

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



RACLETTE GRILL SRGS 1400 B2

(DK)

RACLETTE-GRILL

Betjeningsvejledning

(NL) (BE)

GOURMETSET

Gebruiksaanwijzing

(FR) (BE)

RACLETTE-GRIL

Mode d'emploi

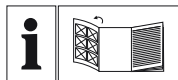
(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

IAN 288353

(DK) (BE)



DK

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

FR BE

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

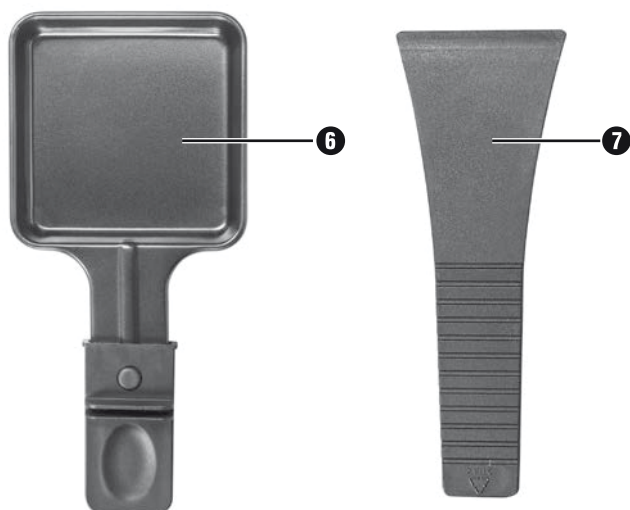
NL BE

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

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.

DK	Betjeningsvejledning	Side	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	15
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

A**B**

Indholdsfortegnelse

Indledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet	2
Tekniske data	3
Sikkerhedsanvisninger	3
Samling og opstilling	6
Før produktet bruges første gang	6
Betjening	7
Raclette	8
Grill	9
Rengøring og vedligeholdelse	10
Opbevaring	11
Afhjælpning af fejl	11
Bortskaffelse	11
Garanti for Kompernass Handels GmbH	12
Service	13
Importør	13



Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger produktet første gang, og gem vejledningen til senere brug. Lad betjeningsvejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

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

Anvendelsesområde

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

Pakkens indhold

Raclette-grill (basisdel, grillplade og stenplade)

8 pander

8 spartler

Betjeningsvejledning

BEMÆRK

Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele er leveret med og ikke er beskadigede. Henvend dig i modsat fald til service.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Grillplade
- ❷ Termostat
- ❸ Kontrollampe for opvarmning (grøn)
- ❹ Kontrollampe for strøm (rød)
- ❺ Stenplade

Figur B:

- ❻ Pande
- ❼ Spartel

Tekniske data

Netspænding	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Effektforbrug	1400 W
	Alle dele, som kommer i kontakt med fødevarer, er fødevarerægte.

Sikkerhedsanvisninger

FARE – ELEKTRISK STØD!

- Lad beskadigede stik eller ledninger udskifte omgående af en autoriseret reparatør eller kundeservice, så farlige situationer undgås.
- Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af levende ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug.
- Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- Ledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på skader. Hvis ledningen er beskadiget, må produktet ikke bruges mere.

FARE – ELEKTRISK STØD!

- ▶ Produktet skal sluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
- ▶ Produktet må ikke udsættes for fugt som f.eks. regn eller væde.



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!
Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

ADVARSEL – FARE FOR KVÆSTELSER!

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

⚠ ADVARSEL – FARE FOR KVÆSTELSER!

Forsigtig! Varm overflade!

OBS – MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være i funktion uden opsyn.
- ▶ Sørg for at produktet, strømledningen og strømstikket ikke kommer i kontakt med varmekilder eller levende ild.
- ▶ Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!
- ▶ Beskyt pandernes og grillpladens slip-let-belægning ved at undgå at bruge metalredskaber som knive og gafler osv.
- ▶ Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

Samling og opstilling

ADVARSEL! BRANDFARE!

