



PDF ONLINE
www.lidl-service.com



RACLETTE GRILL / RACLETTE-GRILL / RACLETTE-GRIL SRGS 1400 D4

(GB) (IE)

RACLETTE GRILL

Short manual

(FR) (BE)

RACLETTE-GRIL

Guide abrégé

(CZ)

RACLETTE GRIL

Stručný návod

(SK)

RAKLETOVACÍ GRIL

Krátky návod

(DK)

RACLETTE GRILL

Kvikvejledning

(HU)

RACLETTE GRILL

Rövid útmutató

(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

Kurzanleitung

(NL) (BE)

GOURMETSET

Beknopte gebruiksaanwijzing

(PL)

GRILL ELEKTRYCZNY RACLETTE

Skrócona instrukcja obsługi

(ES)

RACLETTE GRILL

Guía breve

(IT)

RACLETTE-GRILL

Istruzioni brevi

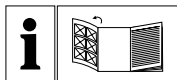
(SI)

ŽAR RACLETTE

Kratka navodila

IAN 389578_2201

(DE) (AT) (BE) (NL)
(CZ) (PL) (SK) (DK) (HU)



GB IE

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

DE AT CH

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

FR BE

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

NL BE

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

CZ

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

PL

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

SK

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

ES

Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

DK

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

IT

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

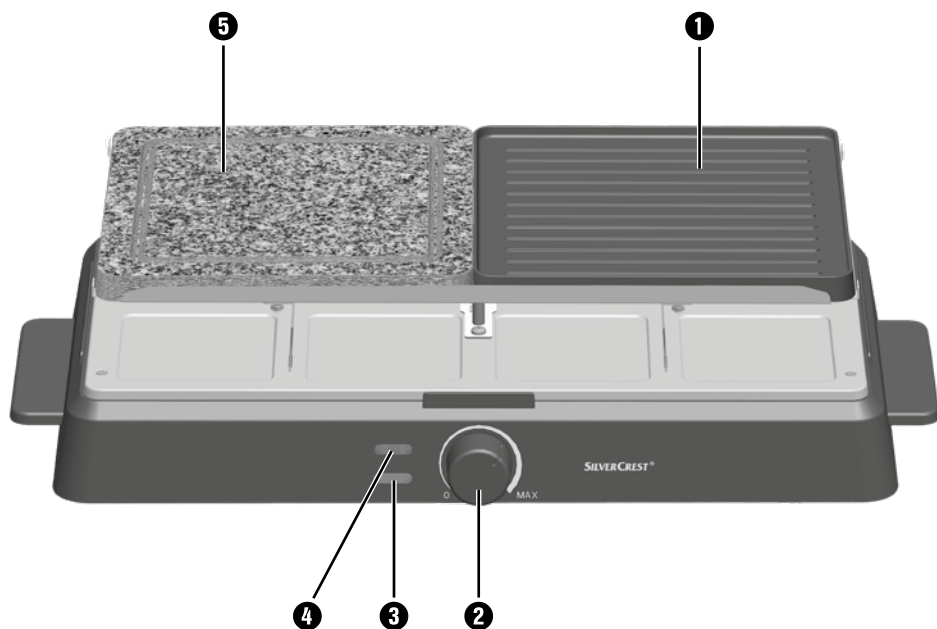
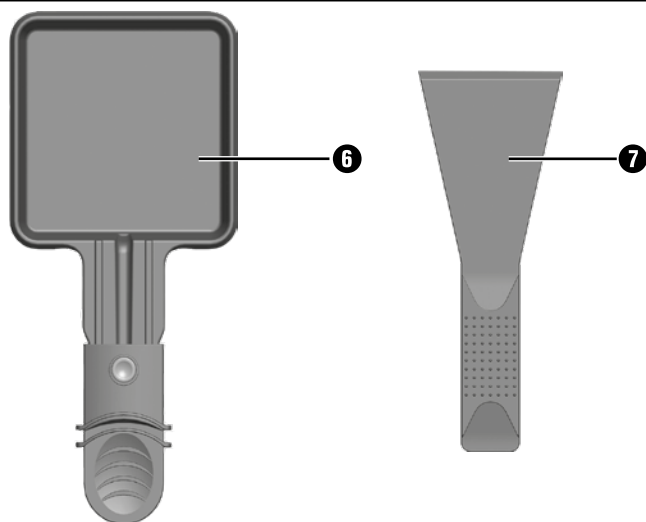
HU

Olvasás előtt kattintson az ábrát tartalmazó oldalra és végezetül ismerje meg a készülék mindegyik funkcióját.

SI

Pred branjem odprite stran s slikami in se nato seznanite z vsemi funkcijami naprave.

GB / IE	Short manual	Page	1
DE / AT / CH	Kurzanleitung	Seite	13
FR / BE	Guide abrégé	Page	25
NL / BE	Beknopte gebruiksaanwijzing	Pagina	37
CZ	Stručný návod	Strana	47
PL	Skrócona instrukcja obsługi	Strona	57
SK	Krátky návod	Strana	67
ES	Guía breve	Página	79
DK	Kvikvejledning	Side	91
IT	Istruzioni brevi	Pagina	103
HU	Rövid útmutató	Oldal	115
SI	Kratka navodila	Stran	127

A**B**

Contents

Information about this short manual 2

Intended use 2

Package contents 2

Appliance description 3

Technical details 3

Safety information 3

Assembly and setting up 6

Before first use 6

Operation 7

Raclette 7

Grill 8

Cleaning and care 9

Storage 10

Disposal 10

Service 11

Importer 11

Information about this short manual

This document is a shortened print version of the complete operating instructions.



Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page (www.lidl-service.com), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 389578_2201.

WARNING!

Observe the information in the complete operating instructions and the safety instructions to avoid personal injury and damage to property.

The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling and heating food indoors. This appliance is intended solely for use in private households. Do not use it for commercial purposes.

Package contents

Raclette Grill (base, griddle and stone griddle)

8 pans

8 spatula

Short manual

NOTE

- Check contents for completeness and damage immediately after unpacking. Contact Customer Services if necessary.

Appliance description

Figure A:

- ❶ Griddle
- ❷ Temperature control
- ❸ Heat-up indicator lamp (green)
- ❹ Power indicator lamp (red)
- ❺ Stone griddle

Figure B:

- ❻ Pan
- ❼ Spatula

Technical details

Mains voltage	220 – 240 V ~ (alternating current), 50–60 Hz
Power consumption	1400 W
	All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

Safety information

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
- Check the device for visible external damage before use. Do not operate a device that has been damaged or dropped.

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
- ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
- ▶ The device must not come into contact with moisture such as rain or water.



- ▶ Never immerse the appliance in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children of the age of 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge only if they are being supervised or have been instructed with regard to the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Children must not play with the device.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Risk of burns!
- ▶ If possible, set up the appliance close to a power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and that the cable poses no risk of tripping.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Provide a stable location for the appliance.



Caution! Hot surface!

- ▶ The surfaces of the appliance become very hot during use. While the appliance is in use, touch only the temperature control and the handles at the sides.

CAUTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the device unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating on the pans and the grill, do not use metallic tools such as knives, forks, etc.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.

Assembly and setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the device underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
 - ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.
- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
 - 2) Clean all of the components as described in the Chapter "Cleaning and care" to remove any packaging residue. Ensure that all parts are completely dry.
 - 3) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface. Do not place the appliance directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans **6**.
 - 4) Place the stone griddle **5** on one side of the appliance between the guide rails. The fat channel around the edges must face upwards.
 - 5) Place the griddle **1** on the other side. The griddle **1** can be used on both sides. If you use the grooved side of the griddle, your food will have the typical grill pattern.
 - 6) Push the pans **6** into the device.

Before first use

The appliance is assembled and set up as described above.

- 1) Insert the plug into a mains power socket. The power indicator lamp **4** lights up red to show that the appliance is connected to the mains.
- 2) Turn the temperature control **2** to MAX. The heat-up indicator lamp **3** lights up green to show that the appliance is heating up.
- 3) After 20 minutes, turn the temperature control **2** to 0.
- 4) Then pull out the plug and allow the appliance to cool down.

NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may be generated due to production-related residue. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 5) Clean the griddle **1**, the stone griddle **5**, the spatula **7** and the pans **6** as described in the section "Cleaning and care".
 - 6) Ensure that all parts are completely dry before operating the device.
- The appliance is now ready for use.

Operation

WARNING! RISK OF BURNS!

- The surfaces of the appliance become very hot during use. Touch only the temperature control and the handles at the sides.

Raclette

- 1) Select the side of griddle **1** that you want to use.
- 2) Lightly oil the upper surface of the stone griddle **5** and the griddle **1** with the side you want to use at the top as well as the inside of the pans **6**.
- 3) Insert the plug into a mains power socket. The power indicator lamp **4** lights up red to show that the appliance is connected to the mains.
- 4) Turn the temperature control **2** to MAX. The heat-up indicator lamp **3** lights up green to show that the appliance is heating up.

NOTE

- The heat-up indicator lamp **3** may come on and go out several times during this process. This is not an appliance malfunction! It merely indicates that the appliance is maintaining the set temperature.
- Depending on the room temperature, heating up will start at different positions on the temperature control **2**.

If you only want to use the raclette, allow the appliance to heat up for 10 minutes. If you want to use the stone griddle **5** at the same time to grill food, wait around 30 minutes until the stone griddle **5** has heated up (see Chapter "Grill").

The pans **6** do not need to be pushed into the appliance while it is heating up.

- 5) Fill the pans **6** with the desired ingredients. Ensure that the pans **6** are not overfilled otherwise the food could get too close to the heating elements and could even touch them!
- 6) Place the pans **6** into the device. The slight recess in the appliance helps to keep the pans in place.
- 7) Turn the temperature control **2** towards 0 if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control **2** towards MAX if you want to increase the temperature again.
- 8) Remove the pans **6** from the device as soon as the contents are cooked.

WARNING! RISK OF INJURY!

- Apart from the insulated handles, the pans **6** are very hot! Therefore, hold the pans **6** only by the handle!

- 9) Empty the contents of the pan ❹ onto your plate using the spatula ❸.

You can now refill the pan ❹ and push it back into the device. Do not push used, but empty pans ❹ into the device. Any remaining food in the pans ❹ could burn on.

NOTE

- ▶ Because of the non-stick coating in the pans ❹, it is not necessary to re-grease them before every use.

- 10) Once you have finished using the appliance, turn the temperature control ❷ to "0" and remove the plug from the mains socket.

Grill

Using the griddle ❶ and the stone griddle ❺, you can simultaneously grill meat, vegetables or small pieces of fruit to accompany the raclette.

NOTE

- ▶ The griddle ❶ takes about 10 minutes to heat up. You cannot cook food on the griddle ❶ until then!
- ▶ The stone griddle ❺ takes about 30 minutes to heat up. You cannot cook food on the stone griddle ❺ until then!

- 1) Select the side of griddle ❶ that you want to use.
- 2) Lightly oil the upper surface of the stone griddle ❺ and the griddle ❶ with the side you want to use at the top as well as the inside of the pans ❹.
- 3) Place the food onto the stone griddle ❺ and griddle ❶ and turn it occasionally as required.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use metal implements such as knives, forks, etc. when you remove food from the griddle ❶ as they could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

NOTE

- ▶ Over time, the stone griddle ❺ may become slightly discoloured. This will not impair its functionality.

