



RACLETTE GRILL SRGS 1400 B3

(GB) (IE) (NI) (CY)

RACLETTE GRILL

Operating instructions

(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

(GR) (CY)

ΨΗΣΤΙΕΡΑ RACLETTE

Οδηγίες χρήσης

IAN 322353_1901



GB IE NI CY

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

GR CY

Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τη σελίδα με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

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.

GB/IE/NI/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical details	3
Safety information	3
Assembly and setting up	6
Before first use	6
Operation	7
Raclette	8
Grill	9
Cleaning and care	10
Storage	11
Troubleshooting	11
Disposal	12
Kompernass Handels GmbH warranty	13
Service	14
Importer	14



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:

- 1 Griddle
- 2 Temperature control
- 3 Heat-up indicator lamp (green)
- 4 Power indicator lamp (red)
- 5 Stone griddle

Figure B:

- 6 Pan
- 7 Spatula

Technical details

Mains voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 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.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Touch only the temperature control while the appliance is in use. The surfaces of the appliance become very hot during use.



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 0.
- 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 0.
- 5) Then pull out the plug and allow the appliance to cool down.

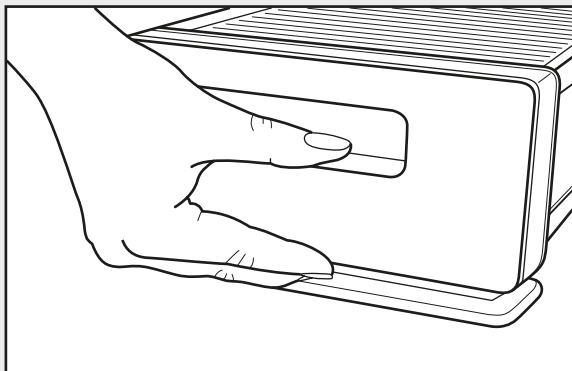
NOTE

- The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 6) Clean the griddle ❶, the stone griddle ❺, the spatula ❷ and the pans ❻ as described in the section "Cleaning and care".
 - 7) Ensure that all parts are completely dry before operating the device.
- The appliance is now ready for use.

Operation

⚠ WARNING! RISK OF BURNS!

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



Raclette

- 1) Select the side of griddle **1** that you want to use. The ridged side is particularly suitable for meat, which does not lie directly on the flat surface of the griddle **1** due to the grooves. On the smooth side, the food lies flat on the griddle **1**. This is suitable for vegetables, for example.
- 2) Lightly oil the stone griddle **5** and the griddle **1** with the side you want to use at the top and the pans **6** on the inside.
- 3) 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.
- 4) 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.

- 5) 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!
- 6) Place the pans **6** into the device. The slight recess in the appliance helps to keep the pans in place.
- 7) Turn the temperature control **2** towards 0 if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control **2** towards MAX if you want to increase the temperature again.
- 8) 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!

9) 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.

10) Once you have finished using the appliance, turn the temperature control **2** to "0" 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) Select the side of griddle **1** that you want to use. The ridged side is particularly suitable for meat, which does not lie directly on the flat surface of the griddle **1** due to the grooves. On the smooth side, the food lies flat on the griddle **1**. This is suitable for vegetables, for example.
 - 2) Lightly oil the stone griddle **5** and the griddle **1** with the side you want to use at the top and the pans **6** on the inside.
 - 3) 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.



Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1-7: Plastics,

20-22: Paper and cardboard,

80-98: Composites.

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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries 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 on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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 installation software at www.lidl-service.com.

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 123456.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 322353_1901

Importer

Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	16
Προβλεπόμενη χρήση	16
Παραδοτέος εξοπλισμός	16
Περιγραφή συσκευής	16
Τεχνικά χαρακτηριστικά	17
Υποδείξεις ασφαλείας	17
Συναρμολόγηση και τοποθέτηση	20
Πριν από την πρώτη χρήση	20
Χειρισμός	21
Ρακλέτ	22
Γκριλ	23
Καθαρισμός και φροντίδα	24
Φύλαξη	25
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	25
Απόρριψη	26
Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH	27
Σέρβις	28
Εισαγωγέας	28



Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής σε τρίτους, παραδώστε μαζί και τις οδηγίες χρήσης.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Το προϊόν που αποκτήσατε είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης αποτελούν τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιλαμβάνουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν αποκλειστικά όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς χρήσης. Παραδίδετε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο στο γκριλ και το μαγείρεμα τροφίμων σε εσωτερικό χώρο. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Ψηστήρα raclette (βάση, πλάκα ψησίματος και πέτρινη πλάκα)

8 τηγάνια

8 σπάτουλες

Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Αμέσως μετά την αποσυσκευασία, ελέγξτε την πληρότητα του παραδοτέου εξοπλισμού. Επίσης, ελέγξτε για τυχόν ζημιές. Εφόσον απαιτείται, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα A:

- 1 Πλάκα ψησίματος
- 2 Ρυθμιστής θερμοκρασίας
- 3 Λυχνία ελέγχου θέρμανσης (πράσινη)
- 4 Λυχνία ελέγχου δικτύου (κόκκινη)
- 5 Πέτρινη πλάκα

Εικόνα B:

- 6 Τηγάνι
- 7 Σπάτουλα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Τάση δικτύου	220 - 240 V ~ (εναλλασσόμενο ρεύμα), 50/60 Hz
Κατανάλωση ρεύματος	1400 W
	Όλα τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, μπορούν να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια στα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Τα βύσματα ή τα καλώδια δικτύου που έχουν υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται τυχόν κίνδυνοι.
- Προστατεύετε το καλώδιο τροφοδοσίας από τυχόν επαφή με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε γυμνή φλόγα, θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
- Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον. Προσέχετε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην βρέχεται και να μην υγραίνεται ποτέ κατά τη λειτουργία.
- Πριν από τη χρήση, ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια φθορών. Στην περίπτωση που το καλώδιο έχει υποστεί φθορές, η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται πλέον.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- ▶ Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε μια πρίζα με γείωση προστασίας.
- ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με υγρασία, όπως βροχή ή υγρότητα.



Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά! Διαφορετικά, μπορεί να υπάρξει κίνδυνος θανάτου από ηλεκτροπληξία, εάν καταλήξουν υπολείμματα υγρών σε εξαρτήματα που βρίσκονται υπό τάση κατά τη λειτουργία.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής από παιδιά ως παιχνίδι.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- ▶ Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή όσο το δυνατόν πιο κοντά σε μια πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα, σε περίπτωση κινδύνου, να είναι γρήγορα προσβάσιμο και το καλώδιο δικτύου να μη γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- ▶ Φροντίζετε για τη σταθερότητα της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Ποτέ μην αγγίζετε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας κατά τη λειτουργία. Οι επιφάνειες της συσκευής υπερθερμαίνονται κατά τη λειτουργία.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για τον χειρισμό της συσκευής.
- ▶ Επιτηρείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά ανάφλεξης για να λειτουργήσετε τη συσκευή!
- ▶ Η αντικολλητική επίστρωση των τηγανιών και η πλάκα ψησίματος προστατεύονται όταν δεν χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κλπ.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τα εσώκλειστα γνήσια εξαρτήματα.

Συναρμολόγηση και τοποθέτηση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!

- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εντοιχισμένα ερμάρια ή δίπλα σε κουρτίνες, ράφια ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα.
 - Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια θερμανθεκτική βάση.
- 1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από το κουτί και αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας, καθώς και τυχόν προστατευτικές μεμβράνες και αυτοκόλλητα.
 - 2) Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα», για να απομακρύνετε πιθανά υπολείμματα συσκευασίας. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει πλήρως.
 - 3) Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια θερμανθεκτική, καθαρή και επίπεδη επιφάνεια. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται απευθείας σε τοίχο ή σε ερμάριο.
Όλα τα άτομα θα πρέπει να φτάνουν χωρίς πρόβλημα στα τηγάνια **6**.
 - 4) Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα **5** στο πλάι της βάσης, όπου βρίσκονται οι λυχνίες ελέγχου. Το περιμετρικό αυλάκι λίπους πρέπει να δείχνει προς τα επάνω, οι ράβδοι συγκράτησης της βάσης πρέπει να μαγκώνουν στις εσοχές στην κάτω πλευρά της πέτρινης πλάκας **5**, έτσι ώστε η τελευταία να εδράζεται σταθερά επάνω στη βάση.
 - 5) Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος **1** στην άλλη πλευρά της βάσης. Εδώ μπορείτε να επιλέξετε εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λεία ή την αυλακωτή επιφάνεια ψησίματος. Με την αυλακωτή επιφάνεια ψησίματος δημιουργείται επάνω στα τρόφιμα το σύνθετο σχέδιο ψησίματος.
 - 6) Ωθήστε τα τηγάνια **6** στη συσκευή.