- Stil aldrig produktet under hængeskabe eller ved siden af gardiner, vægskabe eller andre antændelige genstande.
 - Stil kun produktet på et varmeresistent underlag.
- 1) Tag alle dele ud af kassen, og fjern emballeringsmaterialet og eventuel beskyttelsesfolie og mærkater.
 - 2) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse", så eventuelle emballagerester fjernes. Kontrollér at alle dele er helt tørre.
 - 3) Stil produktet på en ren og plan overflade, som kan tåle varme. Stil ikke grillen op ad væggen eller op ad et skab. Alle personer skal kunne nå panderne **6** uden problemer.
 - 4) Sæt stenpladen **5** på siden på basisdelen, hvor kontrollamperne sidder. Fedtrillen hele vejen rundt skal vende opad, og basisdelens holdestænger skal gå ind i udskæringerne på undersiden af stenpladen **5**, så den sidder fast på basisdelen.
 - 5) Stil grillpladen **1** på den anden side af basisdelen. Her kan du vælge, om du vil bruge det glatte grillfelt eller det riflede grillfelt. Med det riflede grillfelt får du det typiske grillmønster på fødevarerne.
 - 6) Sæt panderne **6** ind i produktet.

Før produktet bruges første gang

Produktet er opstillet og monteret som beskrevet tidligere:

- 1) Stil termostaten **2** på MIN.
- 2) Sæt stikket i en stikkontakt. Kontrollampen **4** lyser rødt og viser dermed, at produktet er sluttet til strømmen.
- 3) Stil termostaten **2** på MAX. Kontrollampen til opvarmning **3** lyser grønt og viser dermed, at produktet varmer op. Når kontrollampen til opvarmning **3** slukkes, er produktet varmet op til den indstillede temperatur!
- 4) Stil termostaten **2** på MIN. efter 20 minutter.
- 5) Træk derefter stikket ud, og lad produktet køle af.

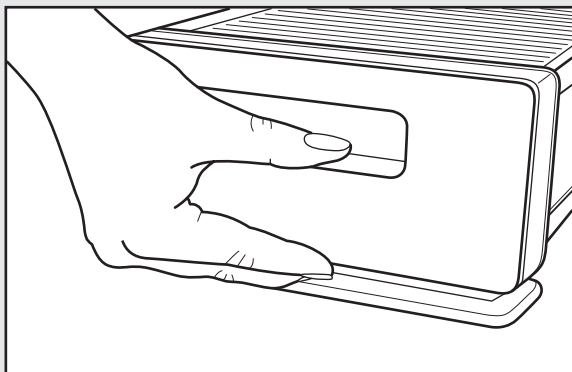
BEMÆRK

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Det er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
- 6) Rengør grillpladen **1**, stenpladen **5**, spartlerne **7** og panderne **6** som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
 - 7) Sørg for at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.
- Nu er produktet klar til brug.

Betjening

⚠ ADVARSEL! FARE FOR FORBRÆNDINGER!

- Hvis du vil transportere eller flytte produktet, mens det er varmt, må du aldrig røre ved metalfladerne, stenpladen **5** eller grillpladen **1**! Hold produktet på følgende måde:



Raclette

- 1) Smør oversiden af stenpladen ❸ og grillpladen ❶ og panderne ❷ indvendigt med en smule olie.
- 2) Sæt stikket i en stikkontakt. Kontrollampen ❹ lyser rødt og viser dermed, at produktet er sluttet til strømmen.
- 3) Stil termostaten ❷ på MAX. Kontrollampen ❸ lyser grønt og viser dermed, at produktet varmer op. Når kontrollampen til opvarmning ❸ slukkes, er produktet varmet op til den indstillede temperatur!

