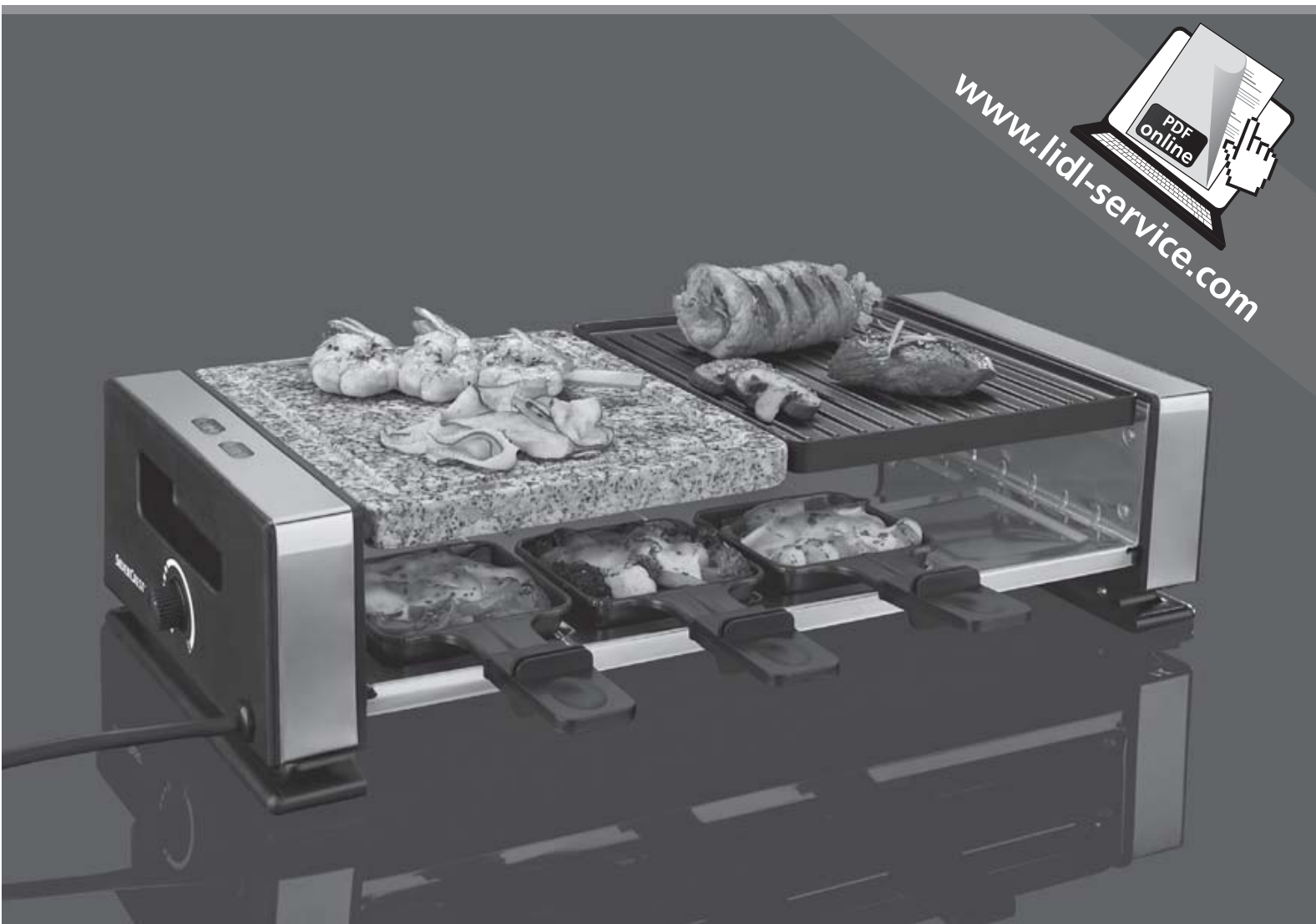


SILVER CREST®

www.lidl-service.com



RACLETTE GRILL SRGS 1400 B2

(GB)

RACLETTE GRILL

Operating instructions

(SI)

ŽAR RACLETTE

Navodila za uporabo

(SK)

RAKLETOVACÍ GRIL

Návod na obsluhu

(HU)

RACLETTE GRILL

Használati utasítás

(CZ)

RACLETTE GRIL

Návod k obsluze

(DE)

(AT)

(CH)

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

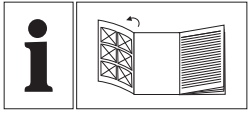
IAN 277059

(HU)

(SI)

(CZ)

(SK)



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

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.

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

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

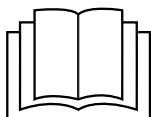
DE AT CH
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB	Operating instructions	Page	1
HU	Használati utasítás	Oldal	15
SI	Navodila za uporabo	Stran	29
CZ	Návod k obsluze	Strana	41
SK	Návod na obsluhu	Strana	55
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	69

A**B**

Contents

Introduction	2
Intended use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical details	3
Safety information	3
Assembly and setting up	6
Before first use	6
Operation	7
Raclette	8
Grill	9
Cleaning and care	10
Storage	11
Troubleshooting	11
Disposal	11
Kompernass Handels GmbH warranty	12
Service	13
Importer	13



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Introduction

Congratulations on the purchase of your new device.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information about safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the range of applications specified. Please also pass these operating instructions on to any future owner.

Intended use

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

Package contents

Raclette Grill (base, griddle and stone griddle)

8 pans

8 spatula

Operating instructions

NOTE

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

Appliance description


Figure A:

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

Figure B:

- ❻ Pan
- ❼ Spatula

Technical details

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


Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ To prevent accidents, have defective plugs and/or power cables replaced immediately by an authorised specialist technician or our Customer Service department.
- ▶ Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
- ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
- ▶ Check the device for visible external damage before use. Do not operate a device that has been damaged or dropped.
- ▶ The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
- ▶ The device must not come into contact with moisture such as rain or water.

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

WARNING – RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

Caution! Hot surface!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Assembly and setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the device underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
 - ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.
- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping or stickers.
 - 2) Clean all of the components as described in the Chapter "Cleaning and care" to remove any packaging residue. Ensure that all parts are completely dry.
 - 3) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface. Do not place the appliance directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans **6**.
 - 4) Place the stone griddle **5** on the side of the base unit where the indicator lamps are located. The surrounding fat channel must be facing upwards, the holding pins in the base must protrude into the recesses in the underside of the stone griddle **5** so that it sits firmly on the base.
 - 5) Place the griddle **1** onto the other side of the base. Here you can choose between the smooth griddle or the grooved griddle surface. If you use the grooved griddle, your food will have the typical grill pattern.
 - 6) Push the pans **6** into the device.

Before first use

The appliance is assembled and set up as described above.

