



RACLETTE-GRILL / RACLETTE GRILL RACLETTE-GRIL SRGS 1400 B3

(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

(FR) (BE)

RACLETTE-GRIL

Mode d'emploi

(PL)

GRILL ELEKTRYCZNY RACLETTE

Instrukcja obsługi

(SK)

RAKLETOVACÍ GRIL

Návod na obsluhu

(GB) (IE)

RACLETTE GRILL

Operating instructions

(NL) (BE)

GOURMETSET

Gebruiksaanwijzing

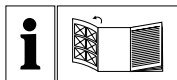
(CZ)

RACLETTE GRIL

Návod k obsluze

IAN 322353_1901

(DE) (BE) (NL)
(PL) (CZ) (SK)



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

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

FR BE

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

NL BE

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

PL

Przed przeczytaniem proszę rozłożyć stronę z ilustracjami, a następnie proszę zapoznać się z wszystkimi funkcjami urządzenia.

CZ

Před čtením si otevřete stranu s obrázky a potom se seznámte se všemi funkcemi přístroje.

SK

Pred čítaním si odklopte stranu s obrázkami a potom sa oboznámte so všetkými funkciami prístroja.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
GB/IE	Operating instructions	Page	15
FR/BE	Mode d'emploi	Page	29
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	43
PL	Instrukcja obsługi	Strona	57
CZ	Návod k obsluze	Strana	71
SK	Návod na obsluhu	Strana	85

A**B**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	2
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	3
Zusammenbauen und Aufstellen	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Bedienen	7
Raclette	8
Grill	9
Reinigung und Pflege	10
Aufbewahrung	11
Fehlerbehebung	11
Entsorgung	12
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	13
Service	14
Importeur	14



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

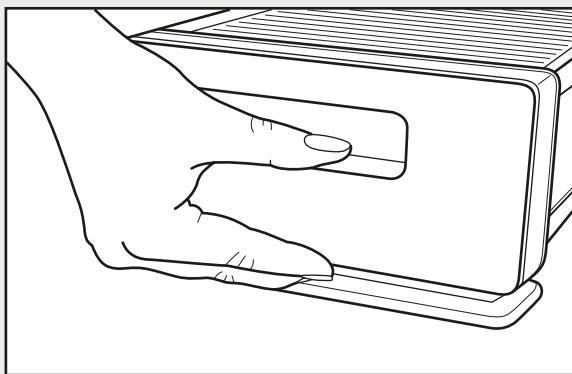
- Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **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 0. 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 leeren 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

Contents

Introduction	16
Intended use	16
Package contents	16
Appliance description	16
Technical details	17
Safety information	17
Assembly and setting up	20
Before first use	20
Operation	21
Raclette	22
Grill	23
Cleaning and care	24
Storage	25
Troubleshooting	25
Disposal	26
Kompernass Handels GmbH warranty	27
Service	28
Importer	28



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.

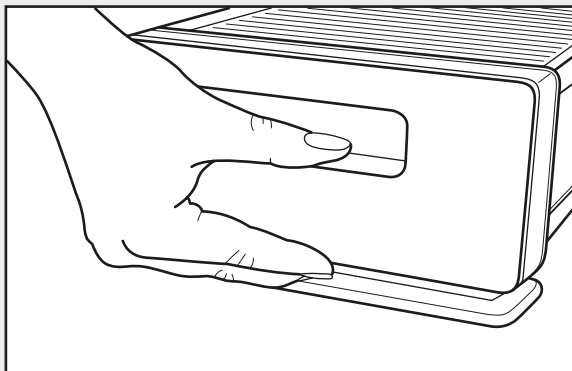
NOTE

- 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 **1**, the stone griddle **5**, the spatula **7** and the pans **6** as described in the section "Cleaning and care".
- 7) Ensure that all parts are completely dry before operating the device.
- The appliance is now ready for use.

Operation

⚠ WARNING! RISK OF BURNS!

- If you want to move the appliance when it is hot, do not touch the metal surfaces, the stone griddle **5** or the griddle **1**. Hold the appliance as shown below:



Raclette

- 1) 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

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

Table des matières

Introduction	30
Utilisation conforme à l'usage prévu	30
Matériel livré	30
Description de l'appareil	30
Caractéristiques techniques	31
Consignes de sécurité	31
Montage et installation	34
Avant la première utilisation	34
Opération	35
Raclette	36
Gril	37
Nettoyage et entretien	38
Rangement	39
Dépannage	39
Mise au rebut	40
Garantie de Kompernass Handels GmbH	41
Service après-vente	42
Importateur	42



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

Introduction

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

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

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Matériel livré

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

8 Poêlons

8 Spatules

Mode d'emploi

REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Plaque de gril
- ❷ Thermostat
- ❸ Voyant d'échauffement (vert)
- ❹ Voyant de fonctionnement (rouge)
- ❺ Pierre à griller

Figure B :

- ❻ Poêlon
- ❼ Spatule

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ Avertissement ! Risque de blessures !

- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit bien d'aplomb sur sa surface.
- ▶ Pendant le fonctionnement, ne touchez que le bouton du thermostat. Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation.



Prudence ! Surface brûlante !

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Montage et installation

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

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

Avant la première utilisation

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

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

REMARQUE

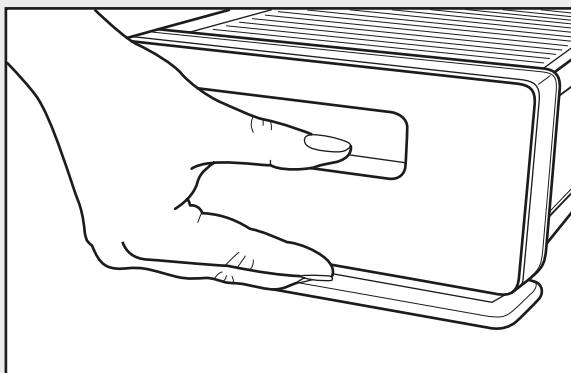
- Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner une légère formation de fumée ou d'odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.

- 12) Nettoyez la plaque de gril ❶, la pierre à griller ❺, la spatule ❷ et les poêlons ❻ comme décrit au chapitre «Nettoyage et entretien».
 - 13) Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.
- L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Opération

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE !

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



Raclette

- 1) Choisissez la face de la plaque de gril ❶ que vous souhaitez utiliser. La face rainurée est particulièrement adaptée à la viande, qui ne repose ainsi pas directement sur le fond de la plaque de gril ❶ grâce aux rainures. Avec la face lisse, les aliments à griller sont posés sur la plaque de gril ❶. Cette face est adaptée par exemple pour les légumes.
- 2) Huilez légèrement la pierre à griller ❺ ainsi que la plaque de gril ❶ sur la face que vous souhaitez utiliser et les poêlons ❸ de l'intérieur.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant de fonctionnement ❹ s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil est raccordé au secteur.
- 4) Réglez le thermostat ❷ sur MAX. Le voyant d'échauffement ❸ s'allume en vert pour indiquer ainsi que l'appareil s'échauffe. Dès que le voyant d'échauffement ❸ s'éteint, cela signifie que l'appareil a atteint la température réglée.

REMARQUE

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

Si vous voulez faire une raclette seulement, laissez l'appareil préchauffer pendant env. 10 minutes. Si vous souhaitez utiliser parallèlement la pierre à griller ❺ pour griller, patientez environ 30 minutes jusqu'à ce que la pierre à griller ❺ soit chaude (voir chapitre « Gril »).

Il n'est pas nécessaire d'insérer les poêlons ❸ dans l'appareil pour les chauffer.

- 5) Remplissez les poêlons ❸ avec les ingrédients désirés. Assurez-vous cependant que le poêlon ❸ n'est pas trop rempli, pour empêcher que les aliments approchent les serpents chauffants de trop près, voire qu'ils entrent en contact avec celui-ci !
- 6) Placez les poêlons ❸ dans l'appareil. La légère dépression dans l'appareil assure une meilleure position.
- 7) Si vous voulez réduire la température, tournez le bouton ❷ du thermostat en direction 0. Si vous voulez hausser la température, tournez le bouton ❷ du thermostat en direction MAX.
- 8) Retirez les poêlons ❸ de l'appareil dès que les ingrédients sont cuits.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

REMARQUE

- Grâce au revêtement antiadhésif des poêlons ⑥ il n'est pas nécessaire de les graisser à nouveau avant chaque portion.

