

SILVERCREST®



SET DE RACLETTE, PARRILLA Y FONDUE SRGF 1400 A1

ES

SET DE RACLETTE, PARRILLA Y FONDUE

Instrucciones de uso

DE AT CH

FONDUE-RACLETTEGRILL- KOMBINATION

Bedienungsanleitung

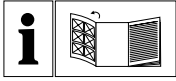
PT

COMBINAÇÃO DE FONDUE E GRELHADOR DE RACLETTE

Manual de instruções

IAN 383201_2101

ES PT



ES

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

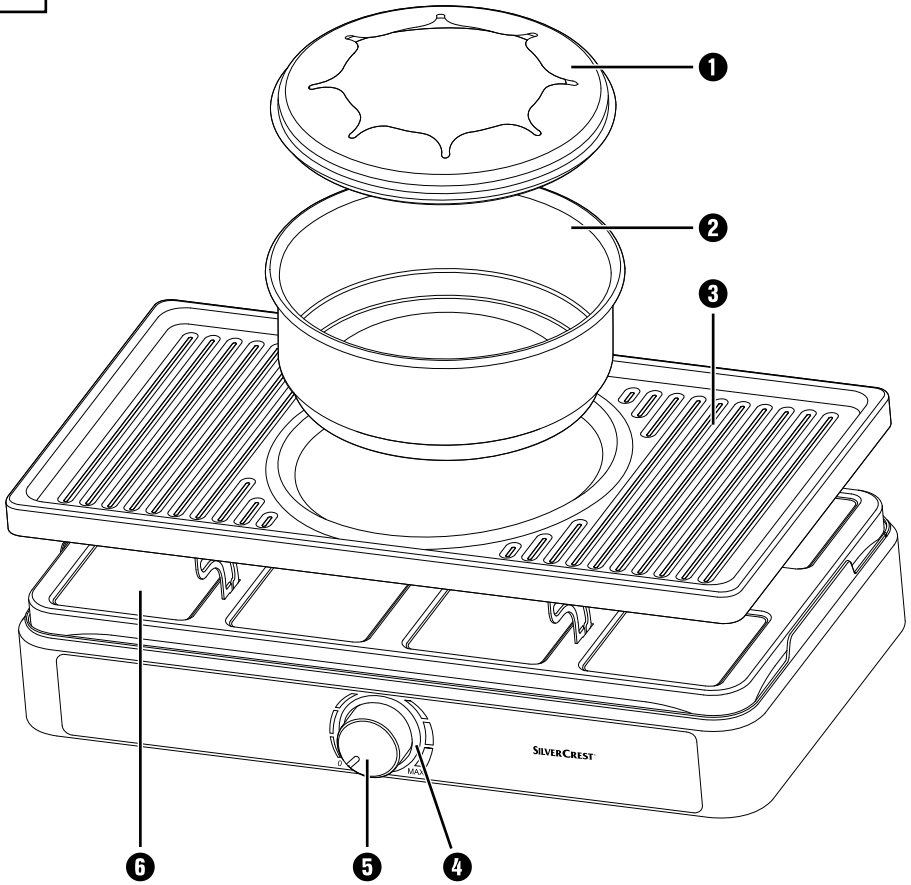
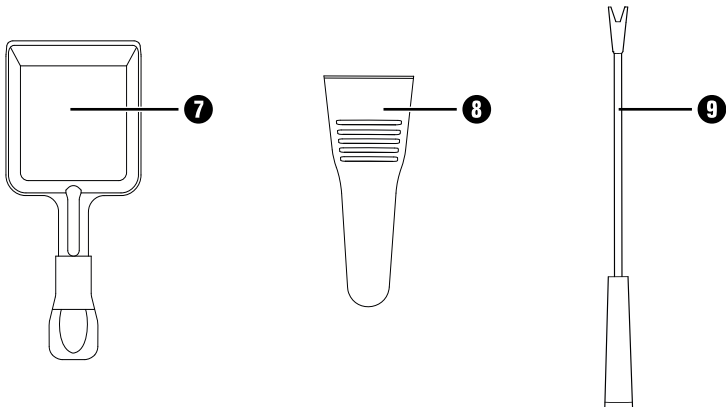
PT

Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	15
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	29

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro e inspección de transporte	2
Descripción del aparato	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	3
Antes del primer uso	6
Instalación	7
Manejo	7
Raclette	7
Cocina a la parrilla	8
Fondue	9
Limpieza y mantenimiento	11
Almacenamiento	11
Eliminación de fallos	12
Desecho	12
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	14
Importador	14



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.

