

## Contents

<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
<b>Intended use</b> .....	<b>2</b>
<b>Package contents and transport inspection</b> .....	<b>2</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>3</b>
<b>Technical details</b> .....	<b>3</b>
<b>Safety information</b> .....	<b>3</b>
<b>Before first use</b> .....	<b>6</b>
<b>Setting up</b> .....	<b>6</b>
<b>Operation</b> .....	<b>7</b>
Raclette .....	7
Grill .....	8
Fondue .....	9
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>10</b>
<b>Storage</b> .....	<b>11</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>11</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>11</b>
<b>Kompernass Handels GmbH warranty</b> .....	<b>12</b>
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 and transport inspection

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

#### **Risk of suffocation!**

▶ Do not allow children to play with packaging materials.

- 1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the box.
- 2) Remove all packaging materials as well as any protective films and labels from the appliance.

### **NOTE**

▶ Check the package for completeness and signs of visible damage. If the delivery is incomplete or damage has occurred as a result of defective packaging or during transport, contact Customer Service.

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Raclette grill (base and griddle)
- Fondue pot
- Spray guard
- 8 pans
- 8 spatulas
- 8 forks
- Operating instructions

## Appliance description


Figure A:

- ❶ Spray guard
- ❷ Fondue pot
- ❸ Griddle
- ❹ Operating light (red)
- ❺ Temperature control
- ❻ Indentations for pans

Figure B:

- ❼ Pan
- ❽ Spatula
- ❾ Forks

## Technical details


Mains voltage	220 - 240 V ~ (alternating current), 50 - 60 Hz
Power consumption	1400 W
Capacity of the fondue pot ❷	1.7 l
Max. fill level of the fondue pot ❷	1 l
	All parts of this appliance which come into contact with food are food-safe.

## Safety information

### **DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- ▶ To avoid potential risks, if the appliance power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service or by a qualified technician.
- ▶ Do not allow the power cable to come into contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.

## **DANGER! RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- ▶ 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.
  - ▶ 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!

**⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ 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.



Caution! Hot surface!

- ▶ The appliance and the accessories become very hot during operation. During operation, touch the appliance only on the temperature control and the handles.
- ▶ The fondue pot and its contents become very hot during operation. Do not touch or move the fondue pot or the appliance until it has cooled down sufficiently.
- ▶ The appliance is not suitable for heating up flammable or alcoholic liquids. Risk of fire!

**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!
- ▶ Do not use metal utensils such as knives, forks, etc. when removing food from the griddle or pans as they may damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.

## Before first use

- 1) Clean all of the components as described in the section **Cleaning and care** to remove any packaging residue. Make sure that all parts are completely dry before operating the appliance.
- 2) Set up the appliance as described in the section **Setting up**.
- 3) Insert the plug into a mains power socket.
- 4) Turn the temperature control **5** to **MAX**. The operating light **4** lights up to show that the appliance is heating up.
- 5) After 20 minutes, turn the temperature control **5** to 0.
- 6) Disconnect 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 result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.

- 7) Clean the griddle **3** again as described in the section **Cleaning and Care**.
- 8) Ensure that all parts are completely dry before operating the device.

## 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) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface. Ensure that you do not place the appliance directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans **7** and the forks **9**.
- 2) Place the griddle **3** on the appliance with the grooved grilling surface facing upwards.
- 3) Insert the plug into a mains power socket.
- 4) If you want to use the fondue pot **2**, proceed as described in the section **Fondue**.

## Operation

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ The appliance and the accessories become very hot during operation. During operation, touch the appliance only on the temperature control **5** and the handles.

## Raclette

### **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use metal utensils such as knives, forks, etc. when you remove food from the griddle **3** or the pans **7** as they could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

- 1) Lightly oil the griddle **3** and the pans **7** on the inside.
- 2) Turn the temperature control **5** to **MAX**. The operating light **4** lights up to show that the appliance is heating up. Preheat the appliance for about 10 minutes.

### **NOTE**

- ▶ The operating light **4** remains switched on until the set temperature level is reached. It may switch on and off again and again, depending on the ambient temperature and the cooking situation. This is not a malfunction. It merely indicates that the appliance is heating up again to maintain the temperature. When the appliance is set to **MAX**, the operating light **4** remains on constantly.
- ▶ Depending on the room temperature, heating up will start at different positions on the temperature control **5**.

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

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Apart from the insulated handles, the pans **7** are very hot! Therefore, hold the pans **7** only by the handle!

- 7) Empty the contents of the pan ⑦ onto your plate using the spatula ⑧.  
You can now refill the pan ⑦ and push it back into the device. Do not push used, but empty pans ⑦ into the device. Any remaining food in the pans ⑦ could burn on.

## NOTE

- ▶ Because of the non-stick coating in the pans ⑦, it is not necessary to re-grease them before every use.

- 8) Once you have finished using the appliance, turn the temperature control ⑤ to 0 and remove the plug from the mains socket.

## Grill

### **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Very moist or frozen food can splash strongly when placed on a hot griddle ③. Thaw frozen food before grilling and pat moist food dry.
- ▶ Always keep a safe distance from the hot griddle ③.

### **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use metal utensils such as knives, forks, etc. when you remove food from the griddle ③ or the pans ⑦ as they could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

You can grill meat, vegetables or small pieces of fruit on the griddle ③, either individually or at the same time as the raclette and fondue.

- 1) Lightly oil the griddle ③.
- 2) Preheat the appliance for about 10 minutes.
- 3) Place the food you want to grill onto the griddle ③ and turn it occasionally as required.

## NOTE

- ▶ If you are not using the fondue pot ②, you can also use the round surface in the middle of the griddle ③ for grilling.
- 4) Remove the cooked food from the griddle ③ with a non-metallic object.
  - 5) Once you are finished using the device, turn the temperature control ⑤ to 0 and remove the plug from the mains socket.



## Fondue

### **⚠ WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ The fondue pot **2** and its contents become very hot during operation. Do not touch or move the fondue pot **2** or the appliance until it has cooled down sufficiently.
- ▶ The hot contents of the fondue pot **2** can splash and/or froth up heavily when you put in moist or frozen food. Thaw frozen food beforehand and pat moist food dry. Always dip food slowly into the hot contents of the fondue pot **2**.
- ▶ Always keep a safe distance from the hot grill plate **3**.

### **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not heat the fondue pot **2** using other heat sources, such as a hotplate or microwave.
- ▶ Never place the fondue pot **2** on the hot griddle **3** without contents. Always add at least 500 ml of liquid into the fondue pot **2**.
- ▶ The fondue pot **2** is not suitable for frying or steaming food.

You can use the fondue separately or at the same time as the raclette or grill.

- 1) Always add at least 500 ml of liquid into the fondue pot **2**, but do not exceed the MAX marking.
- 2) Place the splash guard **1** on the rim of the fondue pot **2** with the curved side facing upwards and place it in the indentation provided in the centre of the griddle **3**.
- 3) Set the desired temperature using the temperature control **5**:
  - **Low to medium** temperature: For delicate dips and sauces (e.g. cheese or chocolate sauce) and for heating thick sauces (e.g. tomato sauce).
  - **Medium to high** temperature: For keeping liquid contents such as oil or broth warm or hot.
  - **Maximum** temperature: For heating low-viscosity contents such as oil or broth. Select a lower temperature as soon as the contents have heated up sufficiently.

### **NOTE**

- ▶ To prevent burning or splashes, avoid using a very high temperature to heat cheese or chocolate sauce or similar thick sauces (such as tomato sauce). Stir the contents of the fondue pot **2** occasionally so that nothing sticks to the bottom of the pot.
- ▶ Use the maximum temperature setting only for heating low-viscosity contents such as oil or stock. Select a lower temperature setting to keep the contents warm or hot.

- 4) As soon as the contents of the fondue pot **2** have been heated up sufficiently, you can spear the prepared food pieces using the forks **9** and dip them into the fondue pot **2**. You can hang the forks **9** in the recesses provided in the splash guard **1**.

## **WARNING! RISK OF INJURY!**

- ▶ Be aware that fat, sauce or similar products can drip from the forks **9** onto the hot griddle **3** and splatter vigorously. Therefore, always keep a safe distance from the hot griddle **3**.
- 5) Once you are finished using the device, turn the temperature control **5** to 0 and remove the plug from the mains socket.

## 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!

### **ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!**

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. They can irreparably damage the surfaces!

### **NOTE**

- ▶ It is best to clean the appliance as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.
- Wipe the appliance housing and the heating elements with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe the product off afterwards with a cloth dampened with water only. Dry everything properly.
- Clean the griddle **3**, the fondue pot **2**, the splash guard **1**, the pans **7**, the spatula **8** and the forks **9** in warm washing-up water. Dry all parts thoroughly after cleaning.

### **NOTE**



The griddle **3**, the fondue pot **2**, the forks **9** and the splash guard **1** can also be cleaned in the dishwasher. To prolong the life of the non-stick coating, we recommend washing the fondue pot **2** and griddle **3** by hand as described above.

## Storage

- After it has cooled down, store the cleaned appliance in a dust-free and dry location.

## 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.



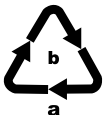
Your local community or municipal authorities can provide information on how to dispose of the worn-out product.



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



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



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:

1-7: Plastics, 20-22: Paper and cardboard, 80-98: Composites.

## 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 warranty period starts on the date of purchase. Please keep your receipt in a safe place. This will be required as proof of purchase.

If any material or manufacturing fault occurs within three years of the date of purchase of the product, we will either repair or replace the product for you or refund the purchase price (at our discretion). This warranty service requires that you present the defective appliance and the proof of purchase (receipt) within the three-year warranty period, along with a brief written description of the fault and of when it occurred.

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 to fragile parts which could be considered as consumable parts such as switches, batteries 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 (IAN) 383201\_2101 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- 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 installation software at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

This QR code will take you directly to the Lidl service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 383201\_2101.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

### **IE** Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: [kompennass@lidl.ie](mailto:kompennass@lidl.ie)

IAN 383201\_2101

## 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

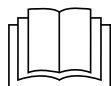
GERMANY

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



## Inhaltsverzeichnis

<b>Einleitung</b> .....	<b>16</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> .....	<b>16</b>
<b>Lieferumfang und Transportinspektion</b> .....	<b>16</b>
<b>Gerätebeschreibung</b> .....	<b>17</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>17</b>
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>17</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> .....	<b>20</b>
<b>Aufstellen</b> .....	<b>21</b>
<b>Bedienen</b> .....	<b>21</b>
Raclette .....	21
Grill .....	22
Fondue .....	23
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>25</b>
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>25</b>
<b>Fehlerbehebung</b> .....	<b>26</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>26</b>
<b>Garantie der Kompertaß Handels GmbH</b> .....	<b>27</b>
Service .....	28
Importeur .....	28



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 und Transportinspektion

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

#### **Erstickungsgefahr!**

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen von Kindern nicht zum Spielen verwendet werden.

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuelle Schutzfolien und Aufkleber vom Gerät.

### **HINWEIS**

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden. Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an den Kunden-Service.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Raclette-Grill (Basis und Grillplatte)
- Fonduetopf
- Spritzschutz
- 8 Pfannen
- 8 Spatel
- 8 Gabeln
- Bedienungsanleitung



## Gerätebeschreibung


Abbildung A:

- ❶ Spritzschutz
- ❷ Fonduetopf
- ❸ Grillplatte
- ❹ Betriebsleuchte (rot)
- ❺ Temperaturregler
- ❻ Vertiefungen für Pfannen

Abbildung B:

- ❼ Pfanne
- ❽ Spatel
- ❾ Gabel

## Technische Daten


Netzspannung	220–240 V ~ (Wechselstrom), 50–60 Hz
Leistungsaufnahme	1400 W
Fassungsvermögen Fonduetopf ❷	1,7 l
Max. Einfüllmenge Fonduetopf ❷	1 l
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

## Sicherheitshinweise

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Schützen Sie die Netzleitung vor Berührungen mit heißen Geräteteilen. Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer offenen Flamme, einer Heizplatte oder eines beheizten Ofens.

## **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

## **⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ 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.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- ▶ Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Temperaturregler und die Griffe.
- ▶ Der Fonduepfopf und sein Inhalt werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren oder bewegen Sie den Fonduepfopf oder das Gerät erst, sobald dieser ausreichend abgekühlt ist.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Erhitzen von brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten geeignet. Brandgefahr!

## **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!

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte oder aus den Pfannen nehmen, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

## Vor dem ersten Gebrauch

- 1) 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, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- 2) Stellen Sie das Gerät auf, wie im Kapitel „**Aufstellen**“ beschrieben.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 4) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf **MAX**. Die Betriebsleuchte **4** leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät heizt.
- 5) Nach 20 Minuten drehen Sie den Temperaturregler **5** auf **0**.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

## HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.
- 7) Reinigen Sie die Grillplatte **3** erneut wie im Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ beschrieben.
  - 8) Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

## Aufstellen

### **WARNUNG! BRANDGEFAHR!**

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwände oder andere entzündliche Gegenstände.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nur auf eine hitzebeständige Unterlage.

- 1) 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 **7** und Gabeln **9** heranreichen können.
- 2) Platzieren Sie die Grillplatte **3** mit der geriffelten Grillfläche nach oben auf dem Gerät.
- 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
- 4) Wenn Sie den Fonduetopf **2** nutzen möchten, gehen Sie vor, wie im Kapitel „**Fondue**“ beschrieben.

## Bedienen

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Das Gerät und das verwendete Zubehör werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie während des Betriebs nur den Temperaturregler **5** und die Griffe.

## Raclette

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte **3** oder aus den Pfannen **7** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

- 1) Ölen Sie die Grillplatte **3** und die Pfannen **7** von innen leicht ein.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler **5** auf **MAX**. Die Betriebsleuchte **4** leuchtet und zeigt damit an, dass das Gerät heizt. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.

## HINWEIS

- ▶ Die Betriebsleuchte **4** bleibt so lange eingeschaltet, bis die eingestellte Temperaturstufe erreicht ist. Sie kann immer wieder ein- und ausgehen, je nach Umgebungstemperatur und Kochsituation. Das ist keine Fehlfunktion, sondern zeigt an, dass das Gerät wieder aufheizt, um die Temperatur zu halten. In der Einstellung MAX bleibt die Betriebsleuchte **4** konstant eingeschaltet.
- ▶ Je nach Umgebungstemperatur kann das Aufheizen an verschiedenen Positionen des Temperaturreglers **5** beginnen.

- 3) Füllen Sie die Pfannen **7** mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie darauf, dass die Pfannen **7** nicht zu hoch gefüllt werden, damit das Lebensmittel nicht zu nahe an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 4) Stellen Sie die Pfannen **7** in das Gerät. Die leichten Vertiefungen **6** im Gerät sorgen für einen besseren Stand.
- 5) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **5** Richtung **0**. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **5** Richtung **MAX**.
- 6) Nehmen Sie die Pfannen **7** aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Die Pfannen **7** sind, außer am isolierten Griff, sehr heiß! Fassen Sie die Pfannen **7** daher nur am Griff an!
- 7) Schieben Sie den Inhalt der Pfannen **7** mit Hilfe der Spatel **8** auf Ihren Teller.  
Sie können nun die Pfanne **7** neu befüllen und in das Gerät schieben. Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen **7** in das Gerät. Die Lebensmittelreste in den Pfannen **7** würden anbrennen.

## HINWEIS

- ▶ Durch die Antihafbeschichtung in den Pfannen **7** ist es nicht nötig, diese vor jeder Portion erneut einzuölen.
- 8) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf **0** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## Grill

## **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

- ▶ Sehr feuchte oder gefrorene Lebensmittel können beim Auflegen auf die heiße Grillplatte **3** stark spritzen. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen auf und tupfen Sie feuchte Lebensmittel etwas trocken.
- ▶ Halten Sie immer ausreichend Abstand zur heißen Grillplatte **3**.

## ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte **3** oder aus den Pfannen **7** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

Auf der Grillplatte **3** können Sie, einzeln oder gleichzeitig zum Raclette und Fondue, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen grillen.

- 1) Ölen Sie die Grillplatte **3** leicht ein.
- 2) Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.
- 3) Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte **3** und wenden Sie es zwischendurch.

## HINWEIS

- ▶ Wenn Sie den Fondueopf **2** nicht verwenden, können Sie auch die runde Fläche in der Mitte der Grillplatte **3** zum Grillen verwenden.
- 4) Nehmen Sie das fertig gegarte Grillgut mit einem nicht-metallischen Gegenstand von der Grillplatte **3**.
  - 5) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf **0** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

## Fondue

### ⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Der Fondueopf **2** und sein Inhalt werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren oder bewegen Sie den Fondueopf **2** oder das Gerät erst, sobald dieser ausreichend abgekühlt ist.
- ▶ Der heiße Inhalt des Fondueopfes **2** kann beim Eintauchen feuchter oder gefrorener Lebensmittel stark spritzen und schäumen. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel zuvor auf und tupfen Sie feuchte Lebensmittel etwas trocken. Tauchen Sie Lebensmittel immer langsam in den heißen Inhalt des Fondueopfes **2** ein.
- ▶ Halten Sie immer ausreichend Abstand zur heißen Grillplatte **3**.

### ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Erhitzen Sie den Fondueopf **2** nicht mittels anderer Wärmequellen, wie z. B. einer Herdplatte oder Mikrowelle.
- ▶ Stellen Sie den Fondueopf **2** nie ohne Inhalt auf die heiße Grillplatte **3**. Füllen Sie mindestens 500 ml Flüssigkeit in den Fondueopf **2**.
- ▶ Der Fondueopf **2** ist nicht zum Braten oder Dünsten geeignet.

Sie können das Fondue einzeln oder gleichzeitig zum Raclette oder Grill zubereiten.

