



## RACLETTE GRILL SRGS 1400 D4

(FI)

### RACLETTE-GRILLI

Pikaohje

(LT)

### RAKLETO KEPTUVAS

Trumpoji instrukcija

(SE)

### RACLETTEGRILL

Snabbinstruktion

(DE)

(AT)

(CH)

### RACLETTE-GRILL

Kurzanleitung

IAN 389578\_2201

(FI)

(SE)

(LT)



FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

---

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

---

LT

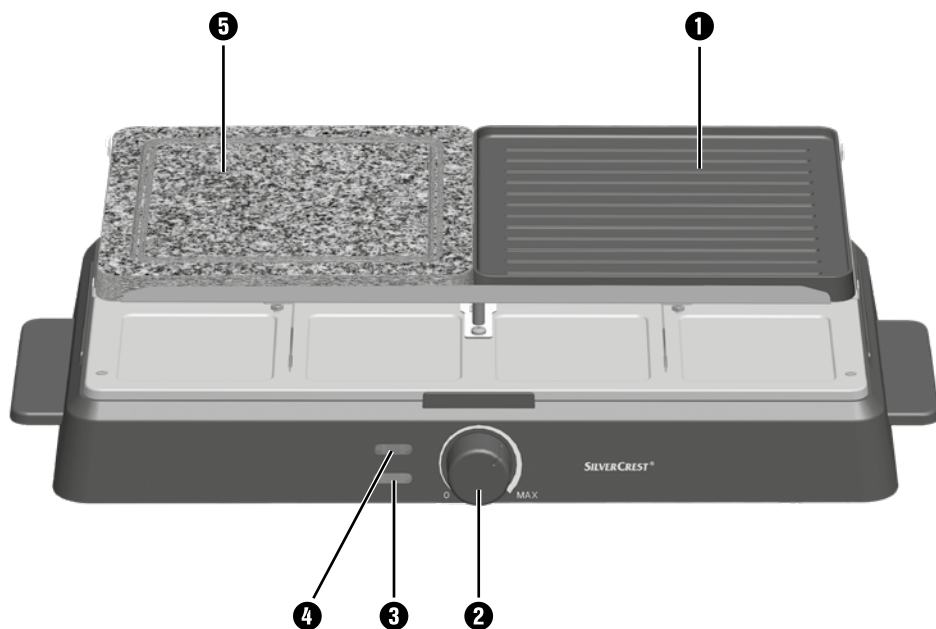
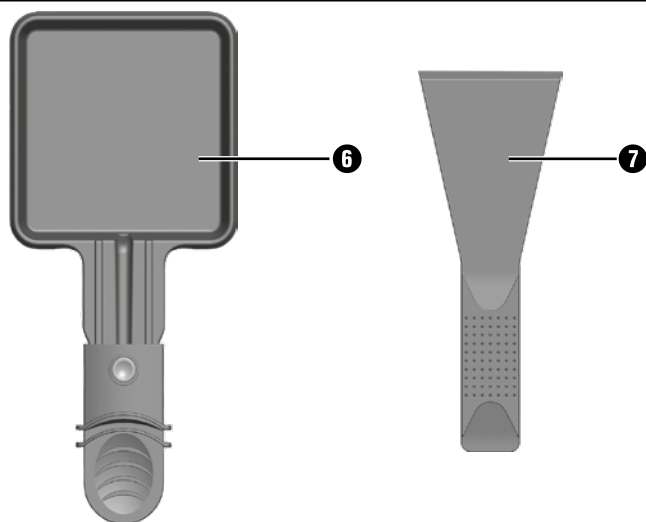
Prieš skaitydami atsiverskite lapą su paveikslėliais ir susipažinkite su visomis prietaiso funkcijomis.

---

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.

|          |                      |          |    |
|----------|----------------------|----------|----|
| FI       | Pikaohje             | Sivu     | 1  |
| SE       | Snabbinstruktion     | Sidan    | 11 |
| LT       | Trumpoji instrukcija | Puslapis | 23 |
| DE/AT/CH | Kurzanleitung        | Seite    | 33 |

**A****B**

## Sisällysluettelo

|                                                |           |
|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tätä pikaohjetta koskevia tietoja .....</b> | <b>2</b>  |
| <b>Määräystenmukainen käyttö .....</b>         | <b>2</b>  |
| <b>Toimitussisältö .....</b>                   | <b>2</b>  |
| <b>Laitteen kuvaus .....</b>                   | <b>3</b>  |
| <b>Tekniset tiedot .....</b>                   | <b>3</b>  |
| <b>Turvallisuusohjeet .....</b>                | <b>3</b>  |
| <b>Kokoaminen ja sijoittaminen .....</b>       | <b>6</b>  |
| <b>Ennen ensimmäistä käyttöä .....</b>         | <b>6</b>  |
| <b>Käyttö .....</b>                            | <b>7</b>  |
| Raclette .....                                 | 7         |
| Grilli .....                                   | 8         |
| <b>Puhdistaminen ja hoito .....</b>            | <b>9</b>  |
| <b>Säilytys .....</b>                          | <b>10</b> |
| <b>Hävittäminen .....</b>                      | <b>10</b> |
| <b>Huolto .....</b>                            | <b>10</b> |
| <b>Maahantuoja .....</b>                       | <b>10</b> |

## Tätä pikaohjetta koskevia tietoja

Tämä asiakirja on täydellisen käyttöohjeen lyhennetty painoversio.



Skannaamalla QR-koodin pääset suoraan Lidl-huoltosivulle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) ja voit tutustua täydelliseen käyttöohjeeseen ja ladata sen syöttämällä tuotenumeron (IAN) 389578\_2201.

### ⚠ VAROITUS!

Noudata täydellistä käyttöohjetta ja turvallisuusohjeita vaarojen ja aineellisten vahinkojen välttämiseksi.

Pikaohje on osa tätä tuotetta. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Säilytä pikaohje tallessa ja luovuta kaikki tuotetta koskevat asiakirjat, kun luovutat tuotteen eteenpäin.

## Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden grillaamiseen ja kypsentämiseen sisätiloissa. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

## Toimitussisältö

Raclette-grilli (runko, grillilevy ja kivilevy)

8 pannua

8 lastaa

Pikaohje

### HUOMAUTUS

- Tarkasta toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet poistanut laitteen pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon puoleen.

## Laitteen kuvaus

Kuva A:

- ❶ Grillilevy
- ❷ Lämpötilansäädin
- ❸ Lämmityksen merkkivalo (vihreä)
- ❹ Virran merkkivalo (punainen)
- ❺ Kivilevy

Kuva B:

- ❻ Pannu
- ❼ Lasta

## Tekniset tiedot

|                                                                                   |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verkkovirran jännite                                                              | 220–240 V ~ (vaihtovirta), 50–60 Hz                                                                |
| Tehonotto                                                                         | 1 400 W                                                                                            |
|  | Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksissa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia. |

## Turvallisuusohjeet

### ⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!

- ▶ Anna valtuutetun ammattihenkilöstön tai asiakashuollon tai vastaavasti pätevän henkilön vaihtaa vaurioitunut pistoke tai virtajohto välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Huolehdi siitä, ettei virtajohto koske kuumiin laitteeseen. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- ▶ Älä altista laitetta sateelle, äläkä milloinkaan käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa. Huolehdi siitä, ettei sähköjohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.
- ▶ Tarkasta laite näkyvien vaurioiden varalta ennen laitteen käyttöönottoa. Älä ota vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta käyttöön.

**⚠ VAARA! SÄHKÖISKU!**

- ▶ Tarkasta virtajohto säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta. Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos sen virtajohto on vaurioitunut.
- ▶ Laite on liitettävä suojajohtimella varustettuun pistorasiaan.
- ▶ Suojaa laitetta kosteudelta, kuten sateelta ja märkyydeltä.



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin! Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengen-  
vaaran.

**⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää yli kahdeksan vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet kahdeksan vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitännäisjohtojen läheltä.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sitä! Palovamman vaara!
- ▶ Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattuessa nopeasti pistokkeelle eikä kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- ▶ Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.

**⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

Varo! Kuuma pinta!

- Laitteen pinnat kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Koske käytön aikana ainoastaan lämpötilansäätimeen ja sivukahvoihin.

**HUOMIO! ESINEVAHINGOT!**

- Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- Älä milloinkaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Varmista, etteivät laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.
- Älä käytä laitteessa hiiliä tai vastaavia polttoaineita!
- Varo vaurioittamasta pannujen ja grillilevyn tarttumaton pinoitetta ja vältä siksi metallisten ruokailuvälineiden, esim. veitsien ja haarukoiden, käyttöä.
- Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.

## Kokoaminen ja sijoittaminen

### **VAROITUS! PALOVAARA!**

- Älä koskaan aseta laitetta yläkaappien alapuolelle tai verhojen, kaapistojen tai muiden helposti syttyvien esineiden viereen.
  - Aseta laite vain kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 1) Ota kaikki osat laatikosta ja poista pakkausmateriaali ja mahdolliset suoja-muovit ja tarrat.
  - 2) Puhdista kaikki osat kohdassa ”Puhdistus ja hoito” kuvatulla tavalla ja poista mahdolliset pakkausjäämät. Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivuneet ennen käyttöä.
  - 3) Aseta laite kuumuutta kestäväälle, puhtaalle ja tasaiselle alustalle. Älä aseta laitetta aivan seinän tai kaapin viereen. Kaikkien henkilöiden pitäisi ongelmitta ulottua tarttumaan pannuihin **6**.
  - 4) Sijoita kivilevy **5** laitteen jommallekummalle sivulle ohjauskiskojen väliin. Reunoilla olevan rasvauran on osoitettava ylöspäin.
  - 5) Aseta grillilevy **1** laitteen toiseen sivuun. Grillilevyä **1** voidaan käyttää molemminpuolin. Kun kypsennät grillilevyn uritetulla puolella, saat grillattaviin tuotteisiin tyypillisen grillauspinnan.
  - 6) Työnnä pannut **6** laitteen sisään.

## Ennen ensimmäistä käyttöä

Laite on sijoitettu ja koottu edellä annettujen ohjeiden mukaan:

- 1) Työnnä pistoke pistorasiaan. Virran merkkivalo **4** palaa punaisena ja osoittaa siten, että laite on liitetty sähköverkkoon.
- 2) Pyöritä lämpötilansäädin **2** asentoon MAX. Lämpenemisen merkkivalo **3** palaa vihreänä, mikä tarkoittaa, että laite lämmitteä.
- 3) Pyöritä 20 minuutin kuluttua lämpötilansäädin **2** asentoon 0.
- 4) Irrota sitten pistoke ja anna laitteen jäähtyä.

### **HUOMAUTUS**

- Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa muodostua hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusprosessista peräisin olevista jäämistä. Tämä on normaalia ja täysin vaaratonta. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdesta ja avaa esimerkiksi ikkuna.

- 5) Puhdista grillilevy **1**, kivilevy **5**, lastat **7** ja pannut **6** luvussa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaan.
- 6) Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin otat laitteen käyttöön. Laite on nyt käyttövalmis.

## Käyttö

### **VAROITUS! PALOVAMMAN VAARA!**

- Laitteen pinnat kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Koske käytön aikana ainoastaan lämpötilansäätimeen ja sivukahvoihin.

## Raclette

- 1) Valitse kumpaa grillilevyn **1** puolta haluat käyttää.
- 2) Öljyä kivilevyn **5** päälipuoli ja grillilevyn **1** se puoli, jota haluat käyttää, sekä pannujen **6** sisäpuoli kevyesti.
- 3) Työnnä pistoke pistorasiaan. Virran merkkivalo **4** palaa punaisena ja osoittaa siten, että laite on liitetty sähköverkkoon.
- 4) Pyöritä lämpötilansäädin **2** asentoon MAX. Lämpenemisen merkkivalo **3** palaa vihreänä, mikä tarkoittaa, että laite lämmittää.

### **HUOMAUTUS**

- Lämpenemisen merkkivalo **3** voi syttyä ja sammua useaan kertaan käytön aikana. Tämä ei ole merkki laitteen virheellisestä toiminnasta, vaan tarkoittaa, että laite ylläpitää asetettua lämpötilaa.
- Grilli voi alkaa lämmittää eri asennoissa ympäristön lämpötilasta ja lämpötilansäätimen **2** asennosta riippuen.