- 10) Si vous n'avez plus besoin d'utiliser l'appareil, ramenez le bouton du thermostat ② sur 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Gril

Sur la plaque de gril ① et la pierre à griller ⑤ vous pouvez, en même temps que la raclette, griller de la viande, des légumes ou de petits morceaux de fruits.

REMARQUE

- La plaque de gril ① a besoin d'env. 10 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la plaque de gril ① !
 - La pierre à griller ⑤ a besoin d'env. 30 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la pierre à griller ⑤ !
- 1) Choisissez la face de la plaque de gril ① que vous souhaitez utiliser. La face rainurée est particulièrement adaptée à la viande, qui ne repose ainsi pas directement sur le fond de la plaque de gril ① grâce aux rainures. Avec la face lisse, les aliments à griller sont posés sur la plaque de gril ①. Cette face est adaptée par exemple pour les légumes.
- 2) Huilez légèrement la pierre à griller ⑤ ainsi que la plaque de gril ① sur la face que vous souhaitez utiliser et les poêlons ⑥ de l'intérieur.
- 3) Placez les aliments à griller sur la pierre à griller ⑤ et sur la plaque de gril ① et retournez-les de temps en temps.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de gril ①, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, etc.) car ils risqueraient d'abîmer le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.

REMARQUE

- La couleur de la pierre à griller ⑤ peut changer légèrement au fil du temps. Ceci n'en entrave pas le fonctionnement.

Nettoyage et entretien

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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

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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent en effet endommager la surface !
- ▶ Ne nettoyez la pierre à griller **5** qu'après qu'elle a refroidi. Dans le cas contraire, la pierre à griller **5** risque de se fissurer et de se briser.
- Essuyez l'appareil, y compris les serpentins chauffants à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez à l'eau claire. Séchez bien le tout.
- Nettoyez la plaque de gril **1**, la pierre à griller **5**, la spatule **7** et les poêlons **6** dans de l'eau de vaisselle chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

REMARQUE



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

REMARQUE

- ▶ Pour nettoyer la pierre à griller **5**, vous pouvez également utiliser une éponge douce ne rayant pas.
- ▶ Afin d'éliminer les odeurs indésirables, telles que de poisson par exemple, frottez la pierre à griller **5** avec du jus de citron.
- ▶ La pierre à griller **5** demande du temps pour sécher.

Rangement

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

Dépannage

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

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

Mise au rebut



Ne jetez en aucun cas l'appareil à la poubelle des ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

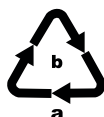
Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1-7 : Plastiques,
20-22 : Papier et carton,
80-98 : Matériaux composites.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

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

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

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

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

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

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

Étendue de la garantie

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

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

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

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

Procédure en cas de garantie

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

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



Sur www.lidl-service.com, vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente (www.lidl-service.com) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 123456.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 322353_1901

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	44
Gebruik in overeenstemming met bestemming	44
Inhoud van het pakket	44
Apparaatbeschrijving	44
Technische gegevens	45
Veiligheidsvoorschriften	45
In elkaar zetten en plaatsen	48
Vóór het eerste gebruik	48
Bediening	49
Raclette	50
Grill	51
Reiniging en onderhoud	52
Opbergen	53
Problemen oplossen	53
Afvoeren	54
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	55
Service	56
Importeur	56



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

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Inhoud van het pakket

Gourmetset (basis, grillplaat en steenplaat)

8 pannetjes

8 spatels

Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

- ❻ Pannetje
- ❼ Spatel

Technische gegevens

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

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

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Het apparaat moet worden aangesloten op een stop-contact met randearde.
 - ▶ Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Raak de temperatuurregelaar nooit aan terwijl het apparaat in werking is. De oppervlakken van het apparaat worden erg heet als het is ingeschakeld.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

In elkaar zetten en plaatsen

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

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

Vóór het eerste gebruik

Het apparaat is opgesteld en gemonteerd zoals eerder beschreven:

- 1) Zet de temperatuurregelaar **2** op 0.
- 2) Steek de stekker in een stopcontact. Het netvoedingsindicatielampje **4** brandt rood, ten teken dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- 3) Draai de temperatuurregelaar **2** naar MAX. Het indicatielampje voor opwarmen **3** brandt groen, ten teken dat het apparaat aan het opwarmen is. Zodra het indicatielampje voor opwarmen **3** uitgaat, is het apparaat opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.
- 4) Na 20 minuten draait u de temperatuurregelaar **2** naar 0.
- 5) Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

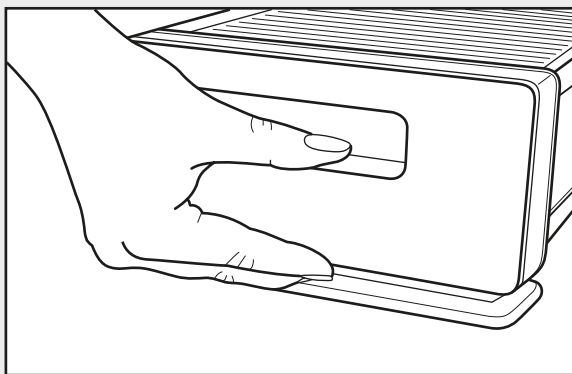
OPMERKING

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

Bediening

⚠ WAARSCHUWING! VERBRANDINGSGEVAAR!

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



Raclette

- 1) Kies de kant van de grillplaat ❶ die u wilt gebruiken. De geribbelde kant is uitermate geschikt voor vlees, dat door de ribbels niet direct op de bodem van de grillplaat ❶ ligt. Bij de gladde kant liggen de te grillen levensmiddelen volledig aangesloten op de grillplaat ❶. Deze kant is geschikt voor bijvoorbeeld groente.
- 2) Vet de steenplaat ❺ en de grillplaat ❶ aan de kant die u boven wilt gebruiken en de pannetjes ❻ aan de binnenkant licht in met olie.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het netvoedingsindicatielampje ❹ brandt rood, ten teken dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- 4) Draai de temperatuurregelaar ❷ naar MAX. Het indicatielampje voor opwarmen ❸ brandt groen, ten teken dat het apparaat aan het opwarmen is. Zodra het indicatielampje voor opwarmen ❸ uitgaat, is het apparaat opgewarmd tot de ingestelde temperatuur.

OPMERKING

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

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

- 5) Vul de pannetjes ❻ met de gewenste ingrediënten. Let er daarbij op dat het pannetje ❻ niet te hoog wordt gevuld, zodat de inhoud niet te dicht bij de verwarmingslangen komt of die zelfs aanraakt!
- 6) Plaats de pannetjes ❻ in het apparaat. Door de lichte uitsparing in het apparaat staan de pannetjes steviger.
- 7) Wanneer u de temperatuur wilt verlagen, draait u de temperatuurregelaar ❷ in de richting van 0. Wanneer u de temperatuur weer wilt verhogen, draait u de temperatuurregelaar ❷ in de richting van MAX.
- 8) Haal de pannetjes ❻ uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

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

OPMERKING

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

- 10) Wanneer u het apparaat niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregelaar **2** naar 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Grill

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

OPMERKING

- De grillplaat **1** heeft ca. 10 minuten nodig om heet te worden. Pas dan kunt u levensmiddelen op de grillplaat **1** bereiden!
 - De steenplaat **5** heeft ca. 30 minuten nodig om heet te worden. Pas dan kunt u levensmiddelen op de steenplaat **5** bereiden!
- 1) Kies de kant van de grillplaat **1** die u wilt gebruiken. De geribbelde kant is uitermate geschikt voor vlees, dat door de ribbels niet direct op de bodem van de grillplaat **1** ligt. Bij de gladde kant liggen de te grillen levensmiddelen volledig aangesloten op de grillplaat **1**. Deze kant is geschikt voor bijvoorbeeld groente.
 - 2) Vet de steenplaat **5** en de grillplaat **1** aan de kant die u boven wilt gebruiken en de pannetjes **6** aan de binnenkant licht in met olie.
 - 3) Leg wat u wilt grillen op de steenplaat **5** en de grillplaat **1** en keer het tussendoor.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Reiniging en onderhoud

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

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

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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

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

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

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING



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

OPMERKING

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

Opbergen

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

Problemen oplossen

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

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

Afvoeren



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

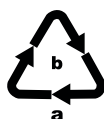
Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1 - 7: kunststoffen,

20 - 22: papier en karton,

80 - 98: composietmaterialen.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

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

Garantievoorwaarden

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

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

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

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

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

Garantieomvang

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

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

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

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

Afhandeling bij een garantiekwestie

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

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



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 123456 de gebruiksaanwijzing openen.