- 1) Befüllen Sie den Fonduetopf **2** mit mindestens 500 ml Flüssigkeit, überschreiten Sie jedoch nicht die MAX-Markierung.
- 2) Setzen Sie den Spritzschutz **1** mit der gewölbten Seite nach oben auf den Rand des Fonduetopfes **2** und stellen Sie diesen in die dafür vorgesehene Vertiefung mittig auf die Grillplatte **3**.
- 3) Stellen Sie mit dem Temperaturregler **5** die gewünschte Temperatur ein:
  - **Niedrige bis mittlere** Temperatur: für empfindliche Dips und Soßen (z. B. Käse- oder Schokoladensoße) sowie zum Erwärmen von dickflüssigen Soßen (z. B. Tomatensoße).
  - **Mittlere bis hohe** Temperatur: zum Warm- bzw. Heißhalten von flüssigen Inhalten wie Öl oder Brühe.
  - **Maximale** Temperatur: zum Erhitzen von dünnflüssigen Inhalten wie Öl oder Brühe. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur, sobald der Inhalt ausreichend erhitzt ist.

## HINWEIS

- ▶ Vermeiden Sie zu hohe Temperaturen zum Erwärmen von Käse- oder Schokoladensoße oder ähnlich dickflüssigen Soßen wie z. B. Tomatensoße, um ein Anbrennen oder Herausspritzen zu vermeiden. Rühren Sie den Inhalt des Fonduetopfes **2** gelegentlich um, damit nichts am Topfboden ansetzt.
- ▶ Nutzen Sie die maximale Temperatur nur zum Erhitzen von dünnflüssigem Inhalt wie Öl oder Brühe. Wählen Sie zum Warm- oder Heißhalten eine niedrigere Temperatureinstellung.

- 4) Sobald der Inhalt des Fonduetopfes **2** ausreichend erhitzt ist, können Sie die vorbereiteten Lebensmittelstücke mit den Gabeln **4** aufspießen und in den Fonduetopf **2** tauchen. Sie können die Gabeln **4** in die dafür vorgesehenen Aussparungen des Spritzschutzes **1** einhängen.

## ⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beachten Sie, dass von den Gabeln **4** beim Herausnehmen Fett, Soße o. Ä. auf die heiße Grillplatte **3** tropfen und heftig spritzen kann. Halten Sie daher immer ausreichend Abstand zur heißen Grillplatte **3**.

- 5) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **5** auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



## Reinigung und Pflege

### **GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!**

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



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

### **WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!**

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

### **ACHTUNG! SACHSCHADEN!**

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberflächen irreparabel beschädigen!

### **HINWEIS**

- ▶ Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.
- Wischen Sie das Gerät inkl. der Heizschlangen mit einem feuchten Tuch ab. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit einem nur mit Wasser befeuchteten Tuch nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte **3**, den Fonduepfopf **2**, den Spritzschutz **1**, die Pfannen **7**, die Spatel **8** und die Gabeln **9** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

### **HINWEIS**



Die Grillplatte **3**, der Fonduepfopf **2**, die Gabeln **9** und der Spritzschutz **1** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Für eine längere Haltbarkeit der Antihafbeschichtung empfehlen wir den Fonduepfopf **2** und die Grillplatte **3** wie oben beschrieben mit der Hand zu spülen.

## Aufbewahrung

- Bewahren Sie das abgekühlte, gereinigte Gerät an einem 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 Kunden-Service.

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



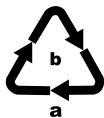
Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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



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



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

## 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 Kassenbonn gut auf. Dieser 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, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Dreijahresfrist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbonn) 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 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 Serviceniederlassung 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 Kassenschein und die Artikelnummer (IAN) 383201\_2101 als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild am Produkt, einer Gravur am Produkt, dem Titelblatt der Bedienungsanleitung (unten links) oder dem Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produktes.
- 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 (Kassenschein) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Serviceanschrift übersenden.



Auf [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen.

Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 383201\_2101 Ihre Bedienungsanleitung öffnen.

## Service

### DE Service Deutschland

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

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

### AT Service Österreich

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

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

### CH Service Schweiz

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

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

IAN 383201\_2101

## Importeur

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

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

## Table des matières

<b>Introduction</b> .....	<b>30</b>
<b>Utilisation conforme à l'usage prévu</b> .....	<b>30</b>
<b>Matériel livré et inspection après transport</b> .....	<b>30</b>
<b>Description de l'appareil</b> .....	<b>31</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>31</b>
<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>31</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>34</b>
<b>Mise en place</b> .....	<b>35</b>
<b>Utilisation</b> .....	<b>35</b>
Raclette .....	35
Gril .....	36
Fondue .....	37
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>39</b>
<b>Rangement</b> .....	<b>39</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>40</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>40</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la Belgique</b> .....	<b>41</b>
<b>Garantie pour Kompnass Handels GmbH pour la France</b> .....	<b>43</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>46</b>
<b>Importateur</b> .....	<b>46</b>



Veillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

## Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

## Utilisation conforme à l'usage prévu

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

## Matériel livré et inspection après transport

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

#### **Risque d'étouffement !**

- ▶ Les matériaux d'emballage ne doivent pas être utilisés par les enfants pour jouer.

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Enlevez tout le matériel d'emballage, ainsi que les éventuels films et autocollants de l'appareil.

### **REMARQUE**

- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent. En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser au Service après-vente.

L'appareil est livré équipé de série des composants suivants :

- Raclette-gril (base et plaque de gril)
- Caquelon à fondue
- Protection antiprojections
- 8 poêlons
- 8 spatules
- 8 fourchettes
- Mode d'emploi

## Description de l'appareil


Figure A :

- ❶ Protection antiprojections
- ❷ Caquelon à fondue
- ❸ Plaque de gril
- ❹ Voyant de fonctionnement (rouge)
- ❺ Thermostat
- ❻ Creux pour les poêlons

Figure B :

- ❼ Poêlon
- ❽ Spatule
- ❾ Fourchette

## Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 - 60 Hz
Puissance absorbée	1400 W
Capacité du caquelon à fondue ❷	1,7 l
Quantité de remplissage max. du caquelon à fondue ❷	1 l
	Tous les éléments de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

## Consignes de sécurité

### **DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- ▶ Évitez tout contact d'objets brûlants avec le cordon d'alimentation. N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une flamme nue, d'une plaque chauffante ou d'un four à température élevée.

## **⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

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



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

## **⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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



**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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



Prudence ! Surface brûlante !

- ▶ L'appareil et les accessoires utilisés deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Pendant le fonctionnement, touchez uniquement le thermostat et les poignées.
- ▶ Le caquelon à fondue et son contenu deviennent brûlants en cours d'utilisation. Touchez ou déplacez le caquelon à fondue ou l'appareil uniquement après qu'il a suffisamment refroidi.
- ▶ L'appareil ne convient pas pour faire chauffer des liquides combustibles ou alcooliques. Risque d'incendie !

**ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour opérer l'appareil.
- ▶ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.
- ▶ Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche secteur n'entrent pas en contact avec des sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des flammes nues.
- ▶ N'utilisez pas de charbon ou de combustibles similaires pour faire fonctionner l'appareil !

## ATTENTION ! DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de gril ou des poêlons, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, etc.) car ils risqueraient d'abîmer le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- ▶ Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine fournis.

## Avant la première utilisation

- 1) Nettoyez toutes les pièces, comme indiqué au chapitre «**Nettoyage et entretien**» afin d'éliminer d'éventuels restes d'emballage. Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.
- 2) Posez l'appareil comme décrit au chapitre «**Mise en place**».
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 4) Réglez le thermostat **5** sur **MAX**. Le voyant de fonctionnement **4** s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe.
- 5) Au bout de 20 minutes, ramenez le thermostat **5** sur **0**.
- 6) Retirez la fiche secteur et laissez refroidir l'appareil.

### REMARQUE

- ▶ Lorsque vous faites chauffer l'appareil pour la première fois, les résidus de fabrication peuvent entraîner un léger dégagement de fumée ou une légère odeur. Ce phénomène est tout à fait normal et sans risque. Assurez une aération suffisante, en ouvrant une fenêtre par exemple.
- 7) Nettoyez à nouveau la plaque de gril **3** comme décrit au chapitre «**Nettoyage et entretien**».
  - 8) Assurez-vous que toutes les pièces sont bien sèches avant de mettre l'appareil en service.

## Mise en place

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !**

- ▶ N'installez jamais l'appareil sous des armoires suspendues ou à côté de rideaux, de parois d'armoire ou d'autres objets inflammables.
- ▶ N'installez l'appareil que sur un support résistant à la chaleur.

- 1) Installez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur, propre et plane. Veillez ce faisant à ne pas placer l'appareil directement contre un mur ou un placard. Les manches des poêlons **7** et les fourchettes **9** doivent se trouver à portée de main de tous les convives.
- 2) Posez la plaque de gril **3** sur l'appareil avec la surface rainurée orientée vers le haut.
- 3) Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
- 4) Lorsque vous souhaitez utiliser le caquelon à fondue **2**, procédez comme décrit au chapitre «**Fondue**».

## Utilisation

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

- ▶ L'appareil et les accessoires utilisés deviennent très chauds en cours de fonctionnement. Pendant le fonctionnement, touchez uniquement le thermostat **5** et les poignées.

## Raclette

### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ Lorsque vous retirez les aliments cuits de la plaque de gril **3** ou des poêlons **7**, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques (couteau, fourchette, etc.) car ils risqueraient d'abîmer le revêtement antiadhésif. Si le revêtement antiadhésif est endommagé, cessez d'utiliser l'appareil.
- 1) Huilez légèrement l'intérieur de la plaque de gril **3** et des poêlons **7**.
  - 2) Réglez le thermostat **5** sur **MAX**. Le voyant de fonctionnement **4** s'allume pour indiquer que l'appareil chauffe. Faites préchauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

## REMARQUE

- ▶ Le voyant de fonctionnement ④ reste allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Il peut s'allumer et s'éteindre plusieurs fois en fonction de la température ambiante et de la situation de cuisson. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, mais indique que l'appareil chauffe à nouveau pour maintenir la température. Avec le réglage MAX, le voyant de fonctionnement ④ reste allumé en permanence.
- ▶ En fonction de la température ambiante, le chauffage peut commencer sur différentes positions du thermostat ⑤.

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

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les poêlons ⑦ sont très chauds, sauf sur la poignée isolée ! Saisissez de ce fait les poêlons ⑦ uniquement au niveau de la poignée !
- 7) Poussez le contenu des poêlons ⑦ à l'aide de la spatule ⑧ sur votre assiette.

Vous pouvez maintenant remplir à nouveau le poêlon ⑦ et le glisser dans l'appareil. N'introduisez pas, dans l'appareil, des poêlons ⑦ déjà utilisés mais vides. Les résidus alimentaires grilleraient dans le poêlon ⑦.

## REMARQUE

- ▶ Grâce au revêtement antiadhésif des poêlons ⑦ il n'est pas nécessaire de les graisser à nouveau avant chaque portion.
- 8) Si vous n'avez plus besoin d'utiliser l'appareil, ramenez le bouton du thermostat ⑤ sur 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

## Gril

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Les produits alimentaires très humides ou congelés peuvent provoquer de fortes projections au moment de les déposer sur la plaque de gril ③ chaude. Avant de griller des produits alimentaires congelés, faites-les décongeler et tamponnez-les pour sécher un peu leur surface.
- ▶ Tenez-vous toujours à une distance suffisante de la plaque de gril ③ chaude.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

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

Sur la plaque de gril ❸ vous pouvez, en même temps que la fondue et la raclette, griller individuellement ou simultanément de la viande, des légumes ou de petits morceaux de fruits.

- 1) Huilez légèrement la plaque de gril ❸.
- 2) Faites préchauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.
- 3) Placez les aliments sur la plaque de gril ❸ et retournez-les de temps en temps.

## REMARQUE

- ▶ Si vous n'utilisez pas le caquelon à fondue ❷, vous pouvez également utiliser la surface ronde au centre de la plaque de gril ❸ pour griller.
- 4) Retirez les aliments cuits de la plaque de gril ❸ avec un objet non métallique.
  - 5) Si vous n'avez plus besoin d'utiliser l'appareil, ramenez le thermostat ❺ sur 0 et débranchez la fiche secteur de la prise secteur.

## Fondue

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Le caquelon à fondue ❷ et son contenu deviennent brûlants en cours d'utilisation. Touchez ou déplacez le caquelon à fondue ❷ ou l'appareil uniquement dès qu'il a suffisamment refroidi.
- ▶ Le contenu brûlant du caquelon à fondue ❷ peut fortement éclabousser et mousser lorsque vous y plongez des aliments humides ou congelés. Décongelez d'abord les aliments congelés et tamponnez-les pour sécher un peu leur surface. Plongez les aliments toujours lentement dans le contenu brûlant du caquelon à fondue ❷.
- ▶ Tenez-vous toujours à une distance suffisante de la plaque de gril ❸ chaude.

## ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne chauffez pas le caquelon à fondue ❷ avec d'autres sources de chaleur, comme par ex. une plaque de cuisson ou un microondes.
- ▶ Ne placez jamais le caquelon à fondue ❷ sans contenu sur la plaque de gril ❸ chaude. Versez au moins 500 ml de liquide dans le caquelon à fondue ❷.
- ▶ Le caquelon à fondue ❷ ne convient pas pour faire revenir ou blondir des aliments.

Vous pouvez utiliser la fonction fondue individuellement ou en même temps que la raclette ou le gril.

- 1) Versez au moins 500 ml de liquide dans le caquelon à fondue ❷, ne dépassez cependant pas le repère MAX.
- 2) Posez la protection antiprojections ❶ avec le côté bombé vers le haut sur le bord du caquelon à fondue ❷ et placez-le dans la cavité prévu à cet effet au centre de la plaque de gril ❸.
- 3) Réglez la température souhaitée avec le thermostat ❺ :
  - **Température basse à moyenne** : pour dips et sauces délicates (par ex. sauce au fromage ou au chocolat), ainsi que pour réchauffer des sauces épaisses (par ex. sauce tomate).
  - **Température moyenne à élevée** : pour maintenir au chaud des contenus liquides comme de l'huile ou du bouillon.
  - **Température maximale** : pour chauffer des contenus liquides comme de l'huile ou du bouillon. Choisissez une température plus basse dès que le contenu est suffisamment chaud.

## REMARQUE

- ▶ Évitez les températures trop élevées pour réchauffer les sauces au fromage ou au chocolat, ou des sauces d'épaisseur équivalente, comme par ex. la sauce tomate, pour éviter qu'elles ne brûlent ou bien des projections. Remuez le contenu du caquelon à fondue ❷ de temps à autre pour que rien ne se dépose au fond.
- ▶ Utilisez la température maximale uniquement pour chauffer des contenus liquides comme de l'huile ou du bouillon. Choisissez un réglage de température plus bas pour maintenir au chaud.

- 4) Une fois que le contenu du caquelon à fondue ❷ est suffisamment chaud, vous pouvezembrocher les morceaux d'aliments préparés avec les fourchettes ❹ et les plonger dans le caquelon à fondue ❷. Vous pouvez accrocher pour cela les fourchettes ❹ dans les évidements de la protection antiprojections ❶.

## ⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Tenez compte du fait que lorsque vous sortez les fourchettes ❹ de la graisse, sauce ou autre risque de couler sur la plaque de gril ❸ chaude et d'éclabousser fortement. Tenez-vous de ce fait toujours à une distance suffisante de la plaque de gril ❸ chaude.

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

## Nettoyage et entretien

### **DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !**

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



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

### **AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !**

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

### **ATTENTION ! RISQUE DE DÉGÂTS MATÉRIELS !**

- ▶ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou agressifs. Ceux-ci peuvent détériorer les surfaces de manière irréversible !

### **REMARQUE**

- ▶ Nettoyez l'appareil de préférence immédiatement après le refroidissement. Les résidus alimentaires peuvent alors être enlevés plus facilement.
- Essuyez l'appareil, y compris les serpentins chauffants, à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, ajoutez du produit vaisselle doux sur le chiffon et rincez avec un chiffon uniquement humidifié à l'eau. Séchez bien le tout.
- Nettoyez la plaque de gril **3**, le caquelon à fondue **2**, la protection antiprojections **1**, les poêlons **7**, les spatules **8** et les fourchettes **9** dans de l'eau de vaisselle chaude. Veillez à bien sécher toutes les pièces après le nettoyage.

### **REMARQUE**



La plaque de gril **3**, le caquelon à fondue **2**, les fourchettes **9** et la protection antiprojections **1** peuvent également être lavés au lave-vaisselle. Pour une plus longue durée de vie du revêtement antiadhésif, nous recommandons de laver à la main le caquelon à fondue **2** et la plaque de gril **3** comme décrit ci-dessus.

## Rangement

- Conservez l'appareil refroidi et nettoyé dans un endroit sec et exempt de poussières.

## Dépannage

Panne	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur n'est pas raccordée au réseau électrique.	Branchez la fiche secteur dans une prise secteur.
	La prise secteur est défectueuse.	Utilisez une autre prise secteur.
	L'appareil est défectueux.	Adressez-vous au service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

## Mise au rebut



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

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



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



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



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



Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :  
1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.



## **Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la Belgique**

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### **Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 383201\_2101 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 383201\_2101.

## **Garantie pour Kompernass Handels GmbH pour la France**

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

### **Conditions de garantie**

La période de garantie débute à la date d'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse. Celui-ci servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé, remplacé gratuitement par nos soins ou le prix d'achat remboursé, selon notre choix. Cette prestation sous garantie nécessite, dans le délai de trois ans, la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

### **Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés**

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

### **Étendue de la garantie**

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de la garantie s'applique aux vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. interrupteurs, batteries ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

## **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

## **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

## **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

## Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

## Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (IAN) 383201\_2101 en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique sur le produit, une gravure sur le produit, sur la page de garde du mode d'emploi (en bas à gauche) ou sur l'autocollant au dos ou sur le dessous du produit.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), vous pourrez télécharger ce mode d'emploi et de nombreux autres manuels, vidéos produit et logiciels d'installation.