Jos haluat käyttää vain raclette-grilliä, anna laitteen lämmitä ensin noin 10 minuuttia. Jos haluat grillata samanaikaisesti kivilevyllä **5**, odota noin 30 minuuttia, kunnes kivilevy **5** on lämmennyt (ks. luku "Grilli"). Pannuja **6** ei tarvitse lämmittää laitteen sisällä.

- 5) Täytä pannut **6** halutuilla aineksilla. Älä kuitenkaan täytä pannua **6** liian täyteen, jotta elintarvikkeet eivät ole liian lähellä lämmitysvastuksia tai koske niihin!
- 6) Työnnä pannut **6** laitteen sisälle. Laitteessa olevan pienen syvennyksen ansiosta ne pysyvät paremmin paikoillaan.
- 7) Jos haluat pienentää lämpötilaa, pyöritä lämpötilansäädintä **2** 0-asennon suuntaan. Jos haluat nostaa lämpötilaa, pyöritä lämpötilansäädintä **2** MAX-asennon suuntaan.
- 8) Ota pannut **6** ulos laitteesta heti, kun ainekset ovat kypsiä.

## **⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Pannut **6** ovat erittäin kuumia eristettyä kahvaa lukuun ottamatta!  
Tartu siksi pannuihin **6** vain kahvasta!

9) Tyhjennä pannujen **6** sisältö lastan **7** avulla lautasellesi.

Sen jälkeen voit täyttää pannun **6** uudelleen ja työntää sen takaisin laitteeseen. Älä työnä käytettyjä, tyhjiä pannuja **6** laitteeseen. Elintarvikejäämät palavat kiinni pannuun **6**.

## **HUOMAUTUS**

- Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta pannujen **6** rasvaaminen ei ole tarpeen ennen jokaista uutta annosta.

10) Kun et enää tarvitse laitetta, käännä lämpötilansäädin **2** asentoon "0" ja vedä pistoke pistorasiasta.

## **Grilli**

Grillilevyllä **1** ja kivilevyllä **5** voit samanaikaisesti racletten kanssa grillata lihaa, vihanneksia tai pieniä hedelmänpaloja.

## **HUOMAUTUS**

- Grillilevyn **1** lämpeneminen kestää noin 10 minuuttia. Vasta sen jälkeen voit kypsentää grillilevyllä **1** elintarvikkeita.
- Kivilevyn **5** lämpeneminen kestää noin 30 minuuttia. Vasta sen jälkeen voit kypsentää kivilevyllä **5** elintarvikkeita.

- 1) Valitse kumpaa grillilevyn **1** puolta haluat käyttää.
- 2) Öljyä kivilevyn **5** päälipuoli ja grillilevyn **1** se puoli, jota haluat käyttää, sekä pannujen **6** sisäpuoli kevyesti.
- 3) Aseta lämpenemisen jälkeen grillattavat tuotteet kivilevyllä **5** ja grillilevyllä **1** ja käännä niitä välillä.

## **HUOMIO! ESINEVAHINGOT!**

- Älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne., kun otat kypsennettäviä tuotteita grillilevyiltä **1**, sillä ne vaurioittavat tarttumaton pinnoitetta. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.

## **HUOMAUTUS**

- Kivilevy **5** voi värjäytyä ajan kuluessa. Se ei tarkoita, että sen toimintakyky olisi heikentynyt.

## Puhdistaminen ja hoito

### **VAARA! SÄHKÖISKU!**

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa!  
On olemassa sähköiskun vaara!



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

### **VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!**

- Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistamista. On olemassa palovamma-vaara!

- Laite on suositeltavaa puhdistaa heti jäähtymisen jälkeen. Silloin elintarvikkejäämät irtoavat helpommin.

### **HUOMIO! ESINEVAHINGOT!**

- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa!
- Puhdista kivilevy **5** vasta, kun se on jäähtynyt. Muuten kivilevyyn **5** voi tulla murtumia, ja se voi haljeta.
- Pyyhi laite ja lämpövastukset kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta ja pyyhi lopuksi pelkällä vedellä. Kuivaa kaikki osat hyvin.
- Puhdista grillilevy **1**, kivilevy **5**, lastat **7** ja pannut **6** lämpimässä astianpesuvedessä. Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistuksen jälkeen.

### **HUOMAUTUS**



Lastat **7** voidaan pestä myös astianpesukoneessa. Varmista, etteivät ne jää astianpesukoneessa puristuksiin, ja käytä mahdollisuuksien mukaan astianpesukoneen yläkoria.

- Voit puhdistaa kivilevyn **5** myös pehmeällä, naarmuttamattomalla hankaussienellä.
- Ei-toivotut hajut, kuten kalan hajun, saat poistettua hieromalla kivilevyä **5** sitruunamehulla.
- Kivilevyn **5** kuivumiseen saattaa kulua aikaa.

## Säilytys

- Anna puhtaan laitteen jäähtyä ennen varastoimista. Tyhjät pannut 6 voidaan säilyttää laitteen sisällä.
- Kiedo virtajohto laitteen pohjassa olevan johtokelan ympärille.
- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

## Hävittäminen



**Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa.**

**Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU alainen.**

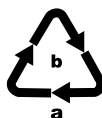
Anna laite valtuutetun jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätehuoltolaitoksen hävittäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätehuoltolaitokseen.



Elinkaarensa loppuun tulleen tuotteen kierrätyksestä ja hävittämisestä saat tietoja kunnan jätehuollosta vastaavalta viranomaiselta.



Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin keräyspisteisiin.



Hävitä pakkaus ympäristöystävällisesti.

Huomioi eri pakkausmateriaaleissa olevat merkinnät, ja lajittelä ne tarvittaessa erikseen. Pakkausmateriaalit on merkitty lyhenteillä (a) ja numeroilla (b), joiden merkitys on seuraava: 1–7: muovit, 20–22: paperi ja pahvi, 80–98: komposiittimateriaalit.