Limpeza 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.



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



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



Observe las indicaciones de los distintos materiales de embalaje y, si procede, 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, 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) 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: kompennass@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.kompennass.com

Índice

Introdução	16
Utilização correta	16
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte	16
Descrição do aparelho	17
Dados técnicos	17
Instruções de segurança	17
Antes da primeira utilização	20
Instalação	21
Operação	21
Raclette	21
Grelhador	22
Fondue	23
Limpeza e conservação	25
Armazenamento	25
Resolução de falhas	26
Eliminação	26
Garantia da Kompernass Handels GmbH	27
Assistência Técnica	28
Importador	28



Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultas posteriores. Ao transferir o aparelho para terceiros, entregue também o manual.

Introdução

Parabéns pela compra do seu novo aparelho.

Optou por um produto de elevada qualidade. O manual de instruções é parte integrante deste produto. Este contém instruções importantes para a segurança, a utilização e a eliminação. Antes de utilizar o produto, familiarize-se com todas as instruções de operação e segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Ao transferir o produto para terceiros, entregue todos os respetivos documentos.

Utilização correta

Este aparelho foi concebido exclusivamente para grelhar e assar alimentos em espaços interiores. Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização privada. Não o utilize para fins comerciais.

Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

Perigo de asfixia!

- ▶ Os materiais de embalagem não podem ser utilizados por crianças para brincar.

- 1) Retire todas as peças do aparelho e o manual de instruções da caixa.
- 2) Remova todos os materiais de embalagem e eventuais películas de proteção e autocolantes do aparelho.

NOTA

- ▶ Verifique a integralidade do produto fornecido e a existência de eventuais danos visíveis. No caso de um fornecimento incompleto ou de danos como consequência de uma embalagem inadequada ou provocados pelo transporte, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

Por norma, o aparelho é fornecido com os seguintes componentes:

- Grelhador raclette (base e placa para grelhar)
- Panela de fondue
- Proteção contra salpicos
- 8 frigideiras
- 8 espátulas
- 8 garfos
- Manual de instruções

Descrição do aparelho


Figura A:

- ❶ Proteção contra salpicos
- ❷ Panela de fondue
- ❸ Placa para grelhar
- ❹ Luz de funcionamento (vermelha)
- ❺ Regulador da temperatura
- ❻ Cavidades para frigideiras

Figura B:

- ❼ Frigideira
- ❽ Espátula
- ❾ Garfo

Dados técnicos


Tensão de alimentação	220 - 240 V ~ (corrente alternada), 50 - 60 Hz
Consumo de energia	1400 W
Capacidade da panela de fondue ❷	1,7 l
Volume máx. de enchimento da panela de fondue ❷	1 l
	Todas as partes deste aparelho, que entram em contacto com alimentos, são adequadas para a utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de evitar situações de perigo.
- ▶ Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com peças do aparelho quentes. Nunca utilize o aparelho na proximidade de chamas desprotegidas, uma placa de aquecimento ou um forno quente.

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Não exponha o aparelho à chuva e nunca o utilize em ambientes húmidos ou molhados. Certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica nunca fica molhado ou húmido durante o funcionamento.
 - ▶ Antes da utilização, verifique a existência de eventuais danos exteriores visíveis no aparelho. Não tente colocar em funcionamento um aparelho avariado ou que tenha sofrido uma queda.
 - ▶ Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.
 - ▶ O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
 - ▶ O aparelho não pode entrar em contacto com humidade, como chuva ou um ambiente molhado.
-  Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos! Pode existir perigo de morte por choque elétrico caso, durante o funcionamento, se verifique uma infiltração de líquidos remanescentes nas peças condutoras de tensão.

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idades superiores a 8 anos, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso sejam vigiadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os perigos daí resultantes.
- ▶ As crianças não podem brincar com o aparelho.
- ▶ A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não podem ser efetuadas por crianças, salvo se tiverem idades superiores a 8 anos e forem vigiadas.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Crianças com idades inferiores a 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho e do cabo de ligação.
- ▶ Deixe o aparelho arrefecer completamente depois da utilização, antes de o limpar! Perigo de queimaduras!
- ▶ Coloque o aparelho o mais próximo possível da tomada. Certifique-se de que a ficha se encontra num local de fácil acesso, em caso de perigo, e que o cabo de alimentação não está colocado de forma a causar quedas.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho é instalado sobre uma base segura.



