



RACLETTE-GRILL SRGS 1400 D4

DE AT CH

RACLETTE-GRILL

Kurzanleitung

IT CH

RACLETTE-GRILL

Istruzioni brevi

FR CH

RACLETTE-GRILL

Guide abrégé

IAN 389578_2201

CH



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.

FR CH

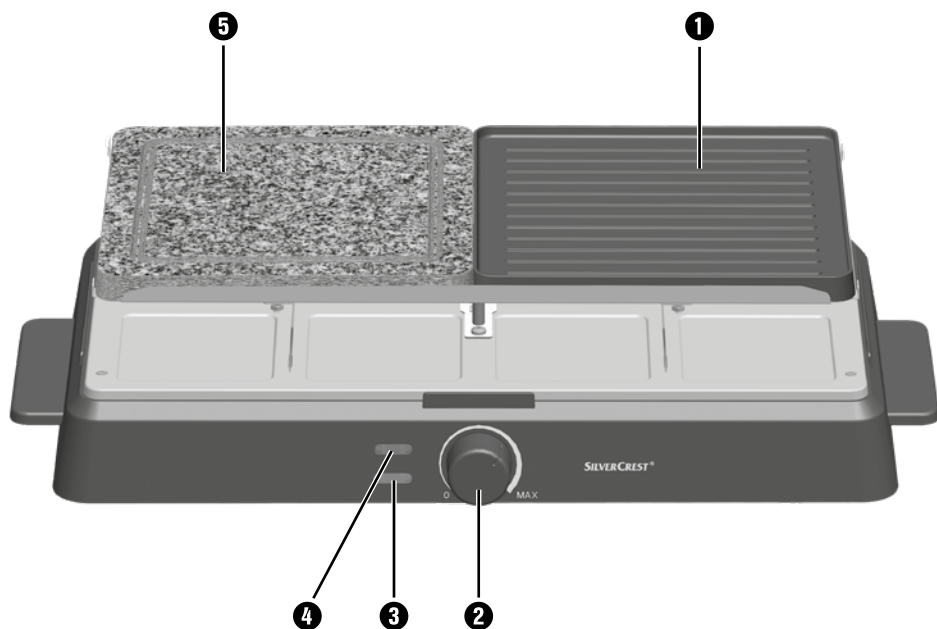
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

IT CH

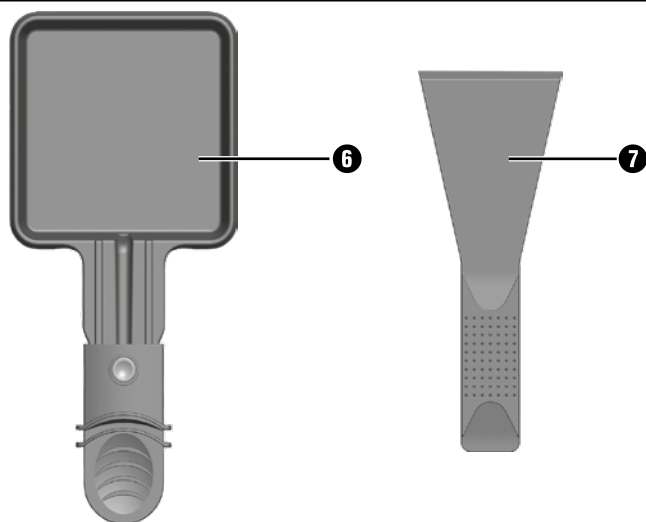
Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	1
FR / CH	Guide abrégé	Page	13
IT / CH	Istruzioni brevi	Pagina	25

A



B



Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Lieferumfang	2
Gerätebeschreibung	3
Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	3
Zusammenbauen und Aufstellen	6
Vor dem ersten Gebrauch	6
Bedienen	7
Raclette	7
Grill	8
Reinigung und Pflege	9
Aufbewahrung	10
Entsorgung	10
Service	11
Importeur	11

Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.



Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 389578_2201 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

WARNUNG!

Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und 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

Kurzanleitung

HINWEIS

- Kontrollieren Sie den Lieferumfang direkt nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und Beschädigungen. Wenden Sie sich, wenn nötig, an den Service.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Grillplatte
- ❷ Temperaturregler
- ❸ Aufheizkontrollleuchte (grün)
- ❹ Netzkontrollleuchte (rot)
- ❺ Steinplatte

Abbildung B:

- ❻ Pfanne
- ❼ Spatel

Technische Daten

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

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, 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.

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ 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.
- ▶ 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 Benutzerwartung 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!

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ 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.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

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

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, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial sowie 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 vor dem Gebrauch 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) Platzieren Sie die Steinplatte **5** auf einer beliebigen Seite des Gerätes zwischen die Führungsschienen. Die umlaufende Fettrinne muss nach oben weisen.
 - 5) Platzieren Sie die Grillplatte **1** auf der anderen Seite. Die Grillplatte **1** ist beidseitig verwendbar. 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) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte **4** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte **3** leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät heizt.
- 3) Nach 20 Minuten drehen Sie den Temperaturregler **2** auf 0.
- 4) 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 z. B. ein Fenster.

- 5) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **5**, die Spatel **7** und die Pfannen **6** erneut wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- 6) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie nur den Temperaturregler und die seitlichen Griffe.

Raclette

- 1) Wählen Sie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen.
- 2) Ölen Sie die Oberseite der Steinplatte **5** sowie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen 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 heizt.

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 kann das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers **2** beginnen.

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, leeren Pfannen **6** in das Gerät. Die Lebensmittelreste in der Pfanne **6** würden anbrennen.

HINWEIS

- Durch die Antihaftbeschichtung in den Pfannen **6** ist es nicht nötig, diese vor jeder Portion erneut einzuölen.

- 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.
- 2) Ölen Sie die Oberseite der Steinplatte **5** sowie die Seite der Grillplatte **1**, die Sie benutzen wollen 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 Antihaftbeschichtung angreifen. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

HINWEIS

- Die Steinplatte **5** kann sich im Laufe der Zeit etwas verfärben. 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 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.

- 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 gereinigte Gerät vor dem Verstauen abkühlen. Die leeren Pfannen **6** können Sie zur Aufbewahrung in das Gerät stellen.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Für den deutschen Markt gilt:

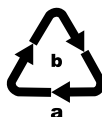
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.



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.

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389578_2201

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

Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé.....	14
Utilisation conforme à l'usage prévu	14
Matériel livré.....	14
Description de l'appareil	15
Caractéristiques techniques.....	15
Consignes de sécurité.....	15
Montage et installation	18
Avant la première utilisation	18
Opération	19
Raclette	19
Gril.....	20
Nettoyage et entretien.....	21
Rangement	22
Mise au rebut	22
Service après-vente	23
Importateur.....	23

Informations relatives à ce guide abrégé

Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.



En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl (www.lidl-service.com) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 389578_2201, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT !

Respectez le mode d'emploi intégral ainsi que les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout dommage corporel et matériel.

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. 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

Guide abrégé

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 !

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'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.

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ 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.
- ▶ 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 !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Dans la mesure du possible, placez l'appareil à proximité immédiate d'une prise secteur. Veillez à ce que la fiche secteur soit rapidement accessible en cas de danger et à ce que le cordon d'alimentation ne provoque pas la chute d'une personne.
- ▶ Veillez à ce que l'appareil soit bien d'aplomb sur sa surface.



Prudence ! Surface brûlante !

- ▶ Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Pendant le fonctionnement, touchez uniquement le thermostat et les poignées latérales.

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) Placez la pierre à griller **5** sur l'un des côtés de l'appareil entre les rails de guidage. La gorge périphérique d'écoulement de la graisse doit pointer vers le haut.
 - 5) Posez la plaque de gril **1** sur l'autre côté. La plaque de gril **1** peut être utilisée des deux côtés. Avec la surface striée du gril, vous obtiendrez sur les aliments le motif typique du gril.
 - 6) Glissez les poêlons **6** dans l'appareil.

Avant la première utilisation

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

- 1) 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.
- 2) Réglez le thermostat **2** sur MAX. Le voyant d'échauffement **3** s'allume en vert pour indiquer ainsi que l'appareil s'échauffe.
- 3) Au bout de 20 minutes, ramenez le thermostat **2** sur 0.
- 4) 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.

- 5) 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».
 - 6) 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 !