Service

NL Service Nederland

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

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

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

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 322353_1901

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Spis treści

Wstęp.....	58
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	58
Zakres dostawy	58
Opis urządzenia	58
Dane techniczne	59
Wskazówki bezpieczeństwa.....	59
Montaż i ustawienie.....	62
Przed pierwszym użyciem.....	62
Obsługa.....	63
Raclette	64
Grill	65
Czyszczenie i pielęgnacja.....	66
Przechowywanie	67
Usuwanie usterek.....	67
Utylizacja.....	68
Gwarancja Kompernaß Handels GmbH.....	69
Serwis	70
Importer	70



Przed pierwszym użyciem starannie zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją w celu późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do grillowania i gotowania produktów spożywczych w pomieszczeniach. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do stosowania w gospodarstwie domowym. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zakres dostawy

Grill elektryczny raclette (podstawa, płyta grillowa i płyta kamienna)

8 patelni

8 szpatulek

Instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

- Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdź, czy dostarczony produkt jest kompletny oraz czy nie ma żadnych uszkodzeń. W razie potrzeby zwróć się do serwisu.

Opis urządzenia

Rysunek A:

- 1 Płyta grillowa
- 2 Regulator temperatury
- 3 Kontrolka nagrzewania (zielona)
- 4 Kontrolka zasilania (czerwona)
- 5 Płyta kamienna

Rysunek B:

- 6 Patelnia
- 7 Szpatułka

Dane techniczne

Napięcie zasilania	220 – 240 V ~ (prąd przemienny), 50/60 Hz
Pobór mocy	1400 W
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAZENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Naprawę uszkodzonego wtyku lub kabla sieciowego zlecaj niezwłocznie wykwalifikowanemu specjalście lub serwisowi, aby uniknąć wszelkich zagrożeń.
- ▶ Chronić kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- ▶ Urządzenia nie wolno narażać na oddziaływanie deszczu ani używać go w wilgotnym lub mokrym środowisku. Dopilnuj, aby kabel sieciowy w trakcie użytkowania urządzenia nie był mokry ani wilgotny.
- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- ▶ Kabel sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia kabla, zabrania się dalszego korzystania z urządzenia.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAZENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Urządzenie musi zostać podłączone do gniazda z przewodem ochronnym.
- ▶ Urządzenie nie może być narażone na działanie wilgoci związanej na przykład z opadami deszczu.
-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8. roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Podczas pracy urządzenia dotykać tylko regulatora temperatury. Powierzchnia urządzenia w czasie pracy nagrzewa się do wysokiej temperatury.



Przestroga! Gorąca powierzchnia!

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieosłonięty płomień.
- ▶ Do urządzenia nie można wrzucać węgla ani żadnych innych, podobnych materiałów palnych!
- ▶ Chroń powłokę przeciwdziałającą przywieraniu, unikając stosowania metalowych przedmiotów, np. noży, widelców itp.
- ▶ Urządzenia należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.

Montaż i ustawienie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

- Nigdy nie ustawiaj urządzenia pod wiszącymi szafkami ani obok firan, meblów oraz innych łatwopalnych przedmiotów.
- Urządzenie można ustawiać wyłącznie na podłożu odpornym na wysoką temperaturę.

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wszystkie elementy czyść zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”, by usunąć ewentualne resztki opakowania. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Ustaw urządzenie na odpornym na działanie wysokiej temperatury czystym i równym podłożu. Uważaj przy tym na to, aby urządzenie nie było ustawione bezpośrednio przy ścianie ani szafce.
Wszystkie osoby powinny móc bez problemu sięgać do patelni **6**.
- 4) Umieść płytę kamienną **5** po tej stronie podstawy, po której znajdują się kontrolki. Dookólna rynienka na tłuszcz musi być skierowana do góry, pręty mocujące podstawy muszą wejść w wycięcia po dolnej stronie płyty kamiennej **5** tak, by płyta pewnie spoczywała na podstawie.
- 5) Załóż płytę grillową **1** na drugą stronę podstawy. Tu możesz wybrać, czy chcesz używać gładkiej strony grillowej, czy strony rowkowanej. Przy użyciu płyty rowkowanej uzyskasz typowy wzór grillowy na produktach spożywczych.
- 6) Wsuń patelnię **6** do urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Urządzenie jest zmontowane i ustawione, jak opisano powyżej:

- 1) Ustaw regulator temperatury **2** na 0.
- 2) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Kontrolka zasilania sieciowego **4** zacznie świecić się w kolorze czerwonym wskazując, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- 3) Regulator temperatury **2** ustaw na MAX. Kontrolka nagrzewania **3** zacznie świecić się w kolorze zielonym wskazując, że urządzenie nagrzewa się. Gdy kontrolka nagrzewania **3** zgaśnie, urządzenie jest nagrzane do ustawionej temperatury.
- 4) Po 20 minutach regulator temperatury **2** ustaw na 0.
- 5) Następnie wyciągnij wtyk z gniazda i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

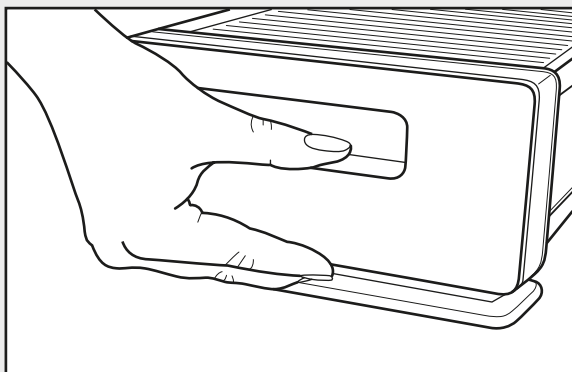
WSKAZÓWKA

- ▶ Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.
- 6) Oczyszczyć płytę grillową ❶, płytę kamienną ❺, szpatułki ❷ i patelnie ❻, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
 - 7) Przed ponownym użyciu urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

- ▶ Jeżeli urządzenie ma być transportowane lub przestawiane w stanie nagrzany, nigdy nie chwytań za powierzchnie metalowe, płytę kamienną ❺ ani płytę grillową ❶! Chwyć urządzenie jak poniżej:



Raclette

- 1) Wybierz, której strony płyty grillowej **1** chcesz używać. Strona rowkowana nadaje się szczególnie dobrze do mięsa, które nie przylega wówczas bezpośrednio do powierzchni płyty grillowej **1**. Po gładkiej stronie, produkty przylegają całą powierzchnią do płyty grillowej **1**. Ta strona nadaje się na przykład do warzyw.
- 2) Posmaruj olejem płytę kamienną **5** oraz płytę grillową **1** po tej stronie, po której chcesz ich używać. Posmaruj także lekko od wewnątrz patelnię **6**.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Kontrolka zasilania sieciowego **4** zacznie świecić się w kolorze czerwonym wskazując, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- 4) Regulator temperatury **2** ustaw na MAX. Kontrolka nagrzewania **3** zacznie świecić się w kolorze zielonym wskazując, że urządzenie jest nagrzewa się. Gdy kontrolka nagrzewania **3** zgaśnie, urządzenie jest nagrzane do ustawionej temperatury.

