

SILVER CREST®



www.lidl-service.com



RACLETTE-GRILL SRGS 1400 B2

(IT) (MT)

RACLETTE-GRILL

Istruzioni per l'uso

(GB) (MT)

RACLETTE GRILL

Operating instructions

(PT)

GRELHADOR DE PEDRA RACLETTE

Manual de instruções

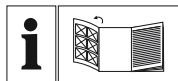
(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

IAN 288353

(IT) (PT)



IT MT

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

PT

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

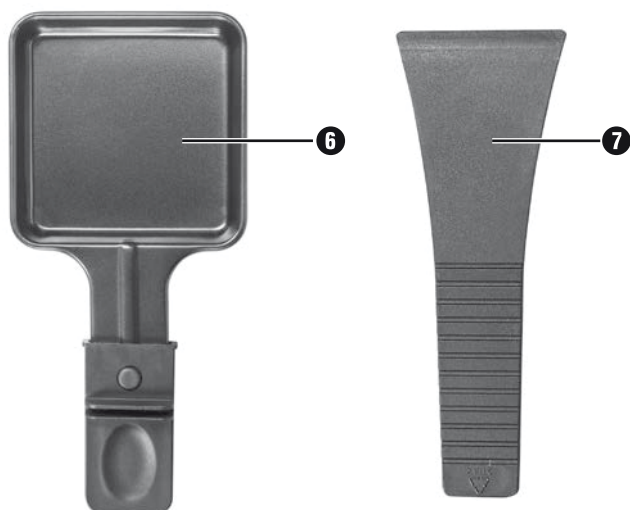
GB MT

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

DE AT CH

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

IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	1
PT	Manual de instruções	Página	15
GB / MT	Operating instructions	Page	29
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

A**B**

Indice

Introduzione	2
Uso conforme	2
Volume della fornitura	2
Descrizione dell'apparecchio	2
Dati tecnici	3
Indicazioni relative alla sicurezza	3
Composizione e disposizione	6
Prima del primo impiego	6
Uso	7
Raclette	8
Grigliatura	9
Pulizia e manutenzione	10
Conservazione	11
Eliminazione dei guasti	11
Smaltimento	11
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	12
Assistenza	13
Importatore	13



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 (verde)
- ❹ Spia di controllo rete (rosso)
- ❺ Piastra di pietra

Figura B:

- ❻ Padellina
- ❼ Spatola

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Assorbimento di potenza	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 **6** facilmente.
 - 4) Posizionare la piastra di pietra **5** 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 **5** in modo tale che quest'ultima sia saldamente appoggiata sulla base.
 - 5) Infilare la piastra per grigliatura **1** 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 **6** nell'apparecchio.

Prima del primo impiego

L'apparecchio è assemblato e imballato come sopra descritto:

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

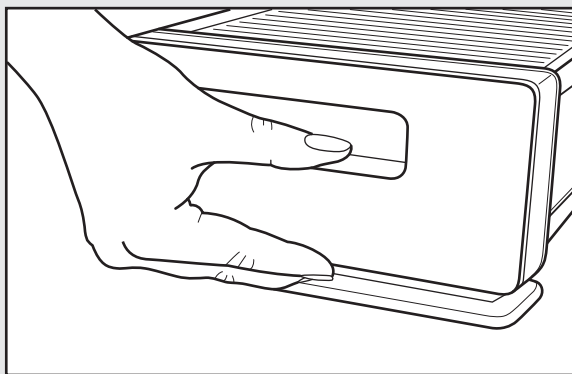
NOTA

- 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 ❷ 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 ❸ nonché la piastra per grigliatura ❶ dall'alto e le padelline ❹ dall'interno.
- 2) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo rete ❷ si accende di colore rosso segnalando così che l'apparecchio è connesso alla rete elettrica.
- 3) Ruotare il regolatore della temperatura ❶ 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 ❶. Nell'area rigata della scala del regolatore della temperatura ❶, in caso di normale temperatura ambiente non avviene riscaldamento. Se si ruota il regolatore della temperatura ❶ 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 ❸ per cucinare alla griglia, attendere circa 30 minuti finché la piastra di pietra ❸ non si è riscaldata (vedere il capitolo "Grigliatura"). Durante il riscaldamento le padelline ❹ non devono essere necessariamente infilate nell'apparecchio.

