

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



RACLETTE GRILL SRGS 1400 B2

ES

RACLETTE GRILL

Instrucciones de uso

DE AT CH

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

PT

GRELHADOR DE PEDRA RACLETTE

Manual de instruções

IAN 306420

ES

PT



ES

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

PT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

A**B**

Índice

Introducción.....	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro.....	2
Descripción del aparato	2
Características técnicas.....	3
Indicaciones de seguridad	3
Montaje y emplazamiento.....	6
Antes del primer uso.....	6
Manejo.....	7
Raclette	8
Grill	9
Limpieza y mantenimiento.....	10
Almacenamiento.....	11
Eliminación de fallos.....	11
Desecho	12
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	14
Importador.....	14



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

Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

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

Uso previsto

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

Volumen de suministro

Raclette grill (base, plancha de grill y plancha de piedra)

8 sartenes

8 espátulas

Instrucciones de uso

INDICACIÓN

Inmediatamente después de desembalar el aparato, verifique la integridad del contenido y que no presenta daños. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Figura A:

- ❶ Plancha de grill
- ❷ Regulador de temperatura
- ❸ Piloto de control de calentamiento (verde)
- ❹ Piloto de control de red (rojo)
- ❺ Plancha de piedra

Figura B:

- ❻ Sartén
- ❼ Espátula

Características técnicas

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

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- Si la clavija de red o el cable de red están dañados, encomiende su sustitución al personal técnico autorizado o al servicio de asistencia técnica para evitar riesgos.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos. Procure que el cable de red nunca se moje ni se humedezca durante el funcionamiento.
- Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- El cable de red debe inspeccionarse regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ El aparato debe conectarse a una base de enchufe con conductor de puesta a tierra.
 - ▶ El aparato no debe entrar en contacto con la humedad ni con la lluvia.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Posible peligro de muerte por descarga eléctrica si durante el funcionamiento penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

⚠ ADVERTENCIA: ¡PELIGRO DE LESIONES!

¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

ATENCIÓN: ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o la clavija de red no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- ▶ Para proteger el revestimiento antiadherente de las sartenes y de la plancha de grill, evite el uso de utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, etc.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Montaje y emplazamiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
 - ▶ Instale exclusivamente el aparato sobre una base termorresistente.
- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
 - 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para eliminar cualquier resto de embalaje. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
 - 3) Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente, limpia y plana. Evite instalar el aparato directamente junto a una pared o armario. Todos los comensales deben poder acceder fácilmente a su sartén **5**.
 - 4) Coloque la plancha de piedra **5** en el lado de la base en la que se encuentran los pilotos de control. El canal para la salida de la grasa que rodea el aparato debe estar orientado hacia arriba, las barras de soporte de la base deben estar insertadas en las entalladuras de la parte inferior de la plancha de piedra **5** para que esta esté fija en la base.
 - 5) Coloque la plancha de grill **1** en el otro lado de la base. Ahora puede escoger si desea utilizar la superficie del grill plana o la estriada. Con la superficie estriada de grill logrará el efecto típico de parrilla en los alimentos que cocine.
 - 6) Introduzca las sartenes **6** en el aparato.

Antes del primer uso

El aparato está montado y colocado como se acaba de describir:

- 1) Ponga el regulador de temperatura **2** en 0.
- 2) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El piloto de control de red **4** se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 3) Gire el regulador de temperatura **2** a MAX. El piloto de control de calentamiento **3** se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando. En el momento en que se apaga el piloto de control de calentamiento **3**, el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.
- 4) Transcurridos 20 minutos, gire el regulador de temperatura **2** a 0.
- 5) A continuación, extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato.

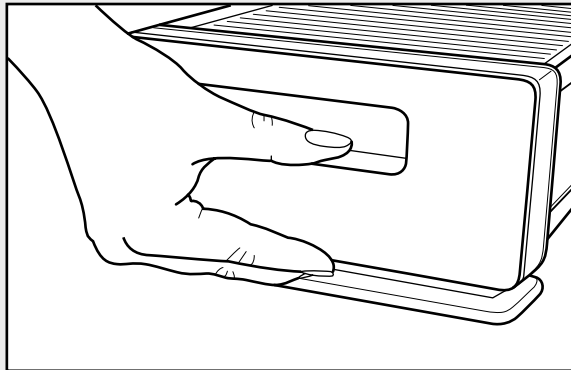
INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez se puede generar un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
 - 6) Limpie la plancha de grill **1**, la plancha de piedra **5**, la espátula **7** y las sartenes **6** tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".
 - 7) Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- El aparato estará listo para su uso.