Cleaning and care

DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the power plug from the mains power socket! There is a risk of electric shock!



- Never immerse the device in water or any other liquid!

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always allow the appliance to cool down before cleaning it. Otherwise there is a risk of burns!

- It is best to clean the device as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not clean the stone griddle **5** until it has cooled down. Otherwise the stone griddle **5** could crack and break.
- Wipe the device housing and the heating elements with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with clear water. Dry everything properly.
- Clean the griddle **1**, the stone griddle **5**, the spatula **7** and the pans **6** in warm soapy water. Dry all parts properly after cleaning.

NOTE



- The spatulas **7** can be cleaned in the dishwasher. Ensure that they do not get caught in the dishwasher. Use the upper basket in the dishwasher if possible.

- ▶ You can also use a soft, non-abrasive sponge to clean the stone griddle **5**.
- ▶ To remove undesirable odours such as fish smells, rub the stone griddle **5** down with a little lemon juice.
- ▶ The stone griddle **5** takes longer to dry.

Storage

- Allow the cleaned appliance to cool down before putting it away. You can store the empty pans **6** in the appliance.
- Wrap the power cable around the cable retainer on the underside of the appliance.
- Store the cleaned device in a clean, dust-free and dry place.

Disposal



Never dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the device via an approved disposal company or your municipal waste facility. Please comply with all applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



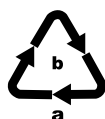
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



The product is recyclable, subject to extended producer responsibility and is collected separately.



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings: 1–7: Plastics, 20–22: Paper and cardboard, 80–98: Composites.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**
Tel.: 1800 101010
E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 389578_2201

Importer

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

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

Inhaltsverzeichnis

Informationen zu dieser Kurzanleitung	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Lieferumfang	14
Gerätebeschreibung	15
Technische Daten	15
Sicherheitshinweise	15
Zusammenbauen und Aufstellen	18
Vor dem ersten Gebrauch	18
Bedienen	19
Raclette	19
Grill	20
Reinigung und Pflege	21
Aufbewahrung	22
Entsorgung	22
Service	23
Importeur	23

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 ❶, die Steinplatte ❺, die Spatel ❷ und die Pfannen ❸ 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 ❶, die Sie benutzen wollen.
- 2) Ölen Sie die Oberseite der Steinplatte ❺ sowie die Seite der Grillplatte ❶, die Sie benutzen wollen und die Pfannen ❸ von innen leicht ein.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte ❹ leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 4) Drehen Sie den Temperaturregler ❷ auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte ❸ leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät heizt.

HINWEIS

- Die Aufheizkontrollleuchte ❸ 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 ❷ beginnen.

Wenn Sie nur Raclettieren wollen, lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen. Wenn Sie gleichzeitig die Steinplatte ❺ zum Grillen benutzen wollen, warten Sie ca. 30 Minuten ab, bis die Steinplatte ❺ aufgeheizt ist (siehe Kapitel „Grill“). Die Pfannen ❸ müssen zum Aufheizen nicht ins Gerät eingeschoben sein.

- 5) Füllen Sie die Pfannen ❸ mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie jedoch dabei darauf, dass die Pfanne ❸ nicht zu hoch gefüllt wird, damit das Lebensmittel nicht zu nahe an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 6) Stellen Sie die Pfannen ❸ in das Gerät. Die leichte Vertiefung im Gerät sorgt für einen besseren Stand.
- 7) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❷ Richtung 0. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler ❷ 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.



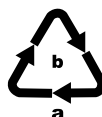
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 389578_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

Table des matières

Informations relatives à ce guide abrégé.....	26
Utilisation conforme à l'usage prévu	26
Matériel livré.....	26
Description de l'appareil	27
Caractéristiques techniques.....	27
Consignes de sécurité.....	27
Montage et installation	30
Avant la première utilisation	30
Opération	31
Raclette	31
Gril.....	32
Nettoyage et entretien.....	33
Rangement	34
Mise au rebut	34
Service après-vente	35
Importateur.....	35

Informations relatives à ce guide abrégé

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



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

⚠ AVERTISSEMENT !

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

Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

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

Matériel livré

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

8 Poêlons

8 Spatules

Guide abrégé

REMARQUE

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

Description de l'appareil

Figure A :

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

Figure B :

- ❻ Poêlon
- ❼ Spatule

Caractéristiques techniques

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

Consignes de sécurité

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.
- ▶ N'exposez pas l'appareil à la pluie et ne l'utilisez jamais dans un environnement humide ou mouillé. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement de l'appareil.

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant d'utiliser l'instrument, vérifiez que celui-ci ne présente aucun dégât extérieur visible. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou qui a chuté.
- ▶ Le cordon d'alimentation doit régulièrement être contrôlé pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne faut plus utiliser l'appareil.
- ▶ L'appareil doit être raccordé à une prise secteur avec un conducteur de protection.
- ▶ Il faut impérativement éviter tout contact avec de l'humidité, comme par ex. de la pluie.



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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

⚠ Avertissement ! Risque de blessures !

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



Prudence ! Surface brûlante !

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

ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Montage et installation

AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'installez jamais l'appareil sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
 - ▶ N'installez l'appareil que sur un support résistant à la chaleur.
- 1) Retirez toutes les pièces du carton et éliminez le matériau d'emballage ainsi que les films de protection et autocollants éventuels.
 - 2) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre « Nettoyage et entretien » afin d'éliminer d'éventuels restes d'emballage. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches.
 - 3) Installez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane. A cet égard, veillez à ne pas placer l'appareil directement sur une paroi ou une armoire.
Les manches des poêlons **6** doivent se trouver à portée de main des convives.
 - 4) Placez la pierre à griller **5** sur l'un des côtés de l'appareil entre les rails de guidage. La gorge périphérique d'écoulement de la graisse doit pointer vers le haut.
 - 5) Posez la plaque de gril **1** sur l'autre côté. La plaque de gril **1** peut être utilisée des deux côtés. Avec la surface striée du gril, vous obtiendrez sur les aliments le motif typique du gril.
 - 6) Glissez les poêlons **6** dans l'appareil.

Avant la première utilisation

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

- 1) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant de fonctionnement **4** s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil est raccordé au secteur.
- 2) Réglez le thermostat **2** sur MAX. Le voyant d'échauffement **3** s'allume en vert pour indiquer ainsi que l'appareil s'échauffe.
- 3) Au bout de 20 minutes, ramenez le thermostat **2** sur 0.
- 4) Retirez ensuite la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

REMARQUE

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

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

L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Opération

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURE !

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

Raclette

- 1) Choisissez la face de la plaque de gril ❶ que vous souhaitez utiliser.
- 2) Huilez légèrement la pierre à griller ❺ ainsi que la plaque de gril ❶ sur la face que vous souhaitez utiliser et l'intérieur des poêlons ❻.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Le voyant de fonctionnement ❹ s'allume en rouge pour indiquer que l'appareil est raccordé au secteur.
- 4) Réglez le thermostat ❷ sur MAX. Le voyant d'échauffement ❸ s'allume en vert pour indiquer ainsi que l'appareil s'échauffe.

REMARQUE

- Le voyant d'échauffement ❸ peut s'allumer et s'éteindre répétitivement. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil, mais indique que ce dernier maintient la température réglée.
- Suivant la température ambiante, le chauffage peut commencer sur différentes positions du thermostat ❷.

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

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

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

- 8) Retirez les poêlons ❹ de l'appareil dès que les ingrédients sont cuits.

⚠️ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

REMARQUE

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

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

Gril

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

REMARQUE

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

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE

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

Nettoyage et entretien

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

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



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

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

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

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

ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

REMARQUE



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

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

Rangement

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

Mise au rebut



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

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



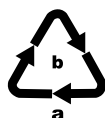
Renseignez-vous auprès de votre commune pour connaître les possibilités de mise au rebut de votre appareil usagé.



Le produit recyclable doit être trié ou rapporté dans un point de collecte pour être recycle.



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1 - 7 : Plastiques,

20 - 22 : Papier et carton,

80 - 98 : Matériaux composites.

Service après-vente

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE

Service Belgique

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 389578_2201

Importateur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALLEMAGNE

www.kompernass.com

Inhoud

Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing	38
Gebruik in overeenstemming met bestemming	38
Inhoud van het pakket	38
Apparaatbeschrijving	39
Technische gegevens	39
Veiligheidsvoorschriften	39
In elkaar zetten en plaatsen	42
Vóór het eerste gebruik	42
Bediening	43
Raclette	43
Grill	44
Reiniging en onderhoud	45
Opbergen	45
Afvoeren	46
Service	46
Importeur	46

Informatie bij deze beknpte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.



Door de QR-code te scannen gaat u rechtstreeks naar de website van Lidl Service (www.lidl-service.com). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 389578_2201 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

⚠ WAARSCHUWING!

Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften in acht om persoonlijke en materiële schade te voorkomen.

De beknpte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknpte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

Inhoud van het pakket

Gourmetset (basis, grillplaat en steenplaat)

8 pannetjes

8 spatels

Beknpte gebruiksaanwijzing

OPMERKING

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

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

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

Afbeelding B:

- ❻ Pannetje
- ❼ Spatel

Technische gegevens

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

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.
- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
- ▶ Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
- ▶ Het apparaat moet worden aangesloten op een stop-contact met randaarde.
- ▶ Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.



Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- ▶ Zorg voor een veilige stand van het apparaat.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

- ▶ De oppervlakken van het apparaat worden erg heet als het in werking is. Raak alleen de temperatuurregelaar en de handgrepen aan de zijkanen aan terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

In elkaar zetten en plaatsen

WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- Zet het apparaat nooit onder hangkasten of in de nabijheid van gordijnen, kastenwanden of andere licht ontvlambare voorwerpen.
 - Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
- 1) Neem alle onderdelen uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers.
 - 2) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", om eventuele verpakkingsresten te verwijderen. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn.
 - 3) Plaats het apparaat op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond. Zet het apparaat daarbij niet direct tegen een wand of een kast aan. Alle personen moeten probleemloos de pannetjes **6** kunnen pakken.
 - 4) Plaats de steenplaat **5** aan een willekeurige kant van het apparaat tussen de geleidingen. De vetgoot die rond de plaat loopt, moet omhoog wijzen.
 - 5) Plaats de grillplaat **1** aan de andere kant. Beide kanten van de grillplaat **1** kunnen worden gebruikt. Met het geribbelde grill-oppervlak krijgt u het typische grillpatroon op de levensmiddelen.
 - 6) Schuif de pannetjes **6** in het apparaat.

Vóór het eerste gebruik

Het apparaat is opgesteld en gemonteerd zoals eerder beschreven:

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

OPMERKING

- Bij de eerste keer opwarmen van het apparaat kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- 5) Reinig de grillplaat ❶, de steenplaat ❺, de spatels ❷ en de pannetjes ❸ zoals beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- 6) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Bediening

WAARSCHUWING! VERBRANDINGSGEVAAR!

- De oppervlakken van het apparaat worden erg heet als het in werking is. Raak alleen de temperatuurregelaar en de handgrepen aan de zijkanalen aan.