- Les surfaces de l'appareil deviennent brûlantes en cours d'utilisation. Touchez uniquement le thermostat et les poignées latérales.

Raclette

- 1) Choisissez la face de la plaque de gril ❶ que vous souhaitez utiliser.
- 2) Huilez légèrement la pierre à griller ❺ ainsi que la plaque de gril ❶ sur la face que vous souhaitez utiliser et l'intérieur des poêlons ❻.
- 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.

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 peut commencer sur différentes positions du thermostat ❷.

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 ❻ dans l'appareil pour les chauffer.

- 5) Remplissez les poêlons ❻ avec les ingrédients désirés. Assurez-vous cependant que le poêlon ❻ n'est pas trop rempli, pour empêcher que les aliments approchent les serpentins chauffants de trop près, voire qu'ils entrent en contact avec celui-ci !
- 6) Placez les poêlons ❻ 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 ❹ de l'appareil dès que les ingrédients sont cuits.

⚠️ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

REMARQUE

- Grâce au revêtement antiadhésif des poêlons ❹ 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 ❷ sur 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

Gril

Sur la plaque de gril ❶ et la pierre à griller ❺ 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 ❶ a besoin d'env. 10 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la plaque de gril ❶ !
- La pierre à griller ❺ a besoin d'env. 30 minutes pour chauffer. Ce n'est qu'ensuite que vous pouvez cuire les aliments sur la pierre à griller ❺ !

- 1) Choisissez la face de la plaque de gril ❶ que vous souhaitez utiliser.
- 2) Huilez légèrement la pierre à griller ❺ ainsi que la plaque de gril ❶ sur la face que vous souhaitez utiliser et l'intérieur des poêlons ❹.
- 3) Placez les aliments à griller sur la pierre à griller ❺ et sur la plaque de gril ❶ et retournez-les de temps en temps.

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de gril ❶, 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 ❺ 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.

- 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 nettoyé refroidir avant de le ranger. Pour ranger les poêlons **6** vides, vous pouvez les placer dans l'appareil.
- Enroulez le cordon d'alimentation sur l'enroulement du cordon situé en dessous de l'appareil.
- Conservez l'appareil nettoyé dans un endroit sec, propre et exempt de poussières.

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 triez-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.

Service après-vente

- FR Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
- CH Service Suisse**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch
- IAN 389578_2201

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

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	26
Uso conforme	26
Volume della fornitura	26
Descrizione dell'apparecchio	27
Dati tecnici	27
Avvertenze di sicurezza	27
Montaggio e collocazione	30
Prima del primo impiego	30
Uso	31
Raclette	31
Grigliatura	32
Pulizia e piccola manutenzione	33
Conservazione	34
Smaltimento	34
Assistenza	35
Importatore	35

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

Questo documento è una versione cartacea abbreviata del manuale di istruzioni completo.



Scansionando questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il codice articolo (IAN) 389578_2201 si può aprire e scaricare il manuale di istruzioni completo.

AVVERTENZA!

Attenersi al manuale di istruzioni completo e alle avvertenze di sicurezza per evitare danni a persone e beni.

Le istruzioni brevi sono parte integrante del presente prodotto. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le indicazioni relative ai comandi e alla sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Uso conforme

Questo apparecchio serve esclusivamente per grigliare e cuocere pietanze in luoghi chiusi. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti domestici. Non utilizzare a fini commerciali.

Volume della fornitura

Raclette-grill (base, piastra per grigliatura e piastra di pietra)

8 padelline

8 spatole

Istruzioni brevi

NOTA

- Controllare il volume della fornitura subito dopo il disimballaggio in relazione a completezza e integrità. Se necessario, rivolgersi al servizio clienti.

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

- ❶ Piastra per grigliatura
- ❷ Regolatore della temperatura
- ❸ Spia di controllo del riscaldamento (verde)
- ❹ Spia di controllo alimentazione elettrica (rossa)
- ❺ Piastra di pietra

Figura B:

- ❻ Padellina
- ❼ Spatola

Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Potenza assorbita	1400 W
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima dell'uso, controllare l'apparecchio per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se danneggiato o caduto.
- ▶ Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.
- ▶ L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di terra.
- ▶ L'apparecchio non deve entrare in contatto con l'umidità, ad esempio pioggia o bagnato.