## Huolto



**Huolto Suomi**

Tel.: 010309 3582

E-Mail: [kompernass@idl.fi](mailto:kompernass@idl.fi)

IAN 389578\_2201

## Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

SAKSA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Innehållsförteckning

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Information om den här snabbinstruktionen</b> | <b>12</b> |
| <b>Föreskriven användning</b>                    | <b>12</b> |
| <b>Leveransens innehåll</b>                      | <b>12</b> |
| <b>Beskrivning</b>                               | <b>13</b> |
| <b>Tekniska data</b>                             | <b>13</b> |
| <b>Säkerhetsanvisningar</b>                      | <b>13</b> |
| <b>Montering och uppställning</b>                | <b>16</b> |
| <b>Före första användningen</b>                  | <b>16</b> |
| <b>Användning</b>                                | <b>17</b> |
| Raclette                                         | 17        |
| Grill                                            | 18        |
| <b>Rengöring och skötsel</b>                     | <b>19</b> |
| <b>Förvaring</b>                                 | <b>20</b> |
| <b>Kassering</b>                                 | <b>20</b> |
| <b>Service</b>                                   | <b>21</b> |
| <b>Importör</b>                                  | <b>21</b> |

## Information om den här snabbinstruktionen

Det här dokumentet är en förkortad, tryckt version av den fullständiga bruksanvisningen.



Om du skannar den här QR-koden kommer du direkt till Lidl's servicesida (**www.lidl-service.com**) där du kan öppna och ladda ned den fullständiga bruksanvisningen genom att skriva in artikelnumret (IAN) 389578\_2201.

### VARNING!

Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika person- och saskador.

Snabbinstruktionen är en del av leveransen. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Ta väl vara på snabbinstruktionen och lämna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

## Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att grilla och steka livsmedel inomhus. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

## Leveransens innehåll

Raclettegrill (bas, grillplatta och stenplatta)

8 pannor

8 spatlar

Snabbinstruktion

### **OBSERVERA**

- Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

## Beskrivning

Bild A:

- ❶ Grillplatta
- ❷ Temperaturreglage
- ❸ Uppvärmningslampa (grön)
- ❹ Strömlampa (röd)
- ❺ Stenplatta

Bild B:

- ❻ Panna
- ❼ Spatel

## Tekniska data

|                                                                                   |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Nätspänning                                                                       | 220–240 V ~ (växelström), 50–60 Hz                                                    |
| Effektförbrukning                                                                 | 1400 W                                                                                |
|  | Alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel. |

## Säkerhetsanvisningar

### **FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!**

- Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad, vår kundtjänst eller en person med liknande kvalifikationer byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning. Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
- Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.

**⚠ FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!**

- ▶ Kabeln måste kontrolleras regelbundet för att se om det finns tecken på skador. Om kabeln är skadad får produkten inte användas.
- ▶ Produkten måste anslutas till ett eluttag med skyddsledare.
- ▶ Produkten får inte utsättas för fukt, t ex i form av regn eller väta.



Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Barn får inte rengöra eller serva produkten, såvida de inte är över 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- ▶ Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- ▶ Se till så att produkten står stadigt.

**⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

Var försiktig! Het yta!

- Produktens utsida blir mycket het när den används. Rör bara vid temperaturreglaget och grepphandtagen på sidan av produkten när den används.

**AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!**

- Använd inte någon extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem för att styra produkten.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- Skydda pannornas och grillplattans nonstickbeläggning genom att inte använda några metallföremål som t ex knivar, gafflar osv.
- Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

## Montering och uppställning

### **VARNING! BRANDRISK!**

- Ställ aldrig produkten under överskåp eller bredvid gardiner, skåpväggar eller andra föremål som kan börja brinna.
  - Ställ endast produkten på ytor som tål värme.
- 1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie och klistermärken.
  - 2) Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel för att avlägsna eventuella rester från förpackningen. Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
  - 3) Ställ produkten på en jämn och ren yta som tål värme. Ställ inte produkten direkt mot en vägg eller ett skåp. Alla ska utan problem kunna nå en panna **6**.
  - 4) Placera stenplattan **5** mellan styrskenorna på vilken sida som helst av produkten. Fettrännan som löper hela vägen runt plattan måste vändas uppåt.
  - 5) Placera grillplattan **1** på den andra sidan. Båda sidorna av grillplattan **1** kan användas. Den räfflade ytan ger ett karaktäristiskt mönster på det som grillas.
  - 6) Skjut in pannorna **6** i produkten.

## Före första användningen

När du ställt upp och monterat produkten så som beskrivits tidigare:

- 1) Sätt kontakten i ett eluttag. Strömlampan **4** lyser rött för att visa att produkten kopplats till elnätet.
- 2) Vrid temperaturreglaget **2** till MAX-läget. Uppvärmningslampan **3** lyser grönt för att visa att produkten värms upp.
- 3) Vrid temperaturreglaget **2** till läge 0 efter 20 minuter.
- 4) Dra sedan ut kontakten och låt produkten kallna.

### **OBSERVERA**

- Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.
- 5) Rengör grillplattan **1**, stenplattan **5**, spatlarna **7** och pannorna **6** igen så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
  - 6) Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du använder produkten. Produkten är nu klar att användas.

## Användning

### **VARNING! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**

- Produktens utsida blir mycket het när den används. Rör bara vid temperaturreglaget och grepphandtagen på sidan.

## Raclette

- 1) Välj vilken sida av grillplattan **1** du vill använda.
- 2) Smörj in stenplattans **5** ovansida, den sida av grillplattan **1** som ska användas samt insidan av pannorna **6** med lite olja.
- 3) Sätt kontakten i ett eluttag. Strömlampan **4** lyser rött för att visa att produkten kopplats till elnätet.
- 4) Vrid temperaturreglaget **2** till MAX-läget. Uppvärmningslampan **3** lyser grönt för att visa att produkten värms upp.

### **OBSERVERA**

- Det kan hända att uppvärmningslampan **3** tänds och släcks flera gånger under tiden. Det betyder inte att det är något fel på produkten, det visar bara att den håller rätt temperatur.
- Beroende på omgivningens temperatur kan produkten börja värmas upp när temperaturreglaget **2** står på olika lägen.