Raclette

- 1) Kies de kant van de grillplaat ❶ die u wilt gebruiken.
- 2) Vet de bovenkant van de steenplaat ❺ en de kant van de grillplaat ❶ die u wilt gebruiken en de pannetjes ❸ aan de binnenkant licht in met olie.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact. Het netvoedingsindicatielampje ❹ brandt rood, ten teken dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- 4) Draai de temperatuurregelaar ❷ naar MAX. Het indicatielampje voor opwarmen ❸ brandt groen, ten teken dat het apparaat aan het opwarmen is.

OPMERKING

- Het indicatielampje voor opwarmen ❸ kan tussendoor steeds weer oplichten en uitgaan. Dit is geen defect van het apparaat, maar geeft aan dat het apparaat op de ingestelde temperatuur wordt gehouden.
- Al naar gelang de omgevingstemperatuur begint het opwarmen op verschillende posities van de temperatuurregelaar ❷.

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

- 5) Vul de pannetjes ❸ met de gewenste ingrediënten. Let er daarbij op dat het pannetje ❸ niet te hoog wordt gevuld, zodat de inhoud niet te dicht bij de verwarmingslangen komt of die zelfs aanraakt!
- 6) Plaats de pannetjes ❸ in het apparaat. Door de lichte uitsparing in het apparaat staan de pannetjes steviger.

- 7) Wanneer u de temperatuur wilt verlagen, draait u de temperatuurregelaar **2** in de richting van 0. Wanneer u de temperatuur weer wilt verhogen, draait u de temperatuurregelaar **2** in de richting van MAX.
- 8) Haal de pannetjes **6** uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- De pannetjes **6** zijn, op de geïsoleerde handgreep na, zeer heet! Pak de pannetjes **6** daarom alleen vast bij de handgreep!

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

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

OPMERKING

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

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

Grill

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

OPMERKING

- De grillplaat **1** heeft ca. 10 minuten nodig om heet te worden. Pas dan kunt u levensmiddelen op de grillplaat **1** bereiden!
- De steenplaat **5** heeft ca. 30 minuten nodig om heet te worden. Pas dan kunt u levensmiddelen op de steenplaat **5** bereiden!

- 1) Kies de kant van de grillplaat **1** die u wilt gebruiken.
- 2) Vet de bovenkant van de steenplaat **5** en de kant van de grillplaat **1** die u wilt gebruiken en de pannetjes **6** aan de binnenkant licht in met olie.
- 3) Leg wat u wilt grillen op de steenplaat **5** en de grillplaat **1** en keer het tussendoor.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING

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

Reiniging en onderhoud

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

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



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

WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Anders bestaat er gevaar voor brandwonden!
- U kunt het apparaat het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.

LET OP! MATERIËLE SCHADE!

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

OPMERKING



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

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

Opbergen

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

Afvoeren



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

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



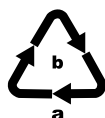
Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



Het product is recycleerbaar; er is een uitgebreide producentenverantwoordelijkheid op van toepassing en het afval wordt gescheiden ingezameld.



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

1-7: kunststoffen, 20-22: papier en karton, 80-98: composietmaterialen.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 389578_2201

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DUITSLAND

www.kompernass.com

Obsah

Informace k tomuto stručnému návodu	48
Použití v souladu s určením	48
Rozsah dodávky	48
Popis přístroje	49
Technické údaje	49
Bezpečnostní pokyny	49
Sestavení a umístění	52
Před prvním použitím	52
Obsluha	53
Raklet	53
Gril	54
Čištění a údržba	55
Skladování	55
Likvidace	56
Servis	56
Dovozce	56

Informace k tomuto stručnému návodu

Tento dokument je zkrácený tiskový výstup úplného návodu k obsluze.



Načtením QR kódu se dostanete přímo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla výrobku (IAN) 389578_2201 nahlédnout do návodu k obsluze a stáhnout si jej.

⚠ VÝSTRAHA!

Dodržujte úplný návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění a věcným škodám.

Stručný návod je součástí tohoto výrobku. Před použitím výrobku se seznamte se všemi provozními a bezpečnostními pokyny. Stručný návod dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte spolu s ním i všechny podklady.

Použití v souladu s určením

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

Rozsah dodávky

raclette gril (základna, grilovací deska a kamenná deska)

8 pánviček

8 špachtlí

stručný návod

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje

Obrázek A:

- ❶ grilovací deska
- ❷ regulátor teploty
- ❸ kontrolka zahřívání (zelená)
- ❹ síťová kontrolka (červená)
- ❺ kamenná deska

Obrázek B:

- ❻ pánvička
- ❼ špachtle

Technické údaje

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím
- Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.
- Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí. Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
- ▶ Síťový kabel se musí pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Je-li síťový kabel poškozen, nesmí se přístroj dále používat.
- ▶ Přístroj se musí zastrčit do zásuvky s ochranným vodičem.
- ▶ Do přístroje se nesmí dostat žádná vlhkost jako je např. déšť nebo voda.



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

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí mohou používat tento přístroj pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a pokud porozuměly nebezpečí, které vyplývá z jeho použití.
- ▶ Děti si nesmí s přístrojem hrát.
- ▶ Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, ledaže jsou starší 8 let a jsou pod dohledem.
- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- ▶ Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.



Opatrně! Horký povrch!

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

POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

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

Sestavení a umístění

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

- Přístroj nikdy nestavte pod závěsné skříňky nebo vedle záclon, skříňkové stěny nebo jiné hořlavé předměty.
 - Přístroj postavte pouze na žáruvzdorný podklad.
- 1) Vyjměte z kartonu všechny díly a odstraňte obalový materiál a případné ochranné fólie a nálepky.
 - 2) K odstranění případných zbytků balení vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“. Ujistěte se, že jsou všechny díly úplně suché.
 - 3) Přístroj postavte na tepelně odolnou, čistou a rovnou plochu. Dbejte přitom na to, aby přístroj nestál přímo u stěny nebo skříně. Všechny osoby by měly vždy bez problémů dosáhnout na pánvičky **6**.
 - 4) Kamennou desku **5** umístěte mezi vodící lišty na libovolné straně přístroje. Žlábek na tuk po celém obvodu musí směřovat nahoru.
 - 5) Grilovací desku **1** umístěte na druhou stranu. Grilovací desku **1** lze používat oboustranně. Díky vroubkovanému povrchu grilu získáte na pokrmu typický grilovací vzor.
 - 6) Zasuňte pánvičky **6** do přístroje.

Před prvním použitím

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

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

UPOZORNĚNÍ

- Při prvním zahřátí přístroje může kvůli zbytkům vzniklým při výrobě dojít k vyskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, otevřete například okno.
- 5) Grilovací desku **1**, kamennou desku **5**, špachtle **7** a pánvičky **6** vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.
 - 6) Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

Přístroj je nyní připraven k provozu.

Obsluha

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- Povrchy přístroje se během provozu silně zahřívají. Dotýkejte se pouze regulátoru teploty a bočních rukojetí.

Raklet

- 1) Vyberte stranu grilovací desky **1**, kterou chcete použít.
- 2) Olejem lehce potřete horní stranu kamenné desky **5** a stranu grilovací desky **1**, kterou chcete použít, a pánvičky **6** zevnitř.
- 3) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Síťová kontrolka **4** svítí červeně, čímž indikuje, že je přístroj zapojen do elektrické sítě.
- 4) Regulátor teploty **2** nastavte na MAX. Kontrolka zahřívání **3** svítí zeleně, čímž indikuje, že se přístroj zahřívá.

UPOZORNĚNÍ

- Kontrolka zahřívání **3** se může mezitím vždy znovu rozsvítit a zhasnout. To není chybná funkce přístroje, nýbrž indikuje, že přístroj udržuje nastavenou teplotu.
- V závislosti na teplotě okolí může zahřívání začít na různých pozicích regulátoru teploty **2**.

Pokud chcete použít jen raklet, nechte přístroj cca 10 minut rozehrát. Chcete-li současně použít kamennou desku **5** na grilování, vyčkejte cca 30 minut, dokud se kamenná deska **5** nezahřeje (viz kapitola „Gril“). Pánvičky **6** se k zahřátí nemusí zasunout do přístroje.

- 5) Do pánviček **6** dejte požadované přísady. Dbejte však přitom na to, aby pánvička **6** nebyla naplněna příliš vysoko, aby se potravina nedostala do blízkosti topné spirály nebo se jí dokonce dotýkala!
- 6) Pánvičky **6** zasuňte do přístroje. Mírná prohloubenina v přístroji poskytuje lepší stabilitu.
- 7) Chcete-li snížit teplotu, otáčejte regulátorem teploty **2** směrem k 0. Chcete-li teplotu opět zvýšit, otáčejte regulátorem teploty **2** směrem k MAX.
- 8) Jakmile jsou přísady dopečené, vyjměte pánvičky **6** z přístroje.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- Kromě izolované rukojeti jsou pánvičky **6** velmi horké! Proto uchopte pánvičky **6** pouze za rukojeť!

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

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

UPOZORNĚNÍ

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

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

Gril

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

UPOZORNĚNÍ

- Grilovací deska **1** potřebuje na zahřátí cca 10 minut. Až poté lze na grilovací desce **1** potraviny vařit!
- Kamenná deska **5** potřebuje na zahřátí cca 30 minut. Až poté lze na kamenné desce **5** potraviny vařit!

- 1) Vyberte stranu grilovací desky **1**, kterou chcete použít.
- 2) Olejem lehce potřete horní stranu kamenné desky **5** a stranu grilovací desky **1**, kterou chcete použít, a pánvičky **6** zevnitř.
- 3) Položte potraviny určené pro grilování po vyhřátí na kamennou desku **5** a grilovací desku **1** a občas je obraťte.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Čištění a údržba

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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



- ▶ Příklad: Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Před čištěním nechte přístroj vždy nejprve vychladnout, jinak hrozí nebezpečí popálení!
- Vyčistěte přístroj nejlépe hned po ochlazení. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ



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

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

Skladování

- Před uložením nechte vyčištěný přístroj vychladnout. Prázdné pánvičky **6** můžete pro uložení vložit do přístroje.
- Kabel oviňte v úložném prostoru ve spodní části přístroje.
- Vyčištěný přístroj uložte na čistém, bezprašném a suchém místě.

Likvidace



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

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



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



Výrobek je recyklovatelný, podléhá rozšířené odpovědnosti výrobce a je shromažďován odděleně.



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



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

1–7: Plasty, 20–22: Papír a lepenka, 80–98: Kompozitní materiály.

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 389578_2201

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

www.kompernass.com

Spis treści

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi	58
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	58
Zakres dostawy	58
Opis urządzenia	59
Dane techniczne	59
Wskazówki bezpieczeństwa	59
Montaż i ustawienie	62
Przed pierwszym użyciem	62
Obsługa	63
Raclette	63
Grill	64
Czyszczenie i pielęgnacja	65
Przechowywanie	65
Utylizacja	66
Serwis	66
Importer	66

Informacje dotyczące skróconej instrukcji obsługi

Niniejszy dokument stanowi skróconą wersję drukowaną kompletnej instrukcji obsługi.



Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 389578_2201 możesz wyświetlić i pobrać kompletną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Przestrzegaj kompletnej instrukcji obsługi i wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych.