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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Le padelline **6**, tranne che sulla maniglia isolata, scottano! Afferrare pertanto le padelline **6** esclusivamente dalla maniglia!

- 8) Versare il contenuto delle padelline **6** sui piatti con l'ausilio della spatola **7**.
Ora è possibile riempire nuovamente la padellina **6** e introdurla nell'apparecchio. Non infilare nell'apparecchio padelline **6** utilizzate ma pulite. I residui di cibo rimasti nella padellina **6** brucerebbero.

NOTA

- Grazie allo strato antiaderente delle padelline **6**, non è necessario oliarle nuovamente prima di ogni porzione.
- 9) Quando l'apparecchio non è più necessario, portare il regolatore della temperatura **2** su MIN e staccare la spina dalla presa.

Grigliatura

Contemporaneamente alla raclette, sulla piastra per grigliatura **1** e quella di pietra **5** si possono cucinare alla griglia carne, verdura o piccoli pezzi di frutta.

NOTA

- La piastra per grigliatura **1** richiede circa 10 minuti per riscaldarsi. Solo dopo che è trascorso questo tempo si possono cuocere pietanze sulla piastra per grigliatura **1**!
 - La piastra di pietra **5** richiede circa 30 minuti per riscaldarsi. Solo dopo che è trascorso questo tempo si possono cuocere pietanze sulla piastra di pietra **5**!
- 1) Oliare leggermente la piastra di pietra **5** e la piastra per grigliatura **1** dall'alto.
 - 2) Collocare i cibi sulla piastra di pietra **5** e sulla piastra per grigliatura **1** e voltarli di tanto in tanto.

ATTENZIONE! PERICOLO DI DANNI MATERIALI!

- Quando si prelevano i cibi dalla piastra per grigliatura **1**, 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 **5** 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!
- Pulire la piastra di pietra **5** solo dopo che si è raffreddata. Altrimenti la piastra di pietra **5** potrebbe creparsi e rompersi.

- Strofinaire l'apparecchio inclusi i serpentine 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 **1**, la piastra di pietra **5**, le spatole **7** e le padelline **6** in acqua calda. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.

NOTA

- Le spatole **7** possono essere lavate anche in lavastoviglie. Assicurarsi che non si incastrino nella lavastoviglie e utilizzare se possibile il cestello superiore della lavastoviglie.

NOTA

- Per pulire la piastra di pietra **5** si può anche utilizzare una spugna morbida antigraffio.
- Per eliminare odori indesiderati, come ad es. odore di pesce, strofinare la piastra di pietra **5** con succo di limone.
- La piastra di pietra **5** ha bisogno di più tempo per asciugare.

Conservazione

- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di ritirarlo. Le padelline **6** 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 sinistra) 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 **telefonticamente** 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

MT

Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 288353

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

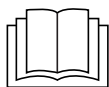
DE-44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Índice

Introdução	16
Utilização correta	16
Conteúdo da embalagem	16
Descrição do aparelho	16
Dados técnicos	17
Instruções de segurança	17
Montagem e instalação	20
Antes da primeira utilização	20
Operação	21
Raclette	22
Grelhador	23
Limpeza e conservação	24
Armazenamento	25
Resolução de falhas	25
Eliminação	25
Garantia da Kompernass Handels GmbH	26
Assistência Técnica	27
Importador	27



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

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

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

Utilização correta

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

Conteúdo da embalagem

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

8 Frigideiras

8 Espátulas

Manual de instruções

NOTA

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

Descrição do aparelho

Figura A:

- ❶ Placa para grelhar
- ❷ Regulador da temperatura
- ❸ Luz de controlo de aquecimento (verde)
- ❹ Luz de controlo de alimentação (vermelho)
- ❺ Placa de pedra

Figura B:

- ❻ Frigideira
- ❼ Espátula

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consumo de energia	1400 W
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para uso alimentar.