Grâce à ce code QR, vous arriverez directement sur le site Lidl service après-vente ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pourrez ouvrir votre mode d'emploi en saisissant votre référence (IAN) 383201\_2101.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)

**BE** **Service Belgique**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.be](mailto:kompennass@lidl.be)

IAN 383201\_2101

## Importateur

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

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

## Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>48</b>
<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b> .....	<b>48</b>
<b>Inhoud van het pakket en inspectie na transport</b> .....	<b>48</b>
<b>Apparaatbeschrijving</b> .....	<b>49</b>
<b>Technische gegevens</b> .....	<b>49</b>
<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>49</b>
<b>Vóór het eerste gebruik</b> .....	<b>52</b>
<b>Plaatsing</b> .....	<b>53</b>
<b>Bediening</b> .....	<b>53</b>
Raclette .....	53
Grill .....	54
Fondue .....	55
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>57</b>
<b>Opbergen</b> .....	<b>57</b>
<b>Problemen oplossen</b> .....	<b>58</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>58</b>
<b>Garantie van Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>59</b>
Service .....	60
Importeur .....	60



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

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

## Inhoud van het pakket en inspectie na transport

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

#### **Verstikkingsgevaar!**

► Verpakkingsmateriaal mag door kinderen niet als speelgoed worden gebruikt.

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal en eventuele beschermfolie en stickers van het apparaat.

### **OPMERKING**

► Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade. Neem contact op met de klantenservice als het pakket niet compleet is, of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Gourmetset (basis en grillplaat)
- Fonduepan
- Spatbescherming
- 8 pannetjes
- 8 spatels
- 8 vorken
- Gebruiksaanwijzing



## Apparaatbeschrijving


Afbeelding A:

- ❶ Spatbescherming
- ❷ Fonduepan
- ❸ Grillplaat
- ❹ Indicatielampje (rood)
- ❺ Temperatuurregelaar
- ❻ Uitsparingen voor pannetjes

Afbeelding B:

- ❼ Pannetje
- ❽ Spatel
- ❾ Vork

## Technische gegevens


Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 - 60 Hz
Opgenomen vermogen	1400 W
Inhoud fonduepan ❷	1,7 l
Max. vulhoeveelheid fonduepan ❷	1 l
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

## Veiligheidsvoorschriften

### **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Wanneer het snoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het worden vervangen door de fabrikant of de klantenservice van de fabrikant of een persoon met vergelijkbare kwalificaties, om risico's te voorkomen.
- ▶ Zorg ervoor dat het snoer geen hete delen van het apparaat kan aanraken. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van open vuur, een kookplaat of een ingeschakelde oven.

## **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

- ▶ Stel het apparaat niet bloot aan regen en gebruik het ook nooit in een vochtige of natte omgeving. Let erop dat het snoer nooit nat of vochtig wordt als het apparaat is ingeschakeld.
  - ▶ Controleer het apparaat vóór gebruik op zichtbare schade aan de buitenzijde. Gebruik geen apparaat dat beschadigd of gevallen is.
  - ▶ Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen. Het apparaat mag niet meer worden gebruikt als het snoer beschadigd is.
  - ▶ Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met randaarde.
  - ▶ Het apparaat mag niet in aanraking komen met vocht, zoals regen of vloeistoffen.
-  Dompel het apparaat nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Er kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok, wanneer bij gebruik vloeistoffen in aanraking komen met onderdelen onder spanning.

## **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

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

**⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat na gebruik afkoelen alvorens het te reinigen. Verbrandingsgevaar!
- ▶ Plaats het apparaat bij voorkeur dicht bij een stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker bij gevaar goed bereikbaar is en dat u niet kunt struikelen over het snoer.
- ▶ Zorg voor een veilige stand van het apparaat.



Voorzichtig! Heet oppervlak!

- ▶ Het apparaat en de gebruikte accessoires kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Raak alleen de temperatuurregelaar en de handgrepen aan terwijl het apparaat in werking is.
- ▶ De fonduepan en de inhoud ervan worden zeer heet als het apparaat in werking is. Raak de fonduepan en het apparaat niet aan en verplaats ze niet totdat ze voldoende zijn afgekoeld.
- ▶ Het apparaat is niet geschikt voor het verwarmen van ontvlambare of alcoholische vloeistoffen. Brandgevaar!

**LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Laat het apparaat nooit onbeheerd als het is ingeschakeld.
- ▶ Let erop dat het apparaat, het snoer en de stekker nooit in aanraking komen met warmtebronnen zoals kookplaten of open vuur.
- ▶ Gebruik geen kolen of soortgelijke brandstoffen om het apparaat te laten werken!

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de grillplaat of uit de pannetjes neemt, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.
- ▶ Gebruik het apparaat alleen met de meegeleverde originele accessoires.

## Vóór het eerste gebruik

- 1) Maak alle onderdelen schoon, zoals beschreven in het hoofdstuk "**Reiniging en onderhoud**", om eventuele verpakingsresten te verwijderen. Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- 2) Stel het apparaat op zoals beschreven in het hoofdstuk "**Plaatsing**".
- 3) Steek de stekker in een stopcontact.
- 4) Draai de temperatuurregelaar **5** naar **MAX**. Het indicatielampje **4** brandt, ten teken dat het apparaat aan het opwarmen is.
- 5) Draai na 20 minuten de temperatuurregelaar **5** naar **0**.
- 6) Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

### OPMERKING

- ▶ Wanneer u het apparaat voor het eerst opwarmt, kunnen restanten van het productieproces lichte rook- en geurontwikkeling veroorzaken. Dat is normaal en volkomen ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.
- 7) Reinig de grillplaat **3** nogmaals zoals beschreven in het hoofdstuk "**Reiniging en onderhoud**".
  - 8) Controleer of alle onderdelen volledig droog zijn, voordat u het apparaat in gebruik neemt.

## Plaatsing

### WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ Zet het apparaat nooit onder hangkasten of in de nabijheid van gordijnen, kastenwanden of andere licht ontvlambare voorwerpen.
- ▶ Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.

- 1) Plaats het apparaat op een hittebestendige, schone en vlakke ondergrond. Zet het apparaat daarbij niet direct tegen een wand of een kast aan. Alle eters moeten probleemloos de pannetjes **7** en vorken **9** kunnen pakken.
- 2) Zet de grillplaat **3** op het apparaat met het geribbelde oppervlak boven.
- 3) Steek de stekker in een stopcontact.
- 4) Wanneer u de fonduepan **2** wilt gebruiken, gaat u te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Fondue".

## Bediening

### WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Het apparaat en de gebruikte accessoires kunnen zeer heet worden als het apparaat in werking is. Raak alleen de temperatuurregelaar **5** en de handgrepen aan terwijl het apparaat in werking is.

## Raclette

### LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de grillplaat **3** of uit de pannetjes **7** neemt, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.

- 1) Vet de grillplaat **3** en de pannetjes **7** aan de binnenkant licht in met olie.
- 2) Draai de temperatuurregelaar **5** naar MAX. Het indicatielampje **4** brandt, ten teken dat het apparaat aan het opwarmen is. Laat het apparaat ca. 10 minuten opwarmen.

## OPMERKING

- ▶ Het indicatielampje ④ blijft branden totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Het kan steeds opnieuw aan en uit gaan, afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de kooksituatie. Dit is geen defect, maar geeft aan dat het apparaat weer opwarmt om de temperatuur te handhaven. Bij de instelling MAX blijft het indicatielampje ④ constant ingeschakeld.
- ▶ Al naar gelang de omgevingstemperatuur begint het opwarmen op verschillende posities van de temperatuurregelaar ⑤.

- 3) Vul de pannetjes ⑦ met de gewenste ingrediënten. Let er daarbij op dat het pannetje ⑦ niet te hoog wordt gevuld, zodat de inhoud niet te dicht bij de verwarmingsslangen komt of die zelfs aanraakt!
- 4) Plaats de pannetjes ⑦ in het apparaat. Door de lichte uitsparing ⑥ in het apparaat staan de pannetjes steviger.
- 5) Wanneer u de temperatuur wilt verlagen, draait u de temperatuurregelaar ⑤ in de richting van 0. Wanneer u de temperatuur weer wilt verhogen, draait u de temperatuurregelaar ⑤ in de richting van MAX.
- 6) Haal de pannetjes ⑦ uit het apparaat zodra de ingrediënten gaar zijn.

## ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ De pannetjes ⑦ zijn, op de geïsoleerde handgreep na, zeer heet! Pak de pannetjes ⑦ daarom alleen vast bij de handgreep!
- 7) Schuif de inhoud van de pannetjes ⑦ met behulp van de spatel ⑧ op uw bord.  
U kunt nu het pannetje ⑦ opnieuw vullen en in het apparaat schuiven. Schuif echter geen gebruikte, lege pannetjes ⑦ in het apparaat. De levensmiddelenresten in het pannetje ⑦ zouden anders aanbranden.

## OPMERKING

- ▶ Door de antiaanbaklaag in de pannetjes ⑦ is het niet nodig ze voor elke portie opnieuw in te vetten.
- 8) Wanneer u het apparaat niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregelaar ⑤ naar 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

## Grill

## ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Levensmiddelen met veel vocht en bevroren levensmiddelen kunnen hevig spatten als u ze op de hete grillplaat ③ legt. Ontdooi bevroren levensmiddelen voor het grillen en dep levensmiddelen met veel vocht vooraf een beetje droog.
- ▶ Bewaar altijd voldoende afstand tot de hete grillplaat ③.

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik geen gerei van metaal, zoals messen, vorken enz. wanneer u gare levensmiddelen van de grillplaat ❸ of uit de pannetjes ❷ neemt, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen. Gebruik het apparaat niet meer als de antiaanbaklaag beschadigd is.

Op de grillplaat ❸ kunt u afzonderlijk of tegelijkertijd tijdens het racletten en de fondue vlees, groente of kleine stukjes fruit grillen.

- 1) Vet de grillplaat ❸ licht in met olie.
- 2) Laat het apparaat ca. 10 minuten opwarmen.
- 3) Leg wat u wilt grillen op de grillplaat ❸ en keer het tussendoor.

## OPMERKING

- ▶ Wanneer u de fonduepan ❷ niet gebruikt, kunt u ook het ronde vlak in het midden van de grillplaat ❸ gebruiken om te grillen.
- 4) Neem de gare levensmiddelen met een niet-metalen voorwerp van de grillplaat ❸.
  - 5) Wanneer u het apparaat niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregeelaar ❺ naar 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.

## Fondue

### ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ De fonduepan ❷ en de inhoud ervan worden zeer heet als het apparaat in werking is. Raak de fonduepan ❷ en het apparaat niet aan en verplaats ze niet totdat ze voldoende zijn afgekoeld.
- ▶ De hete inhoud van de fonduepan ❷ kan hevig spetteren en schuimen als er vochtige of bevroren levensmiddelen in worden gedompeld. Ontdooi bevroren levensmiddelen vooraf en dep levensmiddelen met veel vocht een beetje droog. Dompel levensmiddelen altijd langzaam in de hete inhoud van de fonduepan ❷.
- ▶ Bewaar altijd voldoende afstand tot de hete grillplaat ❸.

## LET OP! MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Verwarm de fonduepan ❷ niet door middel van andere warmtebronnen, zoals een kookplaat of een magnetron.
- ▶ Plaats de fonduepan ❷ nooit zonder inhoud op de hete grillplaat ❸. Doe minstens 500 ml vloeistof in de fonduepan ❷.
- ▶ De fonduepan ❷ is niet geschikt om te braden of te stomen.

U kunt de fondue afzonderlijk maar ook gelijktijdig met het racletten of grillen bereiden.

- 1) Vul de fonduepan ② met minstens 500 ml vloeistof maar overschrijd de MAX-markering niet.
- 2) Plaats de spatbescherming ① met de gebogen kant naar boven op de rand van de fonduepan ② en plaats de fonduepan in de daarvoor bestemde uitsparing in het midden op de grillplaat ③.
- 3) Stel met de temperatuurregelaar ⑤ de gewenste temperatuur in.
  - **Lage tot middelhoge** temperatuur: voor dips en sauzen waarvoor een te hoge temperatuur funest is (bijv. kaas- of chocoladesaus) en voor het verwarmen van dikke sauzen (bijv. tomatensaus).
  - **Middelhoge tot hoge** temperatuur: om vloeibare inhoud zoals olie of bouillon warm of heet te houden.
  - **Maximale** temperatuur: voor het verwarmen van dunne vloeistoffen, zoals olie of bouillon. Kies een lagere temperatuur zodra de inhoud voldoende is opgewarmd.

## OPMERKING

- ▶ Voorkom te hoge temperaturen om kaas- of chocoladesaus of soortgelijke dikke sauzen zoals tomatensaus te verwarmen, om te voorkomen dat ze verbranden of overlopen. Roer de inhoud van de fonduepan ② af en toe door, zodat er niets aan de bodem van de pan blijft kleven.
- ▶ Gebruik de maximale temperatuur alleen voor het verwarmen van dunne vloeistoffen, zoals olie of bouillon. Kies voor warm of heet houden een lagere temperatuurstelling.

- 4) Zodra de inhoud van de fonduepan ② voldoende is opgewarmd, kunt u de geprepareerde stukken levensmiddel op de vorken ④ prikken en in de fonduepan ② dompelen. U kunt de vorken ④ in de daarvoor bestemde uitsparingen in de spatbescherming ① hangen.

## ⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Let op: van de vorken ④ kan bij het uitnemen vet, saus e.d. op de hete grillplaat ③ druppelen en hevig spetteren. Bewaar daarom altijd voldoende afstand tot de hete grillplaat ③.

- 5) Wanneer u het apparaat niet meer nodig hebt, draait u de temperatuurregelaar ⑤ naar 0 en haalt u de stekker uit het stopcontact.



## Reiniging en onderhoud

### **GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!**

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



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

### **WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!**

- ▶ Laat het apparaat na gebruik altijd afkoelen alvorens het te reinigen. Anders bestaat er gevaar voor brandwonden!

### **LET OP! MATERIËLE SCHADE!**

- ▶ Gebruik geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen de oppervlakken onherstelbaar aantasten!

### **OPMERKING**

- ▶ U kunt het apparaat het beste meteen na het afkoelen reinigen. Dan kunnen resten van levensmiddelen gemakkelijker worden verwijderd.
- Veeg het apparaat en de verwarmingsbuizen af met een vochtige doek. Zo nodig doet u wat mild afwasmiddel op de doek en veegt u alles schoon met een doek die alleen met water is bevochtigd. Droog alles goed af.
- Reinig de grillplaat **3**, de fonduepan **2**, de spatbescherming **1**, de pannetjes **7**, de spatels **8** en de vorken **9** in warm zeepsop. Droog alle onderdelen na reiniging goed af.

### **OPMERKING**



De grillplaat **3**, de fonduepan **2**, de vorken **9** en de spatbescherming **1** kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Om de antiaanbaklaag langer goed te houden, verdient het aanbeveling om de fonduepan **2** en de grillplaat **3** zoals hiervoor beschreven met de hand af te wassen.

## Opbergen

- Berg het afgekoelde, schoongemaakte apparaat op een stofvrije en droge plaats op.

## Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
	Het stopcontact is defect.	Gebruik een ander stopcontact.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met de klantenservice.

Neem contact op met de klantenservice, als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden, of indien u andere storingen constateert.

## Afvoeren



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

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



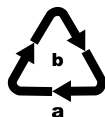
Mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product vindt u bij uw gemeente.



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



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



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

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

1 - 7: kunststoffen,

20 - 22: papier en karton,

80 - 98: composietmaterialen.

## Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

### Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de kassabon zorgvuldig. U hebt hem nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt - naar onze keuze - het product door ons kosteloos gerepareerd of vervangen of wordt de koopprijs terugbetaald. Voorwaarde voor deze garantie is dat het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) binnen de termijn van drie jaar worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

### Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

### Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage en die daarom als slijtonderdelen worden beschouwd, of voor schade aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, accu's of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

## Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (IAN) 383201\_2101 als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje van het product, op het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of op de sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kunt u deze en vele andere handleidingen, product-video's en installatiesoftware downloaden.

Met deze QR-code gaat u direct naar de website van Lidl Service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) en kunt u met het invoeren van het artikelnummer (IAN) 383201\_2101 de gebruiksaanwijzing openen.

## Service

**NL** **Service Nederland**  
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

**BE** **Service België**  
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)

IAN 383201\_2101

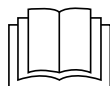
## Importeur

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

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

## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>62</b>
<b>Použití v souladu s určením</b> .....	<b>62</b>
<b>Rozsah dodávky a kontrola po přepravě</b> .....	<b>62</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>63</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>63</b>
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>63</b>
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>66</b>
<b>Umístění</b> .....	<b>67</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>67</b>
Raklet .....	67
Gril .....	68
Fondue .....	69
<b>Čištění a údržba</b> .....	<b>71</b>
<b>Skladování</b> .....	<b>71</b>
<b>Odstranění závad</b> .....	<b>72</b>
<b>Likvidace</b> .....	<b>72</b>
<b>Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH</b> .....	<b>73</b>
Servis .....	74
Dovozce .....	74



Před prvním použitím si pozorně přečtete 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 a kontrola po přepravě

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

#### **Nebezpečí udušení!**

- ▶ Děti si nesmí hrát s obalovým materiálem.

- 1) Vyjměte všechny části přístroje a návod k obsluze z krabice.
- 2) Z přístroje odstraňte veškerý obalový materiál a všechny ochranné fólie a nálepky.

### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ Zkontrolujte, zda je dodávka kompletní a není viditelně poškozená. V případě neúplné dodávky nebo poškození vzniklého v důsledku vadného obalu nebo během přepravy kontaktujte zákaznický servis.