WSKAZÓWKA

- ▶ Kontrolka nagrzewania zasilania **3** może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Nie jest to usterka urządzenia, a jedynie oznacza, że urządzenie nagrzewa się, aby utrzymać temperaturę.
- ▶ Zależnie od temperatury otoczenia, nagrzewanie rozpoczyna się w różnych położeniach regulatora temperatury **2**. W kreskowanym zakresie skali regulatora temperatury **2** urządzenie nie nagrzewa się przy normalnej pokojowej temperaturze otoczenia. Gdy obracasz regulator temperatury **2** w kierunku MAX, w chwili włączenia nagrzewania usłyszysz lekkie kliknięcie.

Jeżeli chcesz używać tylko patelni do raclette, odczekaj ok. 10 minut do nagrzania się urządzenia. Jeżeli chcesz używać równocześnie płyty kamiennej **5** do grillowania, odczekaj ok. 30 minut, aż płyta kamienna **5** nagrzej się (patrz rozdz. „Grill”).

Patelnię **6** nie trzeba wkładać do urządzenia do nagrzania się.

- 5) Włóż do patelni **6** wybrane składniki. Dopilnuj, by patelnia **6** nie była napełniona zbyt wysoko i by produkty spożywcze nie znajdowały się zbyt blisko grzałek, a w szczególności, by nie stykały się z nimi!
- 6) Wstaw patelnię **6** do urządzenia. Lekkie zagłębienie w urządzeniu zapewni stabilną pozycję patelni.
- 7) Jeżeli chcesz zmniejszyć temperaturę, przestaw regulator temperatury **2** w kierunku 0. Jeżeli chcesz ponownie zwiększyć temperaturę, przestaw regulator temperatury **2** w kierunku MAX.
- 8) Wyjmij patelnię **6** z urządzenia, gdy produkty będą gotowe.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Patelnie **6** są bardzo gorące, z wyjątkiem izolowanego uchwytu! Dlatego rozgrzane patelnie **6** chwytaj tylko za uchwyt!

- 9) Zsuń zawartość patelni **6** za pomocą szpatułki **7** na talerz.

Możesz teraz ponownie napełnić patelnię **6** i wsunąć je do urządzenia. Nie umieszczaj w urządzeniu używanych, ale pustych patelni **6**. Resztki produktów w patelniach **6** mogłyby się przypalić.

WSKAZÓWKA

- ▶ Dzięki powłoce nieprzywierającej patelni **6** nie trzeba ich natłuszczać przed każdą nową porcją.

- 10) Jeżeli urządzenie nie będzie już używane, przestaw regulator nagrzewania **2** do położenia 0 i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

Grill

Na płycie grillowej **1** i płycie kamiennej **5** można jednocześnie grillować raclette, mięso, warzywa lub małe kawałki owoców.

WSKAZÓWKA

- ▶ Płyta grillowa **1** potrzebuje ok. 10 minut, aby się nagrzać. Dopiero wówczas można grillować produkty na płycie grillowej **1**!
 - ▶ Płyta kamienna **5** potrzebuje ok. 30 minut, aby się nagrzać. Dopiero wówczas można grillować produkty na płycie kamiennej **5**!
- 1) Wybierz, której strony płyty grillowej **1** chcesz używać. Strona rowkowana nadaje się szczególnie dobrze do mięsa, które nie przylega wówczas bezpośrednio do powierzchni płyty grillowej **1**. Po gładkiej stronie, produkty przylegają całą powierzchnią do płyty grillowej **1**. Ta strona nadaje się na przykład do warzyw.
 - 2) Posmaruj olejem płytę kamienną **5** oraz płytę grillową **1** po tej stronie, po której chcesz ich używać. Posmaruj także lekko od wewnątrz patelnię **6**.
 - 3) Po nagrzeniu połóż produkty spożywcze na płycie kamiennej **5** oraz na płycie do grillowania **1** i przewracaj je co jakiś czas.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp. do zdejmowania produktów z płyty grillowej **1**, gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę nieprzywierającą. W przypadku uszkodzenia powłoki nieprzywierającej, urządzenie nie powinno być dalej używane.

WSKAZÓWKA

- ▶ Płyta kamienna **5** może z upływem czasu nieco zmienić kolor. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia.

Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed każdym czyszczeniem wyjmij wtyk z gniazda zasilania! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!



Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani w innych cieczach!

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!
- Urządzenie czyść najlepiej natychmiast po ostygnięciu. Wtedy łatwiej jest usunąć pozostałości produktów.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie używaj ściernych ani agresywnych środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię!
 - ▶ Czyść płytę kamienną **5** dopiero po jej ostygnięciu. W przeciwnym razie płyta kamienna **5** może popękać i rozpaść się.
- Czyść urządzenie łącznie z grzałkami wilgotną szmatką. W razie potrzeby nałóż na szmatkę nieco płynu do mycia naczyń, następnie przetrzyj szmatką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.
- Oczyść płytę grillową **1**, płytę kamienną **5**, szpatułki **7** i patelnie **6** w ciepłej wodzie. Po umyciu wysusz starannie wszystkie elementy.

WSKAZÓWKA



Szpatułki **7** można zmywać również w zmywarce do naczyń. Uważaj, aby nie zakleszczyć ich w zmywarce i, jeśli to możliwe, używaj górnego kosza zmywarki.

WSKAZÓWKA

- ▶ Do czyszczenia płyty kamiennej **5** można też użyć miękkiej, nierysującej gąbki.
- ▶ Aby usunąć niepożądany zapach, np. ryb, oczyść płytę kamienną **5** sokiem z cytryny.
- ▶ Płyta kamienna **5** potrzebuje dłuższego czasu do wyschnięcia.

Przechowywanie

- Przed odłożeniem do przechowania odczekaj na ostygnięcie urządzenia. Puste oczyszczone patelnie **6** można do przechowania włożyć do urządzenia.
- Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk sieciowy nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
	Gniazdo sieciowe jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.

Jeżeli za pomocą poniższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, należy zwrócić się do naszego serwisu.

Utylizacja



W żadnym przypadku nie wyrzucaj urządzenia do zwykłych śmieci domowych. Ten produkt podlega dyrektywie europejskiej 2012/19/EU.

Zużyte urządzenie należy oddać do certyfikowanego zakładu utylizacji odpadów lub do komunalnego zakładu oczyszczania. Należy przestrzegać aktualnie obowiązujących przepisów. W razie pytań i wątpliwości odnośnie do zasad utylizacji należy zwrócić się do miejscowego zakładu utylizacji odpadów.



Informacje na temat możliwości utylizacji zużytego urządzenia można uzyskać w urzędzie gminy lub miasta.



Opakowanie urządzenia wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska naturalnego, które można oddać w lokalnych punktach zbiórki odpadów.



Opakowania należy utylizować w sposób przyjazny dla środowiska. Przestrzegaj oznaczeń na różnych materiałach opakowaniowych i w razie potrzeby utylizuj je zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Materiały opakowaniowe są oznaczone skrótami (a) i liczbami (b) w następujący sposób:
1–7: tworzywa sztuczne,
20–22: papier i tektura,
80–98: kompozyty.

Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (np. IAN 12345) jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wystać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie www.lidl-service.com możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 123456.

Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 322353_1901

Importer

Pamiętaj, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Skontaktuj się najpierw z odpowiednim punktem serwisowym.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	72
Použití v souladu s určením	72
Rozsah dodávky	72
Popis přístroje	72
Technické údaje	73
Bezpečnostní pokyny	73
Sestavení a umístění	76
Před prvním použitím	76
Obsluha	77
Raklet	78
Gril	79
Čištění a údržba	80
Skladování	81
Odstranění závad	81
Likvidace	82
Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH	83
Servis	84
Dovozce	84



Před prvním použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze a uschovejte jej pro pozdější potřebu. V případě předání přístroje třetí osobě předejte také tento návod.

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje.