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

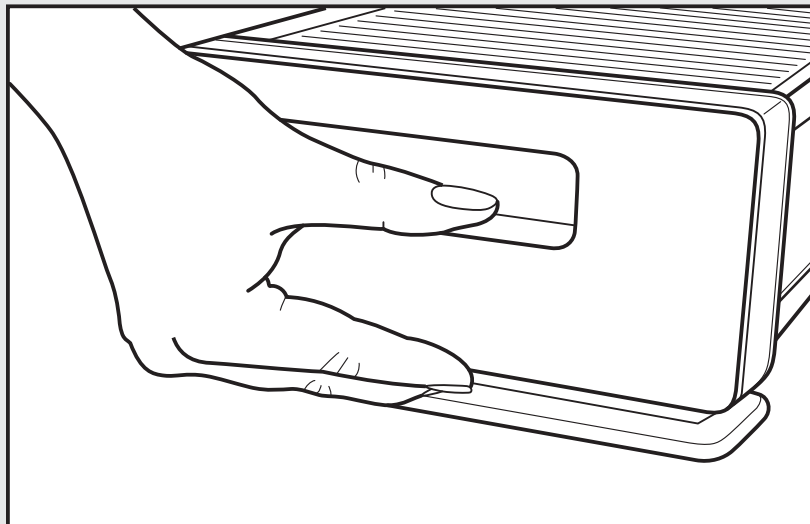
NOTE

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

Operation

⚠ WARNING! RISK OF BURNS!

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



Raclette

- 1) Oil the stone griddle ⑤ and the griddle ① on the top and the pans ⑥ on the inside.
- 2) Insert the plug into a mains power socket. The power indicator lamp ④ lights up red to show that the appliance is connected to the mains.
- 3) Turn the temperature control ② to MAX. The heat-up indicator lamp ③ lights up green to show that the appliance is heating up. As soon as the heat-up indicator lamp ③ goes off, the appliance has heated up.

NOTE

- ▶ The heat-up indicator lamp ③ may come on and go out several times during this process. This is not an appliance malfunction! It merely indicates that the appliance is maintaining the set temperature.
- ▶ Depending on the room temperature, heating up will start at different positions on the temperature control ②. The appliance does not heat up at normal room temperature in the striped area of the temperature control scale ②. If you turn the temperature control ② towards MAX, you will hear a slight "click" and the appliance will start to heat up.

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

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

- 4) 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!
- 5) Place the pans ⑥ into the device. The slight recess in the appliance helps to keep the pans in place.
- 6) Turn the temperature control ② towards MIN if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control ② towards MAX if you want to increase the temperature again.
- 7) 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!

8) Empty the contents of the pan **6** onto your plate using the spatula **7**.

You can now refill the pan **6** and push it back into the device. Do not push used, but empty pans **6** into the device. Any remaining food in the pans **6** could burn on.

NOTE

- ▶ Because of the non-stick coating in the pans **6**, it is not necessary to re-grease them before every use.

9) Once you have finished using the appliance, turn the temperature control **2** to "MIN" and remove the plug from the mains socket.

Grill

Using the griddle **1** and the stone griddle **5**, you can simultaneously grill meat, vegetables or small pieces of fruit to accompany the raclette.

NOTE

- ▶ The griddle **1** takes about 10 minutes to heat up. You cannot cook food on the griddle **1** until then!
- ▶ The stone griddle **5** takes about 30 minutes to heat up. You cannot cook food on the stone griddle **5** until then!

- 1) Oil the stone griddle **5** and the griddle **1** on the top.
- 2) Place the food onto the stone griddle **5** and griddle **1** and turn it occasionally as required.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use metal implements such as knives, forks, etc. when you remove food from the griddle **1** as they could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.


NOTE

- ▶ Over time, the stone griddle **5** may become slightly discoloured. This will not impair its functionality.

Cleaning and care

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

 Never immerse the device in water or any other liquid!

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not clean the components of the appliance in a dishwasher!
- ▶ 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

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

Storage

- Allow the appliance to cool down before putting it away. You can store the empty, cleaned pans **6** in the appliance.
- Store the cleaned device in a clean, dust-free and dry place.

Troubleshooting

Fault	Cause	The solution
The appliance is not working.	The plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact Customer Services.

If the malfunction cannot be corrected using one of the suggestions above, or if you have found some other kind of malfunction, please contact our Customer Service department.

Disposal



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

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

This appliance has a 3-year warranty valid from the date of purchase. If this product has any faults, you, the buyer, have certain statutory rights. Your statutory rights are not restricted in any way by the warranty described below.

Warranty conditions

The validity period of the warranty starts from the date of purchase. Please keep your original receipt in a safe place. This document will be required as proof of purchase.

If any material or production fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you at our discretion. This warranty service is dependent on you presenting the defective appliance and the proof of purchase (receipt) and a short written description of the fault and its time of occurrence.

If the defect is covered by the warranty, your product will either be repaired or replaced by us. The repair or replacement of a product does not signify the beginning of a new warranty period.

Warranty period and statutory claims for defects

The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components. Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking. Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to a fee.

Scope of the warranty

This appliance has been manufactured in accordance with strict quality guidelines and inspected meticulously prior to delivery.

The warranty covers material faults or production faults. The warranty does not extend to product parts subject to normal wear and tear or fragile parts such as switches, batteries, baking moulds or parts made of glass.

The warranty does not apply if the product has been damaged, improperly used or improperly maintained. The directions in the operating instructions for the product regarding proper use of the product are to be strictly followed. Uses and actions that are discouraged in the operating instructions or which are warned against must be avoided.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

- Please have the till receipt and the item number (e.g. IAN 12345) available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate, an engraving on the front page of the instructions (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the appliance.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



You can download these instructions along with many other manuals, product videos and software on www.lidl-service.com.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 277059

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

Tartalomjegyzék

Bevezető	16
Rendeltetésszerű használat	16
A csomag tartalma	16
A készülék leírása	16
Műszaki adatok	17
Biztonsági utasítások	17
Összeszerelés és felállítás	20
Az első használat előtt	20
Használat	21
Raclette	22
Grill	23
Tisztítás és ápolás	24
Tárolás	25
Hibaelhárítás	25
Ártalmatlanítás	25
A Kompernass Handels GmbH garanciája	26
Szerviz	27
Gyártja	27



Az első használat előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és tegye el későbbi használatra. A készülék harmadik félnek történő továbbadása esetén adja át a használati útmutatót is.

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához!

Vásárlásával kiváló minőségű termék mellett döntött. A használati útmutató a termék része. Fontos tudnivalókat tartalmaz a biztonságra, használatra és ártalmatlanításra vonatkozóan. A termék használata előtt ismerkedjen meg valamennyi használati és biztonsági utasítással. Csak a leírtak szerint és a megadott célokra használja a készüléket. A készülék harmadik személynek továbbadása esetén adja át a készülékhez tartozó valamennyi leírást is.

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék kizárólag élelmiszerek grillezésére és párolására szolgál belső térben. 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 sértetlenségét. Szükség esetén forduljon a szervizhez.

A készülék leírása


„A” ábra:

- 1 grill-lap
- 2 hőmérséklet-szabályozó
- 3 előmelegítést jelző lámpa
- 4 tápellátásjelző lámpa
- 5 kőlap

„B” ábra:

- 6 kis serpenyő
- 7 szedőlapát

Műszaki adatok


Hálózati feszültség	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Teljesítményfelvétel	max. 1400 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszer-biztosak.