Přístroj se standardně dodává s následujícími komponenty:

- rakletový gril (základna a grilovací deska)
- hrnec na fondue
- ochrana proti stříkající vodě
- 8 pánviček
- 8 špachtlí
- 8 vidliček
- návod k obsluze

## Popis přístroje


Obrázek A:

- ❶ ochrana proti stříkající vodě
- ❷ hrnec na fondue
- ❸ grilovací deska
- ❹ provozní kontrolka (červená)
- ❺ regulátor teploty
- ❻ prohloubeniny na pánvičky

Obrázek B:

- ❼ pánvička
- ❽ špachtle
- ❾ vidlička

## Technické údaje


Síťové napětí	220 - 240 V ~ (växelström), 50 - 60 Hz
Příkon	1400 W
Objem hrnce na fondue ❷	1,7 l
Max. množství naplnění hrnce na fondue ❷	1 l
	Všechny části tohoto přístroje přicházející do styku s potravinami jsou bezpečné pro potraviny.

## Bezpečnostní pokyny

### NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!

- ▶ Pokud se napájecí kabel tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se tak zabránilo nebezpečím
- ▶ Chraňte síťový kabel před kontaktem s horkými díly přístroje. Nikdy přístroj nepoužívejte v blízkosti otevřeného plamene, topné desky nebo horkých kamen.

## **⚠ NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

- ▶ Nevystavujte přístroj působení deště a rovněž jej nikdy nepoužívejte ve vlhkém nebo mokřém prostředí. Dbejte na to, aby nebyl síťový kabel během provozu nikdy vlhký nebo mokřý.
  - ▶ Zkontrolujte před použitím přístroj, zda na něm nejsou vnější viditelná poškození. Poškozený nebo na zem spadlý přístroj neuvádějte do provozu.
  - ▶ Síťový kabel se musí pravidelně kontrolovat z hlediska poškození. Je-li síťový kabel poškozen, nesmí se přístroj dále používat.
  - ▶ Přístroj se musí zastrčit do zásuvky s ochranným vodičem.
  - ▶ Do přístroje se nesmí dostat žádná vlhkost jako je např. déšť nebo voda.
-  Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo do jiných kapalin! Pokud se během provozu dostanou zbytky tekutiny do kontaktu se součástmi, které jsou pod napětím, může dojít k ohrožení života v důsledku zásahu elektrickým proudem.

## **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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



**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Děti mladší 8 let nesmí mít přístup k přístroji a přívodnímu kabelu.
- ▶ Než se pustíte do čištění, nechte přístroj po použití dostatečně vychladnout! Nebezpečí popálení!
- ▶ Přístroj umístěte pokud možno do blízkosti zásuvky. Zajistěte, aby síťová zástrčka byla v případě nebezpečí rychle dosažitelná a aby nebylo možné zakopnout o síťový kabel.
- ▶ Zajistěte stabilní polohu přístroje.



Opatrně! Horký povrch!

- ▶ Přístroj a použité příslušenství se mohou během provozu velmi zahřát. Během provozu se dotýkejte pouze regulátoru teploty a rukojetí.
- ▶ Hrnci na fondue a jeho obsah se během provozu silně zahřívají. Hrnce na fondue ani přístroje se nedotýkejte, dokud dostatečně nevychladnou.
- ▶ Přístroj není vhodný k ohřevu hořlavých nebo alkoholických kapalin. Nebezpečí požáru!

**POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

- ▶ K provozu přístroje nepoužívejte externí spínací hodiny ani samostatné dálkové ovládání.
- ▶ Přístroj během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Zajistěte, aby se přístroj, síťový kabel nebo síťová zástrčka nedostaly do kontaktu s tepelnými zdroji, jakými jsou například varná plotýnka nebo otevřený oheň.
- ▶ Pro provoz přístroje nepoužívejte uhlí nebo podobná paliva!

## POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Když chcete ugrilované potraviny odebrat z grilovací desky nebo pánviček, nepoužívejte kovové náčiní, protože může poškodit nepřilnavou vrstvu. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.
- ▶ Přístroj provozujte výhradně spolu s dodaným originálním příslušenstvím.

## Před prvním použitím

- 1) K odstranění případných zbytků obalu vyčistěte všechny části přístroje tak, jak je popsáno v kapitole „**Čištění a údržba**“. Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.
- 2) Přístroj postavte, jak je popsáno v kapitole „**Umístění**“.
- 3) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 4) Regulátor teploty ⑤ nastavte na **MAX**. Provozní kontrolka ④ svítí, čímž indikuje, že se přístroj zahřívá.
- 5) Po 20 minutách nastavte regulátor teploty ⑤ na 0.
- 6) Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při prvním nahřívání přístroje může v důsledku zbytků vzniklých při výrobě dojít k výskytu lehkého kouře nebo zápachu. To je zcela normální a není to nebezpečné. Zajistěte dostatečné větrání, např. otevřete okno.
- 7) Grilovací desku ③ opět vyčistěte tak, jak je popsáno v kapitole „**Čištění a údržba**“.
  - 8) Před uvedením přístroje do provozu je nutné se ujistit, zda jsou všechny díly úplně suché.

## 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) 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 **7** a vidličky **9**.
- 2) Grilovací desku **3** umístěte na přístroj vroubkovanou grilovací plochou směrem nahoru.
- 3) Zapojte síťovou zástrčku do síťové zásuvky.
- 4) Chcete-li používat hrnec na fondue **2** postupujte podle popisu v kapitole „Fondue“.

## Obsluha

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

- ▶ Přístroj a použité příslušenství se mohou během provozu velmi zahřát. Během provozu se dotýkejte pouze regulátoru teploty **5** a rukojetí.

## Raklet

### **POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

- ▶ Když chcete ugrilované potraviny odebrat z grilovací desky **3** nebo pánviček **7**, nepoužívejte kovové náčiní jako je nůž, vidlička atd., protože byste mohli poškodit nepřilnavou vrstvu. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.

- 1) Olejem lehce potřete grilovací desku **3** a pánvičky **7**.
- 2) Regulátor teploty **5** nastavte na **MAX**. Provozní kontrolka **4** svítí, čímž indikuje, že se přístroj zahřívá. Přístroj nechte asi 10 minut předeřhát.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Provozní kontrolka ④ zůstane svítit až do dosažení nastaveného stupně teploty. V závislosti na okolní teplotě a situaci při vaření se může stále znovu rozsvěcovat a zhasínat. Nejedná se o poruchu, ale signalizuje to, že se přístroj znovu zahřívá pro udržení teploty. V nastavení MAX bude provozní kontrolka ④ svítit trvale.
- ▶ V závislosti na teplotě okolí může zahřívání začít na různých pozicích regulátoru teploty ⑤.

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

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Kromě izolované rukojeti jsou pánvičky ⑦ velmi horké! Proto uchopte pánvičky ⑦ pouze za rukojeť!
- 7) Obsah pánviček ⑦ přesuňte pomocí špachtle ⑧ na svůj talíř. Pánvičky ⑦ můžete nyní znovu naplnit a zasunout do přístroje. Do přístroje nedávejte již použité, avšak prázdné pánvičky ⑦. Zbytky potravin v pánvičce ⑦ by se připálily.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Díky antiadhezivní vrstvě v pánvičkách ⑦ není nutné je před každou porcí opět potírat tukem.
- 8) Pokud již přístroj nepotřebujete, otočte regulátorem teploty ⑤ na 0 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## Gril

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Velmi vlhké nebo zmrazené potraviny mohou při položení na horkou grilovací desku ③ silně stříkat. Zmrazené potraviny před grilováním rozmrazte a vlhké potraviny mírně osušte.
- ▶ Vždy udržujte dostatečnou vzdálenost od horké grilovací desky ③.

## POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Když chcete ugrilované potraviny odebrat z grilovací desky ❸ nebo pánviček ❷, nepoužívejte kovové náčiní jako je nůž, vidlička atd., protože byste mohli poškodit nepřilnavou vrstvu. Je-li nepřilnavá vrstva poškozená, přístroj dále nepoužívejte.

Na grilovací desce ❸ můžete samostatně nebo současně s rakletováním a fondue také grilovat maso, zeleninu nebo malé kousky ovoce.

- 1) Olejem lehce potřete grilovací desku ❸.
- 2) Přístroj nechte asi 10 minut předeheat.
- 3) Položte potraviny určené pro grilování na grilovací desku ❸ a občas je obraťte.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Pokud hrnec na fondue ❷ nepoužíváte, můžete ke grilování použít také kulatou plochu uprostřed grilovací desky ❸.
- 4) Zcela ugrilované pokrmy sejměte z grilovací desky ❸ pomocí nekovového předmětu.
  - 5) Pokud přístroj již nepotřebujete, otočte regulátorem teploty ❺ na 0 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## Fondue

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!

- ▶ Hrnec na fondue ❷ a jeho obsah se během provozu silně zahřívají. Hrnce na fondue ❷ ani přístroje se nedotýkejte, dokud dostatečně nevychladnou.
- ▶ Horký obsah hrnce na fondue ❷ může při namáčení mokrých nebo mražených potravin hodně stříkat a pěnit. Zmrazené potraviny předtím rozmrazte a vlhké potraviny mírně osušte. Potraviny vždy pomalu ponořujte do horkého obsahu hrnce na fondue ❷.
- ▶ Vždy udržujte dostatečnou vzdálenost od horké grilovací desky ❸.

### POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!

- ▶ Hrnec na fondue ❷ neohřívajte pomocí jiných zdrojů tepla, například plotýnky nebo mikrovlnné trouby.
- ▶ Hrnec na fondue ❷ bez obsahu nikdy nepokládejte na horkou grilovací desku ❸. Do hrnce na fondue ❷ nalijte alespoň 500 ml tekutiny.
- ▶ Hrnec na fondue ❷ není vhodný pro smažení nebo dušení.

Fondue můžete připravit samostatně nebo současně s raklet či grilem.

- 1) Hrnec na fondue ② naplňte nejméně 500 ml tekutiny, ale nepřekračujte značku MAX.
- 2) Ochranu proti stříkající vodě ① umístěte vyklenutou stranou nahoru na okraj hrnce na fondue ② a vložte hrnec do k tomu určené prohloubeniny uprostřed grilovací desky ③.
- 3) Pomocí regulátoru teploty ⑤ nastavte požadovanou teplotu:
  - **Nízká až střední** teplota: pro jemné dipy a omáčky (např. sýrová nebo čokoládová omáčka) a pro ohřev hustých omáček (např. rajčatová omáčka).
  - **Střední až vysoká** teplota: pro udržování teplého či horkého tekutého obsahu, jako je olej nebo vývar.
  - **Maximální** teplota: pro ohřev řídkého tekutého obsahu, jako je olej nebo vývar. Po dostatečném zahřátí obsahu zvolte nižší teplotu.

## UPOZORNĚNÍ

- ▶ Při ohřevu sýrové nebo čokoládové omáčky nebo podobných hustých omáček, jako je například rajčatová omáčka, se vyhněte příliš vysoké teplotě, aby nedošlo k připálení nebo vystříknutí. Obsah hrnce na fondue ② občas promíchejte, aby se nic nepřichytilo ke dnu hrnce.
- ▶ Maximální teplotu používejte pouze pro ohřev řídkého tekutého obsahu, jako je olej nebo vývar. K udržování teplého nebo horkého stavu zvolte nižší nastavení teploty.

- 4) Jakmile je obsah hrnce na fondue ② dostatečně zahřátý, můžete připravené kousky potravin propíchnout vidličkami ④ a ponořit do hrnce na fondue ②. Vidličky ④ můžete za tímto účelem zaháknout do prohloubenin v ochraně proti stříkající vodě ①.

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!


- ▶ Dbejte na to, že z vidliček ④ může při jejich vyjímání odkapávat tuk, omáčka apod. na horkou grilovací desku ③ a může se prudce rozstříknout. Vždy proto udržujte dostatečnou vzdálenost od horké grilovací desky ③.

- 5) Pokud přístroj již nepotřebujete, otočte regulátorem teploty ⑤ na 0 a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

## Čištění a údržba

### **NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM!**

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

 Příklad: Přístroj nikdy neponořujte do vody nebo jiných kapalin!

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČÍ ZRANĚNÍ!**

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

### **POZOR! HMOTNÉ ŠKODY!**

- ▶ Nepoužívejte abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky. Ty mohou neopravitelně poškodit povrchy!

### **UPOZORNĚNÍ**

- ▶ Vyčistěte přístroj nejlépe hned po ochlazení. Tak lze zbytky potravin lépe odstranit.
- Přístroj vč. topných spirál otírejte vlhkým hadříkem. Podle potřeby dejte na hadřík jemný mycí prostředek a vyčištěné plochy otřete hadříkem navlhčeným pouze čistou vodou. Vše dobře osušte.
- Grilovací desku **3**, hrnec na fondue **2**, ochranu proti stříkající vodě **1**, pánvičky **7**, špachtle **8** a vidličky **9** čistěte v teplé vodě s mycím prostředkem. Po umytí všechny díly dobře osušte.

### **UPOZORNĚNÍ**



Grilovací desku **3**, hrnec na fondue **2**, vidličky **9** a ochranu proti stříkající vodě **1** lze čistit také v myčce nádobí. Pro prodloužení životnosti nepřilnavého povrchu doporučujeme hrnec na fondue **2** a grilovací desku **3** mýt ručně, jak je popsáno výše.

## Skladování

- Vychladlý, vyčištěný přístroj uložte na 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.	Obraťte se na servis.

Pokud nemůžete odstranit poruchy výše popsaným 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.



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



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



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



Balení zlikvidujte ekologicky.

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

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



## Záruka společnosti Kompennass Handels GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

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 pokladní doklad. Tento doklad je potřebný jako důkaz o koupi.

Pokud se do tří let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní závada, pak Vám podle našeho uvážení výrobek zdarma opravíme, vyměníme nebo uhradíme kupní cenu. Předpokladem této záruky je, že bude během tříleté lhůty předložen vadný přístroj a doklad o koupi (pokladní doklad) 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 výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly, nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače, akumulátory nebo díly, 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 (IAN) 383201\_2101 jako doklad o koupi.
- Číslo výrobku naleznete na typovém štítku na výrobku, rytině na výrobku, na titulní straně návodu k obsluze (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně výrobku.
- 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](http://www.lidl-service.com) si můžete stáhnout tyto a mnoho dalších příruček, videí o výrobku a instalační software.

Pomocí kódu QR se dostanete přímo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a můžete pomocí zadání čísla výrobku (IAN) 383201\_2101 otevřít svůj návod k obsluze.

## Servis



**Servis Česko**

Tel.: 800143873

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

IAN 383201\_2101

## Dovozce

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NĚMECKO

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

## Spis treści

<b>Wstęp</b> .....	<b>76</b>
<b>Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem</b> .....	<b>76</b>
<b>Zakres dostawy i przegląd po transporcie</b> .....	<b>76</b>
<b>Opis urządzenia</b> .....	<b>77</b>
<b>Dane techniczne</b> .....	<b>77</b>
<b>Wskazówki bezpieczeństwa</b> .....	<b>77</b>
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>80</b>
<b>Ustawienie</b> .....	<b>81</b>
<b>Obsługa</b> .....	<b>81</b>
Raclette .....	81
Grill .....	82
Fondue .....	83
<b>Czyszczenie i pielęgnacja</b> .....	<b>85</b>
<b>Przechowywanie</b> .....	<b>85</b>
<b>Usuwanie usterek</b> .....	<b>86</b>
<b>Utylizacja</b> .....	<b>86</b>
<b>Gwarancja Kompernaß Handels GmbH</b> .....	<b>87</b>
Serwis .....	88
Importer .....	88



Przed pierwszym użyciem starannie zapoznaj się z instrukcją obsługi i zachowaj ją w celu późniejszego wykorzystania. W przypadku przekazania urządzenia osobom trzecim należy przekazać im także instrukcję.

## Wstęp

Gratulujemy zakupu nowego urządzenia.

Wybrany produkt charakteryzuje się wysoką jakością. Instrukcja obsługi jest częścią składową produktu. Zawiera ona ważne wskazówki na temat bezpieczeństwa, użytkowania i utylizacji. Przed rozpoczęciem użytkowania produktu zapoznaj się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować wyłącznie zgodnie z zamieszczonym tu opisem oraz w podanym zakresie zastosowań. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy dołączyć do niego również całą dokumentację.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

## Zakres dostawy i przegląd po transporcie

### OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

#### Niebezpieczeństwo uduszenia!

▶ Materiałów opakowania nie udostępniać dzieciom do zabawy.

- 1) Wyjmij z kartonu wszystkie elementy urządzenia oraz instrukcję obsługi.
- 2) Wyjmij z urządzenia całe opakowanie i ewentualnie folie ochronne oraz naklejki.

### WSKAZÓWKA

▶ Sprawdź urządzenie pod kątem kompletności dostawy i występowania widocznych uszkodzeń. W przypadku niekompletnej dostawy bądź wystąpienia uszkodzeń wskutek wadliwego opakowania lub transportu skontaktuj się z infolinią serwisową.

Urządzenie dostarczane jest standardowo z następującymi elementami:

- Grill Raclette (podstawa i płyta grillowa)
- Garnek do fondue
- Osłona przeciwbryzgowa
- 8 patelni
- 8 szpatulek
- 8 widelców
- Instrukcja obsługi

## Opis urządzenia


Rysunek A:

- ❶ Osłona przeciwbryzgowa
- ❷ Garnek do fondue
- ❸ Płyta grillowa
- ❹ Kontrolka pracy urządzenia (kolor czerwony)
- ❺ Regulator temperatury
- ❻ Zagłębienia na patelni

Rysunek B:

- ❼ Patelnia
- ❽ Szpatułka
- ❾ Widelec

## Dane techniczne


Napięcie zasilania	220 - 240 V ~ (prąd przemienny), 50 - 60 Hz
Pobór mocy	1400 W
Pojemność garnka do fondue ❷	1,7 l
Maks. ilość napełnienia garnka do fondue ❷	1 l
	Wszystkie części tego urządzenia mające kontakt z żywnością są do tego odpowiednio dopuszczone.