BEMÆRK

- ▶ Kontrollampen for opvarmning ❸ kan ind imellem tænde og slukke. Det er ikke en fejlfunktion ved produktet, men viser at produktet holder den indstillede temperatur!
- ▶ Afhængigt af temperaturen i omgivelserne begynder opvarmningen ved forskellige indstillinger for termostaten ❷. I det skraverede område af skalaen på termostaten ❷ varmes der ikke op ved normal rumtemperatur. Hvis du stiller termostaten ❷ i retning af MAX, kan du høre et svagt "klik", når produktet begynder at varme op.

Hvis du kun vil bruge raclette-funktionen, skal produktet forvarmes i ca. 10 minutter. Hvis du samtidig vil bruge stenpladen ❸ til grillning, skal du vente ca. 30 minutter, indtil stenpladen ❸ er varmet op (se kapitlet "Grillning"). Det er ikke nødvendigt at sætte panderne ❷ ind i produktet ved opvarmning.

- 4) Fyld panderne ❷ med de ønskede ingredienser. Sørg for at panderne ❷ ikke fyldes for meget, da fødevarerne ellers kommer for tæt på varmeslangerne eller kan røre ved dem!
- 5) Stil panderne ❷ ind i produktet. Den lille fordybning i produktet får panderne til at stå bedre.
- 6) Hvis du vil skrue ned for temperaturen, skal du dreje termostaten ❷ i retningen MIN. Hvis du vil skrue op for temperaturen, skal du dreje termostaten ❷ i retningen MAX.
- 7) Tag panderne ❷ ud af produktet, når ingredienserne er tilberedt.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Bortset fra de isolerede håndtag er panderne **6** meget varme! Hold derfor kun på panderens **6** håndtag.

- 8) Flyt indholdet i panderne **6** over på din tallerken ved hjælp af spartlen **7**.
Nu kan du fylde panden **6** igen og sætte den ind i produktet. Sæt ikke tomme pander **6**, der har været brugt, ind i produktet. Resterne af fødevarer i panden **6** brænder ellers fast.

BEMÆRK

- Det er ikke nødvendigt at smøre panderne **6** med fedt før hver portion, da de har slip-let-belægning.
- 9) Stil termostaten **2** på MIN, og tag stikket ud af stikkontakten, når du ikke skal bruge produktet længere.

Grill

På grillpladen **1** og stenpladen **5** kan du grille kød, grøntsager eller små frugtstykker samtidig med, at du bruger raclette-funktionen.

BEMÆRK

- Grillpladen **1** skal varme op i ca. 10 minutter. Derefter kan du tilberede fødevarerne på grillpladen **1**!
 - Stenpladen **5** skal varme op i ca. 30 minutter. Derefter kan du tilberede fødevarerne på stenpladen **5**!
- 1) Smør oversiden af stenpladen **5** og grillpladen **1** med en smule olie.
 - 2) Læg grillmaden på stenpladen **5** og grillpladen **1** efter opvarmning, og vend med jævne mellemrum.

OBS! MATERIELLE SKADER!

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

BEMÆRK

- Stenpladen **5** kan ændre farve med tiden. Det betyder ikke, at produktet forringes.

Rengøring og vedligeholdelse

FARE – ELEKTRISK STØD!

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



- Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker!

ADVARSEL! FARE FOR KVÆSTELSER!

- Lad først produktet køle af, før du rengør det. Ellers er der fare for forbrændinger!

- Produktet skal helst rengøres lige efter afkøling, da det gør det nemmere at fjerne fødevareresterne.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen!
- Rengør først stenpladen **5**, når den er kølet af. Ellers kan stenpladen **5** få revner og sprænges.
- Tør produktet inkl. varmeslangerne af med en fugtig klud. Tilsæt lidt opvaske-middel til kluden, og skyl af med rent vand. Tør det hele godt af.
- Rengør grillpladen **1**, stenpladen **5**, spartlerne **7** og panderne **6** i varmt opvaskevand. Tør alle dele godt af efter rengøringen.