Biztonsági utasítások

VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

- ▶ A veszélyek elkerülése érdekében a sérült hálózati csatlakozódugót vagy vezetékét azonnal cseréltesse ki megfelelő jogosultsággal rendelkező szakemberrel vagy az ügyfélszolgálattal.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, fűtőlap 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.
- ▶ Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
- ▶ A hálózati kábelt esetleges sérülések szempontjából rendszeresen ellenőrizni kell. Amennyiben a hálózati kábel megsérült, a készüléket nem szabad tovább használni.

VESZÉLY – ÁRAMÜTÉS!

- ▶ 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 a felhasználói karbantartást 8 évesnél fiatalabb vagy felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek.
- ▶ Ne engedjen 8 évesnél fiatalabb gyerekeket a készülék és a csatlakozó vezeték közelébe.
- ▶ Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná! Égési sérülés veszélye!
- ▶ A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozó vészhelyzetben gyorsan elérhető legyen és hogy a vezetékben le lehessen megbotlani.
- ▶ Gondoskodjon a készülék stabil helyzetéről.
- ▶ Működés közben csak a hőmérséklet-szabályozót érintse meg. A készülék felülete használat közben nagyon felforrósodik.

⚠ FIGYELMEZTETÉS - SÉRÜLÉSVESZÉLY!

Vigyázat! Forró felület!

FIGYELEM - ANYAGI KÁR!

- ▶ A készülék üzemeltetéséhez ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert.
- ▶ Üzemeltetés közben soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- ▶ 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 szenet 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 csak 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” részben leírtak alapján, hogy eltávolítsa a csomagolás esetleges maradványait. Ügyeljen arra, hogy valamennyi 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 problémamentesen el kell tudni érni a kis serpenyőket **6**.
 - 4) Helyezze a kőlapot **5** az alap oldalára, amelyen a működésjelző lámpák találhatóak. A körbefutó zsírcsatornának felfelé kell mutatnia, az alap tartórúdjaiknak a kőlap **5** alsó részén lévő mélyedésekbe kell nyúlniuk, annak érdekében, hogy a kőlap stabilan feküdjön az alapon.
 - 5) Helyezze a grill-lapot **1** az alap másik oldalára. Választhat, hogy a sima grill-felületet vagy a bordás grill-felületet kívánja használni. A bordás grill-felülettel érheti el a tipikus grillmintát az élelmiszereken.
 - 6) Csúsztassa be a serpenyőket **6** a készülékbe.

Az első használat előtt

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

- 1) Állítsa a hőmérséklet-szabályozót **2** MIN állásba.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy aljzatba. A tápellátásjelző lámpa **4** pirosan világít és azt jelzi, hogy a készülék a hálózatra van csatlakoztatva.
- 3) Forgassa a hőmérséklet-szabályozót **2** MAX állásba. Az előmelegítést jelző lámpa **3** zölden világít és azt jelzi, hogy a készülék melegszik. Amint az előmelegítést jelző lámpa **3** kialszik, a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.
- 4) 20 perc elteltével forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** MIN állásba.
- 5) Ezután húzza ki a hálózati csatlakozót és hagyja a készüléket lehűlni.

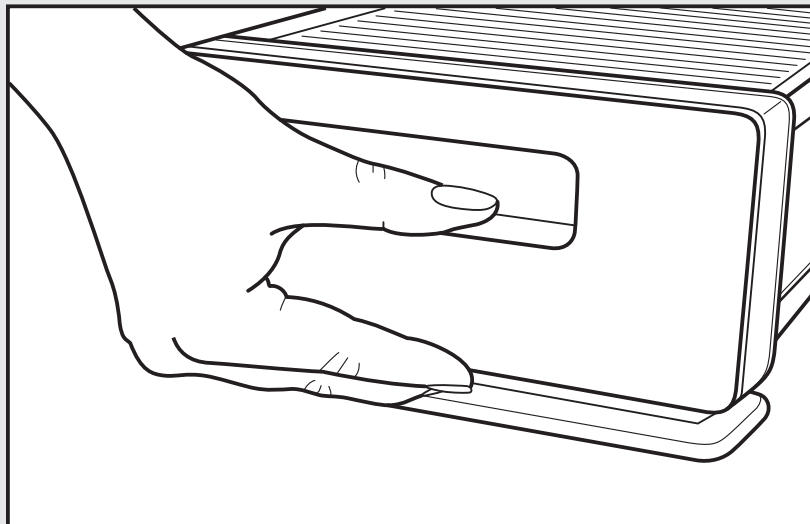
TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első felmelegedése során a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füstöt és szagot érezhet. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon elegendő szellőzésről, nyisson ki például egy ablakot.
- 6) Tisztítsa meg a grill-lapot **1**, a kőlapot **5**, a szedőlapátokat **7** és a kis serpenyőket **6** a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtak szerint.
- 7) Győződjön meg arról, hogy a készülék minden része teljesen száraz, mielőtt a készüléket üzembe helyezi.
- A készülék ezzel üzemkész.

Használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!

- ▶ Ha a készüléket forró állapotban akarja szállítani vagy arrébb tenni, akkor soha ne a fémfelületet, a kőlapot **5** vagy a grill-lapot **1** fogja meg! A készüléket a következőképpen fogja meg:



Raclette

- 1) Enyhén olajozza meg a kőlap **5** és a grill-lap **1** tetejét és a serpenyők **6** belsejét.
- 2) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy aljzatba. A tápellátásjelző lámpa **4** pirosan világít és azt jelzi, hogy a készülék a hálózatra van csatlakoztatva.
- 3) Forgassa a hőmérséklet-szabályozót **2** MAX állásba. Az előmelegítést jelző lámpa **3** zölden világít és azt jelzi, hogy a készülék melegszik. Amint az előmelegítést jelző lámpa **3** kialszik, a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.

TUDNIVALÓ

- ▶ Az előmelegítést jelző lámpa **3** időnként világít, majd ismét kialszik. Ez nem a készülék működési hibája, hanem azt jelzi, hogy a készülék tartja a beállított hőmérsékletet.
- ▶ A környezeti hőmérséklettől függően az előmelegítés a hőmérséklet-szabályozó **2** különböző pozícióján kezdődik. A hőmérséklet-szabályozón **2** lévő skála csíkozott területén normál szobahőmérsékleten a készülék nem melegszik. Ha a hőmérséklet-szabályozót **2** MAX irányba forgatja, akkor halk „klikk” hang hallható, amint a készülék melegedni kezd.

Ha csak raclette sajtot szeretne készíteni, akkor hagyja a készüléket kb.

10 percen keresztül előmelegedni. Ha egyidejűleg a kőlapot **5** is szeretné grillezéshez használni, akkor várjon kb. 30 percet, amíg a kőlap **5** felmelegszik (lásd a „Grill” fejezetet). A serpenyőket **6** nem kell a készülékbe tolni az előmelegítéshez.