Skrócona instrukcja obsługi jest częścią składową tego produktu. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachowaj tę skróconą instrukcję obsługi, a w przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej dołącz do niego również całą dokumentację.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Zakres dostawy

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

8 patelni

8 szpatulek

Skrócona instrukcja obsługi

WSKAZÓWKA

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

Opis urządzenia

Rysunek A:

- ❶ Płyta grillowa
- ❷ Regulator temperatury
- ❸ Kontrolka nagrzewania (zielona)
- ❹ Kontrolka zasilania (czerwona)
- ❺ Płyta kamienna

Rysunek B:

- ❻ Patelnia
- ❼ Szpatułka

Dane techniczne

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

Wskazówki bezpieczeństwa

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Chronić kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.
- ▶ Urządzenia nie wolno narażać na oddziaływanie deszczu ani używać go w wilgotnym lub mokrym środowisku. Dopilnuj, aby kabel sieciowy w trakcie użytkowania urządzenia nie był mokry ani wilgotny.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

- ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
- ▶ Kabel sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia kabla, zabrania się dalszego korzystania z urządzenia.
- ▶ Urządzenie musi zostać podłączone do gniazda z przewodem ochronnym.
- ▶ Urządzenie nie może być narażone na działanie wilgoci związanej na przykład z opadami deszczu.

 Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ To urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub też osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, wyłącznie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznego używania urządzenia oraz wynikających z niego zagrożeń.
- ▶ Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenia ani konserwacji nie mogą wykonywać dzieci, chyba że ukończyły one 8. rok życia i są pod nadzorem.
- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8. roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.



Przestroga! Gorąca powierzchnia!

- ▶ Powierzchnie urządzenia w czasie pracy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Podczas pracy dotykaj wyłącz- nie regulatora temperatury i bocznych uchwytów.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Montaż i ustawienie

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!

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

- 1) Wyjmij wszystkie elementy z kartonu i usuń opakowania oraz ewentualnie folie ochronne i naklejki.
- 2) Wszystkie elementy czyść zgodnie z opisem w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”, by usunąć ewentualne resztki opakowania. Upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 3) Ustaw urządzenie na odpornym na działanie wysokiej temperatury czystym i równym podłożu. Uważaj przy tym na to, aby urządzenie nie było ustawione bezpośrednio przy ścianie ani szafce.
Wszystkie osoby powinny móc bez problemu sięgnąć do patelni **6**.
- 4) Umieść płytę kamienną **5** po dowolnej stronie urządzenia pomiędzy prowadnicami. Dookólna rynienka na tłuszcz musi być skierowana do góry.
- 5) Umieść płytę grillową **1** po drugiej stronie. Płyta grillowa **1** może być używana po obu stronach. Przy użyciu płyty rowkowanej uzyskasz typowy wzór grillowy na produktach spożywczych.
- 6) Wsuń patelnię **6** do urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Urządzenie jest zmontowane i ustawione, jak opisano powyżej:

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

WSKAZÓWKA

- ▶ Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Pamiętaj o zapewnieniu odpowiedniej wentylacji w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.

- 5) Oczyszczyć płytę grillową **1**, płytę kamienną **5**, szpatułki **7** i patelnie **6**, jak opisano w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- 6) Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.

Teraz urządzenie jest gotowe do pracy.

Obsługa

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!

- Powierzchnie urządzenia w czasie pracy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dotykaj wyłącznie regulatora temperatury i bocznych uchwytów.

Raclette

- 1) Wybierz, której strony płyty grillowej **1** chcesz używać.
- 2) Posmaruj olejem górną część płyty kamiennej **5** i płytę grillową **1** po tej stronie, której chcesz używać oraz posmaruj lekko od wewnątrz patelnię **6**.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania. Kontrolka zasilania sieciowego **4** zacznie świecić się w kolorze czerwonym wskazując, że urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- 4) Regulator temperatury **2** ustaw na MAX. Kontrolka nagrzewania **3** zacznie świecić się w kolorze zielonym wskazując, że urządzenie jest nagrzewa się.

WSKAZÓWKA

- Kontrolka nagrzewania zasilania **3** może przy tym wielokrotnie zapalać się i gasnąć. Nie jest to usterka urządzenia, a jedynie oznacza, że urządzenie nagrzewa się, aby utrzymać temperaturę.
- Zależnie od temperatury otoczenia, nagrzewanie może rozpoczynać się w różnych położeniach regulatora temperatury **2**.

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

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

- 5) Włóż do patelni **6** wybrane składniki. Dopilnuj, by patelnia **6** nie była napelniona zbyt wysoko i by produkty spożywcze nie znajdowały się zbyt blisko grzałek, a w szczególności, by nie stykały się z nimi!
- 6) Wstaw patelnię **6** do urządzenia. Lekkie zagłębienie w urządzeniu zapewni stabilną pozycję patelni.

- 7) Jeżeli chcesz zmniejszyć temperaturę, przestaw regulator temperatury ❷ w kierunku 0. Jeżeli chcesz ponownie zwiększyć temperaturę, przestaw regulator temperatury ❷ w kierunku MAX.
- 8) Wyjmij patelnię ❸ z urządzenia, gdy produkty będą gotowe.

⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- Patełnie ❸ są bardzo gorące, z wyjątkiem izolowanego uchwyty! Dlatego rozgrzane patelnie ❸ chwytaj tylko za uchwyt!

- 9) Zsuń zawartość patelni ❸ za pomocą szpatułki ❹ na talerz.
Możesz teraz ponownie napełnić patelnię ❸ i wsunąć je do urządzenia. Nie umieszczaj w urządzeniu używanych, ale pustych patelni ❸. Resztki produktów w patelniach ❸ mogłyby się przypalić.

WSKAZÓWKA

- Dzięki powłoce nieprzywierającej patelni ❸ nie trzeba ich natłuszczać przed każdą nową porcją.

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

Grill

Na płycie grillowej ❶ i płycie kamiennej ❺ można jednocześnie grillować raclette, mięso, warzywa lub małe kawałki owoców.

WSKAZÓWKA

- Płyta grillowa ❶ potrzebuje ok. 10 minut, aby się nagrzać. Dopiero wówczas można grillować produkty na płycie grillowej ❶!
- Płyta kamienna ❺ potrzebuje ok. 30 minut, aby się nagrzać. Dopiero wówczas można grillować produkty na płycie kamiennej ❺!

- 1) Wybierz, której strony płyty grillowej ❶ chcesz używać.
- 2) Posmaruj olejem górną część płyty kamiennej ❺ i płytę grillową ❶ po tej stronie, której chcesz używać oraz posmaruj lekko od wewnątrz patelnię ❸.
- 3) Po nagrzeniu połóż produkty spożywcze na płycie kamiennej ❺ oraz na płycie do grillowania ❶ i przewracaj je co jakiś czas.

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA

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

Czyszczenie i pielęgnacja

NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!

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



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

OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

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

UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

WSKAZÓWKA



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

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

Przechowywanie

- Przed odłożeniem do przechowania wyczyszczonego urządzenia odczekaj do jego ostygnięcia. Puste patelnie **6** można do przechowania włożyć do urządzenia.
- Nawin kabel sieciowy na nawijacz na spodzie urządzenia.
- Umyte urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

Utylizacja



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

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



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



Produkt można poddać recyklingowi, podlega rozszerzonej odpowiedzialności producenta i jest zbierany w ramach systemu segregacji odpadów.



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



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

Serwis



Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: kompernass@lidl.pl

IAN 389578_2201

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

www.kompernass.com

Obsah

Informácie o tomto krátkom návode	68
Používanie v súlade s určením.	68
Rozsah dodávky	68
Opis prístroja	69
Technické údaje	69
Bezpečnostné pokyny	69
Zloženie a postavenie	72
Pred prvým použitím	72
Ovládanie	73
Raklet	73
Gril	74
Čistenie a údržba	75
Uskladnenie	76
Likvidácia	76
Servis	77
Dovozca	77

Informácie o tomto krátkom návode

Pri tomto dokumente ide o skrátené tlačové vydanie kompletného návodu na obsluhu.



Naskenovaním QR-kódu sa dostanete priamo na servisnú stránku Lidl (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) 389578_2201 si môžete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na obsluhu.

⚠ VÝSTRAHA!

Zohľadnite kompletný návod na obsluhu a bezpečnostné upozornenia, aby ste sa vyhli poškodeniam zdravia osôb a vecným škodám.

Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred použitím výrobku sa oboznámte so všetkými pokynmi k obsluhu a bezpečnostnými pokynmi. Uchovajte si dobre krátky návod a pri postúpení výrobku tretej osobe odovzdajte spolu s ním všetky podklady.

Používanie v súlade s určením

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

Rozsah dodávky

rakletovací gril (základňa, grilovacia platňa a kamenná platňa)

8 panvičiek

8 obracačka

krátky návod

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja

Obrázok A:

- ❶ grilovacia platňa
- ❷ regulátor teploty
- ❸ indikátor zohrievania (zelená)
- ❹ indikátor sieťového napätia (červená)
- ❺ kamenná platňa

Obrázok B:

- ❻ panvička
- ❼ špachtľa

Technické údaje

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

Bezpečnostné pokyny

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varnej dosky alebo rozpálenej rúry.
- ▶ Prístroj nevystavujte dažďu a nikdy ho nepoužívajte vo vlhkom alebo mokrom prostredí. Dbajte na to, aby sieťové vedenie počas prevádzky nikdy nebolo mokré ani vlhké.

NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Pred používaním skontrolujte prípadné viditeľné poškodenia prístroja. Do prevádzky neuvádzajte poškodený prístroj, ani prístroj, ktorý predtým spadol na zem.
 - ▶ Prípojný kábel sa musí pravidelne kontrolovať, či nejaví známky poškodenia. Ak je prípojný kábel poškodený, spotrebič sa nesmie používať.
 - ▶ Prístroj sa smie zapojiť len do elektrickej zásuvky s ochranným vodičom.
 - ▶ Prístroj sa nesmie dostať do kontaktu s vlhkosťou, ako napríklad dažďom alebo mokrom.
-  Prístroj nikdy neponárajte do vody alebo iných kvapalín! Pritom môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom, ak sa pri prevádzke dostanú zvyšky kvapaliny na časti, ktoré sú pod napätím.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami, ak sú pod dohľadom alebo boli dostatočne poučené o bezpečnom používaní prístroja a pochopili z toho vyplývajúce riziká.
- ▶ Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
- ▶ Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, okrem toho, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov nesmú mať prístup k prístroju ani k pripojovaciemu káblu.
- ▶ Skôr, než začnete prístroj čistiť, nechajte ho vždy najskôr vychladnúť. Nebezpečenstvo popálenia!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Nepoužívajte prístroj v blízkosti horúcich povrchov. Zabezpečte, aby sieťová zástrčka bola v prípade nebezpečenstva ľahko a rýchlo dostupná a aby prípojný kábel nepredstavoval riziko potknutia.
- ▶ Zaistite bezpečné umiestnenie prístroja.



Pozor! Horúci povrch!