Cuidado! Superfície quente!

- ▶ O aparelho e os acessórios utilizados ficam muito quentes durante o funcionamento. Durante a utilização, toque apenas no regulador da temperatura e nas pegas.
- ▶ A panela de fondue e o conteúdo da mesma aquecem muito durante o funcionamento. Toque ou desloque a panela de fondue ou o aparelho apenas quando tiver arrefecido suficientemente.
- ▶ O aparelho não é indicado para aquecer líquidos combustíveis ou alcoólicos. Perigo de incêndio!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.
- ▶ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- ▶ Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha não entram em contacto com fontes de calor, como placas de fogão ou chamas desprotegidas.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize carvão ou combustíveis similares para operar o aparelho!
- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos da placa para grelhar ou das frigideiras, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.
- ▶ Utilize o aparelho exclusivamente com os acessórios originais fornecidos.

Antes da primeira utilização

- 1) Limpe todas as peças, conforme descrito no capítulo "**Limpeza e conservação**", para retirar eventuais restos da embalagem. Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.
- 2) Instale o aparelho conforme descrito no capítulo "**Instalação**".
- 3) Insira a ficha numa tomada elétrica.
- 4) Rode o regulador da temperatura **5** para a posição **MAX**. A luz de funcionamento **4** acende-se, indicando assim que o aparelho está a aquecer.
- 5) Após 20 minutos, rode o regulador da temperatura **5** para a posição **0**.
- 6) Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

NOTA

- ▶ Durante o primeiro aquecimento do aparelho pode ocorrer uma ligeira libertação de fumo e odores devido a resíduos de fabrico. Esta situação é normal e totalmente inofensiva. Assegure uma ventilação suficiente, abrindo, p. ex., uma janela.
- 7) Limpe a placa para grelhar **3** conforme descrito no capítulo "**Limpeza e conservação**".
 - 8) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de colocar o aparelho em funcionamento.

Instalação

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto a cortinados, paredes de armários ou outros objetos inflamáveis.
- ▶ Coloque o aparelho apenas sobre uma base resistente ao calor.

- 1) Coloque o aparelho sobre uma superfície plana, limpa e resistente ao calor. Certifique-se de que o aparelho não é colocado diretamente junto a uma parede ou a um armário. Todas as pessoas devem conseguir alcançar as frigideiras **7** e garfos **9** sem dificuldade.
- 2) Coloque a placa para grelhar **3** no aparelho, com a superfície estriada voltada para cima.
- 3) Insira a ficha numa tomada elétrica.
- 4) Quando desejar utilizar a panela de fondue **2**, proceda conforme descrito no capítulo "Fondue".

Operação

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho e os acessórios utilizados ficam muito quentes durante o funcionamento. Durante a utilização, toque apenas no regulador da temperatura **5** e nas pegas.

Raclette

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos da placa para grelhar **3** ou das frigideiras **7**, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.

- 1) Unte ligeiramente a parte interior da placa para grelhar **3** e as frigideiras **7**.
- 2) Rode o regulador da temperatura **5** para a posição **MAX**. A luz de funcionamento **4** acende-se, indicando assim que o aparelho está a aquecer. Deixe o aparelho pré-aquecer durante aprox. 10 minutos.

NOTA

- ▶ A luz de funcionamento ④ permanece acesa, até ser atingida a temperatura regulada. Pode acender-se e apagar-se esporadicamente, consoante a temperatura ambiente e a situação de cozedura. Isto não é uma falha de funcionamento do aparelho, significa apenas que o aparelho volta a aquecer para manter a temperatura. Na regulação MAX, a luz de funcionamento ④ permanece constantemente acesa.
 - ▶ Consoante a temperatura ambiente, o aquecimento pode começar em diferentes posições do regulador da temperatura ⑤.
- 3) Encha as frigideiras ⑦ com os ingredientes desejados. No entanto, assegure-se de que a frigideira ⑦ não fica demasiado cheia, a fim de evitar que os alimentos fiquem demasiado próximo das serpentinas de aquecimento ou até que entrem em contacto com a mesma!
 - 4) Coloque as frigideiras ⑦ no aparelho. A ligeira cavidade ⑥ no aparelho assegura uma maior estabilidade.
 - 5) Se desejar reduzir a temperatura, rode o regulador de temperatura ⑤ na direção de 0. Se pretender voltar a aumentar a temperatura, rode o regulador da temperatura ⑤ na direção de MAX.
 - 6) Remova as frigideiras ⑦ do aparelho assim que os ingredientes estiverem cozinhados.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ As frigideiras ⑦ estão muito quentes, exceto nas pegas isoladas! Por esta razão, pegue nas frigideiras ⑦ apenas pelas pegas!
- 7) Desloque o conteúdo das frigideiras ⑦, com a ajuda da espátula ⑧, para o seu prato.
Pode agora encher novamente a frigideira ⑦ e introduzi-la no aparelho. Não introduza frigideiras ⑦ usadas e vazias no aparelho. Os resíduos alimentares na frigideira ⑦ queimar-se-iam.