Πριν από την πρώτη χρήση

Η συσκευή έχει τοποθετηθεί και συναρμολογηθεί όπως περιγράφηκε προηγουμένως:

- 1) Θέστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στο 0.
- 2) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η λυχνία ελέγχου δικτύου **4** ανάβει κόκκινη και δείχνει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο ρεύματος.
- 3) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στη σήμανση MAX. Η λυχνία ελέγχου θέρμανσης **3** ανάβει πράσινη και δείχνει ότι η συσκευή ζεσταίνεται. Μόλις η λυχνία ελέγχου θέρμανσης **3** σβήσει, η συσκευή έχει ζεσταθεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- 4) Μετά από 20 λεπτά περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στο 0.
- 5) Στη συνέχεια αποσυνδέστε πάλι το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

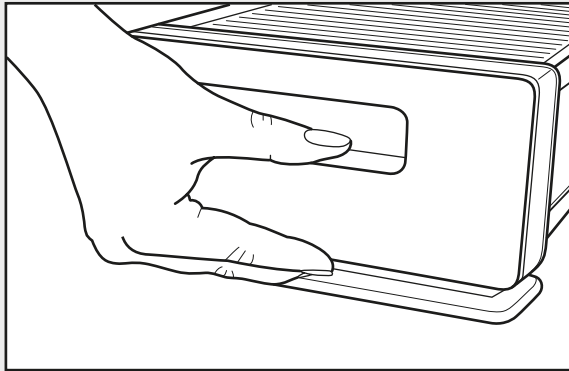
ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής, μπορεί να υπάρξουν υπολείμματα λόγω κατασκευής, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ασκίνδυνο. Φροντίζετε για επαρκή αερισμό, ανοίγοντας για παράδειγμα ένα παράθυρο.
 - 6) Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος ❶, την πέτρινη πλάκα ❺, τις σπάτουλες ❷ και τα τηγάνια ❽ όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
 - 7) Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρως στεγνά, προτού θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Χειρισμός

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ!

- Εάν θέλετε να μεταφέρετε ή να μετατοπίσετε τη συσκευή όσο είναι καυτή, ποτέ μην πιάνετε από τις μεταλλικές επιφάνειες, την πέτρινη πλάκα ❺ ή την πλάκα ψησίματος ❶! Πιάνετε τη συσκευή ως εξής:



Ρακλέτ

- 1) Επιλέξτε την πλευρά της πλάκας ψησίματος **1** που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Η αυλακωτή πλευρά ενδείκνυται για κρέας, το οποίο, χάρη στις αυλακώσεις δεν ακουμπάει απευθείας επάνω στον πάτο της πλάκας ψησίματος **1**. Στη λεία πλευρά το προϊόν ψησίματος ακουμπάει επίπεδα επάνω στην πλάκα ψησίματος **1**. Αυτή ενδείκνυται για παράδειγμα για λαχανικά.
- 2) Λαδώστε την πέτρινη πλάκα **5** καθώς και την πλάκα ψησίματος **1** από την πλευρά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε στην επάνω πλευρά και τα τηγάνια **6** ελαφρά από μέσα.
- 3) Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα. Η λυχνία ελέγχου δικτύου **4** ανάβει κόκκινη και δείχνει ότι η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο ρεύματος.
- 4) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στη σήμανση MAX. Η λυχνία ελέγχου θέρμανσης **3** ανάβει πράσινη και δείχνει ότι η συσκευή ζεσταίνεται. Μόλις η λυχνία ελέγχου θέρμανσης **3** σβήσει, η συσκευή έχει ζεσταθεί στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η λυχνία ελέγχου θέρμανσης **3** ενδέχεται να ανάβει και να σβήνει σε αυτό το διάστημα. Δεν πρόκειται για ελαττωματική λειτουργία της συσκευής, απλά υποδηλώνει ότι η συσκευή διατηρεί τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- ▶ Αναλόγως της θερμοκρασίας περιβάλλοντος ξεκινάει η θέρμανση σε διαφορετικές θέσεις του ρυθμιστή θερμοκρασίας **2**. Στον τομέα διαγραμμίσεων της κλίμακας του ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** δεν πραγματοποιείται θέρμανση σε φυσιολογική θερμοκρασία δωματίου. Εάν γυρίσετε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στην κατεύθυνση MAX, θα ακούσετε ένα απαλό «κλικ» μόλις η συσκευή αρχίσει να ζεσταίνεται.