BEMÆRK

- Spartlen **7** kan også rengøres i opvaskemaskinen. Sørg for, at den ikke kommer i klemme i opvaskemaskinen, og brug den øverste kurv i opvaske-maskinen, hvis det er muligt.

BEMÆRK

- For at rengøre stenpladen **5** kan du også bruge en blød, ikke-ridsende svamp.
- Gnid stenpladen **5** med citronsaft for at fjerne uønsket lugt fra f.eks. fisk.
- Stenpladen **5** skal tørre i længere tid.

Opbevaring

- Lad produktet køle af, før det stilles på plads. De tomme, rene pander **6** kan du stille ind i produktet til opbevaring.
- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Stikket er ikke sluttet til strømmen.	Sæt stikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til Service.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlahjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald. Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

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



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

Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

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

Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst din originale kvittering et sikkert sted. Dette dokument er nødvendigt for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra købsdatoen for dette produkt opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller ombyttet gratis for dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt og købsbeviset (kvittering) afleveres inden for tre-års-fristen, og der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

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

Garantiperiode og juridiske mangelkrav

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

Garantiens omfang

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

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

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

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

Afvikling af garantisager

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

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (f.eks. IAN 12345) klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet, som indgravering, på vejledningens forside (nederst til venstre) eller som et klæbemærke på bag- eller undersiden.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nænnævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



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

Service

DK

Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 288353

Importør

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

TYSKLAND

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	26
Service après-vente	27
Importateur	27



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 (vert)
- ❹ Voyant de fonctionnement (rouge)
- ❺ Pierre à griller

Figure B :

- ❻ Poêlon
- ❼ Spatule

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50/60 Hz
Puissance absorbée	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 **6** doivent se trouver à portée de main des convives.
 - 4) Posez la pierre à griller **5** 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 **5**, afin qu'elle repose fermement sur la base.
 - 5) Posez la plaque de gril **1** 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 **6** dans l'appareil.

Avant la première utilisation

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

- 1) Réglez le thermostat **2** sur 0.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant de fonctionnement **4** s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil est raccordé au secteur.
- 3) Réglez le thermostat **2** sur MAX. Le voyant d'échauffement **3** s'allume en vert pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer. Dès que le voyant d'échauffement **3** s'éteint, cela signifie que l'appareil a atteint la température réglée.
- 4) Au bout de 20 minutes, ramenez le thermostat **2** sur 0.
- 5) Retirez ensuite la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

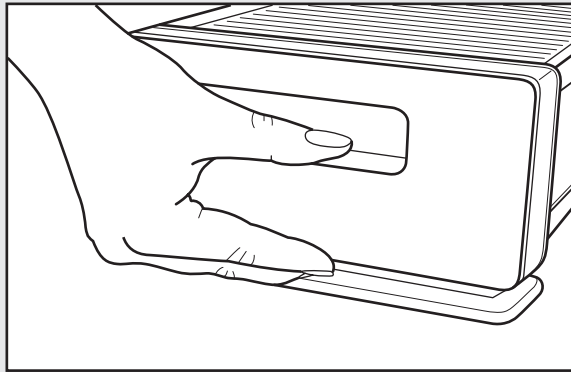
REMARQUE

- 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 ❷ 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 ❸ ainsi que la plaque de gril ❶ par le haut et les poêlons ❹ de l'intérieur.
- 2) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant de fonctionnement ❷ s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil est raccordé au secteur.
- 3) Réglez le thermostat ❺ 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 dysfonctionnement de l'appareil, mais indique que ce dernier maintient la température réglée.
- ▶ Suivant la température ambiante, le chauffage commence sur différentes positions du thermostat ❺. Dans la zone striée sur l'échelle du thermostat ❺, l'appareil ne chauffe pas à la température ambiante de la pièce. Si vous tournez le bouton du thermostat ❺ en direction MAX, vous entendrez un "clac" 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 ❸ pour griller, patientez environ 30 minutes jusqu'à ce que la pierre à griller ❸ soit chaude (voir chapitre «Gril»). Il n'est pas nécessaire d'insérer les poêlons ❹ dans l'appareil pour les chauffer.