NOTA

- ▶ Como as frigideiras ⑦ dispõem de um revestimento antiaderente, não é necessário voltar a untar as mesmas antes de cada nova porção.
- 8) Quando já não necessitar do aparelho, rode o regulador de temperatura ⑤ para 0 e retire a ficha da tomada elétrica.

Grelhador

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Alimentos muito húmidos ou congelados podem projetar salpicos ao serem colocados na placa para grelhar ③ aquecida. Descongele os alimentos congelados antes de os grelhar e absorva um pouco da humidade dos alimentos muito húmidos utilizando papel de cozinha.
- ▶ Mantenha-se sempre a uma distância suficiente da placa para grelhar ③ aquecida.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos da placa para grelhar ③ ou das frigideiras ⑦, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.

Na placa para grelhar ③ pode ir grelhando separadamente ou em simultâneo com a raclette e o fondue, carne, legumes ou pequenos pedaços de fruta.

- 1) Unte levemente a placa para grelhar ③.
- 2) Deixe o aparelho pré-aquecer durante aprox. 10 minutos.
- 3) Coloque os alimentos na placa para grelhar ③ e vá virando de vez em quando.

NOTA

- ▶ Se não utilizar a panela de fondue ②, também poderá utilizar para grelhar a superfície redonda no centro da placa para grelhar ③.
- 4) Utilize um objeto não metálico para retirar os alimentos cozinhados da placa para grelhar ③.
 - 5) Quando já não necessitar do aparelho, rode o regulador da temperatura ⑤ para a posição 0 e retire a ficha da tomada elétrica.

Fondue

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ A panela de fondue ② e o conteúdo da mesma aquecem muito durante o funcionamento. Toque ou desloque a panela de fondue ② ou o aparelho apenas quando tiver arrefecido suficientemente.
- ▶ O conteúdo quente da panela de fondue ② pode salpicar e formar espuma quando forem mergulhados alimentos húmidos ou congelados. Descongele os alimentos congelados antes e absorva um pouco da humidade dos alimentos muito húmidos utilizando papel de cozinha. Mergulhe os alimentos sempre lentamente no conteúdo quente da panela de fondue ②.
- ▶ Mantenha-se sempre a uma distância suficiente da placa para grelhar ③ aquecida.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não aqueça a panela de fondue ② utilizando outras fontes de calor como, p. ex., uma placa de fogão ou micro-ondas.
- ▶ Nunca coloque a panela de fondue ② vazia sobre a placa para grelhar ③ quente. Introduza sempre, no mínimo, 500 ml de líquido na panela de fondue ②.
- ▶ A panela de fondue ② não é adequada para fritar ou estufar.

Pode preparar o fondue individualmente ou em simultâneo com a raclette ou grelhados.

- 1) Encha a panela de fondue ❷ com, pelo menos, 500 ml de líquido, não excedendo contudo a marcação MAX.
- 2) Coloque a proteção contra salpicos ❶ com o lado convexo virado para cima sobre a borda da panela de fondue ❷ e coloque esta sobre a reentrância existente no centro da placa para grelhar ❸.
- 3) Com o regulador da temperatura ❺, regule a temperatura desejada:
 - **Temperatura baixa a média:** para dips e molhos sensíveis (p. ex. molho de queijo ou chocolate), bem como para aquecer molhos espessos (p. ex. molho de tomate).
 - **Temperatura média a alta:** para manter mornos ou quentes conteúdos líquidos como óleo ou caldo.
 - **Temperatura máxima:** para aquecer conteúdos líquidos como óleo ou caldo. Regule uma temperatura baixa, assim que o conteúdo estiver suficientemente aquecido.