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε μόνο ρακλέτ, αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για περ. 10 λεπτά. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ταυτόχρονα την πέτρινη πλάκα **5** για ψήσιμο στο γκριλ, περιμένετε περ. 30 λεπτά, μέχρι να ζεσταθεί η πέτρινη πλάκα **5** (βλ. Κεφάλαιο «Γκριλ»).

Για το ζέσταμα μην βάζετε τα τηγάνια **6** μέσα στη συσκευή.

- 5) Γεμίστε τα τηγάνια **6** με τα υλικά που επιθυμείτε. Ωστόσο, μη γεμίζετε το τηγάνι **6** μέχρι επάνω, ώστε το φαγητό να μην έρθει πολύ κοντά στους θερμαντικούς σωλήνες, ούτε και να τους αγγίζει!
- 6) Τοποθετήστε τα τηγάνια **6** στη συσκευή. Η ελαφριά κοιλότητα στη συσκευή φροντίζει για καλύτερη έδραση.
- 7) Περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** προς το 0 εάν θέλετε να μειώσετε τη θερμοκρασία. Εάν θέλετε να αυξήσετε πάλι τη θερμοκρασία, περιστρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στην κατεύθυνση MAX.
- 8) Βγάλτε τα τηγάνια **6** από τη συσκευή, μόλις ψηθούν τα υλικά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Τα τηγάνια **6** είναι πολύ καυτά, εκτός από το σημείο της μονωμένης λαβής! Γι' αυτό πιάνετε τα τηγάνια **6** μόνο από τη λαβή!

- 9) Βάλτε το περιεχόμενο των τηγανιών **6** στο πιάτο σας με τη βοήθεια της σπάτουλας **7**.

Μπορείτε τώρα να ξαναγεμίσετε το τηγάνι **6** και να το βάλετε στη συσκευή. Μην ωθείτε χρησιμοποιημένα αλλά άδεια τηγάνια **6** στη συσκευή. Έτσι μπορεί να καούν υπολείμματα τροφίμων στο τηγάνι **6**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Χάρη στην αντικολλητική επίστρωσή τους, τα τηγάνια **6** δεν χρειάζονται διαρκώς λάδι.

- 10) Εάν δεν χρειάζεστε άλλο τη συσκευή, γυρίστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας **2** στο 0 και αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα.

Γκριλ

Στην πλάκα ψησίματος **1** και στην πέτρινη πλάκα **5** μπορείτε εκτός από ρακλέτ να ψήσετε και κρέας, λαχανικά ή μικρά κομμάτια φρούτων.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Η πλάκα ψησίματος **1** χρειάζεται περ. 10 λεπτά για να ζεσταθεί. Μπορείτε να μαγειρέψετε τα φαγητά μόνο αφού ζεσταθεί η πλάκα ψησίματος **1**!
- Η πέτρινη πλάκα **5** χρειάζεται περ. 30 λεπτά για να ζεσταθεί. Μπορείτε να μαγειρέψετε τα φαγητά μόνο αφού ζεσταθεί η πέτρινη πλάκα **5**!