Om du bara ska använda racletten låter du först produkten värmas upp i ca 10 minuter. Om du samtidigt vill använda stenplattan **5** för att grilla väntar du i ca 30 minuter tills stenplattan **5** värmts upp (se kapitel Grill). Pannorna **6** behöver inte sättas in i produkten för att värmas upp.

- 5) Fyll pannorna **6** med det som ska tillagas. Akta så att du inte fyller på för mycket i pannorna **6** så att deras innehåll kommer för nära eller i värsta fall kommer i kontakt med värmeslingorna!
- 6) Sätt in pannorna **6** i produkten. Den lilla fördjupningen inuti produkten gör att de står stadigare.
- 7) Vrid temperaturreglaget **2** mot läge 0 för att sänka temperaturen. Om du vill öka temperaturen igen vrid du temperaturreglaget **2** mot MAX-läget.
- 8) Ta ut pannorna **6** så snart maten är klar.

### **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Förutom det isolerade handtaget är pannorna **6** mycket heta! Ta därför bara i pannornas **6** handtag!

- 9) För över pannornas ❹ innehåll till tallriken med spatlarna ❸.

Sedan kan du fylla pannorna ❹ igen och sätta in dem i produkten. Sätt inte in några tomma pannor ❹ som redan använts i produkten. Då bränns rester av livsmedel fast i pannan ❹.

## OBSERVERA

- Tack vare pannornas ❹ nonstickbeläggning behöver man inte smörja dem med fett för varje ny portion.

- 10) När du använt produkten färdigt sätter du temperaturreglaget ❷ på läge 0 och drar ut kontakten ur uttaget.

## Grill

På grillplattan ❶ och stenplattan ❺ kan du grilla kött, grönsaker eller små bitar av frukt samtidigt som du använder racletten.

## OBSERVERA

- Det dröjer ca 10 minuter innan grillplattan ❶ blir tillräckligt varm. Först då kan du lägga det som ska grillas på grillplattan ❶.
- Det dröjer ca 30 minuter innan stenplattan ❺ blir tillräckligt varm. Först då kan du lägga det som ska grillas på stenplattan ❺.

- 1) Välj vilken sida av grillplattan ❶ du vill använda.
- 2) Smörj in stenplattans ❺ ovansida, den sida av grillplattan ❶ som ska användas samt insidan av pannorna ❹ med lite olja.
- 3) Lägg det som ska grillas på stenplattan ❺ och grillplattan ❶ när produkten värmts upp och vänd på bitarna emellanåt.

## AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- Använd inga metallredskap som knivar, gafflar osv. för att lyfta upp det som grillats från grillplattan ❶, då kan nonstickbeläggningen skadas. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.

## OBSERVERA

- Med tiden kan stenplattan ❺ bli lite missfärgad. Det påverkar inte dess funktion.

## Rengöring och skötsel

### **FARA! RISK FÖR ELCHOCKER!**

- Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!



Doppa aldrig ned produkten i vatten eller andra vätskor!

### **VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!**

- Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Annars finns risk för brännskador!

- Rengör helst produkten så snart den kallnat. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

### **AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!**

- Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. Då kan ytan skadas!
- Rengör inte stenplattan **5** förrän den kallnat. Annars kan det bildas sprickor i stenplattan **5** så att den går sönder.

- Torka av produkten och värmeslingorna med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
- Rengör grillplattan **1**, stenplattan **5**, spatlarna **7** och pannorna **6** i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

### **OBSERVERA**



Spatlarna **7** kan även diskas i maskin. Var försiktig så att de inte kläms fast i diskmaskinen och lägg dem i den övre korgen om det är möjligt.

- Stenplattan **5** kan också rengöras med en mjuk svamp som inte repar ytan.
- För att få bort oönskad lukt, t ex av fisk, gnider du in stenplattan **5** med citronsaft.
- Det tar längre tid för stenplattan **5** att torka.

## Förvaring

- Låt den rengjorda produkten kallna innan du ställer undan den. De tomma pannorna **6** kan förvaras i produkten.
- Linda upp kabeln på hållaren på produktens undersida.
- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

## Kassering



**Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushålls-soporna. Produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.**

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Fråga hos din kommun eller stadsdelsförvaltning om möjligheterna att kassera eller återvinna den uttjänta produkten.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.



Tänk på miljön när du kasserar förpackningen.

Observera märkningen på de olika förpackningsmaterialen så att de kan källsorteras och ev. kasseras separat. Förpackningsmaterialen är märkta med förkortningar (a) och siffror (b) som har följande betydelse:

- 1–7: Plast,
- 20–22: Papper och kartong,
- 80–98: Komposit.

## Service

**SE Service Sverige**  
Tel.: 0770 930739  
E-Mail: [kompernass@lidl.se](mailto:kompernass@lidl.se)

**FI Service Suomi**  
Tel.: 010309 3582  
E-Mail: [kompernass@lidl.fi](mailto:kompernass@lidl.fi)

IAN 389578\_2201

## Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress.  
Kontakta först det serviceställe som anges.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
TYSKLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## **Turiny**

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informacija apie šią trumpąją instrukciją . . . . .</b> | <b>24</b> |
| <b>Naudojimas pagal paskirtį . . . . .</b>                 | <b>24</b> |
| <b>Tiekiamas rinkinys . . . . .</b>                        | <b>24</b> |
| <b>Prietaiso aprašas . . . . .</b>                         | <b>25</b> |
| <b>Techniniai duomenys . . . . .</b>                       | <b>25</b> |
| <b>Saugos nurodymai . . . . .</b>                          | <b>25</b> |
| <b>Surinkimas ir pastatymas . . . . .</b>                  | <b>28</b> |
| <b>Prieš naudojant pirmą kartą . . . . .</b>               | <b>28</b> |
| <b>Naudojimas . . . . .</b>                                | <b>29</b> |
| Rakletė . . . . .                                          | 29        |
| Keptuvas . . . . .                                         | 30        |
| <b>Valymas ir priežiūra . . . . .</b>                      | <b>31</b> |
| <b>Laikymas nenaudojant . . . . .</b>                      | <b>32</b> |
| <b>Šalinimas . . . . .</b>                                 | <b>32</b> |
| <b>Priežiūra . . . . .</b>                                 | <b>32</b> |
| <b>Importuotojas . . . . .</b>                             | <b>32</b> |

## Informacija apie šią trumpąją instrukciją

Šis dokumentas yra visos naudojimo instrukcijos sutrumpintas spausdintinis leidinys.