Instruções de segurança

PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Cabos ou fichas danificados devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo Serviço de Apoio ao Cliente, de modo a evitar situações de perigo.
- ▶ Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.
- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica nunca fica molhado ou húmido durante o funcionamento.
- ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
- ▶ Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.

⚠ PERIGO – CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
- ▶ O aparelho não pode ser exposto a chuva ou humidade.
- ⊘ Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Num caso destes, pode ocorrer perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se houver uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.
- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- ▶ Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que, em caso de perigo, a ficha se encontra num local de fácil acesso e o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.
- ▶ Durante a utilização, toque apenas no regulador de temperatura. As superfícies do aparelho aquecem muito durante o funcionamento.

⚠ AVISO – PERIGO DE FERIMENTOS!

Cuidado! Superfície muito quente!

ATENÇÃO – DANOS MATERIAIS!

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

Montagem e instalação

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
 - ▶ Coloque o aparelho apenas sobre uma base resistente ao calor.
- 1) Retire todas as peças da caixa e remova o material de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes.
 - 2) Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção", para retirar eventuais restos da embalagem. Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas.
 - 3) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e resistente ao calor. Certifique-se de que o aparelho não é colocado diretamente junto a uma parede ou a um armário. Todas as pessoas devem conseguir alcançar as frigideiras **6** sem problemas.
 - 4) Coloque a placa de pedra **5** no lado da base, onde se encontram as luzes de controlo. O rego a toda a volta para a gordura tem de ficar voltado para cima, as barras de retenção têm de encaixar nos entalhes do lado inferior da placa de pedra **5**, de forma que esta fique bem fixa sobre a base.
 - 5) Coloque a placa para grelhar **1** no outro lado da base. Aqui pode escolher se pretende utilizar a superfície para grelhar lisa ou estriada. Pode obter o padrão típico dos grelhados nos alimentos com a superfície para grelhar estriada.
 - 6) Introduza as frigideiras **6** no aparelho.

Antes da primeira utilização

O aparelho foi montado e instalado da forma anteriormente descrita:

- 1) Coloque o regulador de temperatura **2** em MIN.
- 2) Insira a ficha numa tomada. A luz de controlo de alimentação **4** acende-se a vermelho e indica, assim, que o aparelho está ligado à corrente elétrica.
- 3) Rode o regulador da temperatura **2** para MAX. A luz de controlo de aquecimento **3** acende-se a verde e indica, assim, que o aparelho está a aquecer. Logo que a luz de controlo de aquecimento **3** se apagar, o aparelho está quente à temperatura ajustada.
- 4) Após 20 minutos rode o regulador da temperatura **2** para MIN.
- 5) Desligue depois a ficha e deixe o aparelho arrefecer.

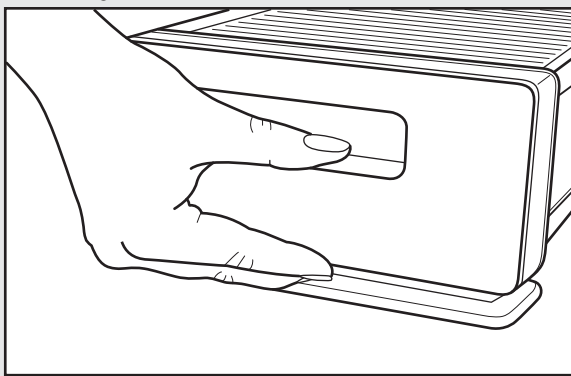
NOTA

- ▶ Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira formação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Certifique-se de que existe ventilação suficiente, abrindo, por exemplo, uma janela.
- 6) Limpe a placa para grelhar **1**, a placa de pedra **5**, as espátulas **7** e as frigideiras **6** conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".
 - 7) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- O aparelho está agora operacional.