- 4) 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!
- 5) Helyezze a serpenyőket **6** a készülékbe. A készülékben kialakított enyhe mélyedés jobb elhelyezést biztosít.
- 6) Ha csökkenteni szeretné a hőmérsékletet, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **2** MIN irányba. Ha növelni szeretné a hőmérsékletet, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **2** MAX irányba.
- 7) Vegye ki a serpenyőket **6** a készülékből, amint az élelmiszer megsült.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

- 8) Tolja a serpenyők **6** tartalmát a szedőlapát **7** segítségével egy tányérra. Ismét megtöltheti a serpenyőt **6** és visszatolhatja a készülékbe. Ne toljon használt, de üres serpenyőket **6** a készülékbe. Ellenkező esetben a serpenyőben **6** lévő élelmiszer-maradványok odaégnek.

TUDNIVALÓ

- ▶ A leragadásmentes bevonatnak köszönhetően a serpenyőket **6** nem szükséges minden adag előtt beszírozni.
- 9) Ha nem szeretné tovább használni a készüléket, akkor forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **2** MIN 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 is grillezhet.

TUDNIVALÓ

- ▶ A grill-lap **1** kb. 10 perc alatt melegszik fel. Csak ezután lehet élelmiszereket készíteni a grill-lapon **1**!
 - ▶ A kőlap **5** kb. 30 perc alatt melegszik fel. Csak ezután lehet élelmiszereket készíteni a kőlapon **5**!
- 1) Enyhén olajozza be a kőlapot **5** és a grill-lapot **1** felülről.
- 2) Az előmelegítést követően tegye a grillezni kívánt élelmiszert a kőlapra **5** és a grill-lapra **1** és időnként fordítsa meg.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ A grill-lapról **1** ne fém eszközökkel - pl. kés, villa, stb. - vegye le a grillezett élelmiszert, mivel ezek felsérthetik a tapadásmentes bevonatot. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.

TUDNIVALÓ

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

Tisztítás és ápolás

VESZÉLY - ELEKTROMOS ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Tisztítás előtt mindig húzza ki az aljzatból a hálózati csatlakozót. Elektromos áramütés veszélye áll fenn!



- ▶ Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba!

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Mindig hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítaná. Egyéb esetben balesetveszély áll fenn!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR VESZÉLYE!

- ▶ Ne használjon súrolószert vagy erős hatású tisztítószert! Ezek kárt tehetnek a felületben.
- ▶ Ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben!
- ▶ Csak akkor tisztítsa meg a kőlapot **5**, ha lehűlt. Ellenkező esetben a kőlapon **5** repedések alakulhatnak ki és szétpattanhat.
- A készüléket és a fűtőszálakat nedves törölkendővel törölje át. Szükség esetén tegyen mosogatószert a törölkendőre, majd tiszta vízzel öblítse le. 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 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 készüléket. Az üres, megtisztított serpenyők **6** a készülékbe helyezve tárolhatók.
- A megtisztított készüléket tiszta, pormentes és száraz helyen tárolja.

Hibaelhárítás

Hiba	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozó nincs az elektromos hálózatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy aljzatba.
	A hálózati csatlakozóaljzat hibás.	Használjon másik hálózati csatlakozóaljzatot!
	A készülék meghibásodott.	Forduljon a szervizhez.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti hibaelhárító tippekkel, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon szervizünkhöz.

Ártalmatlanítás



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

A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



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

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

A készülékre a vásárlás napjától számított 3 év garanciát vállalunk. A termék meghibásodása esetén. Önt jogszabályban foglalt jogok illetik meg az eladóval szemben. Az alábbi garanciánk nem korlátozza vagy szünteti meg a jogszabályban biztosított jogokat.

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg az eredeti pénztári blokkot. Ez a dokumentum a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyenesen megjavítjuk vagy kicseréljük. A garancia feltétele, hogy a három éves garanciaidőn belül be kell mutatni a hibás készüléket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk) és röviden le kell írni, hogy miben nyilvánul meg a hiba és mikor történt.

Ha garanciánk fedezetet nyújt a hibára, akkor javított vagy egy új terméket kap vissza. A termék javítása vagy cseréje esetén a garancia nem kezdődik előlről.

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

A garancia ideje nem hosszabbodik meg a jótállással. Ez a cserélt és javított alkatrészekre is vonatkozik. Az esetlegesen már a vásárláskor is fennálló sérüléseket és hiányosságokat a kicsomagolás után azonnal jelezni kell. A garanciai lejártá után esedékes javítások díjkötelesek.

A garancia köre

A készüléket szigorú minőségi előírások szerint gyártottuk és kiszállítás előtt lelkiismeretesen ellenőriztük.

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a kapcsolókhoz, akkumulátorokhoz, sütőformákhoz vagy üvegből készült alkatrészekhez hasonló, törékeny alkatrészek sérülésére.

A garancia megszűnik akkor, ha a termék megsérül, nem megfelelően használják vagy nem tartják karban. A termék megfelelő használata érdekében a használati útmutatóban foglalt összes utasítást pontosan be kell tartani. Feltétlenül kerülni kell minden olyan felhasználási és kezelési módot, amit a használati útmutató nem javasol, vagy amelynek elkerülésére kifejezetten figyelmeztet.

A termék csak magánhasználatra és nem ipari használatra készült. A garancia érvényét veszti visszaélészerű vagy szakszerűtlen kezelés, erőszak alkalmazása vagy olyan beavatkozások esetén, amelyeket általunk nem engedélyezett szervizben végeztek el.

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (pl. IAN 12345).
- A cikkszámot az adattáblára gravírozottan, a használati útmutató címlapján (bal alsó része) vagy a termék hátoldalán, illetve az alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



Más használati útmutatókhoz, termékbemutató videókhoz és szoftverekhez hasonlóan ezt is letöltheti a www.lidl-service.com oldalról.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 277059

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

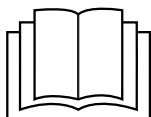
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Kazalo

Uvod	30
Predvidena uporaba	30
Vsebina kompleta	30
Opis naprave	30
Tehnični podatki	31
Varnostni napotki	31
Sestavljanje in postavitve	34
Pred prvo uporabo	34
Uporaba	35
Raclette	36
Žar	37
Čiščenje in vzdrževanje	38
Shranjevanje	39
Odprava napak	39
Odstranjevanje med odpadke	39
Proizvajalec	39
Pooblaščen serviser	40
Garancijski list	40



Pred prvo uporabo ta navodila za uporabo skrbno preberite in jih shranite za poznejšo uporabo. Ob predaji naprave tretji osebi zraven priložite tudi ta navodila.

Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vaše nove naprave.

Odločili ste se za kakovosten izdelek. Navodila za uporabo so sestavni del izdelka. Vsebujejo pomembna obvestila za varnost, uporabo in odlaganje naprave med odpadke. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnost. Izdelek uporabljajte le tako, kot je opisano v navodilih, in samo za navedena področja uporabe. 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 namenjena 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

Navodila za uporabo

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:

- 1 Plošča za žar
- 2 Nastavitev temperature
- 3 Lučka za segrevanje
- 4 Lučka za napetost
- 5 Kamnita plošča

Slika B:

- 6 Ponev
- 7 Lopatka

Tehnični podatki


Omrežna napetost	220-240 V~, 50/60 Hz
Vhodna moč	največ 1400 W
	Vsi deli te naprave, ki pridejo v stik z živili, so primerni za živila.

