



RACLETTE GRILL SRGS 1400 D4

(DK)

RACLETTE GRILL

Kvikvejledning

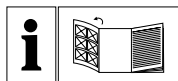
(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

Kurzanleitung

IAN 389578_2201

(DK)



DK

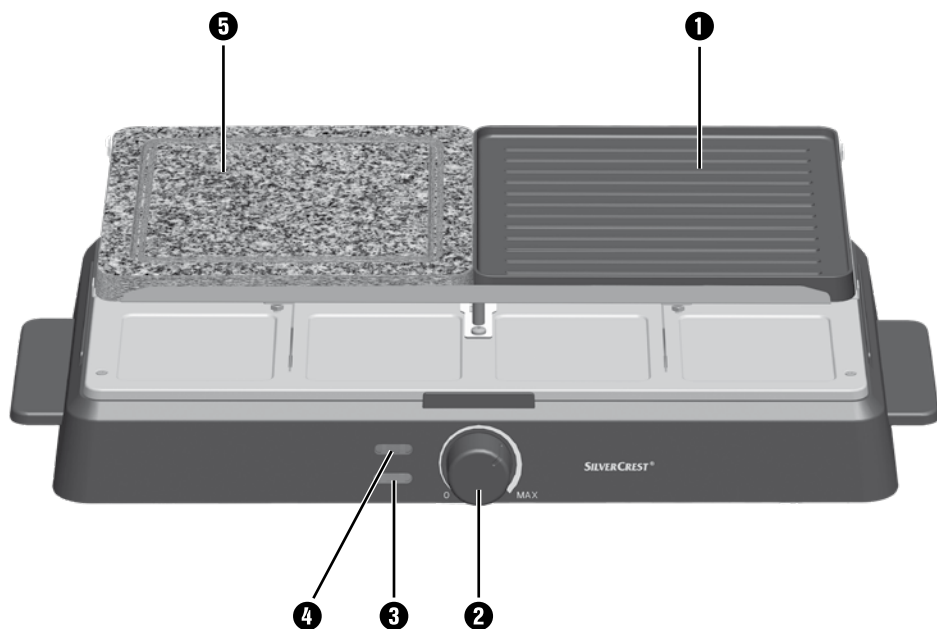
Før du læser, vend siden med billeder frem og bliv bekendt med alle apparatets funktioner.

DE AT CH

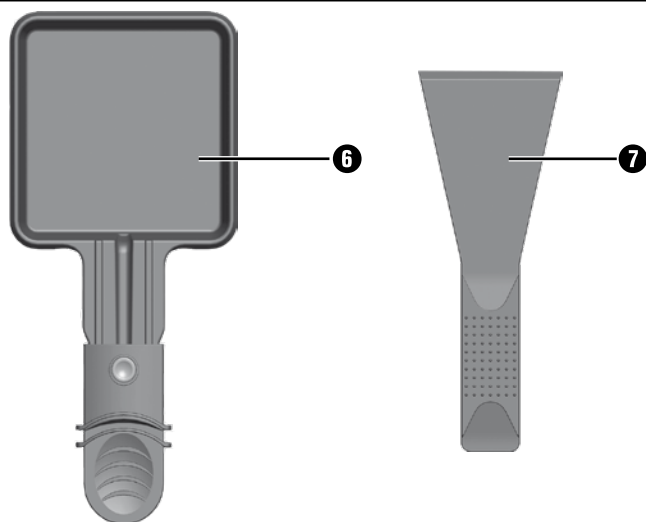
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

DK	Kvikvejledning	Side	1
DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	11

A



B



Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning	2
Anvendelsesområde	2
Pakkens indhold	2
Beskrivelse af produktet	3
Tekniske data	3
Sikkerhedsanvisninger	3
Samling og opstilling	6
Før produktet bruges første gang	6
Betjening	7
Raclette	7
Grill	8
Rengøring og vedligeholdelse	9
Opbevaring	10
Bortskaffelse	10
Service	10
Importør	10

Informationer til denne kvikvejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning.



Ved at scanne denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne og downloade den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 389578_2201.