Operação

⚠ AVISO! PERIGO DE QUEIMADURAS!

- ▶ Se transportar ou deslocar o aparelho quente, nunca toque nas superfícies de metal, na placa de pedra **5** ou na placa para grelhar **1**! Pegue no aparelho da seguinte forma:



Raclette

- 1) Unte ligeiramente a superfície exterior da placa de pedra ❸, bem como da placa para grelhar ❶, e a superfície interior das frigideiras ❷.
- 2) Insira a ficha numa tomada. A luz de controlo de alimentação ❹ acende-se a vermelho e indica, assim, que o aparelho está ligado à corrente elétrica.
- 3) Rode o regulador da temperatura ❷ para MAX. A luz de controlo de aquecimento ❸ acende-se a verde e indica, assim, que o aparelho está a aquecer. Logo que a luz de controlo de aquecimento ❸ se apagar, o aparelho está quente à temperatura ajustada.

NOTA

- ▶ É possível que a luz de controlo de aquecimento ❸ se ligue e desligue sempre de novo. Isto não é uma falha de funcionamento do aparelho, significa apenas que o aparelho mantém a temperatura ajustada.
- ▶ Consoante a temperatura ambiente, o aquecimento começa em diferentes posições do regulador de temperatura ❷. Na zona listada da escala no regulador de temperatura ❷, o aquecimento não ocorre, se a temperatura ambiente for normal. Se rodar o regulador de temperatura ❷ no sentido MAX, ouve um "clique" suave assim que o aparelho começar a aquecer.

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

- 4) Encha as frigideiras ❷ com os ingredientes desejados. No entanto, tenha atenção para que a frigideira ❷ não fique demasiado cheia, a fim de evitar que os alimentos fiquem demasiado próximo das serpentinas de aquecimento ou até que entrem em contacto com a mesma!
- 5) Coloque as frigideiras ❷ no aparelho. A leve cavidade no aparelho assegura uma melhor fixação.
- 6) Se pretender reduzir a temperatura, rode o regulador da temperatura ❷ no sentido MIN. Se pretender voltar a aumentar a temperatura, rode o regulador da temperatura ❷ no sentido MAX.
- 7) Remova as frigideiras ❷ do aparelho assim que os ingredientes estiverem cozinhados.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

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

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

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

NOTA

- ▶ Como as frigideiras **6** dispõem de um revestimento antiaderente, não é necessário untar as mesmas antes de cada nova porção.
- Quando já não necessitar do aparelho, rode o regulador de temperatura **2** para MIN e retire a ficha da tomada elétrica.

Grelhador

Na placa para grelhar **1** e na placa de pedra **5** pode ir grelhando, simultaneamente à Raclette, carne, legumes ou pequenos pedaços de fruta.

NOTA

- ▶ A placa para grelhar **1** necessita de 10 minutos para aquecer. Só depois poderá cozinhar alimentos sobre a placa para grelhar **1**!
 - ▶ A placa de pedra **5** necessita de aprox. 30 minutos para aquecer. Só depois poderá cozinhar os alimentos sobre a placa de pedra **5**!
- Unte ligeiramente a superfície superior da placa de pedra **5** e da placa para grelhar **1**.
 - Coloque os alimentos a grelhar, após o período de aquecimento, sobre a placa de pedra **5** e a placa para grelhar **1** e vá virando de vez em quando.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos da placa para grelhar **1**, porque estes danificam o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.

NOTA

- ▶ A placa de pedra **5** pode sofrer alteração na cor com o decorrer do tempo. Isto não significa que o funcionamento está a ser prejudicado.

Limpeza e conservação

PERIGO - CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Antes de cada limpeza, retire a ficha da tomada! Perigo de choque elétrico!

 Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Caso contrário, existe o perigo de queimaduras!