Nuskaityę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę gaminio numerį (IAN) 389578\_2201 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija ir ją atsisiųsti.

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Kad nebūtų sužaloti žmonės ir išvengtumėte materialinės žalos, vadovaukitės visa naudojimo instrukcija ir saugos nurodymais.

Trumpoji instrukcija yra šio gaminio sudedamoji dalis. Prieš pradėdami naudoti gaminį, susipažinkite su visais naudojimo ir saugos nurodymais. Būtinai išsaugokite trumpąją instrukciją ir perduodami gaminį kitiems asmenims kartu perduokite ir visus jo dokumentus.

## Naudojimas pagal paskirtį

Šis prietaisas skirtas tik maisto produktams kepti ir ruošti patalpose. Šis prietaisas skirtas tik buitinio naudojimo reikmėms. Nenaudokite jo komerciniams tikslams.

## Tiekiamas rinkinys

Raklito keptuvas (pagrindas, kepimo plokštė ir akmens plokštė)

8 keptuvėlės

8 mentelės

Trumpoji instrukcija

### NURODYMAS

- Išpakavę iškart patikrinkite tiekiamą rinkinį ir įsitinkinkite, kad nieko netrūksta ir nėra pažeidimų. Prireikus kreipkitės į klientų aptarnavimo tarnybą.

## Prietaiso aprašas

A paveikslėlis

- ➊ Kepimo plokštė
- ➋ Temperatūros reguliatorius
- ➌ Kaitinimo indikatorius (žalias)
- ➍ Tinklo indikatorius (raudonas)
- ➎ Akmens plokštė

B paveikslėlis

- ➏ Keptuvėlė
- ➐ Mentelė

## Techniniai duomenys

|                                                                                   |                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Tinklo įtampa                                                                     | 220–240 V ~ (kintamoji srovė), 50–60 Hz                                                |
| Galia                                                                             | 1 400 W                                                                                |
|  | Visos su maisto produktais besiliečiančios šio prietaiso dalys gali liestis su maistu. |

## Saugos nurodymai

### **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!**

- Kad išvengtumėte pavojų, pažeistą šio prietaiso įjungimo į tinklą laidą turi pakeisti gamintojas, jo klientų aptarnavimo tarnybos darbuotojas arba panašios kvalifikacijos asmuo.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nesiliestų su karštomis prietaiso dalimis. Niekada nenaudokite prietaiso šalia atviros liepsnos, kaitlentės ar įkaitusios orkaitės.
- Saugokite prietaisą nuo lietaus ir niekada nenaudokite jo drėgnoje arba šlapioje aplinkoje. Pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant maitinimo laidas niekada nesušlaptų ar nesudrėktų.
- Prieš naudodami prietaisą patikrinkite, ar nėra matomų išorinių pažeidimų. Nenaudokite prietaiso, jei jis buvo pažeistas ar nukritęs.

**⚠ PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!**

- ▶ Būtina nuolat įsitikinti, kad nepažeistas maitinimo laidas. Jei maitinimo laidas pažeistas, prietaiso naudoti nebegalima.
- ▶ Prietaisas turi būti jungiamas į elektros lizdą su įžeminimo laidu.
- ▶ Saugokite prietaisą nuo lietaus ar drėgmės.



Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius! Šiuo atveju, skysčio likučiams patekus ant veikiančio prietaiso elektros sistemos dalių, gali kilti mirtinas elektros smūgio pavojus.

**⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- ▶ Šį prietaisą gali naudoti 8 metų amžiaus ir vyresni vaikai, taip pat silpnesnių fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba mažai patirties ir (arba) žinių turintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba buvo išmokyti saugiai naudoti prietaisą ir supranta jo keliamus pavojus.
- ▶ Vaikams su prietaisu žaisti draudžiama.
- ▶ Valymo ir naudotojo atliekamų techninės priežiūros darbų neleidžiama atlikti vaikams, nebent jie yra vyresni nei 8 metų amžiaus ir prižiūrimi.
- ▶ Pasirūpinkite, kad jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai būtų atokiai nuo prietaiso jungiamojo laido.
- ▶ Baigę naudoti prietaisą ir prieš jį valydami palaukite, kol prietaisas atvės! Pavojus nusidenginti!
- ▶ Prietaisą statykite kuo arčiau elektros lizdo. Pasirūpinkite, kad iškilus pavojui tinklo kištukas būtų lengvai pasiekiamas, o už maitinimo laido nebūtų galima užkliūti.
- ▶ Prietaisą tvirtai pastatykite.

**⚠ ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

Atsargiai! Karštas paviršius!

- ▶ Veikiančio prietaiso paviršiai labai įkaista. Prietaisui veikiant lieskite tik temperatūros reguliatorių ir šonines rankenas.

**DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!**

- ▶ Prietaisui valdyti nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos.
- ▶ Niekada nepalikite neprižiūrimo veikiančio prietaiso.
- ▶ Patikrinkite, ar prietaisas, maitinimo laidas ir tinklo kištukas nesiliečia prie karščio šaltinių, pvz., kaitlenčių arba atviros liepsnos.
- ▶ Prietaiso nekaitinkite anglimis ar panašiu kuru!
- ▶ Saugokite keptuvėlių ir kepimo plokštės nelimpančią dangą – nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan.
- ▶ Prietaisą naudokite tik su kartu tiekiamais originaliais priedais.