⚠ ADVARSEL!

Læs og overhold den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedsanvisningerne, så farer og materielle skader undgås.

Kvikvejledningen er en del af dette produkt. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Opbevar kvikvejledningen omhyggeligt og lad den følge med, hvis produktet gives videre til andre.

Anvendelsesområde

Dette produkt er udelukkende beregnet til grillning og tilberedning af fødevarer indendørs. Dette produkt er udelukkende beregnet til anvendelse i private husholdninger. Det må ikke anvendes i erhvervsmæssig sammenhæng.

Pakkens indhold

Raclette-grill (basisdel, grillplade og stenplade)

8 pander

8 spartler

Kvikvejledning

BEMÆRK

- Kontrollér umiddelbart efter udpakning, at alle dele medfølger, og at de ikke er beskadiget. Henvend dig til service ved behov.

Beskrivelse af produktet

Figur A:

- ❶ Grillplade
- ❷ Termostat
- ❸ Opvarmningskontrollampe (grøn)
- ❹ Kontrollampe for strøm (rød)
- ❺ Stenplade

Figur B:

- ❻ Pande
- ❼ Spartel

Tekniske data

Netspænding	220-240 V ~ (vekselstrøm), 50-60 Hz
Effektforbrug	1400 W
	Alle dele på dette produkt, som kommer i kontakt med fødevarer, er egnede til fødevarer.

Sikkerhedsanvisninger

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.
- ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug.
- ▶ Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.

FARE! ELEKTRISK STØD!

- ▶ Ledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på skader. Hvis ledningen er beskadiget, må produktet ikke længere anvendes.
- ▶ Produktet skal sluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
- ▶ Produktet må ikke udsættes for fugt som f.eks. regn eller væde.



Læg aldrig produktet ned i vand eller andre væsker! Det kan være livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer væskerester på spændingsførende dele under brug.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Dette produkt kan bruges af børn over 8 år samt af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller er blevet oplært i brugen af produktet og de farer, som kan være forbundet med det.
- ▶ Børn må ikke lege med produktet.
- ▶ Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er ældre end 8 år og under opsyn.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes på afstand af produktet og tilslutningsledningen.
- ▶ Lad produktet køle af, før du rengør det! Fare for forbrændinger!
- ▶ Stil så vidt muligt produktet i nærheden af en stikkontakt. Sørg for, at det er let at komme til stikket i farlige situationer, og at man ikke kan snuble over ledningen.
- ▶ Sørg for at produktet står sikkert.

⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

FORSIGTIG! Varm overflade!

- ▶ Produktets overflader bliver meget varme under brug. Når produktet er tændt, må du kun røre ved termostaten og håndtagene i siderne.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug aldrig en ekstern timer eller et separat fjernbetjenings-system til betjening af produktet.
- ▶ Lad aldrig produktet være i brug uden opsyn.
- ▶ Sørg for, at produktet, strømkablet og strømsvikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som f.eks. kogeplader eller åben ild.
- ▶ Brug ikke kul eller lignende brændstoffer sammen med produktet!
- ▶ Beskyt pandernes og grillpladens slip-let-belægning ved at undgå at bruge metalredskaber som knive og gafler osv.
- ▶ Produktet må kun bruges med det medfølgende originale tilbehør.

Samling og opstilling

ADVARSEL! BRANDFARE!

- Stil aldrig produktet under hængeskabe eller ved siden af gardiner, vægskabe eller andre antændelige genstande.
 - Stil kun produktet på et varmeresistent underlag.
- 1) Tag alle dele ud af kassen, og fjern emballeringsmaterialet og eventuel beskyttelsesfolie og mærkater.
 - 2) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse", så eventuelle emballagerester fjernes. Kontrollér før brug, at alle dele er helt tørre.
 - 3) Stil produktet på en ren og plan overflade, som kan tåle varme. Stil ikke produktet op ad en væg eller et skab. Alle personer skal kunne nå panderne **6** uden problemer.
 - 4) Placér stenpladen **5** på et vilkårligt sted på produktet mellem føringsskinnerne. Den omløbende fedtrende skal vende opad.
 - 5) Placér grillpladen **1** på den anden side. Grillpladen **1** kan anvendes på begge sider. Med den riflede grillflade får du det typiske grillmønster på fødevarerne.
 - 6) Sæt panderne **6** ind i produktet.