- 4) Remplissez les poêlons ❹ avec les ingrédients désirés. Assurez-vous cependant que le poêlon ❹ 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 ❹ dans l'appareil. La légère dépression dans l'appareil assure une meilleure position.
- 6) Si vous voulez réduire la température, tournez le bouton ❺ du thermostat en direction 0. Si vous voulez hausser la température, tournez le bouton ❺ du thermostat en direction MAX.
- 7) Retirez les poêlons ❹ de l'appareil dès que les ingrédients sont cuits.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- Les poêlons **6** sont très chauds, sauf sur la poignée isolée ! Saisissez de ce fait les poêlons **6** uniquement au niveau de la poignée !

- 8) Poussez le contenu des poêlons **6** à l'aide de la spatule **7** sur votre assiette. Vous pouvez maintenant remplir à nouveau le poêlon **6** et le glisser dans l'appareil. N'introduisez pas, dans l'appareil, des poêlons **6** déjà utilisés mais vides. Les résidus alimentaires grilleraient dans le poêlon **6**.

REMARQUE

- Grâce au revêtement antiadhésif des poêlons **6** 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 **2** sur 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Gril

Sur la plaque de gril **1** et la pierre à griller **5** 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 **1** a besoin d'env. 10 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la plaque de gril **1** !
 - La pierre à griller **5** a besoin d'env. 30 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la pierre à griller **5** !
- 1) Du dessus, huilez légèrement la pierre à griller **5** et la plaque de gril **1**.
 - 2) Placez les aliments à griller sur la pierre à griller **5** et sur la plaque de gril **1** et retournez-les de temps en temps.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de gril **1**, 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 **5** 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 la pierre à griller **5** qu'après qu'elle a refroidi. Dans le cas contraire, la pierre à griller **5** 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 **1**, la pierre à griller **5**, la spatule **7** et les poêlons **6** dans de l'eau de vaisselle chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

REMARQUE



Vous pouvez également laver la spatule **7** au lave-vaisselle. Veillez à ne pas la coincer dans le lave-vaisselle, et utilisez si possible le panier du haut du lave-vaisselle.

REMARQUE

- ▶ Pour nettoyer la pierre à griller **5**, 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 **5** avec du jus de citron.
- ▶ La pierre à griller **5** 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 assujéti 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 réalisé à l'aide de matériaux écologiques qu'il est possible de confier aux centres de recyclage proches de chez vous.

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

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 288353

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

DE-44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	30
Gebruik in overeenstemming met bestemming	30
Inhoud van het pakket	30
Apparaatbeschrijving	30
Technische gegevens	31
Veiligheidsvoorschriften	31
In elkaar zetten en plaatsen	34
Vóór het eerste gebruik	34
Bediening	35
Raclette	36
Grill	37
Reiniging en onderhoud	38
Opbergen	39
Problemen oplossen	39
Afvoeren	39
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	40
Service	41
Importeur	41



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef deze mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Inhoud van het pakket

Gourmetset (basis, grillplaat en steenplaat)

8 pannetjes

8 spatels

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

Controleer de inhoud van het pakket direct na het uitpakken op volledigheid en schade. Neem zo nodig contact op met de klantenservice.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- ❶ Grillplaat
- ❷ Temperatuurregelaar
- ❸ Indicatielampje opwarmen (groen)
- ❹ Indicatielampje netvoeding (rood)
- ❺ Steenplaat

Afbeelding B:

- ❻ Pannetje
- ❼ Spatel

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Opgenomen vermogen	1400 W
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddel-veilig.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door erkend en vakkundig personeel of door de klantenservice vervangen, om risico's te vermijden.
- ▶ Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
- ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- ▶ Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.