NOTA

- ▶ Evite temperaturas demasiado altas para aquecer molhos de queijo ou chocolate, ou outros molhos espessos semelhantes como o molho de tomate, a fim de evitar que se queimem ou salpiquem para fora. Mexa o conteúdo da panela de fondue ❷ de vez em quando, para que não agarre ao fundo da panela.
- ▶ Utilize a temperatura máxima apenas para aquecer conteúdos líquidos como óleo ou caldo. Para manter o conteúdo morno ou quente, selecione uma temperatura mais baixa.

- 4) Assim que o conteúdo da panela de fondue ❷ estiver suficientemente aquecido, poderá espetar os pedaços de alimentos nos garfos ❹ e mergulhá-los na panela de fondue ❷. Pode prender os garfos ❹ nos entalhes existentes na proteção contra salpicos ❶.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Tenha em atenção que, ao retirar os garfos ❹ estes vão pingar gordura, molho ou algo semelhante sobre a placa para grelhar ❸, o que pode originar fortes salpicos. Assim, mantenha-se sempre a uma distância suficiente da placa para grelhar ❸ aquecida.

- 5) Quando já não necessitar do aparelho, rode o regulador da temperatura ❺ para a posição 0 e retire a ficha da tomada elétrica.

Limpeza e conservação

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ Retire a ficha da tomada antes de cada limpeza!
Perigo de choque elétrico!



Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos!

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer sempre. Existe perigo de queimaduras!

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize detergentes abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as superfícies de forma irreparável!

NOTA

- ▶ De preferência, limpe o aparelho imediatamente após arrefecer. Deste modo, é mais fácil remover os restos de alimentos.
- Limpe o aparelho, incluindo a serpentina de aquecimento, com um pano húmido. Em caso de necessidade, aplique um detergente suave no pano e, em seguida, lave com um pano humedecido apenas com água. Seque tudo muito bem.
- Lave a placa para grelhar **3**, a panela de fondue **2**, a proteção contra salpicos **1**, as frigideiras **7**, as espátulas **8** e os garfos **9** em água quente com detergente da loiça. Seque bem todas as peças após a limpeza.

NOTA



A placa para grelhar **3**, a panela de fondue **2**, os garfos **9** e a proteção contra salpicos **1** também podem ser lavados na máquina de lavar loiça. Para uma maior longevidade do revestimento antiaderente, recomendamos uma lavagem à mão da panela de fondue **2** e da placa para grelhar **3**, conforme acima descrito.

Armazenamento

- Guarde o aparelho arrefecido e limpo num local seco e sem pó.

Resolução de falhas

Falha	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada.	Insira a ficha numa tomada.
	A tomada está avariada.	Utilize outra tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte a Assistência Técnica.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita, ou caso detete outros tipos de falhas, contacte a nossa Assistência Técnica.

Eliminação



Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está sujeito ao disposto na Diretiva Europeia 2012/19/EU.

Entregue o aparelho num Ponto Eletrão autorizado ou num centro de receção de resíduos do seu município. Respeite os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a empresa que efetua a eliminação de resíduos na sua área de residência.



Relativamente às possibilidades de eliminação do produto em fim de vida, informe-se na junta de freguesia ou câmara municipal da sua área de residência.



Os materiais de embalagem são selecionados tendo em conta os aspetos ambientais e técnicos relativamente à eliminação, sendo, por isso, recicláveis. Elimine os materiais de embalagem que já não são necessários de acordo com os regulamentos locais em vigor.



Elimine a embalagem de modo ecológico.



Tenha em atenção a marcação nos diversos materiais de embalagem e separe-os convenientemente. Os materiais de embalagem estão identificados com abreviaturas (a) e algarismos (b), com os seguintes significados: 1-7: plásticos, 20-22: papel e cartão, 80-98: compostos.

Garantia da Kompersass Handels GmbH

Estimada Cliente, Estimado Cliente,

Este aparelho tem uma garantia de 3 anos a contar da data de compra. No caso deste produto ter defeitos, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Estes direitos legais não são limitados pela nossa garantia que passamos a transcrever.

Condições de garantia

O prazo de garantia tem início na data da compra. Por favor, guarde bem o talão de compra. Este é necessário como comprovativo da compra.

Se, no prazo de três anos a contar da data de compra deste produto, ocorrer um defeito de material ou de fabrico, o produto será reparado ou substituído por nós, ao nosso critério, gratuitamente, ou o preço de compra será reembolsado. Esta garantia parte do princípio que o aparelho avariado e o comprovativo da compra (talão de compra) são apresentados no prazo de três anos, junto com uma descrição breve, por escrito, da falha e das circunstâncias em que a mesma ocorreu.