Manejo

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- ▶ Nunca toque las superficies metálicas calientes, la plancha de piedra **5** o la plancha de grill **1** cuando vaya a transportar o deslizar el aparato cuando este esté caliente. Manipule el aparato como se describe a continuación:



Raclette

- 1) Engrase ligeramente la plancha de piedra ❸ y la plancha de grill ❶ por arriba y las sartenes ❹ por dentro.
- 2) Inserte la clavija de red en una base de enchufe. El piloto de control de red ❷ se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 3) Gire el regulador de temperatura ❺ a MAX. El piloto de control de calentamiento ❸ se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando. En el momento en que se apaga el piloto de control de calentamiento ❸, el aparato ha alcanzado la temperatura ajustada.

INDICACIÓN

- ▶ El piloto de control de calentamiento ❸ puede volver a encenderse y apagarse mientras tanto. Esta acción no supone un mal funcionamiento del aparato, sino que significa que el aparato mantiene la temperatura ajustada.
- ▶ Dependiendo de la temperatura del ambiente, el aparato comienza a calentar en diferentes posiciones del regulador de temperatura ❺. En el área marcada a rayas de la escala del regulador de temperatura ❺, no se produce el calentamiento a temperatura ambiente normal. Cuando gira el regulador de temperatura ❺ hacia MAX, escuchará un "clic" bajito tan pronto como el aparato comience a calentarse.

Si solo desea preparar una raclette, deje que el aparato se caliente durante aprox. 10 minutos. Si desea utilizar al mismo tiempo la plancha de piedra ❸ para cocinar, espere aprox. 30 minutos hasta que se caliente la plancha de piedra ❸ (consulte el capítulo "Grill"). Las sartenes ❹ no deben estar insertadas en el aparato para su calentamiento.

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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

- 8) Póngase el contenido de las sartenes **6** en su plato con ayuda de la espátula **7**.

Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes **6** e introducir las en el aparato. No inserte las sartenes **6** utilizadas pero vacías en el aparato. Los restos de los alimentos de la sartén **6** se quemarían.

INDICACIÓN

- Gracias al revestimiento antiadherente de las sartenes **6**, no es necesario volver a engrasarlas con aceite antes de rellenarlas.
- 9) Si no va a utilizar más el aparato, gire el regulador de temperatura **2** a MIN y extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

Grill

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

INDICACIÓN

- La plancha de grill **1** requiere aprox. 10 minutos para calentarse. ¡Solo entonces pueden colocarse los alimentos en la plancha **1** para cocinar!
 - La plancha de piedra **5** requiere aprox. 30 minutos para calentarse. ¡Solo entonces pueden colocarse los alimentos en la plancha de piedra **5** para cocinar!
- 1) Engrase ligeramente la plancha de piedra **5** y la plancha de grill **1** por arriba.
 - 2) Una vez calentado el aparato, coloque los alimentos en la plancha de piedra **5** y en la plancha de grill **1** y dele vueltas de vez en cuando.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice utensilios metálicos tales como cuchillo, tenedor, etc., cuando extraiga los alimentos de la plancha de grill **1** ya que podrían entrar en contacto con el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

INDICACIÓN

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

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, extraiga siempre la clavija de red de la base de enchufe! ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!



No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. De lo contrario, existe peligro de quemaduras.
- Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil retirar los restos de alimentos.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos. ¡Podrían dañar la superficie!
 - ▶ Limpie la plancha de piedra **5** cuando esta se haya enfriado. De lo contrario, la plancha de piedra **5** podría rayarse y romperse.
- Limpie el aparato, incluidos los serpentines calentadores, con un paño húmedo. En caso necesario, añada un detergente suave al paño y limpie el aparato con agua limpia. Seque todo bien.
 - Limpie la plancha de grill **1**, la plancha de piedra **5**, la espátula **7** y las sartenes **6** con agua caliente. Seque todas las piezas adecuadamente después de la limpieza.