Varnostni napotki

NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Da preprečite nevarnost, naj vam poškodovane električne vtiče ali električne kable takoj zamenjajo pooblaščen strokovnjaki ali servisna služba.
- ▶ 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.
- ▶ Električni kabel je redno treba preverjati glede znakov poškodb. Če je električni kabel poškodovan, naprave ni več dovoljeno uporabljati.

NEVARNOST – ELEKTRIČNI UDAR!

- ▶ Naprava mora biti priključena v električno vtičnico z zaščitnim vodnikom.
- ▶ Pri tem ne sme priti v stik z vlago, na primer z dežjem ali mokrimi površinami.
-  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 znanjem to napravo lahko uporabljajo 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.
- ▶ Med delovanjem se dotikajte samo gumba za nastavitev temperature. Površine naprave se med delovanjem zelo segrejejo.

⚠ OPOZORILO – NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

Pozor! Vroča površina!

POZOR – GMOTNA 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 plameni.
- ▶ 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 postavitve

OPOZORILO! NEVARNOST POŽARA!

- ▶ Naprave nikoli ne postavljajte pod viseče omarice ali poleg zaves, sten omare ali drugih vnetljivih predmetov.
 - ▶ Napravo postavite samo na podlago, odporno proti vročini.
- 1) Vzemite vse dele iz škatle in odstranite embalažni material ter morebitne zaščitne folije in nalepke.
 - 2) Očistite vse dele naprave, kot je opisano v poglavju »Čiščenje in vzdrževanje«, da odstranite morebitne ostanke embalaže. Poskrbite, da bodo 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** postavite na stran na podstavek, ki ima lučke. Žleb za maščobo na obodu mora biti obrnjen navzgor, podporne palice podstavka pa morajo segati v vdolbine na dnu kamnite plošče **5**, da trdno leži na podlagi.
 - 5) Ploščo za žar **1** namestite na drugo stran podstavka. Tu lahko izberete, ali želite uporabiti gladko ali rebrasto površino žara. Z rebrasto površino dobite na živilih tipični vzorec žara.
 - 6) Ponve **6** potisnite v napravo.

Pred prvo uporabo

Naprava je postavljena in sestavljena, kot je opisano zgoraj:

- 1) Nastavitev temperature **2** nastavite na MIN.
- 2) Električni vtič priklopite v električno vtičnico. Lučka za napetost **4** sveti rdeče, kar kaže, da je naprava povezana z električnim omrežjem.
- 3) Nastavitev temperature **2** nastavite na MAX. Lučka za segrevanje **3** sveti zeleno, kar kaže, da se naprava segreva. Ko lučka za segrevanje **3** ugasne, je naprava segreti na nastavljeno temperaturo.
- 4) Po 20 minutah zavrtite nastavitev temperature **2** na MIN.
- 5) Električni vtič izvilite iz električne vtičnice in počakajte, da se naprava ohladi.

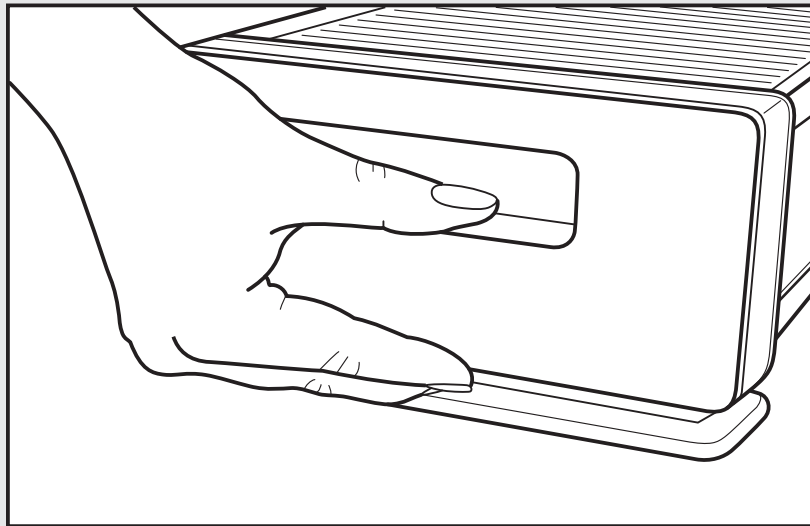
OPOMBA

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

Uporaba

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN!

- ▶ Če želite napravo prevažati ali premakniti v vročem stanju, nikoli ne primite za kovinske površine, kamnito ploščo **5** ali ploščo za žar **1**! Napravo primite takole:



Raclette

- 1) Kamnito ploščo ❸ in ploščo za žar ❶ rahlo naoljite od zgoraj, ponve ❹ pa od znotraj.
- 2) Električni vtič priklopite v električno vtičnico. Lučka za napetost ❷ sveti rdeče, kar kaže, da je naprava povezana z električnim omrežjem.
- 3) Nastavitev temperature ❶ nastavite na MAX. Lučka za segrevanje ❸ sveti zeleno, kar kaže, da se naprava segreva. Ko lučka za segrevanje ❸ ugasne, je naprava segreta na nastavljeno temperaturo.

OPOMBA

- ▶ Lučka za segrevanje ❸ lahko vedno znova zasveti in ugasne. To ne pomeni okvare naprave, ampak kaže, da naprava ohranja nastavljeno temperaturo.
- ▶ Odvisno od temperature okolja se začne segrevanje pri različnih položajih nastavitve temperature ❶. V črtastem območju nastavitve temperature ❶ se pri običajni sobni temperaturi segrevanje ne vklopi. Če nastavitev temperature ❶ zavrtite proti oznaki MAX, boste zaslišali tih klik, ko se začne segrevanje naprave.

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

- 4) V ponve ❹ naložite zelene sestavine. Pri tem bodite previdni, da ponve ❹ ne naložite preveč, tako da živilo ni preblizu grelnih zank ali se jih celo ne dotakne!
- 5) Ponve ❹ namestite v napravo. Majhne poglobitve v napravi zagotavljajo večjo stabilnost.
- 6) Če želite temperaturo zmanjšati, zavrtite nastavitev temperature ❶ v smeri oznake MIN. Če želite temperaturo povišati, zavrtite nastavitev temperature ❶ v smeri oznake MAX.
- 7) Ponve ❹ odstranite iz naprave, ko so sestavine gotove.

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST TELESNIH POŠKODB!

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

8) Vsebinske 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. Ostanki hrane v ponvi **6** se lahko zažgejo.

OPOMBA

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

9) Ko naprave več ne potrebujete, zavrtite nastavitev temperature **2** na oznako MIN in izvlecite električni vtič iz električne vtičnice.

Žar

Na plošči za žar **1** in kamniti plošči **5** lahko hkrati s ponvicami 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) Kamnito ploščo **5** in ploščo za žar **1** z vrha rahlo naoljite.

2) Po segrevanju položite živila na kamnito ploščo **5** in ploščo za žar **1** ter jih obračajte.