Rozhodli jste se tím pro vysoce kvalitní výrobek. Návod k obsluze je součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité informace o bezpečnosti, použití a likvidaci. Před použitím výrobku se seznámte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Výrobek používejte pouze předepsaným způsobem a pro uvedené oblasti použití. Při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i tyto podklady.

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen výhradně pro grilování a dopékání potravin ve vnitřních prostorách. Tento přístroj je určen výhradně k použití v domácnostech pro soukromé účely. Není určen ke komerčnímu použití.

Rozsah dodávky

raclette gril (základna, grilovací deska a kamenná deska)

8 pánviček

8 špachtlí

návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

- Přímo po vybalení ihned zkontrolujte rozsah dodávky, zda je úplná a není poškozená. V případě potřeby se obraťte na servis.

Popis přístroje

Obrázek A:

- 1 grilovací deska
- 2 regulátor teploty
- 3 kontrolka zahřívání (zelená)
- 4 síťová kontrolka (červená)
- 5 kamenná deska

Obrázek B:

- 6 pánvička
- 7 špachtle

Technické údaje

Síťové napětí	220 – 240 V ~ (våxelström), 50/60 Hz
Příkon	1400 W
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Poškozené zástrčky nebo poškozený síťový kabel nechte ihned vyměnit autorizovaným odborným personálem nebo zákaznickým servisem, abyste tím zabránili nebezpečí.
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí. Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokrý.
- Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- Síťový kabel se musí pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Je-li síťový kabel poškozen, nesmí se přístroj dále používat.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Přístroj se musí zastrčit do zásuvky s ochranným vodičem.
- ▶ Do přístroje se nesmí dostat žádná vlhkost jako je např. déšť nebo voda.



Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- ▶ Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Během provozu se dotýkejte pouze regulátoru teploty. Povrchy přístroje se během provozu silně zahřívají.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!
- ▶ Chraňte antiadhezivní vrstvu pánviček a grilovací desky tak, že nebudete používat kovové nástroje jako jsou nůž, vidlička apod.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

Sestavení a umístění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňkové stěny nebo jiné hořlavé předměty.
 - Přístroj postavte pouze na žáruvzdorný podklad.
- 1) Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
 - 2) K odstranění případných zbytků balení vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
 - 3) Přístroj postavte na tepelně odolnou, čistou a rovnou plochu. Dbejte přitom na to, aby přístroj nestál přímo u stěny nebo skříně. Všechny osoby by měly vždy bez problémů dosáhnout na pánvičky **6**.
 - 4) Kamennou desku **5** nasadíte bočně na základnu, na které se nachází kontrolky. Žlábek na tuk nacházející se po celém obvodu musí ukazovat směrem nahoru, přídržovací tyče základny musí zaskočit do zářezů na spodní straně kamenné desky **5** tak, aby pevně doléhaly na základnu.
 - 5) Nasadíte grilovací desku **1** na druhou stranu základny. Zde si můžete vybrat, zda chcete použít hladký povrch grilu nebo vroubkovaný povrch grilu. Vroubkovaným povrchem grilu získáte na potravinách typický vzor grilování.
 - 6) Zasuňte pánvičky **6** do přístroje.

Před prvním použitím

Přístroj je sestaven a umístěn tak, jak je popsáno výše:

- 1) Nastavte regulátor teploty **2** do polohy 0.
- 2) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Síťová kontrolka **4** svítí červeně, čímž indikuje, že je přístroj zapojen do elektrické sítě.
- 3) Regulátor teploty **2** nastavte na MAX. Kontrolka zahřívání **3** svítí zeleně, čímž indikuje, že se přístroj zahřívá. Jakmile kontrolka zahřívání **3** zhasne, je přístroj zahřátý na nastavenou teplotu.
- 4) Po 20 minutách nastavte regulátor teploty **2** na 0.
- 5) Poté vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

UPOZORNĚNÍ

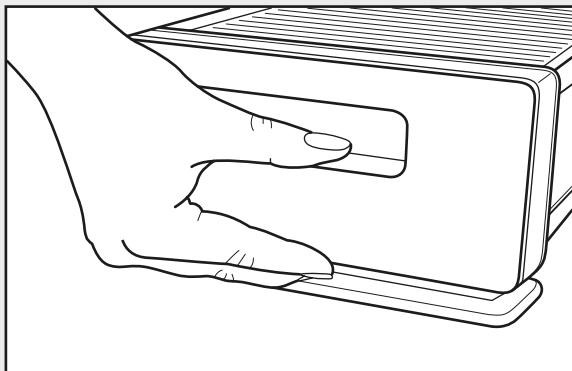
- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- 6) Grilovací desku ❶, kamennou desku ❺, špachtle ❷ a pánvičky ❸ vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
- 7) Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- Pokud přístroj přepravujete v horkém stavu nebo jej chcete v tomto stavu přesunout, nikdy se nedotýkejte kovových ploch, kamenné desky ❺ nebo grilovací desky ❶! Uchopte přístroj následujícím způsobem:



Raklet

- 1) Vyberte stranu grilovací desky ❶, kterou chcete použít. Rýhovaná plocha je zvláště vhodná na maso, které vzhledem k drážkám neleží přímo na dně grilovací desky ❶. U hladké strany leží grilovaná potravina plošně na grilovací desce ❶. Ta je vhodná například na zeleninu.
- 2) Olejem lehce natřete kamennou desku ❺ a grilovací desku ❶ ze strany, kterou chcete použít, shora a pánevky ❻ zevnitř.
- 3) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Síťová kontrolka ❹ svítí červeně, čímž indikuje, že je přístroj zapojen do elektrické sítě.
- 4) Regulátor teploty ❷ nastavte na MAX. Kontrolka zahřívání ❸ svítí zeleně, čímž indikuje, že se přístroj zahřívá. Jakmile kontrolka zahřívání ❸ zhasne, je přístroj zahřátý na nastavenou teplotu.

UPOZORNĚNÍ

- ▶ Kontrolka zahřívání ❸ se může mezitím vždy znovu rozsvítit a zhasnout. To není chybná funkce přístroje, nýbrž indikuje, že přístroj udržuje nastavenou teplotu.
- ▶ V závislosti na teplotě okolí začne zahřívání na různých pozicích regulátoru teploty ❷. V pruhované oblasti stupnice na regulátoru teploty ❷ se při běžné pokojové teplotě nezahřívá. Když otočíte regulátor teploty ❷ směrem k MAX, uslyšíte tiché „cvaknutí“, jakmile se přístroj začne zahřívá.

Pokud chcete použít jen raklet, nechte přístroj cca 10 minut rozehrát. Chcete-li současně použít kamennou desku ❺ na grilování, vyčkejte cca 30 minut, dokud se kamenná deska ❺ nezahřeje (viz kapitola „Gril“). Pánvičky ❻ se k zahřátí nemusí zasunout do přístroje.

- 5) Do pánevček ❻ dejte požadované přísady. Dbejte však přitom na to, aby pánevčka ❻ nebyla naplněna příliš vysoko, aby se potravina nedostala do blízkosti topné spirály nebo se jí dokonce dotýkala!
- 6) Pánvičky ❻ zasuňte do přístroje. Mírná prohloubenina v přístroji poskytuje lepší stabilitu.
- 7) Chcete-li snížit teplotu, otáčejte regulátorem teploty ❷ směrem k 0. Chcete-li teplotu opět zvýšit, otáčejte regulátorem teploty ❷ směrem k MAX.
- 8) Jakmile jsou přísady dopečené, vyjměte pánevky ❻ z přístroje.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Kromě izolované rukojeti jsou pánevky ❻ velmi horké! Proto uchopte pánevky ❻ pouze za rukojeť!

- 9) Obsah pánviček **6** přesuňte pomocí špachtle **7** na svůj talíř.

Pánvičky **6** můžete nyní znovu naplnit a zasunout do přístroje. Do přístroje nedávejte již použité, avšak prázdné pánvičky **6**. Zbytky potravin v pánvičce **6** by se připálily.

UPOZORNĚNÍ

- Díky antiadhezivní vrstvě v pánvičkách **6** není nutné je před každou porcí opět potřít tukem.