## Surinkimas ir pastatymas

### ĮSPĖJIMAS! GAISRO PAVOJUS!

- Niekada nestatykite prietaiso po pakabinamosiomis spintelėmis, šalia užuolaidų, sieninių spintų ar kitų lengvai užsiliepsnojančių daiktų.
  - Prietaisą statykite tik ant karščiui atsparaus pagrindo.
- 1) Visas dalis išimkite iš kartoninės dėžės, nuimkite pakuotės medžiagas ir apsaugines plėveles bei lipdukus, jei jų yra.
  - 2) Nuvalykite visas dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“, – taip pašalinsite pakuotės likučius, kurių dar gali būti. Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos.
  - 3) Pastatykite prietaisą ant karščiui atsparaus, švaraus ir lygaus paviršiaus. Pasirūpinkite, kad prietaisas nestovėtų prie pat sienos ar spintos. Visi asmenys turėtų lengvai pasiekti keptuvėles **6**.
  - 4) Bet kurioje prietaiso pusėje tarp kreiptuvų uždėkite akmens plokštę **5**. Aplinkui einantis riebalų griovelis turi būti viršuje.
  - 5) Kepimo plokštę **1** uždėkite kitoje pusėje. Galima naudoti abi kepmo plokštes **1** puses. Rievėtasis kepmo paviršius įspaudžia maisto produktuose kepmo grotelėms būdingą raštą.
  - 6) Keptuvėles **6** įkiškite į prietaisą.

## Prieš naudojant pirmą kartą

Pastatykite ir surinkite prietaisą, kaip aprašyta pirmiau.

- 1) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Tinklo indikatorius **4** šviečia raudonai rodydamas, kad prietaisas įjungtas į elektros tinklą.
- 2) Temperatūros reguliatorių **2** pasukite į padėtį MAX. Kaitinimo indikatorius **3** šviečia žaliai rodydamas, kad prietaisas kaista.
- 3) Po 20 minučių temperatūros reguliatorių **2** pasukite į 0 padėtį.
- 4) Tada ištraukite tinklo kištuką ir palaukite, kol prietaisas atvės.

### NURODYMAS

- Pirmą kartą įkaitinant prietaisą, dėl gamybos medžiagų likučių gali atsirasti šiek tiek dūmų ar kvapų. Tai normalu ir visiškai nepavojinga. Pasirūpinkite pakankamu vėdinimu, pvz., atidarykite langą.
- 5) Iš naujo nuvalykite kepmo plokštę **1**, akmens plokštę **5**, menteles **7** ir keptuvėles **6**, kaip aprašyta skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
  - 6) Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra visiškai sausos. Dabar prietaisas paruoštas naudoti.

## Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS NUSIDEGINTI!

- Veikiančio prietaiso paviršiai labai įkaista. Lieskite tik temperatūros reguliatorių ir šonines rankenas.

## Rakletė

- 1) Pasirinkite kepimo plokštės **1** pusę, kurią norėsite naudoti.
- 2) Akmens plokštės **5** viršutinę pusę bei kepimo plokštės **1** pusę, kurią naudosite, taip pat keptuvėlių **6** vidų patepkite trupučiu aliejaus.
- 3) Į elektros lizdą įkiškite tinklo kištuką. Tinklo indikatorius **4** šviečia raudonai rodydamas, kad prietaisas įjungtas į elektros tinklą.
- 4) Temperatūros reguliatorių **2** pasukite į padėtį MAX. Kaitinimo indikatorius **3** šviečia žaliai rodydamas, kad prietaisas kaista.

### NURODYMAS

- Kaitinimo indikatorius **3** gali retsykais vėl įsižiebtį ir užgesti. Tai nereiškia, kad prietaisas sugedo; indikatorius parodo, kad prietaisas išlaiko nustatytą temperatūrą.
- Prietaisas gali pradėti kaisti temperatūros reguliatorių **2** nustačius į skirtingas padėtis – tai priklauso nuo aplinkos temperatūros.

Jei norite kepti tik rakletes, prietaisą iš anksto kaitinkite apie 10 minučių. Jei tu pat metu norite kepti ir ant akmens plokštės **5**, apie 30 minučių palaukite, kol akmens plokštė **5** įkais (žr. skyrių „Keptuvas“). Keptuvėlių **6** nereikia įkaitinti įkišus į prietaisą.

- 5) Į keptuvėles **6** sudėkite norimus produktus. Tačiau keptuvėlių **6** per daug nepripildykite, antraip maisto produktai bus per arti spiralinių kaitinimo elementų ar netgi liesis prie jų!
- 6) Keptuvėles **6** įkiškite į prietaisą. Prietaisas šiek tiek įgilintas, kad jos tvirtiau laikytųsi.
- 7) Norėdami sumažinti temperatūrą, temperatūros reguliatorių **2** sukite 0 link. Norėdami vėl padidinti temperatūrą, temperatūros reguliatorių **2** sukite žymos MAX link.
- 8) Pagaminę patiekalą, keptuvėles **6** išimkite iš prietaiso.

### ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!

- Keptuvėlės **6**, išskyrus izoliuotą rankeną, būna labai karštos! Todėl keptuvėles **6** imkite tik už rankenos!

- 9) Keptuvėlių **6** turinį mentele **7** išstumkite ant lėkštės.

Dabar keptuvėles **6** galite vėl pripildyti ir įkišti į prietaisą. Nekiškite į prietaisą naudotų ir nepripildytų keptuvėlių **6**. Antraip keptuvėlėje **6** pridegs maisto likučiai.

## NURODYMAS

- Keptuvėlės **6** padengtos nelimpančia dangą, todėl nereikia jų kas kartą tepti aliejumi prieš ruošiant naują porciją.

- 10) Jei prietaiso nebenaudosite, temperatūros reguliatorių **2** pasukite į 0 padėtį ir ištraukite iš elektros lizdo tinklo kištuką.

## Keptuvas

Kepdami rakletę, ant kepimo plokštės **1** ir akmens plokštės **5** tuo pat metu galite kepti mėsą, daržoves ar nedidelius vaisių gabalėlius.

## NURODYMAS

- Kepimo plokštė **1** įkaista maždaug per 10 minučių. Tik tada ant kepimo plokštės **1** galima ruošti maisto produktus.
- Akmens plokštė **5** įkaista maždaug per 30 minučių. Tik tada ant akmens plokštės **5** galima ruošti maisto produktus.