## Wskazówki bezpieczeństwa

### **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy zlecić jego wymianę producentowi, w punkcie serwisowym lub osobie posiadającej odpowiednie kwalifikacje. Dzięki temu unikniesz poważnych zagrożeń.
- ▶ Chronić kabel sieciowy przed zetknięciem z gorącymi elementami urządzenia. Nigdy nie używaj urządzenia w pobliżu otwartych płomieni, płyty grzewczej lub piekarnika.

## **⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORĄŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

- ▶ Urządzenia nie wolno narażać na oddziaływanie deszczu ani używać go w wilgotnym lub mokrym środowisku. Dopilnuj, aby kabel sieciowy w trakcie użytkowania urządzenia nie był mokry ani wilgotny.
  - ▶ Przed przystąpieniem do użytkowania sprawdź, czy urządzenie nie ma widocznych uszkodzeń. Nie wolno uruchamiać urządzenia, gdy jest uszkodzone lub spadło na ziemię.
  - ▶ Kabel sieciowy należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Jeśli dojdzie do uszkodzenia kabla, zabrania się dalszego korzystania z urządzenia.
  - ▶ Urządzenie musi zostać podłączone do gniazda z przewodem ochronnym.
  - ▶ Urządzenie nie może być narażone na działanie wilgoci związanej na przykład z opadami deszczu.
-  Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych cieczach! Przedostanie się resztek cieczy na części przewodzące prąd podczas pracy urządzenia może spowodować groźące śmiercią porażenie prądem elektrycznym.

## **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!**

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

**⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!**

- ▶ Dzieci w wieku poniżej 8. roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla zasilającego.
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia po korzystaniu z urządzenia odczekaj do jego całkowitego ostygnięcia! Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ▶ Postaw urządzenie jak najbliżej gniazda sieciowego. Pamiętaj, by wtyk był łatwo dostępny w celu wyjęcia go z gniazda w przypadku zagrożenia, a także, by kabel sieciowy nie był przyczyną potknięcia.
- ▶ Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu.



Przeostroga! Gorąca powierzchnia!

- ▶ Urządzenie i akcesoria mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać. Podczas pracy dotykaj wyłącznie regulatora temperatury i uchwytów.
- ▶ Podczas pracy garnek do fondue i jego zawartość stają się bardzo gorące. Nie dotykaj ani nie przesuwaj garnka do fondue i urządzenia, dopóki dostatecznie nie ostygnie.
- ▶ Urządzenie nie nadaje się do podgrzewania płynów łatwopalnych lub zawierających alkohol. Niebezpieczeństwo pożaru!

**UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Do sterowania pracą urządzenia nie używaj żadnych zewnętrznych zegarów sterujących ani innego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ W trakcie używania nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Upewnij się, że urządzenie, kabel sieciowy lub wtyk sieciowy nie stykają się z gorącymi źródłami, takimi jak gorące płyty grzejne lub nieostygnięty płomień.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Do urządzenia nie można wrzucać węgla ani żadnych innych, podobnych materiałów palnych!
- ▶ Nie używaj żadnych metalowych narzędzi do zdejmowania produktów z płyty grillowej lub z patelni, takich jak noże, widelce itp. gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę nieprzywierającą. W przypadku uszkodzenia powłoki nieprzywierającej urządzenie nie powinno być dalej używane.
- ▶ Urządzenia należy używać tylko z dostarczonym oryginalnym osprzętem.

## Przed pierwszym użyciem

- 1) Wszystkie elementy czyść zgodnie z opisem w rozdziale „**Czyszczenie i pielęgnacja**”, by usunąć ewentualne resztki opakowania. Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.
- 2) Ustaw urządzenie w sposób opisany w rozdziale „**Ustawienie**”.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 4) Obróć regulator temperatury **5** na pozycję **MAX**. Kontrolka pracy urządzenia **4** zacznie się świecić wskazując, że urządzenie się nagrzewa.
- 5) Po 20 minutach regulator temperatury **5** obróć na pozycję **0**.
- 6) Następnie wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania i pozostaw urządzenie do ostygnięcia.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Pierwszemu nagrzewaniu urządzenia może towarzyszyć zapach spalenizny i dym wywołany wypalaniem się pozostałości środków zastosowanych podczas produkcji. Jest to zjawisko całkowicie normalne i nie stanowi jakiegokolwiek zagrożenia. Zadbaj o odpowiednią wentylację w pomieszczeniu, np. przez otwarcie okna.
- 7) Oczyszcz płytę grillową **3** zgodnie z opisem w rozdziale „**Czyszczenie i pielęgnacja**”.
  - 8) Przed ponownym użyciem urządzenia upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.



## Ustawienie

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU!**

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

- 1) Ustaw urządzenie na odpornym na działanie wysokiej temperatury czystym i równym podłożu. Uważaj przy tym na to, aby urządzenie nie było ustawione bezpośrednio przy ścianie ani szafce. Wszystkie osoby powinny móc bez problemu sięgać do patelni **7** oraz widelców **9**.
- 2) Ustaw płytę grillową **3** na urządzeniu rowkowaną powierzchnią grillową skierowaną do góry.
- 3) Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
- 4) Jeśli chcesz użyć garnka do fondue **2**, postępuj zgodnie z opisem w rozdziale „**Fondue**”.

## Obsługa

### **⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!**

- ▶ Urządzenie i akcesoria mogą podczas pracy bardzo się nagrzewać. Podczas pracy dotykaj wyłącznie regulatora temperatury **5** i uchwytów.

## Raclette

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nie używaj żadnych metalowych narzędzi, takich jak noże, widelce itp., do zdejmowania produktów z płyty grillowej **3** lub z patelni **7**, gdyż mogłyby one uszkodzić powłokę nieprzywierającą. W przypadku uszkodzenia powłoki nieprzywierającej urządzenie nie powinno być dalej używane.

- 1) Posmaruj od wewnątrz płytę grillową **3** i patelnię **7** lekko olejem.
- 2) Obróć regulator temperatury **5** na pozycję **MAX**. Kontrolka pracy urządzenia **4** zacznie się świecić wskazując, że urządzenie się nagrzewa. Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Kontrolka pracy urządzenia ④ świeci się do momentu osiągnięcia ustawionego poziomu temperatury. Może się ona wielokrotnie włączać i wyłączać, w zależności od temperatury otoczenia i sytuacji podczas gotowania. Nie jest to usterka, ale oznacza, że urządzenie ponownie się nagrzewa, aby utrzymać temperaturę. W ustawieniu MAX kontrolka pracy urządzenia ④ pozostaje stale włączona.
- ▶ Zależnie od temperatury otoczenia, nagrzewanie może rozpoczynać się w różnych położeniach regulatora temperatury ⑤.

- 3) Włóż do patelni ⑦ wybrane składniki. Dopilnuj, by patelnia ⑦ nie były napełnione zbyt wysoko i by produkty spożywcze nie znajdowały się zbyt blisko grzałek, a w szczególności, by nie stykały się z nimi!
- 4) Wstaw patelnię ⑦ do urządzenia. Lekkie zagłębienie ⑥ w urządzeniu zapewni stabilną pozycję patelni.
- 5) Jeżeli chcesz zmniejszyć temperaturę, przestaw regulator temperatury ⑤ w kierunku 0. Jeżeli chcesz ponownie zwiększyć temperaturę, przestaw regulator temperatury ⑤ w kierunku MAX.
- 6) Wyjmij patelnię ⑦ z urządzenia, gdy produkty będą gotowe.

## ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!

- ▶ Patelnie ⑦ są bardzo gorące, z wyjątkiem izolowanego uchwytu! Dlatego rozgrzane patelnie ⑦ chwytaj tylko za uchwyt!

- 7) Zsuń zawartość patelni ⑦ za pomocą szpatułki ⑧ na talerz.

Możesz teraz ponownie napełnić patelnię ⑦ i wsunąć je do urządzenia. Nie umieszczaj w urządzeniu używanych, ale pustych patelni ⑦. Resztki produktów w patelniach ⑦ mogłyby się przypalić.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Dzięki powłoce nieprzywierającej patelni ⑦ nie trzeba ich natłuszczać przed każdą nową porcją.

- 8) Jeżeli urządzenie nie będzie już używane, przestaw regulator nagrzewania ⑤ do położenia 0 i wyjmij wtyk kabla sieciowego z gniazda.

## Grill

## ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Bardzo wilgotne lub zamrożone produkty spożywcze żywnościowe mogą po nałożeniu na gorącą płytę grillową ③ powodować mocne rozpryskiwanie. Przed grillowaniem rozmroź mrożonki i lekko osusz wilgotną żywność.
- ▶ Zawsze zachowuj odpowiednią odległość od gorącej płyty grillowej ③.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

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

Na płycie grillowej ❸ można pojedynczo lub jednocześnie grillować na raclette oraz fondue, mięso, warzywa lub małe kawałki owoców.

- 1) Posmaruj lekko olejem płytę grillową ❸.
- 2) Odczekaj około 10 minut do rozgrzania się urządzenia.
- 3) Połóż produkty do grillowania na płytę grillową ❸ i od czasu do czasu je obracaj.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Jeśli nie używasz garnka do fondue ❷, możesz również użyć do grillowania okrągłej powierzchni na środku płyty grillowej ❸.

- 4) Zdejmij upieczone potrawy z płyty grillowej ❸ za pomocą niemetalowego przedmiotu.
- 5) Jeżeli urządzenie nie będzie już używane, przestaw regulator temperatury ❺ do położenia 0 i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

## Fondue

### ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!

- ▶ Podczas pracy garnek do fondue ❷ i jego zawartość stają się bardzo gorące. Nie dotykaj ani nie przesuwaj garnka do fondue ❷ ani urządzenia, dopóki dostatecznie nie ostygnie.
- ▶ Gorąca zawartość garnka do fondue ❷ może rozpryskiwać się i mocno pęknąć podczas zanurzania wilgotnych lub zamrożonych potraw. Przed grillowaniem rozmroź mrożone produkty spożywcze i lekko osusz wilgotną żywność. Zawsze zanurzaj żywność powoli w gorącej zawartości garnka do fondue ❷.
- ▶ Zawsze zachowuj odpowiednią odległość od gorącej płyty grillowej ❸.

## UWAGA! SZKODY MATERIALNE!

- ▶ Nie podgrzewaj garnka do fondue ❷ przy użyciu innych źródeł ciepła, takich jak płyta kuchenna lub kuchenka mikrofalowa.
- ▶ Nigdy nie stawiaj garnka do fondue ❷ bez zawartości na gorącej płycie grillowej ❸. Nalej co najmniej 500 ml płynu do garnka do fondue ❷.
- ▶ Garnek do fondue ❷ nie nadaje się do smażenia ani duszenia.

Fondue można przygotować oddzielnie lub w tym samym czasie co raclette lub grill.

- 1) Napełnij garnek do fondue ❷ co najmniej 500 ml płynu, ale nie przekraczaj oznaczenia MAX.
- 2) Załóż osłonę przeciwbryzgową ❶ zaokrągloną stroną do góry na brzegu garnka do fondue ❷ i postaw go w przewidzianym do tego celu wgłębieniu na środku płyty grillowej ❸.
- 3) Ustaw regulatorem temperatury ❺ żądaną temperaturę:
  - **Temperatura niska do średniej:** do delikatnych dipów i sosów (np. sos serowy lub czekoladowy) oraz do podgrzewania gęstych sosów (np. sos pomidorowy).
  - **Temperatura średnia do wysokiej:** do utrzymywania w ciepłe lub gorące temperaturze płynnych produktów, takich jak olej lub bulion.
  - **Temperatura maksymalna:** do podgrzewania produktów płynnych o niskiej gęstości, takich jak olej lub bulion. Gdy zawartość zostanie wystarczająco podgrzana, ustaw niższą temperaturę.

## WSKAZÓWKA

- ▶ Unikaj używania zbyt wysokiej temperatury do podgrzewania sosu serowego lub czekoladowego lub podobnych gęstych sosów, takich jak sos pomidorowy, aby uniknąć przypalenia lub rozpryskiwania. Od czasu do czasu mieszaj zawartość garnka do fondue ❷, aby nic nie przywarło do dna garnka.
- ▶ Temperaturę maksymalną stosuj wyłącznie do podgrzewania produktów o niskiej gęstości, takich jak olej lub bulion. Wybierz niższe ustawienie temperatury, aby utrzymać dany produkt ciepły lub gorący.

- 4) Gdy tylko zawartość garnka do fondue ❷ zostanie wystarczająco podgrzana, można przygotowane kawałki jedzenia nabierać widelcami ❹ i zanurzać je w garnku do fondue ❷. Widelce ❹ można zawiesić w przewidzianych do tego celu zagłębieniach w osłonie przeciwbryzgowej ❶.

## ⚠ OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO OBRAŻEŃ!


- ▶ Pamiętaj, że z widelców ❹ podczas wyjmowania może skapywać tłuszcz, sos itp. na gorącą płytę grillową ❸ i gwałtownie się rozpryskiwać. Dlatego należy zawsze zachować odpowiednią odległość od gorącej płyty grillowej ❸.

- 5) Jeżeli urządzenie nie będzie już używane, przestaw regulator temperatury ❺ do położenia 0 i wyciągnij wtyk sieciowy z gniazda zasilania.

## Czyszczenie i pielęgnacja

### **NIEBEZPIECZEŃSTWO! PORAŻENIE PRĄDEM ELEKTRYCZNYM!**

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

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

### **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO ZRANIENIA!**

- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia zawsze odczekaj, aż ostygnie. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia!

### **UWAGA! SZKODY MATERIALNE!**

- ▶ Nie używaj żrących ani szorujących środków czyszczących. Mogłyby one trwale uszkodzić powierzchnię!

### **WSKAZÓWKA**

- ▶ Urządzenie czyść najlepiej natychmiast po ostygnięciu. Wtedy łatwiej jest usuwać pozostałości produktów spożywczych.
- Czyść urządzenie łącznie z grzałkami wilgotną szmatką. W razie potrzeby dodaj na ściereczkę łagodnego płynu do mycia naczyń i następnie przetrzyj ściereczką zwilżoną w czystej wodzie. Osusz dokładnie wszystkie części.
- Umyj płytę grillową **3**, garnek do fondue **2**, osłonę przeciwbryzgową **1**, patelnię **7**, szpatułki **8** i widelce **9** w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po umyciu wysusz starannie wszystkie elementy.

### **WSKAZÓWKA**



Płyta grillowa **3**, garnek do fondue **2**, widelce **9** oraz osłona przeciwbryzgową **1** mogą być również zmywane w zmywarce do naczyń. Aby przedłużyć żywotność powłoki nieprzywierającej, zalecamy mycie garnka do fondue **2** i płyty grillowej **3** ręcznie, w sposób opisany powyżej.

## Przechowywanie

- Schłodzone, wyczyszczone urządzenie należy przechowywać w czystym, wolnym od pyłów i suchym miejscu.

## Usuwanie usterek

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wtyk sieciowy nie jest podłączony do sieci elektrycznej.	Włóż wtyk sieciowy do gniazda zasilania.
	Gniazdo sieciowe jest uszkodzone.	Spróbuj skorzystać z innego gniazda.
	Urządzenie jest uszkodzone.	Skontaktuj się z serwisem.

Jeżeli za pomocą poniższych wskazówek nie można usunąć usterki lub gdy występują inne rodzaje usterek, należy zwrócić się do naszego serwisu.

## Utylizacja



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

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



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



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



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



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

## Gwarancja Kompernaß Handels GmbH

Szanowny Kliencie,

To urządzenie objęte jest 3-letnią gwarancją, licząc od daty zakupu. W przypadku wad tego produktu, masz gwarantowane ustawowo prawa w stosunku sprzedawcy. Te ustawowe prawa nie są ograniczone przez nasze opisane poniżej warunki gwarancji.

### Warunki gwarancji

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Należy zachować paragon. Jest on wymagany jako dowód zakupu.

Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu produktu ujawni się w nim wada materiałowa lub produkcyjna, produkt zostanie wedle naszego uznania nieodpłatnie naprawiony, wymieniony na nowy lub zostanie zwrócona jego cena. Warunkiem spełnienia tego świadczenia gwarancyjnego jest dostarczenie w trakcie tego trzyletniego okresu uszkodzonego urządzenia wraz z dowodem zakupu (paragonem) oraz krótkim opisem wady i daty jej wystąpienia.

Jeżeli wada jest objęta naszą gwarancją, otrzymasz z powrotem naprawiony lub nowy produkt.

### Okres gwarancji i ustawowe roszczenia gwarancyjne

Wykonanie usługi gwarancyjnej nie przedłuża okresu gwarancji. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części. Wszelkie szkody i wady wykryte w chwili zakupu należy zgłosić bezpośrednio po rozpakowaniu urządzenia. Po upływie okresu gwarancji wszelkie naprawy są wykonywane odpłatnie.

### Zakres gwarancji

Urządzenie zostało starannie wyprodukowane i poddane przed wysyłką skrupulatnej kontroli jakości.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, podlegających normalnemu zużyciu, ani uszkodzeń części łatwo łamliwych, np. przełączników, akumulatorów, lub części wykonanych ze szkła.

Niniejsza gwarancja traci swoją ważność, jeśli produkt został uszkodzony, nie używano go prawidłowo lub nie serwisowano należycie. W celu zapewnienia prawidłowego stosowania produktu należy ściśle przestrzegać wszystkich instrukcji wymienionych w instrukcjach obsługi. Należy bezwzględnie unikać zastosowania oraz postępowania, których odradza się w instrukcji obsługi lub przed którymi się w niej ostrzega.

Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do zastosowań komercyjnych. Niewłaściwe użytkowanie urządzenia, używanie go w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem, użycie siły lub ingerencja w urządzenie, dokonywana poza naszymi autoryzowanymi punktami serwisowymi, powodują utratę gwarancji.