⚠ GEVAAR – ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
- ▶ Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.

 Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- ▶ Zorg voor een veilige stand van het apparaat.
- ▶ Raak de temperatuurregelaar nooit aan terwijl het apparaat in werking is. De oppervlakken van het apparaat worden erg heet als het is ingeschakeld.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

Voorzichtig! Heet oppervlak!

LET OP – MATERIEËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!
- ▶ Gebruik geen keukengerei van metaal, zoals messen, vorken, enz., om te voorkomen dat de antiaanbaklaag van de pannetjes en de grillplaat beschadigd raakt.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

In elkaar zetten en plaatsen

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Zet het apparaat nooit onder hangkasten of in de nabijheid van gordijnen, kastenwanden of andere licht ontvlambare voorwerpen.
 - ▶ Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- 1) Neem alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.
 - 2) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", om eventuele verpakkingsresten te verwijderen. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
 - 3) Plaats het apparaat op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond. Zet het apparaat daarbij niet direct tegen een wand of een kast aan. Alle personen moeten probleemloos de pannetjes **6** kunnen pakken.
 - 4) Plaats de steenplaat **5** op zijn zijkant op de basis, waarop zich de indicatielampjes bevinden. De rondom lopende vetgoot moet omhoog wijzen, de borgpennen van de basis moeten in de uitsparingen aan de onderkant van de steenplaat **5** grijpen, zodat die vast op de basis ligt.
 - 5) Plaats de grillplaat **1** op de andere zijde van de basis. U kunt naar keuze de gladde of de geribbelde grillplaat gebruiken. Met de geribbelde grillplaat krijgt u het kenmerkende grillpatroon op de levensmiddelen.
 - 6) Schuif de pannetjes **6** in het apparaat.

Vóór het eerste gebruik

Het apparaat is opgesteld en gemonteerd zoals eerder beschreven:

- 1) Zet de temperatuurregelaar **2** op MIN.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het netvoedingsindicatielampje **4** brandt rood, ten teken dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- 3) Draai de temperatuurregelaar **2** naar MAX. Het indicatielampje voor opwarmen **3** brandt groen, ten teken dat het apparaat aan het opwarmen is. Zodra het indicatielampje voor opwarmen **3** uitgaat, is het apparaat opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.
- 4) Na 20 minuten draait u de temperatuurregelaar **2** naar MIN.
- 5) Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

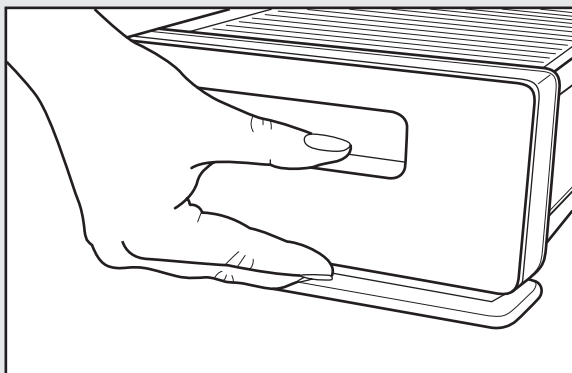
OPMERKING

- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
 - 6) Reinig de grillplaat **1**, de steenplaat **5**, de spatels **7** en de pannetjes **6** zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
 - 7) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bediening

⚠ WAARSCHUWING! VERBRANDINGSGEVAAR!

- Wilt u het apparaat in hete toestand transporteren of verschuiven, pak dan nooit de metalen vlakken, de steenplaat **5** of de grillplaat **1** vast! Pak het apparaat als volgt vast:



Raclette

- 1) Vet de steenplaat **5** en de grillplaat **1** van boven en de pannetjes **6** aan de binnenkant licht in met olie.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het netvoedingsindicatielampje **4** brandt rood, ten teken dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- 3) Draai de temperatuurregelaar **2** naar MAX. Het indicatielampje voor opwarmen **3** brandt groen, ten teken dat het apparaat aan het opwarmen is. Zodra het indicatielampje voor opwarmen **3** uitgaat, is het apparaat opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.