- 10) Pokud již přístroj nepotřebujete, otočte regulátorem teploty **2** na 0 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Gril

Na grilovací desce **1** a kamenné desce **5** můžete současně s rakletováním také grilovat maso, zeleninu nebo malé kousky ovoce.

UPOZORNĚNÍ

- Grilovací deska **1** potřebuje na zahřátí cca 10 minut. Až poté lze na grilovací desce **1** potraviny vařit!
 - Kamenná deska **5** potřebuje na zahřátí cca 30 minut. Až poté lze na kamenné desce **5** potraviny vařit!
- 1) Vyberte stranu grilovací desky **1**, kterou chcete použít. Rýhovaná plocha je zvláště vhodná na maso, které vzhledem k drážkám neleží přímo na dně grilovací desky **1**. U hladké strany leží grilovaná potravina plošně na grilovací desce **1**. Ta je vhodná například na zeleninu.
 - 2) Olejem lehce natřete kamennou desku **5** a grilovací desku **1** ze strany, kterou chcete použít, shora a pánvičky **6** zevnitř.
 - 3) Položte potraviny určené pro grilování po vyhřátí na kamennou desku **5** a grilovací desku **1** a občas je obraťte.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Když chcete ugrilované potraviny odebrat z grilovací desky **1**, nepoužívejte kovové náčiní jako je nůž, vidlička atd., protože byste mohli poškodit antiadhezivní vrstvu. Je-li antiadhezivní vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.

UPOZORNĚNÍ

- Kamenná deska **5** může postupem času změnit barvu. To neznamená omezení funkce.

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Před každým čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky! Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!



Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout, jinak hrozí nebezpečí popálení!

- Vyčistěte přístroj nejlépe hned po ochlazení. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

- Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Mohou poškodit povrch přístroje!
- Kamennou desku **5** umývejte až po jejím vychladnutí. Jinak se na kamenné desce **5** mohou objevit trhliny a deska může prasknout.
- Přístroj vč. topných spirál otírejte vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a opláchněte čistou vodou. Vše dobře osušte.
- Grilovací desku **1**, kamennou desku **5**, špachtle **7** a pánvičky **6** umyjte v teplé vodě s mycím prostředkem. Po umytí všechny díly dobře osušte.

UPOZORNĚNÍ



Špachtli **7** lze také mýt v myčce nádobí. Přitom dbejte na to, aby se v myčce nádobí nezaklínila, a pokud možno použijte horní koš myčky nádobí.

UPOZORNĚNÍ

- K čištění kamenné desky **5** můžete použít měkkou neabrazivní houbu.
- Pro odstranění nežádoucích pachů jako je např. rybí zápach potřete kamennou desku **5** citronovou šťávou.
- Kamenná deska **5** potřebuje k usušení delší dobu.

Skladování

- Před uložením nechte přístroj vychladnout. Prázdné, vyčištěné pánvičky **6** můžete pro uložení vložit do přístroje.
- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Odstranění závad

Závada	Příčina	Řešení
Přístroj nefunguje.	Zástrčka není zastrčená do zásuvky.	Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky.
	Síťová zásuvka je vadná.	Použijte jinou síťovou zásuvku.
	Přístroj je vadný.	Obraťte se na servis.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným způsobem nebo pokud zjistíte jakoukoli jinou závadu, obraťte se na náš servis.

Likvidace



V žádném případě nevyhazujte přístroj do normálního domovního odpadu. Tento výrobek podléhá evropské směrnici č. 2012/19/EU.

Zlikvidujte přístroj prostřednictvím schváleného likvidačního podniku nebo Vašeho komunálního sběrného dvora. Dodržujte aktuálně platné předpisy. V případě pochybností se informujte ve svém sběrném dvoře.



Informace o možnostech likvidace vysloužilého výrobku Vám podá správa Vašeho obecního nebo městského úřadu.



Obal se skládá z ekologických materiálů, které lze v komunálních sběrných dvorech odevzdat k recyklaci.



Balení zlikvidujte ekologicky.

Dbejte na označení na různých obalových materiálech a v případě potřeby je rozřídte odděleně. Obalové materiály jsou označeny zkratkami (a) a číslicemi (b) s následujícím významem:

1 – 7: Plasty,

20 – 22: Papír a lepenka,

80 – 98: Kompozitní materiály.

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

na tento přístroj získáváte záruku v trvání 3 let od data zakoupení. V případě závad tohoto výrobku máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční doba začíná plynout dnem nákupu. Dobře uschovejte pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) a stručně se popíše, v čem závada spočívá a kdy se vyskytla.

Vztahuje-li se na závadu naše záruka, obdržíte zpět buď opravený nebo nový produkt. Opravou nebo výměnou výrobku nezačne plynout nová záruční doba.

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

Záručním plněním se záruční doba neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození nebo vady vyskytující se případně již při nákupu se musí oznámit ihned po vybalení. Po uplynutí záruční doby podléhají veškeré opravy zpoplatnění.

Rozsah záruky

Přístroj byl vyroben pečlivě podle přísných směrnic kvality a před expedicí byl svědomitě vyzkoušen.

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

Tato záruka zaniká, pokud je výrobek poškozen, nebyl řádně používán nebo udržován. Pro zajištění správného používání výrobku se musí přesně dodržovat všechny pokyny uvedené v návodu k obsluze. Účelům použití a úkonům, které se v návodu k obsluze nedoporučují nebo se před nimi varuje, je třeba se bezpodmínečně vyhnout.

Výrobek je určen pouze pro soukromé účely a ne pro komerční použití. Při nesprávném a neodborném používání, při použití násilí a při zásazích, které nebyly provedeny našimi autorizovanými servisními provozovny, záruční nároky zanikají.

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

- Pro všechny dotazy mějte připraven pokladní lístek a číslo výrobku (např. IAN 12345) jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- Pokud by se měly vyskytovat funkční vady nebo jiné závady, kontaktujte nejprve níže uvedené servisní oddělení **telefonicky** nebo **e-mailem**.
- Výrobek, zaevidovaný jako vadný výrobek pak můžete při přiložení dokladu o nákupu (pokladní lístek) a při uvedení, v čem spočívá vada a kdy k ní došlo, poslat výrobek pro Vás bez poštovného na adresu, kterou Vám oznámí servis.



Na webových stránkách www.lidl-service.com si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 123456 otevřít svůj návod k obsluze.

Servis

CZ Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 322353_1901

Dovozce

Dbejte prosím na to, že následující adresa není adresou servisu. Kontaktujte nejprve uvedený servis.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Obsah

Úvod.....	86
Používanie v súlade s určením.....	86
Rozsah dodávky.....	86
Opis prístroja	86
Technické údaje.....	87
Bezpečnostné pokyny	87
Zloženie a postavenie	90
Pred prvým použitím	90
Ovládanie	91
Raklet.....	92
Gril.....	93
Čistenie a údržba	94
Ukladanie	95
Odstraňovanie porúch	95
Likvidácia	96
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	97
Servis.....	98
Dovozca	98



Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte ho pre neskoršie použitie. Pri odovzdávaní prístroja tretej osobe odovzdajte aj tento návod.

Úvod

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

Touto kúpou ste sa rozhodli pre výrobok vysokej kvality. Návod na obsluhu je súčasťou tohto výrobku. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, používania a likvidácie. Pred používaním výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi na obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Výrobok používajte iba podľa popisu a v uvedených oblastiach použitia. Pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním aj všetky dokumenty.

Používanie v súlade s určením

Tento prístroj slúži výlučne na grilovanie a dusenie potravín vo vnútorných priestoroch. Tento prístroj je určený výlučne na používanie v domácnosti. Nepoužívajte ho komerčne.

Rozsah dodávky

rakletovací gril (základňa, grilovacia platňa a kamenná platňa)

8 panvičiek

8 obracačka

návod na obsluhu

UPOZORNENIE

- Ihneď po vybalení skontrolujte, či je rozsah dodávky úplný a či nie je poškodený. V prípade potreby sa obráťte na servis.