Før produktet bruges første gang

Produktet er opstillet og monteret som beskrevet tidligere:

- 1) Sæt strømskiktet i en stikkontakt. Kontrollampen **4** lyser rødt og viser dermed, at produktet er sluttet til strømmen.
- 2) Stil termostaten **2** på MAX. Kontrollampen til opvarmning **3** lyser grønt og viser dermed, at produktet varmer op.
- 3) Stil termostaten **2** på 0 efter 20 minutter.
- 4) Træk derefter stikket ud, og lad produktet køle af.

BEMÆRK

- Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn for eksempel et vindue.
- 5) Rengør grillpladen **1**, stenpladen **5**, spartlerne **7** og panderne **6** igen som beskrevet i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
 - 6) Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.
- Nu er produktet klar til brug.

Betjening

ADVARSEL! FARE FOR FORBRÆNDINGER!

- Produktets overflader bliver meget varme under brug. Rør kun ved termostaten og håndtagene i siderne.

Raclette

- 1) Vælg den side af grillpladen **❶**, som du ønsker at bruge.
- 2) Smør oversiden af stenpladen **❺** og den side af grillpladen **❶**, som du ønsker at bruge, samt panderne **❻** indvendigt med lidt olie.
- 3) Sæt strømticket i en stikkontakt. Kontrollampen **❹** lyser rødt og viser dermed, at produktet er sluttet til strømmen.
- 4) Stil termostaten **❷** på MAX. Kontrollampen til opvarmning **❸** lyser grønt og viser dermed, at produktet varmer op.

BEMÆRK

- Kontrollampen for opvarmning **❸** kan ind imellem tænde og slukke. Det er ikke en fejlfunktion ved produktet, men viser at produktet holder den indstillede temperatur.
- Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan opvarmningen starte ved forskellige indstillinger for termostaten **❷**.

Hvis du kun vil bruge raclette-funktionen, skal produktet forvarmes i ca.

10 minutter. Hvis du samtidig vil bruge stenpladen **❺** til grillning, skal du vente ca. 30 minutter, indtil stenpladen **❺** er varmet op (se kapitlet "Grillning").

Det er ikke nødvendigt at sætte panderne **❻** ind i produktet ved opvarmning.

- 5) Fyld panderne **❻** med de ønskede ingredienser. Sørg for at panderne **❻** ikke fyldes for meget, da fødevarerne ellers kommer for tæt på varmeslangerne eller kan røre ved dem!
- 6) Stil panderne **❻** ind i produktet. Den lille fordybning i produktet får panderne til at stå bedre.
- 7) Hvis du vil skrue ned for temperaturen, skal du dreje termostaten **❷** mod 0. Hvis du vil skrue op for temperaturen, skal du dreje termostaten **❷** mod MAX.
- 8) Tag panderne **❻** ud af produktet, når ingredienserne er tilberedt.

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Bortset fra de isolerede håndtag er panderne **❻** meget varme! Hold derfor kun på panderens **❻** håndtag!

- 9) Flyt indholdet i panderne ❹ over på din tallerken ved hjælp af spartlen ❸. Nu kan du fylde panden ❹ igen og sætte den ind i produktet. Sæt ikke tomme pander ❹, der har været brugt, ind i produktet. Madresterne i panden ❹ vil brænde fast.

BEMÆRK

- Det er ikke nødvendigt at smøre panderne ❹ med olie igen før hver portion, da de har slip-let-belægning.

- 10) Stil termostaten ❷ på 0, og tag stikket ud af stikkontakten, når du ikke skal bruge produktet længere.

Grill

På grillpladen ❶ og stenpladen ❺ kan du grille kød, grøntsager eller små frugstykker samtidig med, at du bruger raclette-funktionen.