OPMERKING

- ▶ Het indicatielampje voor opwarmen **3** kan tussendoor steeds weer oplichten en uitgaan. Dit is geen defect van het apparaat, maar geeft aan dat het apparaat op de ingestelde temperatuur wordt gehouden.
- ▶ Al naar gelang de omgevingstemperatuur begint het opwarmen op verschillende posities van de temperatuurregelaar **2**. In de gestreepte zone van de schaal op de temperatuurregelaar **2** wordt bij een normale kamertemperatuur niet opgewarmd. Wanneer u de temperatuurregelaar **2** in de richting van MAX draait, hoort u een zachte "klik" zodra het apparaat begint met opwarmen.

Wanneer u alleen wilt racletten, laat u het apparaat ca. 10 minuten voorverwarmen. Wanneer u tegelijkertijd de steenplaat **5** wilt gebruiken om te grillen, wacht u ca. 30 minuten, tot de steenplaat **5** heet is (zie hoofdstuk "Grill"). De pannetjes **6** hoeven voor het opwarmen niet in het apparaat te zijn geschoven.

- 4) Vul de pannetjes **6** met de gewenste ingrediënten. Let er daarbij op dat het pannetje **6** niet te hoog wordt gevuld, zodat de inhoud niet te dicht bij de verwarmingslangen komt of die zelfs aanraakt!
- 5) Plaats de pannetjes **6** in het apparaat. Door de lichte uitsparing in het apparaat staan de pannetjes steviger.
- 6) Wanneer u de temperatuur wilt verlagen, draait u de temperatuurregelaar **2** in de richting van MIN. Wanneer u de temperatuur weer wilt verhogen, draait u de temperatuurregelaar **2** in de richting van MAX.
- 7) Haal de pannetjes **6** uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

U kunt nu het pannetje **6** opnieuw vullen en in het apparaat schuiven. Schuif echter geen gebruikte, lege pannetjes **6** in het apparaat. De levensmiddelresten in het pannetje **6** zouden anders aanbranden.

OPMERKING

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

- 9) Wanneer u het apparaat niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregelaar **2** naar MIN en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Grill

Op de grillplaat **1** en de steenplaat **5** kunt u tijdens het racletten vlees, groente of kleine stukjes fruit grillen.

OPMERKING

- De grillplaat **1** heeft ca. 10 minuten nodig om heet te worden. Pas dan kunt u levensmiddelen op de grillplaat **1** bereiden!
- De steenplaat **5** heeft ca. 30 minuten nodig om heet te worden. Pas dan kunt u levensmiddelen op de steenplaat **5** bereiden!

- 1) Vet de steenplaat **5** en de grillplaat **1** van boven licht in met olie.
- 2) Leg wat u wilt grillen op de steenplaat **5** en de grillplaat **1** en keer het tussendoor.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de grillplaat **1** afneemt, omdat dit de antiaanbaklaag aantast. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.

OPMERKING

- De steenplaat **5** kan in de loop der tijd iets van kleur veranderen. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.

Reiniging en onderhoud

GEVAAR - ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal voor het schoonmaken altijd eerst de stekker uit het stopcontact! Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!

 Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen!

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Anders bestaat er gevaar voor brandwonden!

- U kunt het apparaat het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen!
- ▶ Reinig de steenplaat **5** pas wanneer die is afgekoeld. Anders kunnen er scheuren in de steenplaat **5** komen en kan deze barsten.
- Veeg het apparaat en de verwarmingsslangen af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en spoelt u met schoon water na. Droog alles goed af.
- Reinig de grillplaat **1**, de steenplaat **5**, de spatels **7** en de pannetjes **6** in warm afwaswater. Droog alle onderdelen na reiniging goed af.