INDICACIÓN



Las espátulas **7** también se pueden limpiar en el lavavajillas. Procure que no queden bloqueadas en el lavavajillas y utilice, si es posible, el cesto superior.

INDICACIÓN

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

Almacenamiento

- Antes de almacenar el aparato, deje que se enfríe. Las sartenes vacías y limpias **6** pueden guardarse dentro del aparato.
- Guarde el aparato limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	La clavija de red no está conectada a la red eléctrica.	Inserte la clavija de red en una base de enchufe.
	La base de enchufe está defectuosa.	Utilice una base de enchufe distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

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

Desecho



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

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



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



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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos,

20-22: papel y cartón,

80-98: materiales compuestos

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

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

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

Proceso de reclamación conforme a la garantía

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

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (p. ej., IAN 12345) como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características, grabado en el aparato, en la portada de las instrucciones (parte inferior izquierda) o en un adhesivo en la parte trasera o inferior del aparato.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono** o **por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



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

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

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

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

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 306420

Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

ALEMANIA

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	26
Garantia da Kompernass Handels GmbH	27
Assistência Técnica	28
Importador	28



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

8 Frigideiras

8 Espátulas

Manual de instruções

NOTA

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

Descrição do aparelho

Figura A:

- 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 ~ (corrente alternada), 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 0.
- 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 0.
- 5) Desligue depois a ficha e deixe o aparelho arrefecer.

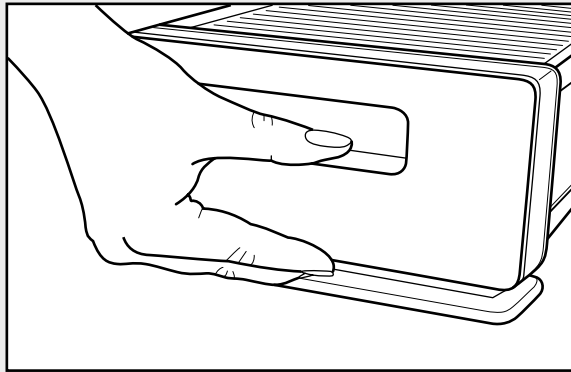
NOTA

- ▶ 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 0. 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 0 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 louça. Tenha atenção para que estas não fiquem presas na máquina de lavar louça e, se possível, utilize o cesto superior da máquina de lavar louça.

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.



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



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



Elimine a embalagem de modo ecológico.

Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados:

- 1-7: plásticos,
- 20-22: papel e cartão,
- 80-98: compostos

Garantia da Kompernass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

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

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra 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 autocolante, 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 306420

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	30
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
Lieferumfang	30
Gerätebeschreibung	30
Technische Daten	31
Sicherheitshinweise	31
Zusammenbauen und Aufstellen	34
Vor dem ersten Gebrauch	34
Bedienen	35
Raclette	36
Grill	37
Reinigung und Pflege	38
Aufbewahrung	39
Fehlerbehebung	39
Entsorgung	40
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42



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 ~ (Wechselstrom), 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 0.
- 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 0.
- 5) Ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

HINWEIS

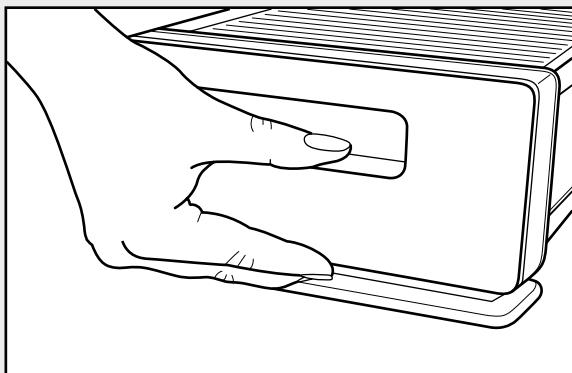
- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte ❶, die Steinplatte 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 0. 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 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Grill

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

HINWEIS

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

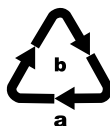
Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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



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



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert.

Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1 – 7: Kunststoffe,
- 20 – 22: Papier und Pappe,
- 80 – 98: Verbundstoffe

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den 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-Adresse 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 306420

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Adresse keine Serviceadresse 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

Estado de las informaciones · Estado das informações · Stand der Informationen:
05/2018 · Ident.-No.: SRGS1400B2-032018-1

IAN 306420