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

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar a superfície!
- ▶ Limpe a placa de pedra **5** apenas depois de ter arrefecido. Caso contrário, a placa de pedra **5** pode sofrer rachas e estalar.
- Limpe o aparelho, incluindo a serpentina de aquecimento, com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente da loiça suave no pano e passe com água limpa. Seque tudo muito bem.
- Lave a placa para grelhar **1**, a placa de pedra **5**, as espátulas de madeira **7** e as frigideiras **6** em água quente com detergente da loiça. Seque bem todas as peças após a limpeza.

NOTA

- ▶ As espátulas **7** também podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Tenha atenção para que estas não fiquem presas na máquina de lavar loiça e, se possível, utilize o cesto superior da máquina de lavar loiça.

NOTA

- ▶ Para lavar a placa de pedra **5**, pode utilizar também uma esponja macia e não abrasiva.
- ▶ Para eliminar odores indesejados, p. ex. cheiro a peixe, esfregue a placa de pedra **5** com sumo de limão.
- ▶ A placa de pedra **5** necessita de mais tempo para secar.

Armazenamento

- Deixe o aparelho arrefecer antes de o arrumar. Pode colocar as frigideiras ❹ vazias e limpas no aparelho para fins de arrumação.
- Guarde o aparelho limpo num local seco, limpo e sem pó.

Resolução de falhas

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

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

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num Centro de Receção de REEE do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com o Centro de Receção de REEE.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que podem ser depositados nos ecopontos locais.

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

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

Se dentro de três anos a partir da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós – consoante a nossa preferência – gratuitamente. Esta garantia parte do princípio que o aparelho defeituoso e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados dentro do prazo de três anos e é descrito brevemente, por escrito, em que consiste o defeito e quando ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto.

Prazo de garantia e direitos legais

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

Âmbito da garantia

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

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

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

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

Procedimento em caso de acionamento da garantia

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

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (p. ex. IAN 12345) como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta na placa de características, numa impressão, na capa do seu manual de instruções (em baixo à esquerda) ou, como autocollante, no verso ou no lado inferior.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente ou por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



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

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 288353

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Contents

Introduction	30
Intended use	30
Package contents	30
Appliance description	30
Technical details	31
Safety information	31
Assembly and setting up	34
Before first use	34
Operation	35
Raclette	36
Grill	37
Cleaning and care	38
Storage	39
Troubleshooting	39
Disposal	39
Kompernass Handels GmbH warranty	40
Service	41
Importer	41



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 (green)
- ❹ Power indicator lamp (red)
- ❺ Stone griddle

Figure B:

- ❻ Pan
- ❼ Spatula

Technical details

Mains voltage	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Power consumption	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 **6**.
 - 4) Place the stone griddle **5** 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 **5** so that it sits firmly on the base.
 - 5) Place the griddle **1** 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 **6** into the device.

Before first use

The appliance is assembled and set up as described above.

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

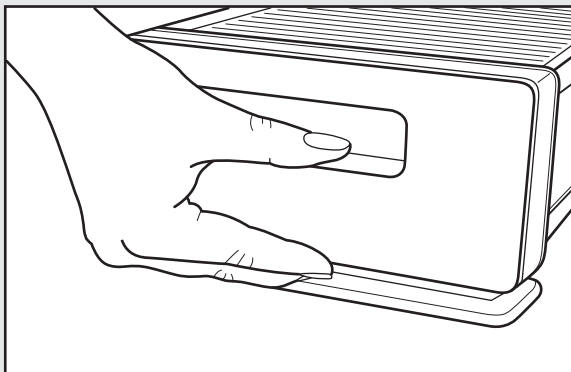
NOTE

- 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 **1**, the stone griddle **5**, the spatula **7** and the pans **6** 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 **5** or the griddle **1**! Hold the appliance as shown below:



Raclette

- 1) Oil the stone griddle **5** and the griddle **1** on the top and the pans **6** on the inside.
- 2) Insert the plug into a mains power socket. The power indicator lamp **4** lights up red to show that the appliance is connected to the mains.
- 3) Turn the temperature control **2** to MAX. The heat-up indicator lamp **3** lights up green to show that the appliance is heating up. As soon as the heat-up indicator lamp **3** goes off, the appliance has heated up.