- 1) Pasirinkite kepimo plokštės **1** pusę, kurią norėsite naudoti.
- 2) Akmens plokštės **5** viršutinę pusę bei kepimo plokštės **1** pusę, kurią naudosite, taip pat keptuvėlių **6** vidų patepkite trupučiu aliejaus.
- 3) Ant įkaitusios akmens plokštės **5** ir kepimo plokštės **1** sudėkite kepalus produktus ir kartais juos apverskite.

## DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!

- Nenaudokite metalinių įrankių, pvz., peilių, šakučių ir pan., gaminamiems produktams nuo kepimo plokštės **1** nuimti, nes jais pažeisite nelimpančią dangą. Nenaudokite prietaiso, jei jo nelimpanti dangą pažeista.

## NURODYMAS

- Ilgainiui akmens plokštės **5** spalva gali šiek tiek pakisti. Tačiau dėl to jos savybės nepablogėja.

## Valymas ir priežiūra

### **PAVOJUS! ELEKTROS SMŪGIS!**

- Prieš valydami prietaisą, kas kartą iš elektros lizdo ištraukite tinklo kištuką! Kyla elektros smūgio pavojus!



- Niekada nenardinkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!

### **ĮSPĖJIMAS! PAVOJUS SUSIŽALOTI!**

- Prieš valydami prietaisą visada pirmiausia palaukite, kol jis atvės.
  - Kyla pavojus nusideginti!
- Rekomenduojame valyti prietaisą iškart, kai jis atvėsta. Taip lengviau pašalinsite maisto produktų likučius.

### **DĖMESIO! MATERIALINĖ ŽALA!**

- Nenaudokite šveičiamųjų ar agresyvių valymo priemonių. Jos gali sugadinti paviršių!
  - Valykite tik atvėsusių akmens plokštę **5**. Antraip akmens plokštė **5** gali sutrūkinėti ir suskilti.
- Prietaisą ir spiralinius kaitinimo elementus valykite drėgna šluoste. Prireikus šluostę sudrėkinkite švelniu plovikliu, o paskui nuvalykite švari vandeniu. Viską gerai nusausinkite.
  - Kepimo plokštę **1**, akmens plokštę **5**, menteles **7** ir keptuvėles **6** plaukite šiltu vandeniu su plovikliu. Nuplovę visas dalis gerai nusausinkite.

### **NURODYMAS**



Menteles **7** galite plauti ir indaplovėje. Pasirūpinkite, kad jos indaplovėje nebūtų prispaustos; geriausia jas sudėti į viršutinį indaplovės krepšį.

- Akmens plokštę **5** galite valyti minkšta, nebraižančia kempine.
- Nepageidaujamus kvapus, pvz., žuvies kvapą, galite pašalinti akmens plokštę **5** patyrinę citrinų sultimis.
- Akmens plokštė **5** džiūsta ilgiau.

## Laikymas nenaudojant

- Prieš padėdami palaukite, kol nuvalytas prietaisas atvės. Tuščias keptuvėles ❹ galite laikyti sudėję į prietaisą.
- Maitinimo laidą užvyniokite ant laido ritės prietaiso apačioje.
- Išvalytą prietaisą laikykite švarioje, nedulkėtoje ir sausoje vietoje.

## Šalinimas



**Prietaiso jokių būdu neišmeskite kartu su buitinėmis atliekomis. Šiam gaminiui taikoma Europos Sąjungos direktyva 2012/19/EU.**

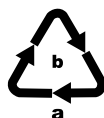
Prietaisą atiduokite sertifikuotai atliekų utilizavimo įmonei arba savo komunalinei atliekų šalinimo tarnybai. Laikykitės galiojančių teisės aktų. Jei kiltų abejonių, susisiekite su vietine atliekų šalinimo tarnyba.



Kaip išmesti nenaudojamą gaminį, sužinosite savo savivaldybės arba miesto administracijoje.



Pakuotė pagaminta iš aplinką tausojančių medžiagų, kurias galite pristatyti į vietos perdirbimo įmones.



Pakuotę išmeskite saugodami aplinką.

Atsižvelkite į skirtingų pakuotės medžiagų ženklimą ir pririnkus jas surūšiuokite.

Pakuotės medžiagos ženklinamos šiais trumpiniais (a) ir skaičiais (b):

1–7: plastikai, 20–22: popierius ir kartonas, 80–98: sudėtinės medžiagos.

## Priežiūra



**Priežiūra Lietuva**

Tel. 880 033 144

Elektroninio pašto adresas: [kompernass@lidl.lt](mailto:kompernass@lidl.lt)

IAN 389578\_2201

## Importuotojas

Atminkite, kad šis adresas nėra techninės priežiūros tarnybos adresas. Pirmiausia susisiekite su nurodyta klientų aptarnavimo tarnyba.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

VOKIETIJA

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## Inhaltsverzeichnis

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Informationen zu dieser Kurzanleitung .....</b> | <b>34</b> |
| <b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....</b>           | <b>34</b> |
| <b>Lieferumfang .....</b>                          | <b>34</b> |
| <b>Gerätebeschreibung .....</b>                    | <b>35</b> |
| <b>Technische Daten .....</b>                      | <b>35</b> |
| <b>Sicherheitshinweise .....</b>                   | <b>35</b> |
| <b>Zusammenbauen und Aufstellen .....</b>          | <b>38</b> |
| <b>Vor dem ersten Gebrauch .....</b>               | <b>38</b> |
| <b>Bedienen .....</b>                              | <b>39</b> |
| Raclette .....                                     | 39        |
| Grill .....                                        | 40        |
| <b>Reinigung und Pflege .....</b>                  | <b>41</b> |
| <b>Aufbewahrung .....</b>                          | <b>42</b> |
| <b>Entsorgung .....</b>                            | <b>42</b> |
| <b>Service .....</b>                               | <b>43</b> |
| <b>Importeur .....</b>                             | <b>43</b> |

## 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](http://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:

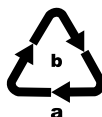
Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte 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](mailto:kompernass@lidl.de)

### AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: [kompernass@lidl.at](mailto:kompernass@lidl.at)

### CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto: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](http://www.kompernass.com)



**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Tietojen tila · Informationsstatus · Informacijos data

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

---

IAN 389578\_2201