Opis prístroja

Obrázok A:

- 1 grilovacia platňa
- 2 regulátor teploty
- 3 indikátor zohrievania (zelená)
- 4 indikátor sieťového napätia (červená)
- 5 kamenná platňa

Obrázok B:

- 6 panvička
- 7 špachtľa

Technické údaje

Sieťové napätie	220 – 240 V ~ (striedavý prúd), 50/60 Hz
Príkon	1400 W
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Poškodenú sieťovú zástrčku alebo poškodený sieťový kábel nechajte ihneď vymeniť kvalifikovaným a autorizovaným personálom alebo v zákazníckom servise, aby ste zabránili ohrozeniu zdravia.
- Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varnej dosky alebo rozpálenej rúry.
- Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí. Dbajte na to, aby sieťové vedenie počas prevádzky nikdy nebolo mokré ani vlhké.
- Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
- Prípojný kábel sa musí pravidelne kontrolovať, či nejavi známky poškodenia. Ak je prípojný kábel poškodený, spotrebič sa nesmie používať.

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Prístroj sa smie zapojiť len do elektrickej zásuvky s ochranným vodičom.
- ▶ Prístroj sa nesmie dostať do kontaktu s vlhkosťou, ako napríklad dažďom alebo mokrom.
-  Prístroj nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu káblu.
- ▶ Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!
- ▶ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- ▶ Zaisťte bezpečné umiestnenie prístroja.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Počas prevádzky sa dotýkajte len regulátora teploty. Povrchy prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce.



Pozor! Horúci povrch!

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Na prevádzkovanie prístroja nepoužívajte externý časový spínač ani samostatný systém diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru.
- Zabezpečte, aby sa prístroj, prípojný kábel alebo zástrčka nemohli dostať do kontaktu s tepelnými zdrojmi, ako sú napr. varné platne alebo otvorený oheň.
- Pri prevádzke prístroja nepoužívajte žiadne uhlie ani iné podobné horľaviny!
- Chráňte antiadhéznú vrstvu panvičiek a grilovacej platne, a preto nepoužívajte kovové nástroje, ako napr. nože, vidličky atď.
- Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

Zloženie a postavenie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Nikdy nedávajte prístroj pod závesné skrinky alebo vedľa záclon, skriňových nábytkových stien alebo iných horľavých predmetov.
 - Prístroj postavte vždy na tepelne odolnú podložku.
- 1) Všetky diely vyberte z kartónového obalu a odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a nálepky.
 - 2) Vyčistite všetky diely podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“, aby ste odstránili prípadné zvyšky obalov. Uistite sa, či sú všetky diely úplne suché.
 - 3) Prístroj postavte na tepelne odolnú, čistú a rovnú plochu. Dbajte pritom na to, aby prístroj nebol umiestnený v bezprostrednej blízkosti steny alebo skrine. Všetky osoby by bez problémov mali dosiahnuť na panvičky **6**.
 - 4) Položte kamennú platňu **5** na stranu základne, na ktorej sú umiestnené svetelné indikátory. Žliabok na tuk po celom obvode prístroja musí ukazovať smerom nahor, príchytky základne musia zaskočiť do vyhlbenín na spodnej strane kamennej platne **5** tak, aby tieto pevne doliehali na základňu.
 - 5) Položte grilovaciu platňu **1** na druhú stranu základne. Tu si môžete vybrať, či chcete používať hladký alebo ryhovaný grilovací povrch. S ryhovaným grilovacím povrchom dosiahnete typický grilovací vzor na potravinách.
 - 6) Zasuňte panvičky **6** do prístroja.

Pred prvým použitím

Prístroj je postavený a zložený tak, ako už bolo popísané vyššie:

- 1) Nastavte regulátor teploty **2** na 0.
- 2) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Indikátor sieťového napätia **4** svieti červene a tým signalizuje, že prístroj je zapojený do elektrickej siete.
- 3) Otočte regulátor teploty **2** na MAX. Indikátor zohrievania **3** svieti zelene a tým signalizuje, že sa prístroj zohrieva. Akonáhle indikátor zohrievania **3** zhasne, je prístroj zohriaty na nastavenú teplotu.
- 4) Po 20 minútach otočte regulátor teploty **2** na 0.
- 5) Potom vytiahnite sieťovú zástrčku a nechajte prístroj vychladnúť.

UPOZORNENIE

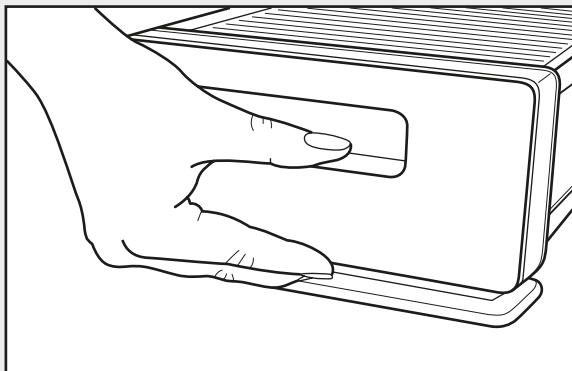
- Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami podmienenými výrobou. Je to normálne a úplne neškodné. Zabezpečte dostatočné vetranie, napríklad otvorte okno.
- 6) Očistite grilovaciu platňu **1**, kamennú platňu **5**, obracačku **7** a panvičky **6** tak, ako je to popísané v kapitole „Čistenie a údržba“.
- 7) Skôr, než prístroj uvediete do prevádzky, sa uistite, či sú všetky diely celkom suché.

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Ovládanie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Ak chcete horúci prístroj prenášať alebo posúvať, nikdy ho nechytajte za kovové plochy, kamennú platňu **5** alebo grilovaciu platňu **1**! Prístroj uchopte nasledovne:



Raklet

- 1) Zvoľte stranu grilovacej platne ❶, ktorú chcete použiť. Ryhovaná strana sa hodí zvlášť pre mäso, toto vďaka drážkam neleží priamo na dne grilovacej platne ❶. Pri hladkej strane leží grilovaná potravina na grilovacej platni ❶ celoplošne. Táto sa hodí napríklad pre zeleninu.
- 2) Kamennú platňu ❺ ako aj grilovaciu platňu ❶ naolejujte zo strany, ktorú chcete použiť a panvičky ❻ naolejujte mierne z vnútornej strany.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Indikátor sieťového napätia ❹ svieti červene a tým signalizuje, že prístroj je zapojený do elektrickej siete.
- 4) Otočte regulátor teploty ❷ na MAX. Indikátor zohrievania ❸ svieti zelene a tým signalizuje, že sa prístroj zohrieva. Akonáhle indikátor zohrievania ❸ zhasne, je prístroj zohriaty na nastavenú teplotu.

UPOZORNENIE

- ▶ Indikátor zohrievania ❸ sa môže medzitým vždy opäť rozsvietiť a zhasnúť. Toto nie je to žiadna chybná funkcia prístroja, ale to indikuje, že prístroj udržiava nastavenú teplotu.
- ▶ V závislosti od teploty okolia zohrievanie začne v rôznych polohách regulátora teploty ❷. V pruhovanej oblasti stupnice na regulátore teploty ❷ sa nezohrieva pri normálnej izbovej teplote. Ak regulátor teploty ❷ pootočíte v smere na MAX, počujete mierne „kliknutie“, akonáhle sa prístroj začne zohrievať.

Ak chcete len rakletovať, nechajte prístroj predhriať približne 10 minút. Ak chcete súčasne použiť kamennú platňu ❺ na grilovanie, počkajte asi 30 minút, dokiaľ sa kamenná platňa ❺ nezohreje (pozri kapitolu „Gril“). Panvičky ❻ sa na zahriatie nemusia vložiť do prístroja.