## Realizacja zobowiązań gwarancyjnych

W celu zapewnienia szybkiego załatwienia sprawy, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- W przypadku wszelkich pytań przygotuj paragon fiskalny oraz numer artykułu (IAN) 383201\_2101 jako dowód zakupu.
- Numer artykułu można znaleźć na tabliczce znamionowej na produkcie, wygrawerowany na urządzeniu, zapisany na stronie tytułowej instrukcji obsługi (w dolnym lewym rogu) lub na naklejce z tyłu bądź na spodzie urządzenia.
- W przypadku wystąpienia błędów działania lub innych wad, prosimy o kontakt z odpowiednim działem serwisu **telefonicznie** lub **przez e-mail**.
- Zarejestrowany jako wadliwy produkt możesz wtedy wraz z dołączonym dowodem zakupu (paragonem) oraz opisem i datą wystąpienia usterki wysłać nieodpłatnie na przekazany wcześniej adres serwisu.



Na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) możesz pobrać te i wiele innych instrukcji, filmów o produktach oraz oprogramowanie instalacyjne.

Za pomocą tego kodu QR możesz przejść bezpośrednio na stronę serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie możesz otworzyć instrukcję obsługi, wpisując numer artykułu (IAN) 383201\_2101.

## Serwis

PL

**Serwis Polska**

Tel.: 22 397 4996

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

IAN 383201\_2101

## Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NIEMCY

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



## Obsah

<b>Úvod</b> .....	<b>90</b>
<b>Používanie v súlade s určením</b> .....	<b>90</b>
<b>Rozsah dodávky a kontrola po preprave</b> .....	<b>90</b>
<b>Opis prístroja</b> .....	<b>91</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>91</b>
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	<b>91</b>
<b>Pred prvým použitím</b> .....	<b>94</b>
<b>Inštalácia</b> .....	<b>95</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>95</b>
Raclette .....	95
Gril .....	96
Fondue .....	97
<b>Čistenie a údržba</b> .....	<b>99</b>
<b>Uskladnenie</b> .....	<b>99</b>
<b>Odstraňovanie porúch</b> .....	<b>100</b>
<b>Likvidácia</b> .....	<b>100</b>
<b>Záruka spoločnosti Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>101</b>
Servis .....	102
Dovozca .....	102



Pred prvým použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte 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 a kontrola po preprave

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

#### **Nebezpečenstvo udusenía!**

► Obalové materiály nesmú deti používať na hranie.

- 1) Vyberte všetky diely prístroja a návod na obsluhu z kartónového obalu.
- 2) Odstráňte z prístroja všetok obalový materiál a prípadné ochranné fólie a nálepky.

### **UPOZORNENIE**

► Skontrolujte kompletnosť dodávky a viditeľné poškodenia. V prípade nekompletnej dodávky alebo poškodení spôsobených nedostatočným balením alebo dopravou sa obráťte na zákaznícky servis .

Prístroj sa štandardne dodáva s nasledujúcimi komponentmi:

- Raclette gril (základňa a grilovacia platňa)
- Hrniec na fondue
- Ochrana proti striekaniu
- 8 panvičiek
- 8 obracačiek
- 8 vidličiek
- Návod na obsluhu

## Opis prístroja


Obrázok A:

- ❶ Ochrana proti striekaniu
- ❷ Hrnec na fondue
- ❸ Grilovacia platňa
- ❹ Prevádzková kontrolka (červená)
- ❺ Regulátor teploty
- ❻ Priehlbiny pre panvičky

Obrázok B:

- ❼ Panvička
- ❽ Obracačka
- ❾ Vidlička

## Technické údaje


Sieťové napätie	220 - 240 V ~ (striedavý prúd), 50 - 60 Hz
Príkonnosť	1400 W
Objem hrnca na fondue ❷	1,7 l
Max. plniace množstvo hrnca na fondue ❷	1 l
	Všetky diely tohto prístroja, prichádzajúce do kontaktu s potravinami, sú bezpečné z hľadiska použitia s potravinami.

## Bezpečnostné pokyny

### ⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!

- ▶ Ak sa pripojovací sieťový kábel tohto prístroja poškodí, musí sa nechať vymeniť výrobcom alebo jeho zákazníckym servisom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo ohrozeniam.
- ▶ Chráňte sieťové vedenie pred kontaktom s horúcimi časťami prístroja. Prístroj nikdy nepoužívajte v blízkosti otvoreného ohňa, varnej dosky alebo rozpálenej rúry.

## **⚠ NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

- ▶ 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.
  - ▶ 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, sensorickými 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.

**⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ 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.



Pozor! Horúci povrch!

- ▶ Prístroj a použité príslušenstvo môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa dotýkajte len regulátora teploty a rukoväti.
- ▶ Hrnec na fondue a jeho obsah sú počas prevádzky veľmi horúce. Hrnca na fondue a prístroja sa dotknite až vtedy, keď je tento dostatočne vychladnutý.
- ▶ Prístroj nie je vhodný na zohrievanie horľavých alebo alkoholických tekutín. Nebezpečenstvo požiaru!

**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.

## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Keď grilované potraviny odoberáte z grilovacej platne alebo panvičiek, nepoužívajte kovové nástroje, ako napr. nôž, vidličku a pod., pretože tieto môžu poškodiť antiadhéznú vrstvu. Ak je antiadhézná vrstva poškodená, prístroj ďalej nepoužívajte.
- ▶ Prístroj používajte výhradne len s originálnym príslušenstvom, ktoré je súčasťou dodávky.

## Pred prvým použitím

- 1) Vyčistíte všetky diely podľa opisu v kapitole „**Čistenie a údržba**“, aby ste odstránili prípadné zvyšky obalov. Skôr, než prístroj uvediete do prevádzky, uistite sa, či sú všetky diely celkom suché.
- 2) Prístroj postavte tak, ako je opísané v kapitole „**Inštalácia**“.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 4) Otočte regulátor teploty **5** na **MAX**. Prevádzková kontrolka **4** svieti a tým signalizuje, že sa prístroj zohrieva.
- 5) Po 20 minútach otočte regulátor teploty **5** na **0**.
- 6) Vytiahnite sieťovú zástrčku a prístroj nechajte vychladnúť.

## UPOZORNENIE

- ▶ Pri prvom zohrievaní prístroja môže dôjsť k vzniku mierneho zápachu a dymu, čo je spôsobené zvyškami z výroby. Je to bežné a úplne neškodné. Postarajte sa o dostatočné vetranie, napr. otvorte okno.
- 7) Grilovaciu platňu **3** vyčistíte znova tak, ako je opísané v kapitole **Čistenie a údržba**.
  - 8) Skôr, než prístroj uvediete do prevádzky, sa uistite, či sú všetky diely celkom suché.

## Inštalácia

### **⚠ 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) 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 **7** a vidličky **9**.
- 2) Grilovaciu platňu **3** umiestnite s ryhovanou grilovacou plochou nahor na prístroji.
- 3) Zastrčte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky.
- 4) Ak chcete použiť hrniec na fondue **2**, postupujte, ako je opísané v kapitole „Fondue“.

## Obsluha

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!**

- ▶ Prístroj a použité príslušenstvo môžu byť počas prevádzky veľmi horúce. Počas prevádzky sa dotýkajte len regulátora teploty **5** a rukovätí.

## Raclette

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- ▶ Keď grilované potraviny odoberáte z grilovacej platne **3** alebo panvičiek **7**, nepoužívajte kovové nástroje, ako napr. nôž, vidličku a pod., pretože tieto môžu poškodiť antiadhéznú vrstvu. Ak je antiadhézná vrstva poškodená, prístroj ďalej nepoužívajte.
- 1) Mierne naolejujte grilovaciu platňu **3** a panvičky **7** z vnútornej strany.
  - 2) Otočte regulátor teploty **5** na **MAX**. Prevádzková kontrolka **4** svieti a tým signalizuje, že sa prístroj zohrieva. Prístroj nechajte zahrievať približne 10 minút.

## UPOZORNENIE

- ▶ Prevádzková kontrolka ④ zostane zapnutá tak dlho, až bude dosiahnutý nastavený stupeň teploty. Môže sa vždy zapnúť a vypnúť, podľa teploty okolia a situácie varenia. Nie je to žiadna chyba funkcie, ale znamená len, že sa prístroj znova zohrieva, aby udržiaval teplotu. V nastavení MAX zostane prevádzková kontrolka ④ konštantne zapnutá.
- ▶ V závislosti od teploty okolia zohrievanie začne v rôznych polohách regulátora teploty ⑤.

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

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Panvičky ⑦ sú mimo izolovaného držadla veľmi horúce! Preto panvičky ⑦ chytajte len za držadlo!
- 7) Obsah panvičiek ⑦ preložte pomocou obracačky ⑧ na Váš tanier. Teraz môžete panvičky ⑦ opäť naplniť a dať do prístroja. Do prístroja nevkladajte použité, avšak prázdne panvičky ⑦. Zvyšky potravín na panvičke ⑦ by sa spálili.

## UPOZORNENIE

- ▶ Z dôvodu antiadhéznej vrstvy na panvičkách ⑦ nie je potrebné, pred každou porciou tieto znova naolejovať.
- 8) Keď prístroj už nebudete viac používať, otočte regulátor teploty ⑤ na 0 a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

## Gril

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Veľmi vlhké alebo zmrazené potraviny môžu pri položení na horúcu grilovaciu platňu ③ silne prskať. Zmrazené potraviny pred grilovaním rozmrazte a vlhké potraviny trochu pokvapajte.
- ▶ Držte vždy dostatočný odstup k horúcej grilovacej platni ③.



## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Keď grilované potraviny odoberáte z grilovacej platne ❸ alebo panvičiek ❷, nepoužívajte kovové nástroje, ako napr. nôž, vidličku a pod., pretože tieto môžu poškodiť antiadhéznú vrstvu. Ak je antiadhézná vrstva poškodená, prístroj ďalej nepoužívajte.

Na grilovacej platni ❸ môžete jednotlivu alebo súčasne s raclette a fondue grilovať mäso, zeleninu alebo malé kúsky ovocia.

- 1) Mierne naolejujte grilovaciu platňu ❸.
- 2) Prístroj nechajte predhrievať cca 10 minút.
- 3) Na grilovaciu platňu ❸ položte grilovanú potravinu a tu i tam ju otočte.

## UPOZORNENIE

- ▶ Hrnec na fondue ❷ nepoužívajte, na grilovanie sa môže použiť tiež kruhová plocha v strede grilovacej platne ❸.
- 4) Hotovú grilovanú potravinu zoberte z grilovacej platne ❸ nekovovým predmetom.
  - 5) Keď prístroj už nebudete viac používať, otočte regulátor teploty ❺ na 0 a vytiahnite sieťovú zástrčku zo sieťovej zásuvky.

## Fondue

### ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Hrnec na fondue ❷ a jeho obsah sú počas prevádzky veľmi horúce. Hrnca na fondue ❷ alebo prístroja sa dotknite až vtedy, keď je tento dostatočne vychladnutý.
- ▶ Horúci obsah hrnca na fondue ❷ môže pri ponorení vlhkých alebo zmrazených potravín silne prskať alebo peniť. Zmrazené potraviny pred grilovaním najprv rozmrazte a vlhké potraviny trochu vysušte. Potraviny ponárajte do horúceho obsahu hrnca na fondue ❷ vždy pomaly.
- ▶ Držte vždy dostatočný odstup k horúcej grilovacej platni ❸.

## POZOR! VECNÉ ŠKODY!

- ▶ Hrnec na fondue ❷ nezohrievajte pomocou iných zdrojov tepla, ako napr. platňa sporáka alebo mikrovlnná rúra.
- ▶ Hrnec na fondue ❷ nikdy nedávajte na horúcu grilovaciu platňu ❸ bez obsahu. Do hrnca na fondue ❷ naplňte minimálne 500 ml tekutiny.
- ▶ Hrnec na fondue ❷ nie je vhodný na opekanie alebo dusenie.

Fondue môžete pripravovať jednotlivu alebo súčasne k raclette alebo grilu.

- 1) Do hrnca na fondue ❷ naplňte minimálne 500 ml tekutiny, avšak neprekročte značku MAX.
- 2) Ochranu proti striekaniu ❶ postavte s vypuklou stranou nahor na okraj hrnca na fondue ❷ a postavte túto do na to určeného vyhlbenia v strede na grilovacej platni ❸.
- 3) Regulátorom teploty ❺ nastavte požadovanú teplotu:
  - **Nízka až stredná** teplota: pre citlivé dipy a omáčky (napr. syrová alebo čokoládová omáčka), ako aj na zohrievanie hustých omáčok (napr. paradajková omáčka).
  - **Stredná až vysoká** teplota: na udržiavanie tekutých obsahov ako olej alebo vývar v teple alebo za horúca.
  - **Maximálna** teplota: na zohrievanie tekutých obsahov ako olej alebo vývar. Zvoľte nižšiu teplotu, hneď ako je obsah dostatočne zohriaty.

## UPOZORNENIE

- ▶ Vyvarujte sa príliš vysokých teplôt na zohrievanie syrovej alebo čokoládovej omáčky alebo podobných hustých omáčok, ako napr. paradajková omáčka, aby sa zabránilo pripáleniu alebo vystreknutiu. Obsah hrnca na fondue ❷ príležitostne premiešajte, aby sa nič neusadilo na dne hrnca.
- ▶ Maximálnu teplotu využívajte iba na zohrievanie tekutých obsahov ako olej alebo vývar. Na udržiavanie v teple alebo za horúca zvoľte nižšie nastavenie teploty.

- 4) Hneď je obsah hrnca na fondue ❷ dostatočne zohriaty, pripravené kúsky potravín môžete napichnúť vidličkami ❹ a ponoriť do hrnca na fondue ❷. Vidličky ❹ zaveste do určených výrezov ochrany proti striekaniu ❶.

## ⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO PORANENIA!

- ▶ Zohľadnite, že z vidličiek ❹ môže pri vyberaní kvapkať tuk, omáčka a i. na horúcu grilovaciu platňu ❸ a môže prudko vystreknúť. Preto držte vždy dostatočný odstup k horúcej grilovacej platni ❸.

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

## Čistenie a údržba

### **NEBEZPEČENSTVO ZÁSAHU ELEKTRICKÝM PRÚDOM!**

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



- Nikdy neponárajte prístroj do vody ani do iných tekutín!

### **VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!**

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

### **POZOR! VECNÉ ŠKODY!**

- Nepoužívajte žiadne abrazívne alebo agresívne čistiace prostriedky. Tieto môžu neopraviteľne poškodiť povrchy prístroja!

### **UPOZORNENIE**

- Prístroj vyčistite najlepšie ihneď po vychladnutí. Potom zvyšky potravín možno ľahšie odstrániť.
- Prístroj vrátane vyhrievacích špirál otrite vlhkou utierkou. V prípade potreby pridajte na utierku jemný umývací prostriedok a doutierajte ho utierkou navlhčenou iba vo vode. Všetko dobre utrite do sucha.
- Grilovaciu platňu **3**, hrniec na fondue **2**, ochranu proti striekaniu **1**, panvičky **7**, obracačky **8** a vidličky **9** umyte v teplej vode s umývacím prostriedkom. Po vyčistení všetky diely dobre vysušte.

### **UPOZORNENIE**



Grilovaciu platňu **3**, hrniec na fondue **2**, vidličky **9** a ochranu proti striekaniu **1** môžete umývať tiež v umývačke riadu. Pre dlhšiu trvanlivosť antiadhéznej vrstvy odporúčame hrniec na fondue **2** a grilovaciu platňu **3** opláchnuť ručne, ako je opísané vyššie.

## Uskladnenie

- Vychladnutý, očistený 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.



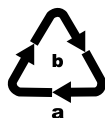
Informácie o možnostiach likvidácie vyslúženého výrobku získate od svojej obecnej alebo mestskej samosprávy.



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



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



Obal zlikvidujte ekologicky.

Zohľadnite označenie na rozličných obalových materiáloch a tieto prípadne zvlášť vytriedte. Obalové materiály sú označené skratkami (a) a číslicami (b) s nasledujúcim významom: 1–7: Plasty, 20–22: Papier a lepenka, 80–98: Kompozitné materiály.

## 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 zakúpenia. Prosím, uschovajte si pokladničný blok. Tento bude potrebný ako dôkaz o zakúpení.

Ak v priebehu troch rokov od dátumu zakúpenia tohto výrobku dôjde k chybe materiálu alebo výrobnej chybe, výrobok vám – podľa nášho uváženia – bezplatne opravíme, vymeníme alebo uhradíme kúpnu cenu. Podmienkou tohto záručného plnenia je, že počas trojročnej lehoty sa poškodený prístroj a doklad o zakúpení (pokladničný blok) predloží so stručným opisom, v čom spočíva nedostatok prístroja a kedy sa vyskytol.

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 nepredlži. 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 alebo výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré sú vystavené bežnému opotrebovaniu a preto ich možno pokladať za rýchlo opotrebitelné diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú napríklad spínače, akumulátory 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 násilia a pri zásahoch, ktoré neboli vykonané našim 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 (IAN) 383201\_2101 ako doklad o nákupe.
- Číslo výrobku nájdete na typovom štítku na výrobku, na gravúre na výrobku, na titulnej stránke návodu na obsluhu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane výrobku.
- 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 webovej stránke [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) si môžete stiahnuť tieto a mnoho ďalších príručiek, videá o výrobkoch a inštalачný softvér.

Pomocou tohto QR-kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) a pomocou zadania čísla výrobku (IAN) 383201\_2101 otvoríte váš návod na obsluhu.