- 1) Επιλέξτε την πλευρά της πλάκας ψησίματος **1** που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Η αυλακωτή πλευρά ενδείκνυται για κρέας, το οποίο, χάρη στις αυλακώσεις δεν ακουμπάει απευθείας επάνω στον πάτο της πλάκας ψησίματος **1**. Στη λεία πλευρά το προϊόν ψησίματος ακουμπάει επίπεδα επάνω στην πλάκα ψησίματος **1**. Αυτή ενδείκνυται για παράδειγμα για λαχανικά.
- 2) Λαδώστε την πέτρινη πλάκα **5** καθώς και την πλάκα ψησίματος **1** από την πλευρά που θέλετε να χρησιμοποιήσετε στην επάνω πλευρά και τα τηγάνια **6** ελαφρά από μέσα.
- 3) Τοποθετήστε το προϊόν ψησίματος μετά το ζέσταμα επάνω στην πέτρινη πλάκα **5** και στην πλάκα ψησίματος **1** και ενδιάμεσα γυρίζετε το.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κτλ., όταν αφαιρείτε τα προϊόντα ψησίματος από την πλάκα ψησίματος **1**, διότι αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση. Σε περίπτωση που υποστεί ζημιά η αντικολλητική επίστρωση, διακόψτε τη χρήση της συσκευής.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Το χρώμα της πέτρινης πλάκας **5** μπορεί με τον καιρό να αλλοιωθεί. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία.

Καθαρισμός και φροντίδα

ΚΙΝΔΥΝΟΣ! ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ!

- Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!



Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- Αφήνετε πάντα πρώτα τη συσκευή να κρυώσει, προτού την καθαρίσετε. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

- Κατά προτίμηση καθαρίζετε τη συσκευή αμέσως μόλις κρυώσει. Έτσι, υπολείμματα τροφίμων απομακρύνονται ευκολότερα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- Μη χρησιμοποιείτε τριβικά ή επιθετικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια!
- Καθαρίζετε την πέτρινη πλάκα **5** μόνο όταν έχει κρυώσει. Αλλιώς μπορεί να εμφανιστούν ρωγμές στην πέτρινη πλάκα **5** ή να σπάσει η πλάκα.
- Σκουπίζετε τη συσκευή και τους θερμαντικούς σωλήνες με ένα νωπό πανί. Εάν χρειάζεται, προσθέστε λίγο ήπιο απορρυπαντικό στο πανί και ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Στεγνώνετε τα όλα καλά.
- Καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος **1**, την πέτρινη πλάκα **5**, τη σπάτουλα **7** και τα τηγάνια **6** σε ζεστό νερό. Μετά το πλύσιμο στεγνώνετε καλά όλα τα εξαρτήματα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ



Οι σπάτουλες **7** καθαρίζονται και στο πλυντήριο πιάτων. Φροντίζετε ώστε να μην μαγκώσουν στο πλυντήριο πιάτων και, εφόσον είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε το επάνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Για να καθαρίσετε την πέτρινη πλάκα **5** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, επίσης, ένα μαλακό σφουγγάρι που δεν γρατζουνάει.
- Για να απομακρύνετε ανεπιθύμητες οσμές, π.χ. από ψάρι, τρίψτε την πέτρινη πλάκα **5** με χυμό λεμονιού.
- Η πέτρινη πλάκα **5** χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να στεγνώσει.

Φύλαξη

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν από τη φύλαξή της. Μπορείτε να αποθηκεύσετε τα άδεια, καθαρισμένα τηγάνια **6** μέσα στη συσκευή.
- Φυλάσσετε την καθαρή συσκευή σε καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.	Συνδέστε το βύσμα σε μια πρίζα.
	Η πρίζα είναι ελαττωματική.	Χρησιμοποιήστε άλλη πρίζα.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.

Εάν δεν είναι δυνατή η αντιμετώπιση των σφαλμάτων με τις παραπάνω προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν διαπιστώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις της εταιρείας μας.

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EU.

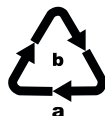
Απορρίψτε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοιντικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τις ισχύουσες προδιαγραφές. Σε περίπτωση αμφιβολιών, επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Για τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος μετά το τέλος του κύκλου ζωής του, απευθυνθείτε στην αρμόδια υπηρεσία της κοινότητας ή της πόλης σας.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών υπηρεσιών ανακύκλωσης.