- 5) Panvičky ❻ naplňte príslušnými prísadami. Pritom však dávajte pozor na to, aby ste panvičku ❻ nenaplnili príliš vysoko, aby sa potraviny nedostali bo blízkosti ohrievacieho telesa alebo sa ho dokonca nedotýkali.
- 6) Postavte panvičky ❻ do prístroja. Mierne prehĺbenie v prístroji zabezpečí lepšie uloženie.
- 7) Ak chcete znížiť teplotu, otočte regulátor teploty ❷ smerom k 0. Ak chcete teplotu opäť zvýšiť, otočte regulátor teploty ❷ smerom k MAX.
- 8) Ak sú prísady uvarené, vyberte panvičky ❻ z prístroja.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Panvičky ❻ sú mimo izolovaného držadla veľmi horúce! Preto panvičky ❻ chytajte len za držadlo!

- 9) Obsah panvičiek **6** preložte pomocou obracačky **7** na Váš tanier.

Teraz môžete panvičky **6** opäť naplniť a dať do prístroja. Do prístroja nevkladajte použité, avšak prázdne panvičky **6**. Zvyšky potravín na panvičke **6** by sa spálili.

UPOZORNENIE

- Z dôvodu antiadhézne vrstvy na panvičkách **6** nie je potrebné, pred každou porciou tieto znova naolejovať.

- 10) Keď prístroj už nebudete viac používať, otočte regulátor teploty **2** na 0 a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

Gril

Na grilovacej platni **1** a kamennej platni **5** môžete súčasne s rakletom grilovať mäso, zeleninu alebo malé kúsky ovocia.

UPOZORNENIE

- Grilovacia platňa **1** potrebuje asi 10 minút na zohriatie. Až potom môžete na grilovacej platni **1** dusiť potraviny!
 - Kamenná platňa **5** potrebuje asi 30 minút na zohriatie. Až potom môžete na kamennej platni **5** dusiť potraviny!
- 1) Zvoľte stranu grilovacej platne **1**, ktorú chcete použiť. Ryhovaná strana sa hodí zvlášť pre mäso, toto vďaka drážkam neleží priamo na dne grilovacej platne **1**. Pri hladkej strane leží grilovaná potravina na grilovacej platni **1** celoplošne. Táto sa hodí napríklad pre zeleninu.
 - 2) Kamennú platňu **5** ako aj grilovaciu platňu **1** naolejujte zo strany, ktorú chcete použiť a panvičky **6** naolejujte mierne z vnútornej strany.
 - 3) Po zohratí položte grilované potraviny na kamennú platňu **5** a grilovaciu platňu **1** a medzitým ich obráťte.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Keď grilované potraviny odoberáte z grilovacej platne **1**, nepoužívajte kovové nástroje, ako napr. nôž, vidličku a pod., pretože tieto poškodia antiadhéznú vrstvu. Ak je antiadhézná vrstva poškodená, prístroj ďalej nepoužívajte.

UPOZORNENIE

- Kamenná platňa **5** môže v priebehu času mierne zmeniť svoju farbu. To neznamená obmedzenie funkcie.

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- Pred každým čistením vytiahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Pred čistením prístroj nechajte vždy najskôr vychladnúť. Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

- Prístroj vyčistíte najlepšie ihneď po vychladnutí. Potom zvyšky potravín možno ľahšie odstrániť.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch!
- Kamennú platňu **5** umyte až vtedy, až keď sa táto ochladila. V opačnom prípade môžu na kamennej platni **5** vzniknúť trhliny a môže prasknúť.
- Prístroj vrátane vyhrievacích špirál otrite vlhkou utierkou. Podľa potreby dajte na utierku trochu jemného prostriedku na umývanie riadu a potom prístroj otrite utierkou namočenou v čistej vode. Všetko dobre vytrite do sucha.
- Grilovaciu platňu **1**, kamennú platňu **5**, obracačku **7** a panvičky **6** umyte v teplej vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení všetky diely dobre vysušte.

UPOZORNENIE



Špachtľu **7** môžete tiež umývať v umývačke riadu. Pritom dávajte pozor na to, aby sa táto nezovrela v umývačke riadu a ak je to možné, použite horný kôš umývačky riadu.

UPOZORNENIE

- Na očistenie kamennej platne **5** môžete použiť tiež mäkkú špongiu, ktorá nezanecháva škrabance.
- Aby ste odstránili nepríjemné pachy napr. rybácí pach, potrite kamennú platňu **5** citrónovou šťavou.
- Kamenná platňa **5** vyžaduje dlhšiu dobu na vyschnutie.

Uskladnenie

- Pred uložením nechajte prístroj ochladiť. Prázdne, vyčistené panvičky **6** môžete na uskladnenie vložiť do prístroja.
- Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Odstraňovanie porúch

Porucha	Príčina	Riešenie
Prístroj nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zastrčená do elektrickej siete.	Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky.
	Elektrická zásuvka je poškodená.	Použite inú elektrickú zásuvku.
	Prístroj je poškodený.	Obráťte sa na servis.

Ak sa poruchy nedajú odstrániť spôsobom uvedeným vyššie v tabuľke, alebo ak zistíte iné druhy porúch, obráťte sa, prosím, na náš servis.

Likvidácia



Prístroj v žiadnom prípade nevyhadzujte do bežného komunálneho odpadu. Na tento výrobok sa vzťahuje európska smernica č. 2012/19/EU.

Prístroj zlikvidujte v autorizovanej prevádzke na likvidáciu odpadov alebo vo vašom miestnom zbernom dvore na likvidáciu odpadov. Dodržiavajte pritom aktuálne platné predpisy. V prípade pochybností kontaktujte váš miestny zberný dvor.



Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obce alebo mestskej samosprávy.



Obal sa skladá z ekologických materiálov, ktoré môžete zneškodniť v miestnych recyklačných strediskách.



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom:

1–7: Plasty,

20–22: Papier a lepenka,

80–98: Kompozitné materiály.

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákazníčka, vážený zákazník,

na tento prístroj máte záruku 3 roky od dátumu zakúpenia. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte práva vyplývajúce zo zákona voči predajcovi tohto výrobku. Tieto Vaše práva vyplývajúce zo zákona nie sú obmedzené našou zárukou, uvedenou nižšie.

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

Ak je chyba pokrytá našou zárukou, zašleme Vám späť opravený alebo nový výrobok. Opravou alebo výmenou výrobku nezačína plynúť žiadna nová záručná doba.

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

Záručná doba sa záručným plnením nepredlži. To platí aj pre vymenené a opravené diely. Poškodenia a chyby zistené prípadne už pri kúpe, sa musia hlásiť okamžite po vybalení. Po uplynutí záručnej doby podliehajú prípadné opravy poplatku.

Rozsah záruky

Prístroj bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred daním bol svedomito preskúšaný.

Záručné plnenie sa vzťahuje na chyby materiálu alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory alebo diely vyrobené zo skla.

Táto záruka zaniká v prípade poškodenia výrobku neodborným používaním alebo neodbornou údržbou. Na správne používanie výrobku sa musia presne dodržiavať všetky pokyny, uvedené v návode na obsluhu. Bezpodmienečne sa musí zabrániť použitiu alebo úkonom, ktoré sa v návode na obsluhu neodporúčajú alebo pred ktorými sa varuje.

Výrobok je určený len na súkromné použitie a nie na priemyselné používanie. Záruka zaniká pri nesprávnom a neodbornom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané naším autorizovaným servisom.

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Na všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 12345) ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- Ak dôjde k funkčným poruchám alebo iným nedostatkom, kontaktujte najprv nižšie uvedené servisné oddelenie **telefonicky** alebo **e-mailom**.
- Výrobok, za evidovaný ako poruchový, môžete potom spolu s dokladom o nákupe (pokladničný blok) a uvedením popisu chyby a dátumu, kedy k nej došlo, bezplatne odoslať na adresu servisného strediska, ktorá Vám bude oznámená.



Na webovej stránke www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalačný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 123456 otvoríte váš návod na obsluhu.

Servis



Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 322353_1901

Dovozca

Majte na pamäti, že nižšie uvedená adresa nie je adresou servisného strediska. Najprv kontaktujte uvedené servisné stredisko.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NEMECKO

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stan informacii · Stav informací · Stav informácií:

05/2019 · Ident.-No.: SRGS1400B3-052019-1

IAN 322353_1901