- ▶ Povrchy prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa dotýkajte len regulátora teploty a bočných rukovätí.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

Zloženie a postavenie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

- Nikdy nedávajte prístroj pod závesné skrinky alebo vedľa záclon, skriňových nábytkových stien alebo iných horľavých predmetov.
 - Prístroj postavte vždy na tepelne odolnú podložku.
- 1) Všetky diely vyberte z kartónového obalu a odstráňte obalový materiál ako aj prípadné ochranné fólie a nálepky.
 - 2) Vyčistite všetky diely podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“, aby ste odstránili prípadné zvyšky obalov. Uistite sa, či sú všetky diely úplne suché.
 - 3) Prístroj postavte na tepelne odolnú, čistú a rovnú plochu. Dbajte pritom na to, aby prístroj nebol umiestnený v bezprostrednej blízkosti steny alebo skrine. Všetky osoby by bez problémov mali dosiahnuť na panvičky **6**.
 - 4) Umiestnite kamennú platňu **5** na ľubovoľnom mieste prístroja medzi vodiace lišty. Žliabok na tuk po celom obvode prístroja musí ukazovať smerom nahor.
 - 5) Umiestnite grilovaciu platňu **1** na druhú stranu. Grilovaciu platňu **1** je možné otáčať z oboch strán. S ryhovaným grilovacím povrchom dosiahnete typický grilovací vzor na potravinách.
 - 6) Zasuňte panvičky **6** do prístroja.

Pred prvým použitím

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

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

UPOZORNENIE

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

Prístroj je teraz pripravený na prevádzku.

Ovládanie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

- Povrchy prístroja sú počas prevádzky veľmi horúce. Dotýkajte len regulátora teploty a bočných rukovätí.

Raklet

- 1) Zvoľte stranu grilovacej platne **1**, ktorú chcete použiť.
- 2) Hornú stranu kamennej platne **5**, ako aj grilovaciu platňu **1** naolejujte zo strany, ktorú chcete použiť a panvičky **6** naolejujte mierne z vnútornej strany.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Indikátor sieťového napätia **4** svieti červene a tým signalizuje, že prístroj je zapojený do elektrickej siete.
- 4) Otočte regulátor teploty **2** na MAX. Indikátor zohrievania **3** svieti zelene a tým signalizuje, že sa prístroj zohrieva.

UPOZORNENIE

- Indikátor zohrievania **3** sa môže medzitým vždy opäť rozsvietiť a zhasnúť. Toto nie je to žiadna chybná funkcia prístroja, ale to indikuje, že prístroj udržiava nastavenú teplotu.
- V závislosti od teploty okolia zohrievanie začne v rôznych polohách regulátora teploty **2**.

Ak chcete len rakletovať, nechajte prístroj predhriať približne 10 minút. Ak chcete súčasne použiť kamennú platňu **5** na grilovanie, počkajte asi 30 minút, dokiaľ sa kamenná platňa **5** nezohreje (pozri kapitolu „Gril“). Panvičky **6** sa na zahriatie nemusia vložiť do prístroja.

- 5) Panvičky **6** naplňte príslušnými prísadami. Pritom však dávajte pozor na to, aby ste panvičku **6** nenaplnili príliš vysoko, aby sa potraviny nedostali do blízkosti ohrievacieho telesa alebo sa ho dokonca nedotýkali.
- 6) Postavte panvičky **6** do prístroja. Mierne prehĺbenie v prístroji zabezpečí lepšie uloženie.
- 7) Ak chcete znížiť teplotu, otočte regulátor teploty **2** smerom k 0. Ak chcete teplotu opäť zvýšiť, otočte regulátor teploty **2** smerom k MAX.
- 8) Ak sú prísady uvarené, vyberte panvičky **6** z prístroja.

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- Panvičky **6** sú mimo izolovaného držadla veľmi horúce! Preto panvičky **6** chytajte len za držadlo!

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

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

UPOZORNENIE

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

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

Gril

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

UPOZORNENIE

- Grilovacia platňa **1** potrebuje asi 10 minút na zohriatie. Až potom môžete na grilovacej platni **1** dusiť potraviny!
- Kamenná platňa **5** potrebuje asi 30 minút na zohriatie. Až potom môžete na kamennej platni **5** dusiť potraviny!

- 1) Zvoľte stranu grilovacej platne **1**, ktorú chcete použiť.
- 2) Hornú stranu kamennej platne **5**, ako aj grilovaciu platňu **1** naolejujte zo strany, ktorú chcete použiť a panvičky **6** naolejujte mierne z vnútornej strany.
- 3) Po zohratí položte grilované potraviny na kamennú platňu **5** a grilovaciu platňu **1** a medzitým ich obráťte.

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE

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

Čistenie a údržba

NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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



Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

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

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNENIE



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

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

Uskladnenie

- Pred uložením nechajte vyčistený prístroj ochladiť. Prázdne panvičky ❹ môžete na uskladnenie vložiť do prístroja.
- Naviňte sieťový kábel okolo priestoru na navinutie kábla na spodnej strane prístroja.
- Vyčistený prístroj uchovávajte na čistom, bezprašnom a suchom mieste.

Likvidácia



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

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



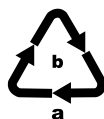
Informácie o možnostiach likvidácie vysluženého výrobku získate od svojej obcej alebo mestskej samosprávy.



Produkt je recyklovateľný, podlieha rozšírenej zodpovednosti výrobcu a zbiera sa oddelene.



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

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

1 – 7: Plasty

20 – 22: Papier a lepenka

80 – 98: Kompozitné materiály

Servis

SK **Servis Slovensko**
Tel. 0850 232001
E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 389578_2201

Dovozca

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

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

Índice

Información sobre esta guía breve	80
Uso previsto	80
Volumen de suministro	80
Descripción del aparato	81
Características técnicas	81
Indicaciones de seguridad	81
Montaje y emplazamiento	84
Antes del primer uso	84
Manejo	85
Raclette	85
Cocina a la parrilla	86
Limpieza y mantenimiento	87
Almacenamiento	88
Desecho	88
Asistencia técnica	89
Importador	89

Información sobre esta guía breve

Este documento es una versión impresa abreviada de las instrucciones de uso completas.



Si escanea el código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) y podrá consultar y descargar el manual completo de instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 389578_2201.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

Observe las instrucciones de uso completas y las indicaciones de seguridad para evitar lesiones personales y daños materiales.

La guía breve forma parte del producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Guarde bien la guía breve y entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Uso previsto

Este aparato se ha diseñado exclusivamente para cocinar alimentos en espacios interiores. Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico privado. No lo utilice con fines comerciales.

Volumen de suministro

Raclette grill (base, parrilla y plancha de piedra)

8 sartenes

8 espátulas

Guía breve

INDICACIÓN

- Compruebe que el volumen de suministro esté completo y que carezca de daños inmediatamente después de desembalarlo. En caso necesario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Descripción del aparato

Figura A:

- ❶ Parrilla
- ❷ Regulador de temperatura
- ❸ Piloto de control de calentamiento (verde)
- ❹ Piloto de control de red (rojo)
- ❺ Plancha de piedra

Figura B:

- ❻ Sartén
- ❼ Espátula

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	1400 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.
- No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos. Procure que el cable de red nunca se moje ni se humedezca durante el funcionamiento.

⚠ ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
 - ▶ El cable de red debe inspeccionarse regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.
 - ▶ El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con conductor de puesta a tierra.
 - ▶ El aparato no debe entrar en contacto con la humedad ni con la lluvia.
-  ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o carezcan de los conocimientos y de la experiencia necesaria siempre que sean vigiladas o hayan sido instruidas correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma segura.



¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

- ▶ Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Durante el funcionamiento, toque solo el regulador de temperatura y los agarres laterales.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!
- ▶ Para proteger el revestimiento antiadherente de las sartenes y de la parrilla, evite el uso de utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, etc.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

Montaje y emplazamiento

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
 - ▶ Instale exclusivamente el aparato sobre una base termorresistente.
- 1) Extraiga todas las piezas de la caja y deseche el material de embalaje, las posibles láminas protectoras y los adhesivos.
 - 2) Limpie todas las piezas tal y como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento" para eliminar cualquier resto de embalaje. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas antes de usar el aparato.
 - 3) Coloque el aparato sobre una superficie termorresistente, limpia y plana. Evite instalar el aparato directamente junto a una pared o armario. Todos los comensales deben poder acceder fácilmente a su sartén **6**.
 - 4) Coloque la plancha de piedra **5** en el lado que prefiera del aparato entre los carriles guía. La ranura para la grasa debe apuntar hacia arriba.
 - 5) Coloque la parrilla **1** en el otro lado. La parrilla **1** puede usarse por ambos lados. Con la superficie estriada del grill logrará el efecto típico de parrilla en los alimentos que cocine.
 - 6) Introduzca las sartenes **6** en el aparato.

Antes del primer uso

Una vez el aparato esté montado y colocado de la manera descrita:

- 1) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. El piloto de control de red **4** se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 2) Gire el regulador de temperatura **2** hasta la indicación MAX. El piloto de control de calentamiento **3** se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando.
- 3) Transcurridos 20 minutos, gire el regulador de temperatura **2** hasta la indicación 0.
- 4) A continuación, desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.

INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 5) Limpie la parrilla **1**, la plancha de piedra **5**, las espátulas **7** y las sartenes **6** de la manera descrita en el capítulo "Limpieza y mantenimiento".

- 6) Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

Tras esto, el aparato estará listo para su uso.

Manejo

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

- Las superficies del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento. Toque solo el regulador de temperatura y los agarres laterales.

Raclette

- 1) Elija el lado de la parrilla **1** que desee utilizar.
- 2) Engrase ligeramente la parte superior de la plancha de piedra **5**, el lado de la parrilla **1** que desee utilizar y la parte interior de las sartenes **6**.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica. El piloto de control de red **4** se ilumina en rojo. Esto significa que el aparato está conectado a la red de suministro.
- 4) Gire el regulador de temperatura **2** hasta la indicación MAX. El piloto de control de calentamiento **3** se ilumina en verde. Esto significa que el aparato se está calentando.

INDICACIÓN

- El piloto de control de calentamiento **3** puede volver a encenderse y apagarse durante el funcionamiento, lo que no supone un error de funcionamiento, sino solo que el aparato se recalienta para mantener la temperatura ajustada.
- Según la temperatura ambiente, el aparato comienza a calentar en diferentes posiciones del regulador de temperatura **2**.

Si solo desea preparar una raclette, deje que el aparato se caliente durante aprox. 10 minutos. Si desea utilizar al mismo tiempo la plancha de piedra **5** para cocinar, espere aprox. 30 minutos hasta que se caliente la plancha de piedra **5** (consulte el capítulo "Cocina a la parrilla"). No es necesario insertar las sartenes **6** en el aparato para su calentamiento.

- 5) Llene las sartenes **6** con los ingredientes deseados. Procure no llenar demasiado la sartén **6** para que los alimentos no queden muy cerca de los serpentines calentadores o que incluso los toquen.
- 6) Coloque las sartenes **6** en el aparato. La ligera hendidura del aparato permite un mejor asiento.
- 7) Si desea reducir la temperatura, gire el regulador de temperatura **2** hacia la indicación 0. Si desea aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura **2** hacia la indicación MAX.