BEMÆRK

- Grillpladen ❶ skal varme op i ca. 10 minutter. Derefter kan du tilberede fødevarerne på grillpladen ❶.
- Stenpladen ❺ skal varme op i ca. 30 minutter. Derefter kan du tilberede fødevarerne på stenpladen ❺.

- 1) Vælg den side af grillpladen ❶, som du ønsker at bruge.
- 2) Smør oversiden af stenpladen ❺ og den side af grillpladen ❶, som du ønsker at bruge, samt panderne ❹ indvendigt med lidt olie.
- 3) Læg grillmaden på stenpladen ❺ og grillpladen ❶ efter opvarmning, og vend med jævne mellemrum.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke metalredskaber som knive, gaffler osv., når du tager maden af grillpladen ❶, da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet.

BEMÆRK

- Stenpladen ❺ kan ændre farve med tiden. Det betyder ikke, at produktet forringes.

Rengøring og vedligeholdelse

FARE! ELEKTRISK STØD!

- Tag altid strømstikket ud af stikkontakten før hver rengøring! Der er fare for elektrisk stød!

 Læg aldrig produktet ned vand eller andre væsker!

ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- Lad først produktet køle af, før du rengør det. Der er fare for forbrænding!
- Produktet skal helst rengøres lige efter afkølingen. Derved er det nemmere at fjerne madrester.

OBS! MATERIELLE SKADER!

- Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen!
- Rengør først stenpladen **5**, når den er kølet af. Ellers kan stenpladen **5** få revner og sprænges.
- Tør produktet inkl. varmeslangerne af med en fugtig klud. Tilsæt lidt opvaske-middel til kluden, og skyl af med rent vand. Tør det hele godt af.
- Rengør grillpladen **1**, stenpladen **5**, spartlerne **7** og panderne **6** i varmt opvaskevand. Tør alle dele godt af efter rengøringen.

BEMÆRK



Spartlerne **7** kan også rengøres i opvaskemaskinen. Sørg for, at delene ikke kommer i klemme i opvaskemaskinen, og brug den øverste kurv i opvaskemaskinen, hvis det er muligt.

- For at rengøre stenpladen **5** kan du også bruge en blød, ikke-ridsende svamp.
- Gnid stenpladen **5** med citronsaft for at fjerne uønsket lugt fra f.eks. fisk.
- Stenpladen **5** skal tørre i længere tid.

Opbevaring

- Lad produktet køle af, før det rengjorte produkt stilles på plads. De tomme, rene pander  kan du stille ind i produktet til opbevaring.
- Rul ledningen omkring ledningsopviklingen på undersiden af produktet.
- Opbevar det rengjorte produkt på et rent, støvfrit og tørt sted.

Bortskaffelse



Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.

Dette produkt er underlagt det europæiske direktiv 2012/19/EU.

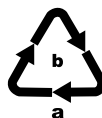
Bortskaf produktet via en godkendt bortskaffelsesvirksomhed eller den kommunale genbrugsstation. Følg de aktuelt gældende regler. Henvend dig i tvivlstilfælde til den lokale genbrugsplads.



Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Emballagen består af miljøvenlige materialer, som kan bortskaffes på de lokale genbrugspladser.



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

Vær opmærksom på mærkningen på de forskellige emballeringsmaterialer, og aflever dem sorteret til bortskaffelse. Emballagematerialerne er mærket med forkortelserne (a) og tallene (b) med følgende betydning:

1-7: Plast, 20-22: Papir og pap, 80-98: Kompositmaterialer.

Service



Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: kompernass@lidl.dk

IAN 389578_2201

Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse.

Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

TYSKLAND

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	12
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	12
Lieferumfang	12
Gerätebeschreibung	13
Technische Daten	13
Sicherheitshinweise	13
Zusammenbauen und Aufstellen	16
Vor dem ersten Gebrauch	16
Bedienen	17
Raclette	17
Grill	18
Reinigung und Pflege	19
Aufbewahrung	20
Entsorgung	20
Service	21
Importeur	21

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:

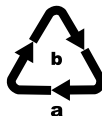
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Tilstand af information · Stand der Informationen:

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

IAN 389578_2201