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Può sussistere pericolo di morte per folgorazione se i resti di liquido entrano in contatto con le parti sotto tensione dell'apparecchio in funzione.

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Far raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia! Pericolo di ustioni!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- ▶ Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.



Cautela! Superficie rovente!

- ▶ Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Durante l'uso toccare solo il regolatore della temperatura e i manici laterali.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare carbone o altri combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- ▶ Proteggere lo strato antiaderente delle padelline e della piastra per grigliatura evitando di utilizzare utensili metallici come coltelli, forchette, ecc.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

Montaggio e collocazione

AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
 - ▶ Collocare l'apparecchio solo su un supporto resistente al calore.
- 1) Prelevare tutti i componenti dalla confezione e rimuovere il materiale d'imballaggio ed eventuali pellicole di protezione ed etichette.
 - 2) Per rimuovere eventuali resti della confezione, pulire tutti i componenti dell'apparecchio così come descritto al capitolo "Pulizia e piccola manutenzione". Assicurarsi che prima dell'uso tutte le parti siano completamente asciutte.
 - 3) Poggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, piana e pulita. Non collocare l'apparecchio direttamente vicino a una parete o un armadio. Tutte le persone devono riuscire a raggiungere le padelline **6** facilmente.
 - 4) Collocare la piastra di pietra **5** sul lato dell'apparecchio desiderato, tra i binari di guida. La scanalatura perimetrale per il convogliamento del grasso deve essere rivolta verso l'alto.
 - 5) Collocare la piastra per grigliatura **1** sull'altro lato. La piastra per grigliatura **1** si può usare da entrambi i lati. Con la superficie di grigliatura scanalata si ottiene sui cibi la tipica impronta della griglia.
 - 6) Infilare le padelline **6** nell'apparecchio.

Prima del primo impiego

L'apparecchio è assemblato e collocato come sopra descritto:

- 1) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo alimentazione elettrica **4** si accende con luce rossa segnalando così che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- 2) Ruotare il regolatore della temperatura **2** su MAX. La spia di controllo del riscaldamento **3** si accende con luce verde segnalando così che l'apparecchio si sta riscaldando.
- 3) Dopo 20 minuti portare il regolatore della temperatura **2** su 0.
- 4) Staccare poi la spina e fare raffreddare l'apparecchio.

NOTA

- ▶ Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

- 5) Pulire nuovamente la piastra per grigliatura ❶, la piastra di pietra ❺, le spatole ❷ e le padelline ❻ come descritto al capitolo "Pulizia e piccola manutenzione".
- 6) Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!

- Le superfici dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Toccare solo il regolatore della temperatura e i manici laterali.

Raclette

- 1) Scegliere il lato della piastra per grigliatura ❶ che si desidera utilizzare.
- 2) Oliare leggermente la superficie della piastra di pietra ❺ nonché il lato della piastra per grigliatura ❶ che si desidera utilizzare e la parte interna delle padelline ❻.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente. La spia di controllo alimentazione elettrica ❹ si accende con luce rossa segnalando così che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.
- 4) Ruotare il regolatore della temperatura ❷ su MAX. La spia di controllo del riscaldamento ❸ si accende con luce verde segnalando così che l'apparecchio si sta riscaldando.

NOTA

- La spia di controllo del riscaldamento ❸ potrebbe spegnersi e riaccendersi di tanto in tanto. Ciò non costituisce un difetto dell'apparecchio, bensì indica che l'apparecchio sta mantenendo la temperatura impostata.
- A seconda della temperatura ambiente, il riscaldamento inizia in posizioni diverse del regolatore della temperatura ❷.

Se si desidera utilizzare solo la raclette, far riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti. Se contemporaneamente si desidera utilizzare la piastra di pietra ❺ per cucinare alla griglia, attendere circa 30 minuti finché la piastra di pietra ❺ non si è riscaldata (vedere il capitolo "Grigliatura"). Durante il riscaldamento non è necessario che le padelline ❻ siano infilate nell'apparecchio.