- 8) Retire las sartenes **6** del aparato en cuanto los alimentos estén bien hechos.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Las sartenes **6** están muy calientes excepto en los mangos aislados. Por este motivo, las sartenes **6** deben asirse exclusivamente por el mango.

- 9) Póngase el contenido de las sartenes **6** en su plato con ayuda de la espátula **7**. Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes **6** e introducir las en el aparato. No inserte las sartenes **6** utilizadas en el aparato si están vacías. De lo contrario, los restos de alimentos de la sartén **6** se quemarían.

INDICACIÓN

- Gracias al revestimiento antiadherente de las sartenes **6**, no es necesario volver a engrasarlas con aceite antes de rellenarlas.

- 10) Si no desea seguir utilizando el aparato, gire el regulador de temperatura **2** hasta ajustarlo en el nivel 0 y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Cocina a la parrilla

En la parrilla **1** y en la plancha de piedra **5** podrá cocinar carnes, verduras o pequeños trozos de fruta al mismo tiempo que la raclette.

INDICACIÓN

- La parrilla **1** requiere aprox. 10 minutos para calentarse. Solo entonces pueden colocarse los alimentos en la parrilla **1** para cocinar.
- La plancha de piedra **5** requiere aprox. 30 minutos para calentarse. Solo entonces pueden colocarse los alimentos en la plancha de piedra **5** para cocinar.

- 1) Elija el lado de la parrilla **1** que desee utilizar.
- 2) Engrase ligeramente la parte superior de la plancha de piedra **5**, el lado de la parrilla **1** que desee utilizar y la parte interior de las sartenes **6**.
- 3) Una vez calentado el aparato, coloque los alimentos en la plancha de piedra **5** y en la parrilla **1** y dele la vuelta de vez en cuando.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., cuando extraiga los alimentos de la parrilla **1**, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

INDICACIÓN

- Es posible que la plancha de piedra **5** se decolore con el paso del tiempo, lo que no afecta a su funcionamiento.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica!

¡Existe peligro de descarga eléctrica!



- ¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos!

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Existe peligro de quemaduras!

- Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil eliminar los restos de alimentos.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie.
- Limpie la plancha de piedra **5** cuando se haya enfriado. De lo contrario, la plancha de piedra **5** podría sufrir fisuras y romperse.
- Limpie el aparato, incluidos los serpentines calentadores, con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido con agua limpia. Séquelo todo bien.
- Limpie la parrilla **1**, la plancha de piedra **5**, las espátulas **7** y las sartenes **6** con agua caliente. Seque bien todas las piezas después de la limpieza.

INDICACIÓN



Las espátulas **7** también pueden limpiarse en el lavavajillas. Para ello, procure que no queden aprisionadas en el lavavajillas y utilice, si es posible, la bandeja superior.

- Para limpiar la plancha de piedra **5**, también puede utilizarse una esponja blanda que no cause arañazos.
- Para evitar olores no deseados, p. ej., el olor a pescado, frote la plancha de piedra **5** con zumo de limón.
- La plancha de piedra **5** requiere más tiempo para secarse.

Almacenamiento

- Antes de almacenar el aparato ya limpio, deje que se enfríe. Las sartenes vacías **6** pueden guardarse dentro del aparato.
- Enrolle el cable de red en el enrollacables situado en la parte inferior del aparato.
- Guarde el aparato ya limpio en un lugar limpio, seco y sin polvo.

Desecho



No deseche nunca el aparato con la basura doméstica.

Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.

Deseche el aparato en un centro de residuos autorizado o a través de las instalaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



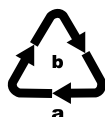
Puede informarse acerca de las posibilidades de desecho de los aparatos usados en su administración municipal o ayuntamiento.



Este producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.



El material de embalaje se ha seleccionado teniendo en cuenta criterios ecológicos y de desecho, por lo que es reciclable. Deseche el material de embalaje innecesario de la forma dispuesta por las normativas locales aplicables.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, recícelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente:

1-7: plásticos

20-22: papel y cartón

80-98: materiales compuestos

Asistencia técnica

ES

Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 389578_2201

Importador

Tenga en cuenta que la dirección siguiente no es una dirección de asistencia técnica. Póngase primero en contacto con el centro de asistencia técnica especificado.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANIA

www.kompernass.com

Indholdsfortegnelse

Informationer til denne kvikvejledning	92
Anvendelsesområde	92
Pakkens indhold	92
Beskrivelse af produktet	93
Tekniske data	93
Sikkerhedsanvisninger	93
Samling og opstilling	96
Før produktet bruges første gang	96
Betjening	97
Raclette	97
Grill	98
Rengøring og vedligeholdelse	99
Opbevaring	100
Bortskaffelse	100
Service	101
Importør	101

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 ❺. 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 **6** 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.



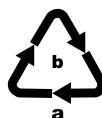
Du kan få oplysninger hos kommunen om bortskaffelse af udtjente produkter.



Produktet kan genbruges, er underlagt udvidet producentansvar og indsamles separat.



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

DK **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

Indice

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi	104
Uso conforme	104
Volume della fornitura	104
Descrizione dell'apparecchio	105
Dati tecnici	105
Avvertenze di sicurezza	105
Montaggio e collocazione	108
Prima del primo impiego	108
Uso	109
Raclette	109
Grigliatura	110
Pulizia e piccola manutenzione	111
Conservazione	112
Smaltimento	112
Assistenza	113
Importatore	113

Informazioni sulle presenti istruzioni brevi

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



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

AVVERTENZA!

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

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

Uso conforme

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

Volume della fornitura

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

8 padelline

8 spatole

Istruzioni brevi

NOTA

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

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:

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

Figura B:

- ❻ Padellina
- ❼ Spatola

Dati tecnici

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

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

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

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

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



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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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



Cautela! Superficie rovente!

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

Montaggio e collocazione

AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

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

Prima del primo impiego

L'apparecchio è assemblato e collocato come sopra descritto:

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

NOTA

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

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

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Uso

AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!

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

Raclette

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

NOTA

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

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

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

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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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

NOTA

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

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

Grigliatura

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

NOTA

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

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

NOTA

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

Pulizia e piccola manutenzione

⚠ PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

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



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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

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

NOTA



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

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

Conservazione

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

Smaltimento



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

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

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



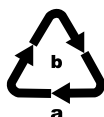
Per lo smaltimento del prodotto una volta che ha terminato la sua funzione, informarsi presso l'amministrazione comunale.



Il prodotto è riciclabile, soggetto ad una responsabilità estesa del produttore e va differenziato.



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



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

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

IAN 389578_2201

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANIA

www.kompernass.com

Tartalomjegyzék

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk	116
Rendeltetésszerű használat	116
A csomag tartalma	116
A készülék leírása	117
Műszaki adatok	117
Biztonsági utasítások	117
Összeszerelés és felállítás	120
Az első használat előtt	120
Használat	121
Raclette	121
Grill	122
Tisztítás és ápolás	123
Tárolás	124
Ártalmatlanítás	124
Szerviz	125
Gyártja	125

A rövid használati útmutatóra vonatkozó információk

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata.



A QR-kód beolvasásával közvetlenül a Lidl-ügyfélszolgálati oldalra (www.lidl-service.com) kerül és a cikkszámot (IAN) 389578_2201 megadva megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A személyi sérülések és anyagi károk megelőzése érdekében vegye figyelembe a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat.

A használati útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Gondosan őrizze meg a rövid használati útmutatót és a készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a termékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek belső helyiségben történő grillezésére és párolására szolgál. A készülék kizárólag magánháztartásokban használható. Ne használja kereskedelmi célokra.

A csomag tartalma

raclette grill (alap, grill-lap és kőlap)

8 kis serpenyő

8 szedőlapát

használati útmutató

TUDNIVALÓ

- Közvetlenül kicsomagolás után ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és épségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

A készülék leírása

„A” ábra:

- ❶ grill-lap
- ❷ hőmérséklet-szabályozó
- ❸ felfűtést jelző lámpa (zöld)
- ❹ tápellátást jelző lámpa (piros)
- ❺ kőlap

„B” ábra:

- ❻ kis serpenyő
- ❼ szedőlapát

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220–240 V ~ (Váltóáram), 50–60 Hz
Teljesítményfelvétel	1400 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

Biztonsági utasítások

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült csatlakozóvezeték a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, főzőlap vagy forró tűzhely közelében.
- ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.

⚠ VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- ▶ A hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell sérülésre utaló jelek tekintetében. Sérült hálózati kábel esetén nem szabad tovább használni a készüléket.
- ▶ A készüléket földelt hálózati aljzatra kell csatlakoztatni.
- ▶ A készülék nem érintkezhet nedvességgel, például esővel vagy nyirkos felülettel.



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetnek 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja! Égési sérülés veszélye!

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozódugó veszély esetén gyorsan elérhető legyen és a hálózati vezetékekben ne lehessen megbotlani.
- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.



Vigyázat! Forró felület!

- ▶ A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodik. Használat közben csak a hőmérséklet-szabályozóhoz és az oldalsó fogantyúkhöz érjen hozzá.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- ▶ Soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemeltetés közben.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a készülék, a hálózati kábel és a csatlakozó ne érjen forró felülethez (pl. főzőlap), illetve azokat ne érje nyílt láng.
- ▶ Ne használjon szemet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetésére!
- ▶ A serpenyők és a grill-lap tapadásmentes bevonata védelme érdekében ne használjon fém eszközöket, pl. kést, villát stb.
- ▶ A készüléket kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

Összeszerelés és felállítás

FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- Soha ne állítsa a készüléket fali szekrény alá vagy függöny, szekrénysor, illetve más gyúlékony tárgyak mellé.
 - A készüléket csak hőálló felületre helyezze.
- 1) Vegye ki az összes részt a dobozból, majd távolítsa el a csomagolóanyagot és az esetleges védőfóliákat és címkéket.
 - 2) Tisztítsa meg minden alkatrészt a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint az esetleges csomagolóanyag-maradványok eltávolítása céljából. Ügyeljen arra, hogy használat előtt az összes rész teljesen száraz legyen.
 - 3) Helyezze a készüléket hőálló, tiszta és sima felületre. Ügyeljen arra, hogy a készüléket ne közvetlenül falhoz vagy szekrényhez állítsa. Minden személynek akadálytalanul el kell tudni érni a kis serpenyőket ❸.
 - 4) Tegye a kőlapot ❹ a készülék tetszőleges oldalára a vezetősínek közé. A körbefutó zsírcsatornának felfelé kell mutatnia.
 - 5) Helyezze a grill-lapot ❶ a másik oldalra. A grill-lap ❶ mindkét oldalon használható. A bordás grill-felülettel megkapja a tipikus grillmintát az ételeken.
 - 6) Csúsztassa be a serpenyőket ❷ a készülékbe.

Az első használat előtt

A készülék az előzőekben leírtak szerint fel van állítva és össze van szerelve:

- 1) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba. A tápellátást jelző lámpa ❶ pirosan világít és azt jelzi, hogy a készülék az áramhálózatra van csatlakoztatva.
- 2) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ❷ MAX állásba. A felfűtést jelző lámpa ❸ zölden világít és azt jelzi, hogy a készülék melegszik.
- 3) 20 perc elteltével forgassa el a hőmérséklet-szabályozót ❷ 0 állásba.
- 4) Ezután húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja lehűlni a készüléket.