POZOR! MATERIALNA ŠKODA!

- ▶ Kadar živila odstranujete 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. V nasprotnem primeru 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 bi lahko poškodovala površino!
- ▶ Delov naprave ne čistite v pomivalnem stroju!
- ▶ Kamnito ploščo **5** čistite 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 čistilno sredstvo in naknadno obrišite s čisto vodo. Vse dele naprave skrbno osušite.
- Ploščo za žar **1**, kamnito ploščo **5**, lopatke **7** in ponve **6** očistite v topli vodi s sredstvom za pomivanje posode. Po čiščenju vse dele dobro osušite.

OPOMBA

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

Shranjevanje

- Napravo pred pospravljanjem pustite, da se ohladi. Prazne in očiščene ponve **6** lahko shranite v napravi.
- Očiščeno napravo hranite na čistem in suhem mestu brez prahu.

Odprava napak

Napaka	Vzrok	Rešitev
Naprava ne deluje.	Električni vtič ni priklopljen na električno omrežje.	Električni vtič priklopite v električno vtičnico.
	Električna vtičnica je pokvarjena.	Uporabite drugo električno vtičnico.
	Naprava je okvarjena.	Obrnite se na servisno službo.

Če motenj ni mogoče odpraviti s pomočjo navedenih ukrepov ali če ugotovite druge vrste motenj, se obrnite na naš servis.

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.



Embalaza je iz ekološko primernih materialov, ki jih lahko oddate na krajevnih zbirališčih odpadkov za recikliranje.

Proizvajalec

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

Pooblaščeni serviser

SI Servis Slovenija
Tel.: 080080917
E-Mail: kompernass@lidl.si

IAN 277059

Garancijski list

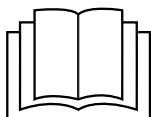
- 1) S tem garancijskim listom Kompernass Handels GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavežemo, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
- 2) Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
- 3) Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
- 4) Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oziroma se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
- 5) Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
- 6) V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščeni servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
- 7) Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
- 8) Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
- 9) Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
- 10) Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
- 11) Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Prodajalec:

Lidl Slovenija d.o.o. k.d., Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Obsah

Úvod	42
Použití v souladu s určením	42
Rozsah dodávky	42
Popis přístroje	42
Technické údaje	43
Bezpečnostní pokyny	43
Sestavení a umístění	46
Před prvním použitím	46
Obsluha	47
Raklet	48
Gril	49
Čištění a údržba	50
Skladování	51
Odstranění závad	51
Likvidace	51
Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH	52
Servis	53
Dovozce	53



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

Úvod

Blahopřejeme Vám k zakoupení nového přístroje.

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

Použití v souladu s určením

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

Rozsah dodávky

raclette gril (základna, grilovací deska a kamenná deska)

8 pánviček

8 špachtlí

návod k obsluze

UPOZORNĚNÍ

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

Popis přístroje


Obrázek A:

- 1 grilovací deska
- 2 regulátor teploty
- 3 kontrolka zahřívání
- 4 síťová kontrolka
- 5 kamenná deska

Obrázek B:

- 6 pánvička
- 7 špachtle

Technické údaje

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

Bezpečnostní pokyny

NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

Pozor! Horký povrch!

POZOR – HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Příklad 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.
- ▶ Příklad provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

Sestavení a umístění

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POŽÁRU!

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

Před prvním použitím

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

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

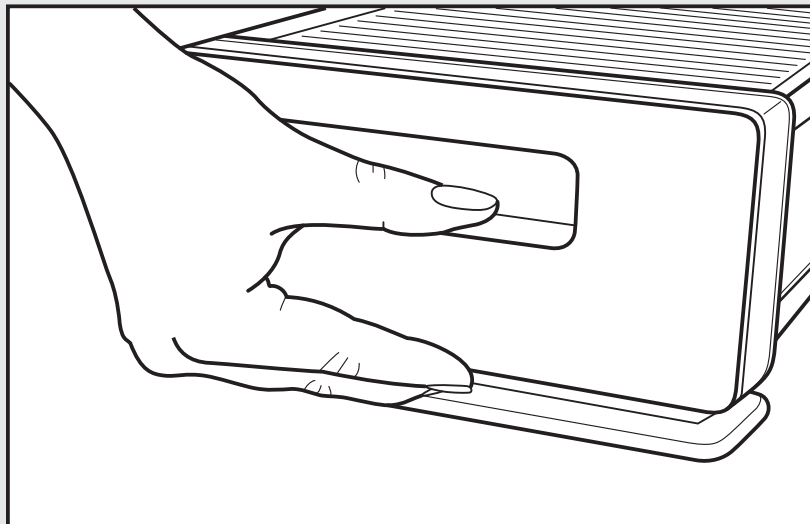
UPOZORNĚNÍ

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

Obsluha

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

- ▶ Pokud přístroj přepravujete v horkém stavu nebo jej chcete v tomto stavu přesunout, nikdy se nedotýkejte kovových ploch, kamenné desky **5** nebo grilovací desky **1**! Uchopte přístroj následujícím způsobem:



Raklet

- 1) Olejem lehce natřete kamennou desku ⑤ a grilovací desku ① shora a pánvičky ⑥ zevnitř.
- 2) Zastrčte zástrčku do síťové zásuvky. Síťová kontrolka ④ svítí červeně, čímž indikuje, že je přístroj zapojen do elektrické sítě.
- 3) Regulátor teploty ② nastavte na MAX. Kontrolka zahřívání ③ svítí zeleně, čímž indikuje, že se přístroj zahřívá. Jakmile kontrolka zahřívání ③ zhasne, je přístroj zahřátý na nastavenou teplotu.

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 začne zahřívání na různých pozicích regulátoru teploty ②. V pruhované oblasti stupnice na regulátoru teploty ② se při běžné pokojové teplotě nezahřívá. Když otočíte regulátor teploty ② směrem k MAX, uslyšíte tiché „cvaknutí“, jakmile se přístroj začne zahřívát.

Pokud chcete použít jen raklet, nechte přístroj cca 10 minut rozeřhát. 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.

- 4) 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!
- 5) Pánvičky ⑥ zasuňte do přístroje. Mírná prohloubenina v přístroji poskytuje lepší stabilitu.
- 6) Chcete-li snížit teplotu, otáčejte regulátorem teploty ② směrem k MIN. Chcete-li teplotu opět zvýšit, otáčejte regulátorem teploty ② směrem k MAX.
- 7) 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!

8) 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.
- 9) Pokud již přístroj nepotřebujete, otočte regulátorem teploty **2** na MIN 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) Olejem shora potřete kamennou desku **5** a grilovací desku **1**.
- 2) Položte potraviny určené pro grilování po vyhřátí na kamennou desku **5** a grilovací desku **1** a občas je obraťte.

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Čištění a údržba

⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM ProuDEM!

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



Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

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

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

POZOR! VĚCNÉ ŠKODY!