## Servis



**Servis Slovensko**

Tel. 0850 232001

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

IAN 383201\_2101

## Dovozca

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

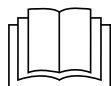
44867 BOCHUM

NEMECKO

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

## Índice

<b>Introducción</b> . . . . .	<b>104</b>
<b>Uso previsto</b> . . . . .	<b>104</b>
<b>Volumen de suministro e inspección de transporte</b> . . . . .	<b>104</b>
<b>Descripción del aparato</b> . . . . .	<b>105</b>
<b>Características técnicas</b> . . . . .	<b>105</b>
<b>Indicaciones de seguridad</b> . . . . .	<b>105</b>
<b>Antes del primer uso</b> . . . . .	<b>108</b>
<b>Instalación</b> . . . . .	<b>109</b>
<b>Manejo</b> . . . . .	<b>109</b>
Raclette . . . . .	109
Cocina a la parrilla . . . . .	110
Fondue . . . . .	111
<b>Limpieza y mantenimiento</b> . . . . .	<b>113</b>
<b>Almacenamiento</b> . . . . .	<b>113</b>
<b>Eliminación de fallos</b> . . . . .	<b>114</b>
<b>Desecho</b> . . . . .	<b>114</b>
<b>Garantía de Kompernass Handels GmbH</b> . . . . .	<b>115</b>
Asistencia técnica . . . . .	116
Importador . . . . .	116



Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de utilizar el producto por primera vez y consérvelas para posteriores utilizaciones. Entréguelas junto al aparato cuando transfiera el producto a terceros.

## Introducción

Felicidades por la compra de su aparato nuevo.

Ha adquirido un producto de alta calidad. Las instrucciones de uso forman parte del producto y contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, del uso y del desecho de este producto. Antes de usar el producto, familiarícese con todas las indicaciones de manejo y de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

## Uso previsto

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

## Volumen de suministro e inspección de transporte

**⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

**¡Peligro de asfixia!**

► Los niños no deben usar los materiales de embalaje para jugar.

- 1) Extraiga todas las piezas del aparato y las instrucciones de uso de la caja.
- 2) Retire todo el material de embalaje, así como las posibles láminas protectoras y adhesivos, del aparato.

**INDICACIÓN**

► Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles. Si el suministro está incompleto o se aprecian daños debidos a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- Plancha raclette (base y parrilla)
- Olla para fondue
- Protección antisalpicaduras
- 8 sartenes
- 8 espátulas
- 8 tenedores
- Instrucciones de uso



## Descripción del aparato


Figura A:

- ❶ Protección antisalpicaduras
- ❷ Olla para fondue
- ❸ Parrilla
- ❹ Piloto de funcionamiento (rojo)
- ❺ Regulador de temperatura
- ❻ Alojamientos para las sartenes

Figura B:

- ❼ Sartén
- ❽ Espátula
- ❾ Tenedor

## Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	1400 W
Capacidad de la olla para fondue ❷	1,7 l
Máx. cantidad de llenado de la olla para fondue ❷	1 l
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

## Indicaciones de seguridad

### ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ Si se estropea el cable de conexión de red de este aparato, encomiende su sustitución al fabricante, a su servicio de asistencia técnica o a una persona que posea una cualificación similar para evitar peligros.
- ▶ Proteja el cable de red contra el contacto directo con las piezas calientes del aparato. No utilice nunca el aparato cerca de llamas abiertas, placas de cocina u hornos calientes.

## ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ No exponga el aparato a la lluvia ni lo utilice en lugares mojados o húmedos. Procure que el cable de red nunca se moje ni se humedezca durante el funcionamiento.
- ▶ Antes de usar el aparato, compruebe si hay signos de daños externos visibles. No ponga en funcionamiento un aparato dañado o que se haya caído.
- ▶ El cable de red debe inspeccionarse regularmente para localizar cualquier signo de daños. Si el cable de red está dañado, no debe seguir utilizándose el aparato.
- ▶ El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con conductor de puesta a tierra.
- ▶ El aparato no debe entrar en contacto con la humedad ni con la lluvia.



¡No sumerja nunca el aparato en agua ni en otros líquidos! Existe un posible peligro de muerte por descarga eléctrica si, durante el funcionamiento, penetran restos de líquidos en las piezas sometidas a tensión.

## ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

## **⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!**

- ▶ Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ Coloque el aparato lo más cerca posible de una toma eléctrica. Procure que el enchufe esté fácilmente accesible para su desconexión rápida si se produce una situación de peligro y tienda el cable de forma que nadie pueda tropezar con él.
- ▶ Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma segura.



¡Cuidado! ¡Superficie caliente!

- ▶ El aparato y los accesorios utilizados se calientan mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, toque solo el regulador de temperatura y los agarres.
- ▶ La olla para fondue y su contenido se calientan mucho durante el funcionamiento. Toque o desplace la olla para fondue o el aparato solo cuando se hayan enfriado lo suficiente.
- ▶ El aparato no es apto para calentar líquidos inflamables o bebidas alcohólicas. ¡Peligro de incendio!

## **¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.
- ▶ No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el aparato, el cable de red o el enchufe no entren en contacto con fuentes de calor, como placas de cocina o llamas abiertas.
- ▶ ¡No utilice carbón ni combustibles similares con el aparato!

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de la parrilla o de las sartenes, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.
- ▶ Utilice el aparato exclusivamente con los accesorios originales suministrados.

## Antes del primer uso

- 1) Limpie todas las piezas de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**" para eliminar cualquier resto de embalaje. Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- 2) Instale el aparato de la forma descrita en el capítulo "**Instalación**".
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
- 4) Gire el regulador de temperatura **5** hasta la indicación **MAX**. Tras esto, el piloto de funcionamiento **4** se ilumina, lo que indica que el aparato se está calentando.
- 5) Transcurridos 20 minutos, gire el regulador de temperatura **5** hasta la indicación **0**.
- 6) Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

### INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.
- 7) Vuelva a limpiar la parrilla **3** de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".
  - 8) Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.

## Instalación

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE INCENDIO!

- ▶ No coloque nunca el aparato bajo armarios suspendidos ni junto a cortinas, paredes de armarios ni cualquier otro objeto inflamable.
- ▶ Instale exclusivamente el aparato sobre una base termostática.

- 1) Coloque el aparato sobre una superficie termostática, limpia y plana. Evite instalar el aparato directamente junto a una pared o armario. Todos los comensales deben poder acceder fácilmente a su sartén **7** y su tenedor **9**.
- 2) Coloque la parrilla **3** en el aparato con la superficie ondulada hacia arriba.
- 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
- 4) Si desea utilizar la olla para fondue **2**, proceda de la manera descrita en el capítulo "Fondue".

## Manejo

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ El aparato y los accesorios utilizados se calientan mucho durante el funcionamiento. Mientras el aparato esté en funcionamiento, toque solo el regulador de temperatura **5** y los agarres.

## Raclette

### **¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de la parrilla **3** o de las sartenes **7**, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

- 1) Vierta un poco de aceite en la parrilla **3** y en el interior de las sartenes **7**.
- 2) Gire el regulador de temperatura **5** hasta la indicación **MAX**. Tras esto, el piloto de funcionamiento **4** se ilumina, lo que indica que el aparato se está calentando. Deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos.

## INDICACIÓN

- ▶ El piloto de funcionamiento ④ permanece encendido hasta que se alcanza el nivel de temperatura ajustado. Puede encenderse y apagarse de cuando en cuando según la temperatura ambiente y la situación al cocinar. Esto no supone un error de funcionamiento, sino que solo indica que el aparato se recalienta para mantener la temperatura ajustada. En el ajuste MAX, el piloto de funcionamiento ④ permanece constantemente encendido.
  - ▶ Según la temperatura ambiente, el aparato comienza a calentar en diferentes posiciones del regulador de temperatura ⑤.
- 3) Llene las sartenes ⑦ con los ingredientes deseados. Procure no llenar demasiado la sartén ⑦ para que los alimentos no queden muy cerca de los serpentines calentadores o que incluso los toquen.
  - 4) Coloque las sartenes ⑦ en el aparato. La ligera hendidura ⑥ del aparato permite un mejor asiento.
  - 5) Si desea reducir la temperatura, gire el regulador de temperatura ⑤ hacia la indicación 0. Si desea aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura ⑤ hacia la indicación MAX.
  - 6) Retire las sartenes ⑦ del aparato en cuanto los alimentos estén bien hechos.

## ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Las sartenes ⑦ están muy calientes excepto en los mangos aislados. Por este motivo, las sartenes ⑦ deben asirse exclusivamente por el mango.
- 7) Póngase el contenido de las sartenes ⑦ en su plato con ayuda de la espátula ⑧. Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes ⑦ e introducir las en el aparato. No inserte las sartenes ⑦ utilizadas en el aparato si están vacías. De lo contrario, los restos de alimentos de la sartén ⑦ se quemarían.

## INDICACIÓN

- ▶ Gracias al revestimiento antiadherente de las sartenes ⑦, no es necesario volver a engrasarlas con aceite antes de rellenarlas.
- 8) Si no desea seguir utilizando el aparato, gire el regulador de temperatura ⑤ hasta ajustarlo en el nivel 0 y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

## Cocina a la parrilla

## ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los alimentos muy húmedos o congelados pueden provocar muchas salpicaduras al colocarlos sobre la parrilla ③ caliente. Descongele los alimentos congelados antes de cocinarlos a la parrilla y seque ligeramente los alimentos húmedos con papel de cocina.
- ▶ Mantenga siempre una distancia suficiente con respecto a la parrilla ③ caliente.

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de la parrilla ③ o de las sartenes ⑦, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

En la parrilla ③ pueden cocinarse carnes, verduras o trozos pequeños de fruta al mismo tiempo que la raclette o la fondue o de forma separada.

- 1) Vierta un poco de aceite en la parrilla ③.
- 2) Deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos.
- 3) Coloque los alimentos sobre la parrilla ③ y deles la vuelta de cuando en cuando.

## INDICACIÓN

- ▶ Si no utiliza la olla para fondue ②, también puede usar la superficie circular situada en el centro de la parrilla ③ para cocinar a la parrilla.
- 4) Retire los alimentos ya hechos de la parrilla ③ con un utensilio que no sea metálico.
  - 5) Si no desea seguir utilizando el aparato, gire el regulador de temperatura ⑤ hasta ajustarlo en el nivel 0 y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

## Fondue

### ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ La olla para fondue ② y su contenido se calientan mucho durante el funcionamiento. Toque o desplace la olla para fondue ② o el aparato solo cuando se hayan enfriado lo suficiente.
- ▶ Es posible que el contenido caliente de la olla para fondue ② salpique con fuerza o se espume al sumergir alimentos húmedos o congelados. Descongele antes los alimentos congelados y seque ligeramente los alimentos húmedos con papel de cocina. Sumerja siempre lentamente los alimentos en el contenido caliente de la olla para fondue ②.
- ▶ Mantenga siempre una distancia suficiente con respecto a la parrilla ③ caliente.

## ¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No caliente la olla para fondue ② con otras fuentes de calor, como un fuego o placa de cocina o microondas.
- ▶ No coloque la olla para fondue ② sin contenido sobre la parrilla ③ caliente. Vierta siempre 500 ml de líquido como mínimo en la olla para fondue ②.
- ▶ La olla para fondue ② no es apta para rehogar o dorar alimentos.

La fondue puede prepararse al mismo tiempo que la raclette o la parrilla o de forma separada.

- 1) Llene siempre la olla para fondue ❷ con 500 ml de líquido como mínimo y sin superar la marca MAX.
- 2) Pose la protección antisalpicaduras ❶ con el lado convexo hacia arriba sobre el borde de la olla para fondue ❷ y colóquela en el alojamiento previsto para ello de la parte central de la plancha ❸.
- 3) Ajuste la temperatura deseada con el regulador de temperatura ❺:
  - **Temperatura de baja a media:** para untables y salsas delicadas (p. ej., salsa de queso o de chocolate) y para calentar salsas espesas (p. ej., salsa de tomate).
  - **Temperatura de media a alta:** para calentar o mantener caliente el contenido líquido, como aceite o caldo.
  - **Máxima temperatura:** para calentar o mantener calientes los líquidos más fluidos, como aceite o caldo. Seleccione una temperatura más baja en cuanto el contenido se haya calentado lo suficiente.

## INDICACIÓN

- ▶ Evite emplear temperaturas demasiado altas para calentar salsas de queso, chocolate o salsas espesas similares, como salsa de tomate, para evitar que se quemen o salpiquen. Remueva el contenido de la olla para fondue ❷ de vez en cuando para que el contenido del fondo no se queme.
- ▶ Utilice la máxima temperatura solo para calentar el contenido líquido más fluido, como aceite o caldo. Seleccione un ajuste de temperatura inferior para mantener caliente el contenido.

- 4) En cuanto el contenido de la olla para fondue ❷ se caliente lo suficiente, puede pinchar con los tenedores ❹ los trozos de alimentos preparados y sumergirlos en la olla para fondue ❷. Puede colgar los tenedores ❹ en los alojamientos previstos para ello de la protección antisalpicaduras ❶.

## ⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Tenga en cuenta que, al extraer los tenedores ❹, pueden gotear grasa, salsa, etc. sobre la parrilla ❸ caliente y salpicar mucho. Por lo tanto, mantenga siempre una distancia suficiente con respecto a la parrilla ❸ caliente.
- 5) Si no desea seguir utilizando el aparato, gire el regulador de temperatura ❺ hasta ajustarlo en el nivel 0 y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.



## Limpieza y mantenimiento

### ¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ ¡Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma eléctrica!  
¡Existe peligro de descarga eléctrica!



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

### ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

### **¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!**

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos ni agresivos, ya que podrían dañar la superficie de forma irreparable.

### **INDICACIÓN**

- ▶ Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil eliminar los restos de alimentos.
- Limpie el aparato, incluidos los serpentines calentadores, con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua. Séquelo todo bien.
- Limpie la parrilla **3**, la olla para fondue **2**, la protección antisalpicaduras **1**, las sartenes **7**, las espátulas **8** y los tenedores **9** en agua jabonosa caliente. Seque bien todas las piezas después de la limpieza.

### **INDICACIÓN**



La parrilla **3**, la olla para fondue **2**, los tenedores **9** y la protección antisalpicaduras **1** también pueden limpiarse en el lavavajillas. Para conservar mejor el revestimiento antiadherente, recomendamos la limpieza manual de la olla para fondue **2** y de la parrilla **3** de la manera descrita.

## Almacenamiento

- Guarde el aparato ya frío y limpio en un lugar seco y sin polvo.

## Eliminación de fallos

Fallo	Causa	Solución
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe en una toma eléctrica.
	La toma eléctrica está defectuosa.	Utilice una toma eléctrica distinta.
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos mencionadas o comprueba la existencia de otras anomalías, póngase en contacto con nuestro servicio de asistencia técnica.

## Desecho



**No deseche nunca el aparato con la basura doméstica. Este aparato está sujeto a la Directiva europea 2012/19/EU.**

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



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



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



El embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente. Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, reciclelos de la manera correspondiente. Los materiales de embalaje cuentan con abreviaciones (a) y cifras (b) que significan lo siguiente: 1-7: plásticos; 20-22: papel y cartón; 80-98: materiales compuestos.

## Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

Este aparato cuenta con una garantía de 3 años a partir de la fecha de compra. Si se detectan defectos en el producto, puede ejercer sus derechos legales frente al vendedor. Estos derechos legales no se ven limitados por la garantía descrita a continuación.

### Condiciones de la garantía

El plazo de la garantía comienza con la fecha de compra. Guarde bien el comprobante de caja, ya que lo necesitará como justificante de compra.

Si dentro de un periodo de tres años a partir de la fecha de compra de este producto se detecta un defecto en su material o un error de fabricación, asumiremos la reparación o sustitución gratuita del producto o restituiremos el precio de compra a nuestra elección. La prestación de la garantía requiere la presentación del aparato defectuoso y del justificante de compra (comprobante de caja), así como una breve descripción por escrito del defecto detectado y de las circunstancias en las que se haya producido dicho defecto, dentro del plazo de tres años.

Si el defecto está cubierto por nuestra garantía, le devolveremos el producto reparado o le suministraremos uno nuevo. La reparación o sustitución del producto no supone el inicio de un nuevo periodo de garantía.

### Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

La duración de la garantía no se prolonga por hacer uso de ella. Este principio también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato, se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía estará sujeta a costes.

### Alcance de la garantía

El aparato se ha fabricado cuidadosamente según estándares elevados de calidad y se ha examinado en profundidad antes de su entrega.

La prestación de la garantía se aplica a defectos en los materiales o errores de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto normalmente sometidas al desgaste y que, en consecuencia, puedan considerarse piezas de desgaste ni los daños producidos en los componentes frágiles, p. ej., interruptores, baterías o piezas de vidrio.

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierta en las instrucciones de uso.

El producto está previsto exclusivamente para su uso privado y no para su uso comercial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía perderá su validez.

## Proceso de reclamación conforme a la garantía

Para garantizar una tramitación rápida de su reclamación, le rogamos que observe las siguientes indicaciones:

- Mantenga siempre a mano el comprobante de caja y el número de artículo (IAN) 383201\_2101 como justificante de compra.
- Podrá ver el número de artículo en la placa de características del producto, grabado en el producto, en la portada de las instrucciones de uso (parte inferior izquierda) o en el adhesivo de la parte trasera o inferior del producto.
- Si se producen errores de funcionamiento u otros defectos, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia técnica especificado a continuación **por teléfono o por correo electrónico**.
- Podrá enviar el producto calificado como defectuoso junto con el justificante de compra (comprobante de caja) y la descripción del defecto y de las circunstancias en las que se haya producido de forma gratuita a la dirección de correo proporcionada.



En [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com), podrá descargar este manual de usuario y muchos otros más, así como vídeos sobre los productos y software de instalación.

Con este código QR, accederá directamente a la página del Servicio Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) y podrá abrir las instrucciones de uso mediante la introducción del número de artículo (IAN) 383201\_2101.

## Asistencia técnica

### ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

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

IAN 383201\_2101

## Importador

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

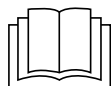
44867 BOCHUM

ALEMANIA

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

## Indholdsfortegnelse

<b>Indledning</b> .....	<b>118</b>
<b>Anvendelsesområde</b> .....	<b>118</b>
<b>Pakkens indhold og transporteftersyn</b> .....	<b>118</b>
<b>Beskrivelse af produktet</b> .....	<b>119</b>
<b>Tekniske data</b> .....	<b>119</b>
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	<b>119</b>
<b>Før første brug af produktet</b> .....	<b>122</b>
<b>Opstilling</b> .....	<b>122</b>
<b>Betjening</b> .....	<b>122</b>
Raclette .....	123
Grill .....	124
Fondue .....	124
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	<b>126</b>
<b>Opbevaring</b> .....	<b>126</b>
<b>Afhjælpning af fejl</b> .....	<b>127</b>
<b>Bortskaffelse</b> .....	<b>127</b>
<b>Garanti for Kompernass Handels GmbH</b> .....	<b>128</b>
Service .....	129
Importør .....	129



Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger produktet første gang, og gem vejledningen til senere brug. Lad betjeningsvejledningen følge med produktet, hvis du giver det videre til andre.