TUDNIVALÓ

- A készülék első felfűtése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon megfelelő szellőzésről, például nyisson ki egy ablakot.

- 5) Ismét tisztítsa meg a grill-lapot **1**, a kőlapot **5**, a szedőlapátokat **7** és a kis serpenyőket **6** a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 6) Győződjön meg arról, hogy a készülék minden része teljesen száraz, mielőtt a készüléket üzembe helyezi.

A készülék ezzel üzemkész.

Használat

FIGYELMEZTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodik. Csak a hőmérséklet-szabályozóhoz és az oldalsó fogantyúkhöz érjen hozzá.

Raclette

- 1) Válassza ki a grill-lapnak **1** azt az oldalát, amelyiket használni szeretné.
- 2) Kissé olajozza be a kőlap **5** felső részét, valamint a grill-lapnak **1** azt az oldalát, amelyiket használni szeretné és a serpenyők **6** belsejét.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba.
A tápellátást jelző lámpa **4** pirosan világít és azt jelzi, hogy a készülék az áramhálózatra van csatlakoztatva.
- 4) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** MAX állásba. A felfűtést jelző lámpa **3** zölden világít és azt jelzi, hogy a készülék melegszik.

TUDNIVALÓ

- A felfűtést jelző lámpa **3** időnként ismét világít, majd kialszik. Ez nem a készülék működési hibája, hanem azt jelzi, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.
- A környezeti hőmérséklettől függően a felfűtés a hőmérséklet-szabályozó **2** különböző pozícióján kezdődhet.

Ha csak raclettet szeretne készíteni, akkor hagyja a készüléket kb. 10 percig előmelegedni. Ha ugyanakkor a kőlapot **5** grillezéshez szeretné használni, akkor várjon kb. 30 percet, amíg a kőlap **5** felmelegszik (lásd a „Grill” fejezetet). A serpenyőket **6** nem kell a készülékbe tolni a felfűtéshez.

- 5) Töltse a kívánt hozzávalókat a serpenyőkre **6**. Ügyeljen arra, hogy a serpenyő **6** ne legyen túl magasan megtöltve, hogy az élelmiszer ne kerüljön túl közel a fűtőszálhoz vagy ne érjen hozzá!
- 6) Helyezze a serpenyőket **6** a készülékbe. A készülékben kialakított enyhe mélyedés jobb elhelyezést biztosít.
- 7) Ha csökkenteni szeretné a hőmérsékletet, akkor forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** 0 irányba. Ha növelni szeretné a hőmérsékletet, akkor forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** MAX irányba.

- 8) Vegye ki a serpenyőket **6** a készülékből, amint a hozzávalók megsültek.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A serpenyők **6** a szigetelt nyelükön kívül nagyon forrók! Ezért a serpenyőket **6** csak a nyelüknél fogja meg!

- 9) Tolja a serpenyők **6** tartalmát a szedőlapát **7** segítségével egy tányérra.

Ismét megtöltheti a serpenyőt **6** és visszatolhatja a készülékbe. Ne toljon használt, üres serpenyőket **6** a készülékbe. Ellenkező esetben a serpenyőben **6** lévő élelmiszer-maradványok ráégnak.

TUDNIVALÓ

- ▶ A tapadásmentes bevonatnak köszönhetően a serpenyőket **6** nem szükséges minden adag előtt beolajozni.

- 10) Ha nem szeretné tovább használni a készüléket, akkor forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** 0 állásba és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

Grill

A grill-lapon **1** és a kőlapon **5** a raclette-készítéssel egy időben húst, zöldséget vagy kisebb gyümölcsdarabokat grillezhet.

TUDNIVALÓ

- ▶ A grill-lap **1** kb. 10 perc alatt melegszik fel. Csak ezután lehet élelmiszereket sütni a grill-lapon **1**.
- ▶ A kőlap **5** kb. 30 perc alatt melegszik fel. Csak ezután lehet élelmiszereket sütni a kőlapon **5**.

- 1) Válassza ki a grill-lapnak **1** azt az oldalát, amelyiket használni szeretné.
- 2) Kissé olajozza be a kőlap **5** felső részét, valamint a grill-lapnak **1** azt az oldalát, amelyiket használni szeretné és a serpenyők **6** belsejét.
- 3) A felmelegedést követően tegye a grillezni kívánt élelmiszert a kőlapra **5** és a grill-lapra **1** és időnként fordítsa meg.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- ▶ Ne használjon fémes eszközöket, például kést, villát stb. a grillezett élelmiszer grill-lapról **1** történő eltávolításához, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.

TUDNIVALÓ

- ▶ A kőlap **5** idővel elszíneződhet. Ez nem befolyásolja a működést.

Tisztítás és ápolás

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból!

Elektromos áramütés veszélye áll fenn!



Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- Tisztítás előtt mindig hagyja lehűlni a készüléket. Égési sérülés veszélye áll fenn!

- A legjobb, ha a készüléket rögtön a lehűlés után megtisztítja. Így az élelmiszer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.

FIGYELEM! ANYAGI KÁROK!

- Ne használjon súrolószert vagy maró hatású tisztítószert. Ezek kárt tehetnek a felületben!
- Csak akkor tisztítsa meg a kőlapot **5**, ha lehűlt. Ellenkező esetben a kőlapon **5** repedések alakulhatnak ki és szétrepedhet.

- Törölje át a készüléket és a fűtőszálakat egy nedves törölkendővel. Szükség esetén tegyen enyhe hatású mosogatószert a törölkendőre, majd törölje át egy tiszta vizes törölkendővel. Töröljön mindent teljesen szárazra.
- A grill-lapot **1**, a kőlapot **5**, a szedőlapátokat **7** és a kis serpenyőket **6** meleg mosogatószeres vízben tisztítsa meg. A tisztítás után minden részt alaposan töröljön szárazra.

TUDNIVALÓ



A szedőlapátok **7** a mosogatógépben is tisztíthatók. Ebben az esetben ügyeljen arra, hogy ne szoruljanak be a mosogatógépben és azokat lehetőleg a mosogatógép felső kosarába helyezze.

- A kőlap **5** tisztításához puha, nem karcoló szivacsot is használhat.
- A nemkívánatos szagok, pl. halszag eltávolításához, súrolja le a kőlapot **5** citromlével.
- A kőlapnak **5** hosszabb időre van szüksége a száradáshoz.

Tárolás

- Elpakolás előtt hagyja lehűlni a megtisztított készüléket. Az üres serpenyők **6** a készülékbe helyezve tárolhatók.
- Tekerje a hálózati kábelt a készülék alján lévő kábelcsévélőre.
- Tárolja a megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen.

Ártalmatlanítás



Semmi esetre ne dobja a készüléket a háztartási hulladékba. Erre a termékre a 2012/19/EU európai irányelv vonatkozik.

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy települése hulladékkezelő létesítményében ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot az illetékes hulladékkezelő vállalattal.



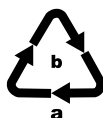
Az elhasználódott termék ártalmatlanításának lehetőségeiről tájékozódjon települése önkormányzatánál vagy a városi önkormányzatnál.



A termék újrahasznosítható, kiterjesztett gyártói felelősség körébe tartozik és külön kell gyűjteni.



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amit a helyi hulladékhasznosítónál adhat le ártalmatlanításra.



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, amelyek jelentése a következő:

1–7: műanyagok

20–22: papír és karton

80–98: kompozit anyagok.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 389578_2201

Gyártja

Ügyeljen arra, hogy az alábbi cím nem a szerviz címe. Először forduljon a megjelölt szervizhez.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Kazalo

Informacije o teh kratkih navodilih.	128
Predvidena uporaba	128
Vsebina kompleta.	128
Opis naprave.	129
Tehnični podatki	129
Varnostna navodila	129
Sestavljanje in postavitve	132
Pred prvo uporabo.	132
Uporaba	133
Raclette	133
Žar	134
Čiščenje in vzdrževanje	135
Shranjevanje	136
Odstranjevanje med odpadke.	136
Proizvajalec.	136
Pooblaščen servis.	136

Informacije o teh kratkih navodilih

Ta dokument je skrajšana tiskana izdaja celotnih navodil za uporabo.



Preberite kodo QR, da pridete neposredno na stran servisa podjetja Lidl (www.lidl-service.com), kjer lahko po vnosu številke izdelka (IAN) 389578_2201 najdete in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO!

Upoštevajte celotna navodila za uporabo in varnostna navodila v njih, da preprečite telesne poškodbe in materialno škodo.

Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Kratka navodila skrbno shranite in ob predaji izdelka tretji osebi zraven priložite vso dokumentacijo.

Predvidena uporaba

Ta naprava je namenjena izključno za peko na žaru in pripravo živil v notranjih prostorih. Naprava je predvidena izključno za uporabo v zasebnih gospodinjstvih. Ne uporabljajte je v poslovne namene.

Vsebina kompleta

Žar raclette (podstavek, plošča za žar in kamnita plošča)

8 ponev

8 lopatk

Kratka navodila

OPOMBA

- Takoj ko izdelek in vse sestavne dele vzamete iz embalaže, preverite, ali komplet vsebuje vse dele in ali ti niso poškodovani. Po potrebi se obrnite na servisno službo.

Opis naprave

Slika A:

- ❶ plošča za žar
- ❷ gumb za temperaturo
- ❸ kontrolna lučka segrevanja (zelena)
- ❹ kontrolna lučka omrežja (rdeča)
- ❺ kamnita plošča

Slika B:

- ❻ ponev
- ❼ lopatka

Tehnični podatki

Omrežna napetost	220–240 V~ (izmenični tok), 50–60 Hz
Poraba moči	1400 W
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Varnostna navodila

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Če je električni priključni kabel pri tej napravi poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba, da ne pride do nevarnosti.
- ▶ Električno napeljavo zaščitite pred stiki z vročimi deli naprave. Naprave nikoli ne uporabljajte v bližini odprtega ognja, grelne plošče ali segrete pečice.
- ▶ Naprave ne imejte na dežju in je nikoli ne uporabljajte v vlažnem ali mokrem okolju. Pazite, da se električni kabel med delovanjem naprave nikoli ne namoči ali navlaži.
- ▶ Pred uporabo preverite, ali so na napravi vidne morebitne zunanje poškodbe. Ne uporabljajte naprave, ki je poškodovana ali je padla na tla.

⚠ NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Električni kabel je treba redno preverjati glede znakov poškodb. Če je električni kabel poškodovan, naprave ni več dovoljeno uporabljati.
- ▶ Naprava mora biti priključena v električno vtičnico z zaščitnim vodnikom.
- ▶ Naprava ne sme priti v stik z vlago ali dežjem.



Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine! Če pridejo med delovanjem ostanki tekočine v stik z deli pod napetostjo, lahko pride do smrtne nevarnosti zaradi električnega udara.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- ▶ Otroci od 8. leta starosti naprej in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem smejo to napravo uporabljati le, če jih pri tem nekdo nadzoruje ali jih je poučil o varni uporabi naprave in so razumeli nevarnosti, ki izhajajo iz uporabe naprave.
- ▶ Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- ▶ Otroci ne smejo naprave čistiti ali je vzdrževati kot uporabniki, razen če so starejši od 8 let in dela izvajajo pod nadzorom.
- ▶ Otrokom, ki so mlajši od 8 let, približevanje napravi in priključni napeljavi ni dovoljeno.
- ▶ Po uporabi napravo pustite, da se ohladi, preden jo začnete čistiti! Nevarnost opeklin!
- ▶ Napravo po možnosti postavite v bližino električne vtičnice. Poskrbite, da bo električni vtič v primeru nevarnosti hitro dosegljiv in da se ob električni kabel ne bo mogoče spotakniti.
- ▶ Poskrbite za varen položaj naprave.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

Previdno! Vroča površina!

- ▶ Površine naprave se med delovanjem močno segrejejo. Med delovanjem se dotikajte samo gumba za temperaturo in stranskih ročajev.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Naprave ne uporabljajte z zunanjo stikalno uro ali ločenim daljinskim sistemom.
- ▶ Naprave med delovanjem nikoli ne pustite brez nadzora.
- ▶ Preprečite, da bi naprava, električni kabel ali električni vtič prišel v stik z viri vročine, kot so kuhalne plošče ali odprti plamen.
- ▶ Naprave nikoli ne uporabljajte z ogljem ali podobnimi gorivi!
- ▶ Zaščitite oblogo proti sprijemanju na ponvah in plošči za žar, tako da na njih ne uporabljate kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd.
- ▶ Napravo uporabljajte samo s priloženo originalno opremo.

Sestavljanje in postavitvev

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- Naprave nikoli ne postavljajte pod viseče omarice ali poleg zaves, sten omar ali drugih vnetljivih predmetov.
 - Napravo postavite samo na podlago, odporno proti vročini.
- 1) Vse dele vzemite iz škatle in odstranite embalažni material ter morebitne zaščitne folije in nalepke.
 - 2) Da odstranite morebitne ostanke embalaže, vse dele naprave očistite, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«. Poskrbite, da bodo pred uporabo vsi deli popolnoma suhi.
 - 3) Napravo postavite na čisto in ravno površino, odporno proti vročini. Pri tem pazite, da naprave ne postavite neposredno ob steno ali omaro. Vse osebe morajo brez težav doseči ponve **6**.
 - 4) Kamnito ploščo **5** namestite na poljubni strani naprave med vodilne tirnice. Žleb za masčobo na obodu mora kazati navzgor.
 - 5) Ploščo za žar **1** namestite na drugi strani. Ploščo za žar **1** je mogoče uporabljati na obeh straneh. Z rebrasto površino za žar na živilih ustvarite tipični vzorec žara.
 - 6) Ponve **6** potisnite v napravo.

Pred prvo uporabo

Naprava je postavljena in sestavljena, kot je opisano zgoraj:

- 1) Električni vtič vtaknite v električno vtičnico. Kontrolna lučka omrežja **4** sveti rdeče, kar kaže, da je naprava povezana z električnim omrežjem.
- 2) Gumb za temperaturo **2** zavrtite na MAX. Kontrolna lučka segrevanja **3** sveti zeleno, kar kaže, da se naprava segreva.
- 3) Po 20 minutah zavrtite gumb za temperaturo **2** na 0.
- 4) Izvlecite električni vtič iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.

OPOMBA

- Pri prvem segrevanju naprave lahko zaradi ostankov od proizvodnje nastaneta rahel dim in vonj. To je popolnoma običajno in ni nevarno. Poskrbite za zadostno prezračevanje, tako da na primer odprete okno.
- 5) Še enkrat očistite ploščo za žar **1**, kamnito ploščo **5**, lopatke **7** in ponve **6**, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«.
 - 6) Pred začetkom uporabe naprave preverite, ali so vsi deli popolnoma suhi.
- Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Uporaba

OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN!

- Površine naprave se med delovanjem močno segrejejo. Dotikajte se samo gumba za temperaturo in stranskih ročajev.

Raclette

- 1) Izberite stran plošče za žar **1**, ki jo želite uporabiti.
- 2) Zgornjo stran kamnite plošče **5** in stran plošče za žar **1**, ki jo želite uporabiti, ter ponve **6** na notranji strani rahlo naoljite.
- 3) Električni vič vtaknite v električno vtičnico. Kontrolna lučka omrežja **4** sveti rdeče, kar kaže, da je naprava povezana z električnim omrežjem.
- 4) Gumb za temperaturo **2** zavrtite na MAX. Kontrolna lučka segrevanja **3** sveti zeleno, kar kaže, da se naprava segreva.

OPOMBA

- Kontrolna lučka segrevanja **3** lahko ponavljajoče se utripa. To ne pomeni okvare naprave, ampak kaže, da naprava ohranja nastavljeno temperaturo.
- Odvisno od temperature okolice se začne segrevanje pri različnih položajih gumba za temperaturo **2**.

Če želite napravo uporabljati samo za raclette, jo pustite, da se predhodno segreva približno 10 minut. Če želite hkrati uporabljati kamnito ploščo **5** za žar, počakajte približno 30 minut, da se segreje kamnita plošča **5** (glejte poglavje »Žar«). Ponve **6** za segrevanje ni treba vstaviti v napravo.

- 5) V ponve **6** naložite zelene sestavine. Pri tem bodite previdni, da v ponve **6** ne naložite preveč, tako da živilo ni preblizu grelnih zank in se jih nikakor ne dotakne!
- 6) Ponve **6** vstavite v napravo. Majhna poglobitev v napravi zagotavlja boljšo stabilnost.
- 7) Če želite temperaturo znižati, zavrtite gumb za temperaturo **2** v smeri 0. Ko želite temperaturo zvišati, zavrtite gumb za temperaturo **2** v smeri MAX.
- 8) Ko so sestavine gotove, vzemite ponve **6** iz naprave.

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Ponve **6** so, razen na izoliranem ročaju, zelo vroče! Zato ponve **6** prijemajte samo za ročaj!

- 9) Vsebinsko ponev **6** z lopatko **7** potisnite na krožnik.

Ponev **6** lahko zdaj znova napolnite in potisnete v napravo. Praznih rabljenih ponev **6** ne potisnite v napravo. Ostanke hrane v ponvi **6** se lahko zažgejo.

OPOMBA

- Zaradi obloge proti sprijemanju ponev **6** ni treba znova naoljiti pred vsako porcijo.

- 10) Ko naprave ne uporabljate več, obrnite gumb za temperaturo **2** na 0 in potegnite električni vtič iz električne vtičnice.

Žar

Na plošči za žar **1** in kamniti plošči **5** lahko hkrati s ponvami za raclette pečete meso, zelenjavo ali majhne koščke sadja.

OPOMBA

- Segrevanje plošče za žar **1** traja približno 10 minut. Šele potem lahko na plošči za žar **1** pripravljate hrano.
- Segrevanje kamnite plošče **5** traja približno 30 minut. Šele potem lahko na kamniti plošči **5** pripravljate hrano.

- 1) Izberite stran plošče za žar **1**, ki jo želite uporabiti.
- 2) Zgornjo stran kamnite plošče **5** in stran plošče za žar **1**, ki jo želite uporabiti, ter ponve **6** na notranji strani rahlo naoljite.
- 3) Po segrevanju položite živila na kamnito ploščo **5** in ploščo za žar **1** ter jih med pripravo obračajte.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Za odstranjevanje živil s plošče za žar **1** ne uporabljajte kovinskih orodij, kot so noži, vilice itd., saj škodujejo oblogi proti sprijemanju. Če je obloga proti sprijemanju poškodovana, naprave ne uporabljajte več.

OPOMBA

- Kamnita plošča **5** lahko sčasoma nekoliko spremeni barvo. To ne vpliva na delovanje.

Čiščenje in vzdrževanje

NEVARNOST! ELEKTRIČNI UDAR!

- Pred vsakim čiščenjem električni vtič izvlecite iz električne vtičnice! Obstaja nevarnost električnega udara!



- Naprave nikoli ne potopite v vodo ali druge tekočine!

OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

- Pred čiščenjem vedno počakajte, da se naprava ohladi. Obstaja nevarnost opeklin!

- Najbolje, da napravo očistite takoj, ko se ohladi. Tako boste lažje odstranili ostanke živil.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- Ne uporabljajte grobih ali agresivnih čistilnih sredstev. Ta lahko poškodujejo površino!
- Kamnito ploščo **5** očistite, šele ko se ohladi. V nasprotnem primeru lahko kamnita plošča **5** razpoka in se razleti.

- Napravo in grelne zanke obrišite z vlažno krpo. Po potrebi na krpo nanesite blago pomivalno sredstvo in jih potem obrišite še s čisto vodo. Vse dele naprave skrbno osušite.
- Ploščo za žar **1**, kamnito ploščo **5**, lopatke **7** in ponve **6** očistite v topli vodi za pomivanje. Po čiščenju vse dele dobro osušite.

OPOMBA



Lopatke **7** lahko očistite tudi v pomivalnem stroju. Pri tem pazite, da se vam v pomivalnem stroju ne zataknejo, in po možnosti uporabljajte zgornjo košaro pomivalnega stroja.

- Za čiščenje kamnite plošče **5** lahko uporabite tudi mehko gobico, ki ne pušča prask.
- Neželeno vonje, na primer po ribah, odpravite tako, da kamnito ploščo **5** zdrgnete z limoninim sokom.
- Sušenje kamnite plošče **5** traja dlje.

Shranjevanje

- Očiščeno napravo pred shranjevanjem pustite, da se ohladi. Prazne ponve ❹ lahko shranite v napravi.
- Električni kabel ovijte okoli navitja kabla na spodnji strani naprave.
- Očiščeno napravo hranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

Odstranjevanje med odpadke



Naprave nikakor ne odvrzite med običajne gospodinjske odpadke. Za ta izdelek velja evropska direktiva 2012/19/EU.

Odpadno napravo oddajte pri podjetju, registriranem za odstranjevanje odpadkov, ali pri svojem komunalnem podjetju za odstranjevanje odpadkov. Upoštevajte trenutno veljavne predpise. Če o čem niste prepričani, se obrnite na svoje podjetje za odstranjevanje odpadkov.



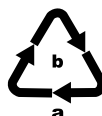
O možnostih za odstranitev odsluženega izdelka vprašajte pri svoji občinski ali mestni upravi.



Izdelek je mogoče reciklirati, je podvržen razširjeni odgovornosti proizvajalca in se zbira ločeno.



Embalaza je iz okolju prijaznih materialov in jo lahko oddate na lokalnih zbirališčih reciklažnih odpadkov.



Embalazo odložite med odpadke na okoljsko primeren način.

Upoštevajte oznake na različnih embalažnih materialih in jih po potrebi ločite.

Embaložni materiali so označeni s kraticami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom: 1–7: umetne snovi, 20–22: papir in karton, 80–98: sestavljeni materiali.

Proizvajalec

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM

NEMČIJA

www.kompernass.com

Pooblaščen serviser



Servis Slovenija

Tel.: 080 080 917

E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 389578_2201



KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stand der Informationen · Version des informations

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

Estado de las informaciones · Tilstand af information · Versione delle informazioni

Információk állása · Stanje informacij: 01 / 2022 · Ident.-No.: SRGS1400D4-012022-1

IAN 389578_2201