Se o defeito estiver coberto pela nossa garantia, receberá o produto reparado ou um novo produto. Com a substituição do produto é iniciado um novo prazo de garantia segundo DL 67/2003.

Prazo de garantia e direitos legais

O período de garantia não é prolongado pelo acionamento da mesma. Isto também se aplica a peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra devem ser imediatamente comunicados, após retirar o aparelho da embalagem. Expirado o período da garantia, quaisquer reparações necessárias estão sujeitas a pagamento.

Âmbito da garantia

O aparelho foi fabricado segundo diretivas de qualidade rigorosas, com o maior cuidado, e testado escrupulosamente antes da sua distribuição.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico. Esta garantia não abrange peças do produto sujeitas ao desgaste normal e que podem, por isso, ser consideradas peças de desgaste, ou danos em peças frágeis, p. ex., interruptores, acumuladores ou peças de vidro.

Esta garantia perde a validade, se o produto for danificado, utilizado incorretamente ou se a manutenção tenha sido realizada indevidamente. Para garantir uma utilização correta do produto, é necessário cumprir todas as instruções contidas no manual de instruções. Ações ou fins de utilização que são desaconselhados, ou para os quais é alertado no manual de instruções, têm de ser impreterivelmente evitados.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se em caso de utilização incorreta, uso de força e intervenções que não tenham sido efetuadas pela nossa Filial de Assistência Técnica autorizada.

Procedimento em caso de acionamento da garantia

Para garantir um processamento rápido do seu pedido, siga, por favor, as seguintes instruções:

- Para todos os pedidos de esclarecimento, tenha à mão o talão de compra e o número do artigo (IAN) 383201_2101 como comprovativo da compra.
- O número do artigo consta da capa do manual de instruções (em baixo à esquerda), da placa de características, de uma impressão no produto ou do autocolante na traseira ou lado inferior do produto.
- Caso ocorram falhas de funcionamento ou outros defeitos, contacte primeiro o Serviço de Assistência Técnica, indicado em seguida, **telefonicamente** ou **por e-mail**.
- De seguida, pode enviar gratuitamente o produto registado como defeituoso, incluindo o comprovativo da compra (talão de compra) e indique o defeito e quando este ocorreu, para a morada do Serviço de Assistência Técnica que lhe foi indicada.



Em www.lidl-service.com poderá descarregar este manual de instruções e muitos outros manuais, bem como vídeos sobre produtos e software de instalação.

Com o código QR acede diretamente à página da Assistência Técnica Lidl (www.lidl-service.com) e poderá abrir o seu manual de instruções, introduzindo o número de artigo (IAN) 383201_2101.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 383201_2101

Importador

Por favor, observe que a seguinte morada não é a morada do Serviço de Assistência Técnica. Primeiro entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

ALEMANHA

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	30
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	30
Lieferumfang und Transportinspektion	30
Gerätebeschreibung	31
Technische Daten	31
Sicherheitshinweise	31
Vor dem ersten Gebrauch	34
Aufstellen	35
Bedienen	35
Raclette	35
Grill	36
Fondue	37
Reinigung und Pflege	39
Aufbewahrung	39
Fehlerbehebung	40
Entsorgung	40
Garantie der Kompertaß Handels GmbH	41
Service	42
Importeur	42



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 Fonduetopf und sein Inhalt werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren oder bewegen Sie den Fonduetopf 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 Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!

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 Fonduepfopf **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 Fonduepfopfes **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 Fonduepfopfes **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 Fonduepfopfes **2** ausreichend erhitzt ist, können Sie die vorbereiteten Lebensmittelstücke mit den Gabeln **9** aufspießen und in den Fonduepfopf **2** tauchen. Sie können die Gabeln **9** in die dafür vorgesehenen Aussparungen des Spritzschutzes **1** einhängen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beachten Sie, dass von den Gabeln **9** 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 Fonduetopf **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 Fonduetopf **2**, die Gabeln **9** und der Spritzschutz **1** können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
Für eine längere Haltbarkeit der Antihafbeschichtung empfehlen wir den Fonduetopf **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.



Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



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 Kassenbon 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 (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

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

E-Mail: 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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Stand der Informationen:

08 / 2021 · Ident.-No.: SRGF1400A1-052021-3

IAN 383201_2101