- 5) Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelline ❻. Assicurarsi però che la padellina ❻ non sia troppo colma, altrimenti l'alimento si avvicina troppo alla serpentina o addirittura la tocca.
- 6) Introdurre le padelline ❻ nell'apparecchio. La leggera cavità presente nell'apparecchio consente una maggiore stabilità.

- 7) Se si desidera diminuire la temperatura, ruotare il regolatore della temperatura **2** in direzione di 0. Se si desidera aumentare di nuovo la temperatura, ruotare il regolatore della temperatura **2** in direzione di MAX.
- 8) Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline **6** dall'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Tranne che sul manico isolato, le padelline **6** scottano! Pertanto prendere le padelline **6** solo dal manico!

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

NOTA

- Grazie allo strato antiaderente delle padelline **6**, non è necessario oliarle nuovamente prima di ogni porzione.

- 10) Quando l'apparecchio non è più necessario, portare il regolatore della temperatura **2** su 0 e staccare la spina dalla presa di corrente.

Grigliatura

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

NOTA

- La piastra per grigliatura **1** richiede circa 10 minuti per riscaldarsi. Solo dopo che è trascorso questo tempo si possono cuocere alimenti sulla piastra per grigliatura **1**.
- La piastra di pietra **5** richiede circa 30 minuti per riscaldarsi. Solo dopo che è trascorso questo tempo si possono cuocere alimenti sulla piastra di pietra **5**.

- 1) Scegliere il lato della piastra per grigliatura **1** che si desidera utilizzare.
- 2) Oliare leggermente la superficie della piastra di pietra **5** nonché il lato della piastra per grigliatura **1** che si desidera utilizzare e la parte interna delle padelline **6**.
- 3) Collocare i cibi sulla piastra di pietra **5** e sulla piastra per grigliatura **1** e voltarli di tanto in tanto.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Quando si prelevano i cibi dalla piastra per grigliatura **1**, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette, ecc., in quanto essi intaccano il rivestimento antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.

NOTA

- Col passare del tempo il colore della piastra di pietra **5** potrebbe cambiare leggermente. Questo fenomeno non compromette il funzionamento.

Pulizia e piccola manutenzione

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- Prima della pulizia, staccare sempre la spina di alimentazione dalla presa di corrente!
Sussiste il pericolo di folgorazione!



Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Fare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo. Sussiste il pericolo di ustioni!

- Si consiglia di pulire l'apparecchio non appena si è raffreddato. In tal modo è possibile rimuovere facilmente i residui di alimenti.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi. Potrebbero danneggiare la superficie!
- Pulire la piastra di pietra **5** solo dopo che si è raffreddata. Altrimenti la piastra di pietra **5** potrebbe creparsi e rompersi.
- Pulire l'apparecchio e le serpentine con un panno umido. In caso di necessità, applicare sul panno qualche goccia di detergente delicato e risciacquare poi la superficie con acqua pulita. Asciugare tutto accuratamente.
- Pulire la piastra per grigliatura **1**, la piastra di pietra **5**, le spatole **7** e le padelline **6** in acqua calda. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.

NOTA



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

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

Conservazione

- Lasciar raffreddare l'apparecchio pulito prima di metterlo da parte. Per conservare le padelline 6 vuote è possibile collocarle nell'apparecchio.
- Avvolgere il cavo di alimentazione nell'avvolgicavo sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Riporre l'apparecchio pulito in un luogo pulito, asciutto e privo di polvere.

Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/EU.

Far smaltire l'apparecchio da un'azienda di smaltimento autorizzata o dall'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



L'imballaggio è costituito da materiali ecocompatibili che possono essere smaltiti presso gli appositi punti di riciclaggio locali.



Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.

Tenere conto dei codici presenti sui vari materiali di imballaggio ed eventualmente separare i materiali effettuando una raccolta differenziata. I materiali di imballaggio presentano codici costituiti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1-7: materie plastiche, 20-22: carta e cartone, 80-98: materiali compositi.

Assistenza

- IT Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
- CH Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: kompernass@lidl.ch
- IAN 389578_2201

Importatore

Badi che il seguente indirizzo non è quello del servizio di assistenza clienti.
Contatti innanzitutto il servizio di assistenza clienti indicato.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni:

01 / 2022 · Ident.-No.: SRGS1400D4-012022-1

IAN 389578_2201