Απορρίψτε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Λαμβάνετε υπόψη τη σήμανση στα διάφορα υλικά συσκευασίας και, εφόσον απαιτείται, ξεχωρίζετε τα. Τα υλικά συσκευασίας φέρουν σήμανση με συντομογραφίες (a) και ψηφία (b) με την εξής σημασία:

1-7: Πλαστικά,

20-22: Χαρτί και χαρτόνι,

80-98: Συνθετικά υλικά.

Εγγύηση της Kompernass Handels GmbH

Αξιότιμη πελάτισσα, αξιότιμε πελάτη,

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Στην περίπτωση ελλείψεων στο προϊόν έχετε νομικά δικαιώματα έναντι του πωλητή του προϊόντος. Αυτά τα νομικά δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω της κατωτέρω αναφερόμενης εγγύησης.

Προϋποθέσεις εγγύησης

Η περίοδος εγγύησης ξεκινά την ημερομηνία αγοράς. Φυλάσσετε την απόδειξη αγοράς. Απαιτείται ως αποδεικτικό αγοράς.

Εάν, εντός τριών ετών από την ημερομηνία αγοράς, παρατηρηθεί κάποιο σφάλμα υλικού ή κατασκευής στο προϊόν, θα επισκευάσουμε ή θα αντικαταστήσουμε (κατόπιν κρίσης μας) το προϊόν δωρεάν ή θα σας επιστραφεί το ποσό αγοράς. Η παρούσα εγγύηση προϋποθέτει ότι η ελαττωματική συσκευή και η απόδειξη αγοράς θα υποβληθούν μαζί με μια σύντομη περιγραφή αναφορικά με το πού βρίσκεται η έλλειψη και τότε παρατηρήθηκε, εντός της περιόδου των τριών ετών.

Εάν το ελάττωμα καλύπτεται από την εγγύησή μας, θα λάβετε το επισκευασμένο ή ένα νέο προϊόν.

Περίοδος εγγύησης και νομικές απαιτήσεις λόγω ελλείψεων

Ο χρόνος εγγύησης δεν παρατείνεται μέσω της παροχής εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιούνται αμέσως μετά την αποσυσκευασία. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

Εύρος εγγύησης

Η συσκευή κατασκευάστηκε σύμφωνα με αυστηρές οδηγίες ποιότητας και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή.

Η εγγύηση ισχύει για σφάλματα υλικού ή κατασκευής. Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει εξαρτήματα του προϊόντος που υπόκεινται σε φυσιολογική φθορά και, ως εκ τούτου, θεωρούνται αναλώσιμα εξαρτήματα ή ζημιές σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες, συσσωρευτές ή γυάλινα εξαρτήματα.

Η παρούσα εγγύηση ακυρώνεται εάν προκληθεί ζημιά στο προϊόν, εάν δεν γίνεται σωστή χρήση ή συντήρηση. Για μια σωστή χρήση του προϊόντος πρέπει να τηρούνται επακριβώς οι αναφερόμενες υποδείξεις στις οδηγίες χειρισμού. Σκοποί χρήσης και χειρισμοί που δεν συνιστώνται ή για τους οποίους υπάρχει προειδοποίηση πρέπει απαραίτητα να αποφεύγονται.

Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Διαδικασία σε περίπτωση εγγύησης

Για την εξασφάλιση γρήγορης επεξεργασίας του ζητήματός σας, τηρείτε τις ακόλουθες υποδείξεις:

- Για όλες τις ερωτήσεις έχετε έτοιμη την απόδειξη αγοράς και τον κωδικό προϊόντος (π.χ. IAN 12345) ως απόδειξη για την αγορά.
- Για τον κωδικό προϊόντος, ανατρέξτε στην πινακίδα τύπου στο προϊόν, σε μια ετικέτα στο προϊόν, στο εξώφυλλο των οδηγιών χρήσης (κάτω αριστερά) ή σε ένα αυτοκόλλητο στην πίσω ή κάτω πλευρά του προϊόντος.
- Εάν προκύψουν σφάλματα λειτουργίας ή άλλες ελλείψεις, επικοινωνήστε κατ' αρχήν με το ακόλουθο αναφερόμενο τμήμα **σέρβις τηλεφωνικά ή με E-Mail**.
- Ένα προϊόν που θεωρείται ελαττωματικό μπορείτε να το αποστείλετε ατελώς στην αναφερόμενη διεύθυνση του σέρβις επισυνάπτοντας την απόδειξη αγοράς (απόδειξη ταμείου) και αναφέροντας που βρίσκεται η έλλειψη και πότε εμφανίστηκε.



Στην ιστοσελίδα www.lidl-service.com μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη των παρόντων ή άλλων οδηγιών χρήσης, βίντεο προϊόντων και λογισμικού.

Με αυτόν τον κωδικό QR μεταβαίνετε απευθείας στη σελίδα εξυπηρέτησης Lidl (www.lidl-service.com) και εισαγάγοντας τον κωδικό προϊόντος (IAN) 123456 μπορείτε να ανοίξετε τις αντίστοιχες οδηγίες χρήσης.

Σέρβις

GR Σέρβις Ελλάδα
Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gr

CY Σέρβις Κύπρος
Tel.: 8009 4409
E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 322353_1901

Εισαγωγέας

Η ακόλουθη διεύθυνση δεν είναι διεύθυνση σέρβις. Επικοινωνήστε, κατ' αρχήν, με την αναφερόμενη υπηρεσία σέρβις.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
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:

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

Abbildung B:

- 6 Pfanne
- 7 Spatel

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ 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.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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



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

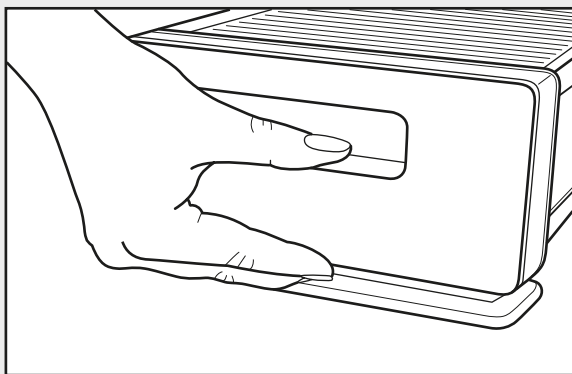
- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **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) Wählen Sie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen. Die geriffelte Seite eignet sich besonders für Fleisch, dieses liegt durch die Rillen nicht direkt auf dem Boden der Grillplatte **1** auf. Bei der glatten Seite liegt das Grillgut flächig auf der Grillplatte **1** auf. Diese eignet sich zum Beispiel für Gemüse.
- 2) Ölen Sie die Steinplatte **5** sowie die Grillplatte **1** von der Seite, die Sie benutzen wollen oben und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte **4** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 4) Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte **3** leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät 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.

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

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

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

HINWEIS

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

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

Grill

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

HINWEIS

- Die Grillplatte **1** benötigt ca. 10 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebensmittel auf der Grillplatte **1** garen!
 - Die Steinplatte **5** benötigt ca. 30 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebensmittel auf der Steinplatte **5** garen!
- 1) Wählen Sie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen. Die geriffelte Seite eignet sich besonders für Fleisch, dieses liegt durch die Rillen nicht direkt auf dem Boden der Grillplatte **1** auf. Bei der glatten Seite liegt das Grillgut flächig auf der Grillplatte **1** auf. Diese eignet sich zum Beispiel für Gemüse.
- 2) Ölen Sie die Steinplatte **5** sowie die Grillplatte **1** von der Seite, die Sie benutzen wollen oben und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 3) Legen Sie das Grillgut nach dem Aufheizen auf die Steinplatte **5** und die Grillplatte **1** und wenden Sie es zwischendurch.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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

HINWEIS

- Die Steinplatte **5** kann 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 Kassenbonn gut auf. Dieser wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 123456) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



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

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 123456 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (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 322353_1901

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:
05 / 2019 · Ident.-No.: SRGS1400B3-052019-1

IAN 322353_1901