NOTE

- ▶ The heat-up indicator lamp **3** 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 **2**. The appliance does not heat up at normal room temperature in the striped area of the temperature control scale **2**. If you turn the temperature control **2** 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 **5** at the same time to grill food, wait around 30 minutes until the stone griddle **5** has heated up (see Chapter "Grill").

The pans **6** do not need to be pushed into the appliance while it is heating up.

- 4) Fill the pans **6** with the desired ingredients. Ensure that the pans **6** are not overfilled otherwise the food could get too close to the heating elements and could even touch them!
- 5) Place the pans **6** into the device. The slight recess in the appliance helps to keep the pans in place.
- 6) Turn the temperature control **2** towards MIN if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control **2** towards MAX if you want to increase the temperature again.
- 7) Remove the pans **6** from the device as soon as the contents are cooked.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Apart from the insulated handles, the pans **6** are very hot! Therefore, hold the pans **6** only by the handle!

- 8) Empty the contents of the pan **6** onto your plate using the spatula **7**.

You can now refill the pan **6** and push it back into the device. Do not push used, but empty pans **6** into the device. Any remaining food in the pans **6** could burn on.

NOTE

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

- 9) Once you have finished using the appliance, turn the temperature control **2** to "MIN" and remove the plug from the mains socket.

Grill

Using the griddle **1** and the stone griddle **5**, you can simultaneously grill meat, vegetables or small pieces of fruit to accompany the raclette.

NOTE

- ▶ The griddle **1** takes about 10 minutes to heat up. You cannot cook food on the griddle **1** until then!
- ▶ The stone griddle **5** takes about 30 minutes to heat up. You cannot cook food on the stone griddle **5** until then!

- 1) Oil the stone griddle **5** and the griddle **1** on the top.
- 2) Place the food onto the stone griddle **5** and griddle **1** 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 **1** 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 **5** 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 stone griddle **5** until it has cooled down. Otherwise the stone griddle **5** 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 **1**, the stone griddle **5**, the spatula **7** and the pans **6** in warm soapy water. Dry all parts properly after cleaning.

NOTE

- ▶ The spatulas **7** can be cleaned in the dishwasher. Ensure that they do not get caught in the dishwasher. Use the upper basket in the dishwasher if possible.

NOTE

- ▶ You can also use a soft, non-abrasive sponge to clean the stone griddle **5**.
- ▶ To remove undesirable odours such as fish smells, rub the stone griddle **5** down with a little lemon juice.
- ▶ The stone griddle **5** takes longer to dry.

Storage

- Allow the appliance to cool down before putting it away. You can store the empty, cleaned pans ⑥ 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

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 288353

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

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

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

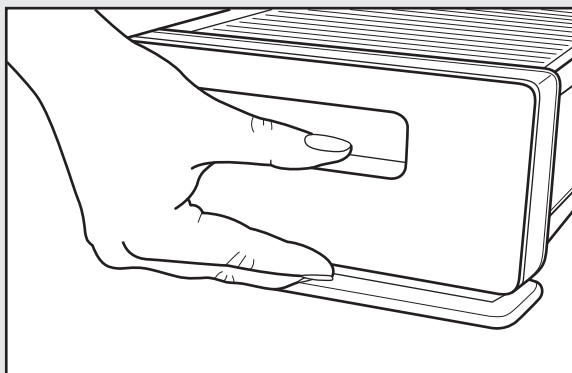
- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **5**, die Spatel **7** und die Pfannen **6** 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 **5** oder die Grillplatte **1**! 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 Antihaftbeschichtung 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 Antihaftbeschichtung angreifen. Wenn die Antihaftbeschichtung 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

Versione delle informazioni · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 288353