## Indledning

Tillykke med købet af dit nye produkt.

Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Betjeningsvejledningen er en del af dette produkt. Den indeholder vigtige informationer om sikkerhed, anvendelse og bortskaffelse. Du bør sætte dig ind i alle produktets betjenings- og sikkerhedsanvisninger før brug. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Hvis du giver produktet videre til andre, skal alle tilhørende dokumenter følge med.

## Anvendelsesområde

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

## Pakkens indhold og transporteftersyn

### **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

#### **Fare for kvælning!**

► Børn må ikke lege med emballagematerialerne.

- 1) Tag alle delene samt betjeningsvejledningen ud af kassen.
- 2) Fjern alle emballeringsmaterialer samt eventuelle folier og mærkater.

### **BEMÆRK**

► Kontrollér, at alle dele er leveret med, og at de ikke har synlige skader. Hvis der mangler dele, eller hvis nogle af delene er defekte på grund af mangelfuld emballage eller på grund af transporten, bedes du henvende dig til kundeservice .

Produktet leveres som standard med følgende dele:

- Raclette-grill (basisdel og grillplade)
- Fonduegryde
- Sprøjtebeskyttelse
- 8 pander
- 8 spartler
- 8 gaffler
- Betjeningsvejledning

## Beskrivelse af produktet


Figur A:

- ❶ Sprøjtebeskyttelse
- ❷ Fonduegryde
- ❸ Grillplade
- ❹ Driftslampe (rød)
- ❺ Termostat
- ❻ Fordybninger til pander

Figur B:

- ❼ Pande
- ❽ Spartel
- ❾ Gaffel

## Tekniske data

Netspænding	220-240 V ~ (vekselstrøm), 50-60 Hz
Effektforbrug	1400 W
Fonduegrydens ❷ volumen	1,7 l
Fonduegrydens ❷ maks. påfyldningsmængde	1 l
	Alle dele på dette produkt, som kommer i kontakt med fødevarer, er egnede til fødevarer.

## Sikkerhedsanvisninger

### **FARE! ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Hvis dette produkts tilslutningsledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller af en person med tilsvarende kvalifikationer, så farlige situationer undgås.
- ▶ Sørg for, at ledningen ikke kan røre ved varme dele på produktet. Brug aldrig produktet i nærheden af åben ild, varmeplader eller opvarmede ovne.

## **FARE! ELEKTRISK STØD!**

- ▶ Udsæt ikke produktet for regn, og brug det ikke i fugtige eller våde omgivelser. Sørg for, at ledningen aldrig bliver våd eller fugtig under brug.
- ▶ Kontrollér produktet for udvendige, synlige skader før brug. Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet.
- ▶ Ledningen skal regelmæssigt undersøges for tegn på skader. Hvis ledningen er beskadiget, må produktet ikke længere anvendes.
- ▶ Produktet skal sluttes til en stikkontakt med beskyttelsesleder.
- ▶ Produktet må ikke udsættes for fugt som f.eks. regn eller væde.



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

## **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

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



**⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Sørg for at produktet står sikkert.



**FORSIGTIG!** Varm overflade!

- ▶ Produktet og det anvendte tilbehør bliver meget varme under brug. Når produktet er tændt, må du kun røre ved termostaten og håndtagene.
- ▶ Fonduegryden og dens indhold bliver meget varme under brug. Berør eller flyt først fonduegryden eller produktet, når den/det er tilstrækkeligt afkølet.
- ▶ Produktet er ikke egnet til opvarmning af brændbare eller alkoholiske væsker. Brandfare!

**OBS! MATERIELLE SKADER!**

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

## Før første brug af produktet

- 1) Rengør alle dele som beskrevet i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**", så eventuelle emballagerester fjernes. Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.
- 2) Stil produktet som beskrevet i kapitlet "**Opstilling**".
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 4) Stil termostaten **5** på **MAX**. Driftslampen **4** lyser og viser dermed, at produktet varmer op.
- 5) Stil termostaten **5** på **0** efter 20 minutter.
- 6) Træk stikket ud, og lad produktet køle af.

### BEMÆRK

- ▶ Når produktet opvarmes første gang, kan der udvikles en smule røg og lugt på grund af produktionsbetingede rester. Dette er normalt og helt ufarligt. Sørg for tilstrækkelig udluftning, åbn for eksempel et vindue.

- 7) Rengør grillpladen **3** igen som beskrevet i kapitlet "**Rengøring og vedligeholdelse**".
- 8) Sørg for, at alle dele er helt tørre, før du bruger produktet.

## Opstilling

### ⚠ ADVARSEL! BRANDFARE!

- ▶ Stil aldrig produktet under hængeskabe eller ved siden af gardiner, vægskabe eller andre antændelige genstande.
- ▶ Stil kun produktet på et varmeresistent underlag.

- 1) Stil produktet på en ren og plan overflade, som kan tåle varme. Stil ikke produktet op ad en væg eller et skab. Alle personer skal uden problemer kunne nå panderne **7** og gafflerne **4**.
- 2) Stil grillpladen **3** på produktet med det riflede grillfelt opad.
- 3) Sæt stikket i en stikkontakt.
- 4) Gå frem som beskrevet i kapitlet "**Fondue**", når du ønsker at bruge fonduegryden **2**.

## Betjening

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Produktet og det anvendte tilbehør bliver meget varme under brug. Under brug må du kun røre ved termostaten **5** og håndtagene.

## Raclette

### OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Brug ikke metalredskaber som knive, gaffler osv., når du tager maden af grillpladen **3** eller ud af panderne **7**, da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet mere.

- 1) Smør grillpladen **3** og panderne **7** indvendigt med en smule olie.
- 2) Stil termostaten **5** på MAX. Driftslampen **4** lyser og viser dermed, at produktet varmer op. Lad produktet varme op i ca. 10 minutter.

### BEMÆRK

- ▶ Driftslampen **4** er tændt, indtil det indstillede temperaturtrin er nået. Den kan tændes og slukkes igen flere gange afhængigt af omgivelsestemperaturen og madlavningssituationen. Det er ikke en fejlfunktion, men betyder blot, at produktet opvarmer igen for at holde temperaturen. På indstillingen MAX er driftslampen **4** tændt hele tiden.
  - ▶ Afhængigt af omgivelsestemperaturen kan opvarmningen starte ved forskellige positioner for termostaten **5**.
- 3) Fyld panderne **7** med de ønskede ingredienser. Sørg for at panderne **7** ikke fyldes for meget, da fødevarerne ellers kommer for tæt på varmeslangerne eller kan røre ved dem!
  - 4) Stil panderne **7** ind i produktet. Den lille fordybning **6** i produktet får panderne til at stå bedre.
  - 5) Hvis du vil skrue ned for temperaturen, skal du dreje termostaten **5** mod 0. Hvis du vil skrue op for temperaturen, skal du dreje termostaten **5** mod MAX.
  - 6) Tag panderne **7** ud af produktet, når ingredienserne er tilberedt.

### ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!

- ▶ Bortset fra de isolerede håndtag er panderne **7** meget varme! Hold derfor kun på panderens **7** håndtag!
- 7) Flyt indholdet i panderne **7** over på din tallerken ved hjælp af spartlen **8**. Nu kan du fylde panden **7** igen og sætte den ind i produktet. Sæt ikke tomme pander **7**, der har været brugt, ind i produktet. Madresterne i panden **7** vil brænde fast.

### BEMÆRK

- ▶ Det er ikke nødvendigt at smøre panderne **7** med olie igen før hver portion, da de har slip-let-belægning.
- 8) Stil termostaten **5** på 0, og tag stikket ud af stikkontakten, når du ikke skal bruge produktet længere.

## Grill

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Meget fugtige eller frosne fødevarer kan sprøjte meget, når de lægges på den varme grillplade **3**. Tø frosne fødevarer op før grilning, og dup fugtige fødevarer nogenlunde tørre.
- ▶ Hold altid den nødvendige afstand til den varme grillplade **3**.

### **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Brug ikke metalredskaber som knive, gaffler osv., når du tager maden af grillpladen **3** eller ud af panderne **7**, da de kan ødelægge slip-let-belægningen. Hvis slip-let-belægningen er beskadiget, må du ikke bruge produktet mere.

På grillpladen **3** kan du grille kød, grøntsager eller små frugtstykker hver for sig eller samtidigt med, at du bruger raclette- og fondue-funktionen.

- 1) Smør grillpladen **3** med en smule olie.
- 2) Lad produktet varme op i ca. 10 minutter.
- 3) Læg grillmaden på grillpladen **3**, og vend den ind imellem.

### **BEMÆRK**

- ▶ Når du ikke anvender fonduegryden **2**, kan du også bruge den runde flade i midten af grillpladen **3** til grill.
- 4) Tag den færdige grillmad af grillpladen **3** med en genstand, som ikke er af metal.
  - 5) Stil termostaten **5** på 0, og tag stikket ud af stikkontakten, når du ikke skal bruge produktet længere.

## Fondue

### **⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Fonduegryden **2** og dens indhold bliver meget varme under brug. Berør eller flyt først fonduegryden **2** eller produktet, når den/det er tilstrækkeligt afkølet.
- ▶ Det varme indhold i fonduegryden **2** kan sprøjte og skumme kraftigt, hvis fugtige eller frosne fødevarer tilsættes. Tø frosne fødevarer op, og dup fugtige fødevarer nogenlunde tørre. Læg altid fødevarerne langsomt ned til det varme indhold i fonduegryden **2**.
- ▶ Hold altid den nødvendige afstand til den varme grillplade **3**.

## OBS! MATERIELLE SKADER!

- ▶ Opvarm ikke fonduegryden ② med andre varmekilder såsom en kogeplade eller mikrobølgeovn.
- ▶ Stil aldrig fonduegryden ② på den varme grillplade ③ uden indhold. Hæld mindst 500 ml væske i fonduegryden ②.
- ▶ Fonduegryden ② er ikke egnet til stegning eller sautering.

Du kan anvende fonduen separat eller samtidig med raclette eller grill.

- 1) Hæld mindst 500 ml væske i fonduegryden ②, men gå ikke over MAX-mærkingen.
- 2) Sæt sprøjtebeskyttelsen ① med den hvælvede side opad på kanten af fonduegryden ②, og stil denne i den dertil beregnede fordybning midt på grillpladen ③.
- 3) Indstil den ønskede temperatur med termostaten ⑤:
  - **Lav til middel** temperatur: til følsomme dips og saucer (f.eks. oste- eller chokoladesaucer) samt til opvarmning af tykflydende saucer (f.eks. tomatsauce).
  - **Middel til høj** temperatur: til varmholdning af flydende indhold såsom olie eller suppe.
  - **Maksimal** temperatur: til opvarmning af tyndflydende indhold såsom olie eller suppe. Vælg en lavere temperatur, så snart indholdet er tilstrækkeligt opvarmet.

## BEMÆRK

- ▶ Undgå for høje temperaturer til opvarmning af oste- eller chokoladesaucer eller lignende tykflydende saucer såsom tomatsaucer, så de ikke brænder på eller sprøjter ud. Rør jævnligt i fonduegryden ②, så intet sætter sig fast i grydebunden.
- ▶ Brug kun den maksimale temperatur til opvarmning af tyndflydende indhold såsom olie eller suppe. Vælg en lavere temperaturindstilling til varmholdning.

- 4) Så snart indholdet i fonduegryden ② er tilstrækkeligt opvarmet, kan du stikke gafflerne ④ i de forberedte fødevarer og lægge dem i fonduegryden ②. Du kan hænge gafflerne ④ i de dertil beregnede udskæringer i sprøjtebeskyttelsen ①.

## ⚠ ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!


- ▶ Bemærk, at fedt, sauce og lignende kan dryppe og sprøjte kraftigt på den varme grillplade ③ fra gafflerne ④ ved udtagning. Hold derfor altid den nødvendige afstand til den varme grillplade ③.

- 5) Stil termostaten ⑤ på 0, og tag stikket ud af stikkontakten, når du ikke skal bruge produktet længere.

## Rengøring og vedligeholdelse

### **FARE! ELEKTRISK STØD!**

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

 Læg aldrig produktet ned vand eller andre væsker!

### **ADVARSEL! FARE FOR PERSONSKADER!**

- ▶ Lad først produktet køle af, før du rengør det. Der er fare for forbrænding!

### **OBS! MATERIELLE SKADER!**

- ▶ Brug ikke skurepulver eller stærke rengøringsmidler. De kan beskadige overfladen permanent!

### **BEMÆRK**

- ▶ Produktet skal helst rengøres lige efter afkølingen, da det så er nemmere at fjerne fødevareresterne.
- Tør produktet inkl. varmeslangerne af med en fugtig klud. Ved behov kan du hælde lidt opvaskemiddel på kluden og tørre efter med en klud fugtet med vand. Tør det hele godt af.
- Rengør grillpladen **3**, fonduegryden **2**, sprøjtebeskyttelsen **1**, panderne **7**, spartlerne **8** og gafflerne **9** i varmt opvaskevand. Tør alle dele godt af efter opvasken.

### **BEMÆRK**



Grillpladen **3**, fonduegryden **2**, gafflerne **9** og sprøjtebeskyttelsen **1** kan også rengøres i opvaskemaskine. For at sikre en længere holdbarhed for slip-let-belægningen anbefaler vi at vaske fonduegryden **2** og grillpladen **3** i hånden som beskrevet ovenfor.

## Opbevaring

- Opbevar det afkølede, rengjorte produkt på et rent og støvfrit sted.

## Afhjælpning af fejl

Fejl	Årsag	Løsning
Produktet fungerer ikke.	Stikket er ikke sluttet til strømmen.	Sæt strømstikket i en stikkontakt.
	Stikkontakten er defekt.	Brug en anden stikkontakt.
	Produktet er defekt.	Henvend dig til Service.

Hvis fejlene ikke kan rettes med ovenstående fejlafhjælpning, eller hvis du finder andre typer fejl, bedes du henvende dig til vores service.

## Bortskaffelse



**Bortskaf ikke produktet sammen med det almindelige husholdningsaffald.**

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

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



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



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



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



Bortskaf emballagen miljøvenligt.

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

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

## Garanti for Kompernass Handels GmbH

Kære kunde

På dette produkt får du 3 års garanti fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved produktet har du en række juridiske rettigheder i forhold til sælgeren af produktet. Dine juridiske rettigheder forringes ikke af den nedenfor anførte garanti.

### Garantibetingelser

Garantiperioden begynder på købsdatoen. Opbevar venligst kvitteringen et sikkert sted. Den er nødvendig for at kunne dokumentere købet.

Hvis der inden for tre år fra dette produkts købsdato opstår en materiale- eller fabrikationsfejl, vil produktet – efter vores valg – blive repareret eller udskiftet, eller købsprisen vil blive refunderet gratis til dig. Denne garantiydelse forudsætter, at det defekte produkt afleveres, og købsbeviset (kvitteringen) forevises i løbet af fristen på tre år, og at der gives en kort skriftlig beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

Hvis defekten er dækket af vores garanti, får du et repareret eller et nyt produkt retur. Reparation eller ombytning af produktet udløser ikke en ny garantiperiode.

### Garantiperiode og juridiske mangelkrav

Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, som eventuelt allerede fandtes ved køb, samt manglende dele, skal anmeldes straks efter udpakningen. Når garantiperioden er udløbet, er reparation af skader betalingspligtig.

### Garantiens omfang

Produktet er produceret omhyggeligt efter strenge kvalitetsretningslinjer og testet grundigt inden leveringen.

Garantien dækker materiale- og fabrikationsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der er udsat for normal slidage og derfor kan betragtes som sliddele, eller skader på skrøbelige dele som f.eks. kontakter, genopladelige batterier eller dele af glas.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget, ikke er forskriftsmæssigt anvendt eller vedligeholdt. For at sikre forskriftsmæssig anvendelse af produktet skal alle anvisninger nævnt i betjeningsvejledningen nøje overholdes. Anvendelsesformål og handlinger, som frarådes eller der advares imod i betjeningsvejledningen, skal ubetinget undgås.

Produktet er kun beregnet til privat og ikke til kommercielt brug. Ved misbrug og uhensigtsmæssig brug, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien.



## Afvikling af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din anmeldelse bør du følge nedenstående anvisninger:

- Ved alle forespørgsler bedes du have kvitteringen og artikelnummeret (IAN) 383201\_2101 klar som dokumentation for købet.
- Artikelnummeret kan du finde på typeskiltet på produktet, som indgravering på produktet, på betjeningsvejledningens forside (nederst til venstre) eller som klæbemærke på bag- eller undersiden af produktet.
- Hvis der opstår funktionsfejl eller øvrige mangler, bedes du først kontakte nedennævnte serviceafdeling **telefonisk** eller **via e-mail**.
- Et produkt, der er registreret som defekt, kan du derefter indsende portofrit til den oplyste serviceadresse med vedlæggelse af købsbevis (kvittering) og en beskrivelse af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.



På [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) kan du downloade denne og mange andre manualer, produktvideoer og installationssoftware.

Med denne QR-kode kommer du direkte til Lidl-servicesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) og kan åbne den ønskede betjeningsvejledning ved indtastning af artikelnummeret (IAN) 383201\_2101.

## Service



**Service Danmark**

Tel.: 32 710005

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

IAN 383201\_2101

## Importør

Bemærk at den efterfølgende adresse ikke er en serviceadresse. Kontakt først det nævnte servicested.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

TYSKLAND

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