OPMERKING

- ▶ De spatels **7** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Zorg ervoor dat u de spatels niet vastklemt in de vaatwasser en leg ze indien mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser.

OPMERKING

- ▶ Voor het reinigen van de steenplaat **5** kunt u ook een zacht, niet-krassend sponsje gebruiken.
- ▶ Om ongewenste geurtjes, bijv. de geur van vis, te verwijderen, wrijft u de steenplaat **5** in met citroensap.
- ▶ De steenplaat **5** heeft langer nodig om op te drogen.

Opbergen

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het opbergt. De lege, gereinigde pannetjes **6** kunt u in het apparaat leggen om ze op te bergen.
- Berg het schoongemaakte apparaat op een schone, stofvrije en droge plaats op.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

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

Afvoeren



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

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



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

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL

Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE

Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 288353

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	44
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	44
Lieferumfang	44
Gerätebeschreibung	44
Technische Daten	45
Sicherheitshinweise	45
Zusammenbauen und Aufstellen	48
Vor dem ersten Gebrauch	48
Bedienen	49
Raclette	50
Grill	51
Reinigung und Pflege	52
Aufbewahrung	53
Fehlerbehebung	53
Entsorgung	53
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	54
Service	55
Importeur	55



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 (grün)
- ❹ Netzkontrollleuchte (rot)
- ❺ Steinplatte

Abbildung B:

- ❻ Pfanne
- ❼ Spatel

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	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 Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Schützen Sie die Antihafbeschichtung 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, Schrankwänden 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 **6** heranreichen können.
- 4) Setzen Sie die Steinplatte **5** 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 **5** greifen, so dass diese fest auf der Basis liegt.
- 5) Setzen Sie die Grillplatte **1** 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 **6** in das Gerät.

Vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät ist wie zuvor beschrieben aufgestellt und zusammengebaut:

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

HINWEIS

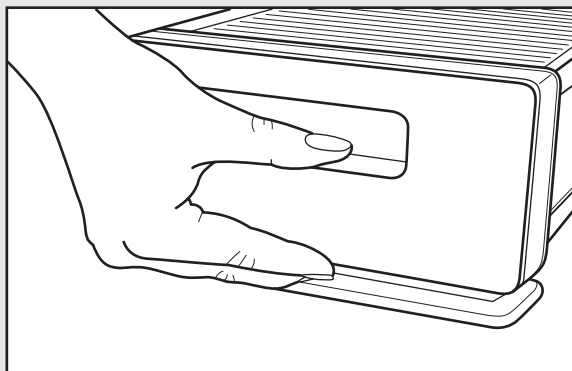
- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte ❶, die Steinplatte ❺, die Spatel ❷ und die Pfannen ❸ 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 **5** sowie die Grillplatte **1** von oben und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte **4** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 3) Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte **3** leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät aufheizt. Sobald die Aufheizkontrollleuchte **3** erlischt, ist das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

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 beginnt das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers **2**. In dem gestreiften Bereich der Skala am Temperaturregler **2** wird bei normaler Zimmertemperatur nicht geheizt. Wenn Sie den Temperaturregler **2** in Richtung MAX drehen, hören Sie ein leises „Klick“ sobald das Gerät anfängt aufzuheizen.

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.

- 4) 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!
- 5) Stellen Sie die Pfannen **6** in das Gerät. Die leichte Vertiefung im Gerät sorgt für einen besseren Stand.
- 6) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** Richtung MIN. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** Richtung MAX.
- 7) 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!

- 8) 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, jedoch leere 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, vor jeder Portion diese wieder einzufetten.
- 9) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MIN 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) Ölen Sie die Steinplatte **5** und die Grillplatte **1** von oben leicht ein.
 - 2) 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 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 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.

HINWEIS

- ▶ 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 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 288353

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

05/2017 · Ident.-No.: SRGS1400B2-032017-2

IAN 288353