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

UPOZORNĚNÍ

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

Skladování

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

Odstranění závad

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

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

Likvidace



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

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



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

Záruka společnosti Kompernass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Záruční podmínky

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

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

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

Záruční doba a zákonné nároky vyplývající ze závad

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

Rozsah záruky

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

Záruka se vztahuje na materiálové nebo výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na součásti produktu, které jsou vystaveny normálnímu opotřebení, a proto je lze považovat za opotřebovatelné díly nebo za poškození křehkých součástí jako jsou např. spínače, akumulátory, formy na pečení nebo části, které jsou vyrobeny ze skla.

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

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

Vyřízení v případě záruky

Pro zajištění rychlého Vaší žádosti postupujte podle následujících pokynů:

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



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

Servis



Servis Česko

Tel.: 800143873

E-Mail: kompernass@lidl.cz

IAN 277059

Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Obsah

Úvod	56
Používanie v súlade s určením	56
Rozsah dodávky	56
Opis prístroja	56
Technické údaje	57
Bezpečnostné pokyny	57
Zloženie a postavenie	60
Pred prvým použitím	60
Ovládanie	61
Raklet	62
Gril	63
Čistenie a údržba	64
Uskladnenie	65
Odstraňovanie porúch	65
Likvidácia	65
Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH	66
Servis	67
Dovozca	67



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

Úvod

Srdečne Vám gratulujeme ku kúpe Vášho nového prístroja.

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

Používanie v súlade s určením

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

Rozsah dodávky

rakletovací gril (základňa, grilovacia platňa a kamenná platňa)

8 panvičiek

8 obracačka

návod na obsluhu

UPOZORNENIE

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

Opis prístroja


Obrázok A:

- 1 grilovacia platňa
- 2 regulátor teploty
- 3 indikátor zohrievania
- 4 indikátor sieťového napätia
- 5 kamenná platňa

Obrázok B:

- 6 panvička
- 7 špachtľa

Technické údaje

Sieťové napätie	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Príkonnosť	max. 1400 W
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

Bezpečnostné pokyny

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

⚠ VÝSTRAHA – NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

Pozor! Horúci povrch!

POZOR – VECNÉ ŠKODY!

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

Zloženie a postavenie

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POŽIARU!

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

Pred prvým použitím

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

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

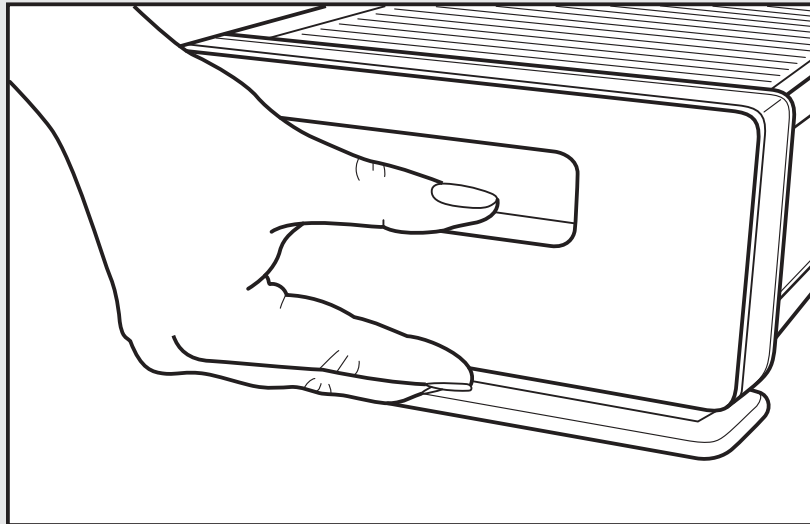
UPOZORNENIE

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

Ovládanie

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

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



Raklet

- 1) Mierne naolejujte kamennú platňu ⑤ ako aj grilovaciu platňu ① z hornej strany a panvičky ⑥ z vnútornej strany.
- 2) Zastrčte sieťovú zástrčku do elektrickej zásuvky. Indikátor sieťového napätia ④ svieti červene a tým signalizuje, že prístroj je zapojený do elektrickej siete.
- 3) Otočte regulátor teploty ② na MAX. Indikátor zohrievania ③ svieti zelene a tým signalizuje, že sa prístroj zohrieva. Akonáhle indikátor zohrievania ③ zhasne, je prístroj zohriaty na nastavenú teplotu.

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. V pruhovanej oblasti stupnice na regulátore teploty ② sa nezohrieva pri normálnej izbovej teplote. Ak regulátor teploty ② po otočení v smere na MAX, počujete mierne „kliknutie“, akonáhle sa prístroj začne zohrievať.

Ak chcete len rakletovať, nechajte prístroj predhriať približne 10 minút. Ak chcete súčasne použiť kamennú platňu 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.

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

- 8) 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.
- 9) Keď prístroj už nebudete viac používať, otočte regulátor teploty **2** na MIN 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) Mierne naolejujte kamennú platňu **5** a grilovaciu platňu **1** z hornej strany.
- 2) 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 vyťahnite sieťovú zástrčku z elektrickej zásuvky! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

 Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

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

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

POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť povrch!
- ▶ Časti prístroja v žiadnom prípade neumývajte v umývačke riadu!
- ▶ 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 trocha 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

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

Uskladnenie

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

Odstraňovanie porúch

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

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

Likvidácia



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

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



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

Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH

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

Záručné podmienky

Záručná doba začína plynúť dátumom nákupu. Prosím, uschovajte si originálny pokladničný blok. Tento doklad slúži ako doklad o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobné chybe, výrobok Vám podľa nášho uváženia bezplatne opravíme alebo vymeníme. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predložia so stručným popisom, v čom spočíva chyba prístroja a kedy k nej došlo.

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

Záručná doba a zákonné nároky na odstránenie chýb

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

Rozsah záruky

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

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

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

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

Vybavenie v prípade záruky

Na zaručenie rýchleho vybavenia Vašej žiadosti postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

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



Na webových stránkach www.lidl-service.com si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručok, videá o výrobkoch a softvéri.

Servis

SK

Servis Slovensko

Tel. 0850 232001

E-Mail: kompernass@lidl.sk

IAN 277059

Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

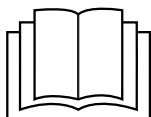
44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	70
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	70
Lieferumfang	70
Gerätebeschreibung	70
Technische Daten	71
Sicherheitshinweise	71
Zusammenbauen und Aufstellen	74
Vor dem ersten Gebrauch	74
Bedienen	75
Raclette	76
Grill	77
Reinigung und Pflege	78
Aufbewahrung	79
Fehlerbehebung	79
Entsorgung	79
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	80
Service	81
Importeur	81



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Grillen und Garen von Lebensmitteln im Innenbereich. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Lieferumfang

Raclette-Grill (Basis, Grillplatte und Steinplatte)

8 Pfannen

8 Spatel

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung


Abbildung A:

- 1 Grillplatte
- 2 Temperaturregler
- 3 Aufheizkontrollleuchte
- 4 Netzkontrollleuchte
- 5 Steinplatte

Abbildung B:

- 6 Pfanne
- 7 Spatel

Technische Daten


Netzspannung	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	max. 1400 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.
- ▶ Setzen Sie das Gerät nicht dem Regen aus und benutzen Sie es auch niemals in feuchter oder nasser Umgebung. Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.
- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
- ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe in Berührung kommen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen! Verbrennungsgefahr!
- ▶ Stellen Sie das Gerät möglichst in der Nähe einer Steckdose auf. Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker bei Gefahr schnell erreichbar ist und die Netzleitung nicht zur Stolperfalle werden kann.
- ▶ Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- ▶ Berühren Sie nur den Temperaturregler während des Betriebs. Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, 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 Antihaftbeschichtung 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, Schränkwänden oder anderen entzündlichen Gegenständen.
 - ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.
- 1) Entnehmen Sie alle Teile aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial und eventuelle Schutzfolien und Aufkleber.
 - 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben, um eventuelle Verpackungsreste zu entfernen. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind.
 - 3) Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, saubere und ebene Fläche. Achten Sie dabei darauf, das Gerät nicht direkt an eine Wand oder einen Schrank zu stellen.
Alle Personen sollten problemlos an die Pfannen **6** heranreichen können.
 - 4) Setzen Sie die Steinplatte **5** auf die Seite auf die Basis, an der sich die Kontrollleuchten befinden. Die umlaufende Fettrinne muss nach oben weisen, die Haltestäbe der Basis müssen in die Aussparungen auf der Unterseite der Steinplatte **5** greifen, so dass diese fest auf der Basis liegt.
 - 5) Setzen Sie die Grillplatte **1** auf die andere Seite der Basis. Hier können Sie aussuchen, ob Sie die glatte Grillfläche oder die geriffelte Grillfläche benutzen wollen. Mit der geriffelten Grillfläche erhalten Sie das typische Grillmuster auf den Lebensmitteln.
 - 6) Schieben Sie die Pfannen **6** in das Gerät.

Vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät ist wie zuvor beschrieben aufgestellt und zusammgebaut:

- 1) Stellen Sie den Temperaturregler **2** auf MIN.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte **4** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 3) Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte **3** leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät aufheizt. Sobald die Aufheizkontrollleuchte **3** erlischt, ist das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.
- 4) Nach 20 Minuten drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MIN.
- 5) Ziehen Sie dann den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

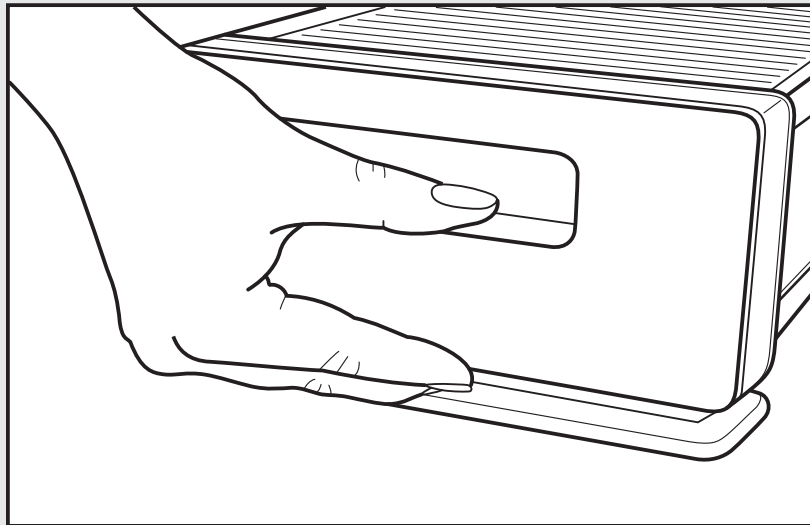
HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **5**, die Spatel **7** und die Pfannen **6** wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
 - 7) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

- ▶ Wenn Sie das Gerät im heißen Zustand transportieren oder verschieben wollen, fassen Sie niemals auf die Metallflächen, die Steinplatte **5** oder die Grillplatte **1**! Greifen Sie das Gerät wie folgt:



Raclette

- 1) Ölen Sie die Steinplatte **5** sowie die Grillplatte **1** von oben und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 2) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Die Netzkontrollleuchte **4** leuchtet rot und zeigt damit an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist.
- 3) Drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MAX. Die Aufheizkontrollleuchte **3** leuchtet grün und zeigt damit an, dass das Gerät aufheizt. Sobald die Aufheizkontrollleuchte **3** erlischt, ist das Gerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt.

HINWEIS

- ▶ Die Aufheizkontrollleuchte **3** kann zwischendurch immer wieder aufleuchten und erlöschen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes, sondern zeigt an, dass das Gerät die eingestellte Temperatur hält.
- ▶ Je nach Umgebungstemperatur beginnt das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers **2**. In dem gestreiften Bereich der Skala am Temperaturregler **2** wird bei normaler Zimmertemperatur nicht geheizt. Wenn Sie den Temperaturregler **2** in Richtung MAX drehen, hören Sie ein leises „Klick“ sobald das Gerät anfängt aufzuheizen.

Wenn Sie nur Raclettieren wollen, lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen. Wenn Sie gleichzeitig die Steinplatte **5** zum Grillen benutzen wollen, warten Sie ca. 30 Minuten ab, bis die Steinplatte **5** aufgeheizt ist (siehe Kapitel „Grill“).

Die Pfannen **6** müssen zum Aufheizen nicht ins Gerät eingeschoben sein.

- 4) Füllen Sie die Pfannen **6** mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie jedoch dabei darauf, dass die Pfanne **6** nicht zu hoch gefüllt wird, damit das Lebensmittel nicht zu nahe an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 5) Stellen Sie die Pfannen **6** in das Gerät. Die leichte Vertiefung im Gerät sorgt für einen besseren Stand.
- 6) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** Richtung MIN. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **2** Richtung MAX.
- 7) 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!

- 8) 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 benutzen, jedoch leere 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, vor jeder Portion diese wieder einzufetten.

- 9) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MIN 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) Ölen Sie die Steinplatte **5** und die Grillplatte **1** von oben leicht ein.
- 2) 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 im Laufe der Zeit die Farbe etwas verändern. Dies bedeutet keine Beeinträchtigung der Funktion.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



- ▶ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!

- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
- ▶ Reinigen Sie die Teile des Gerätes nicht in der Spülmaschine!
- ▶ 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

- ▶ Um die Steinplatte **5** zu reinigen, können Sie auch einen weichen, nicht kratzenden Schwamm zu Hilfe nehmen.
- ▶ Um unerwünschte Gerüche, z.B. Fischgeruch, zu beseitigen, reiben Sie die Steinplatte **5** mit Zitronensaft ab.
- ▶ Die Steinplatte **5** benötigt länger zum Trocknen.

Aufbewahrung

- Lassen Sie das Gerät vor dem Verstauen abkühlen. Die leeren, gereinigten Pfannen **6** können Sie zur Aufbewahrung in das Gerät stellen.
- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenen Ort auf.

Fehlerbehebung

Fehler	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht mit dem Stromnetz verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Benutzen Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an den Service.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Entsorgung



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder **per E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: kompennass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 277059

Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Információk állása · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

07 / 2016 · Ident.-No.: SRGS1400B2-042016-2

IAN 277059

