

SILVER CREST®



PIZZA RACLETTE SRGP 1300 A1

(HU)

PIZZA- ÉS RACLETTE-SÜTŐ

Használati utasítás

(DE) (AT) (CH)

PIZZA-RACLETTE

Bedienungsanleitung

IAN 383209_2101

(HU)



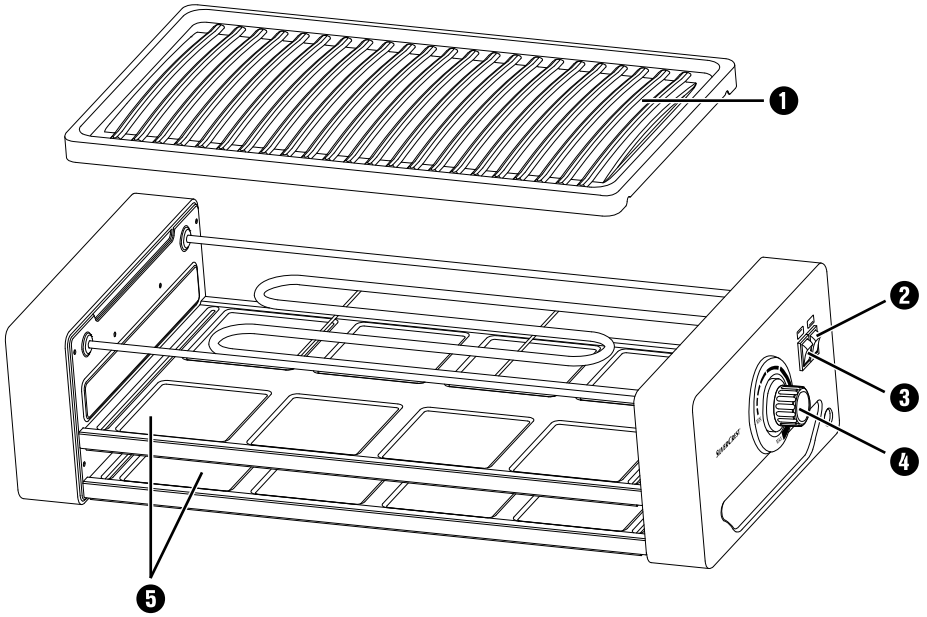
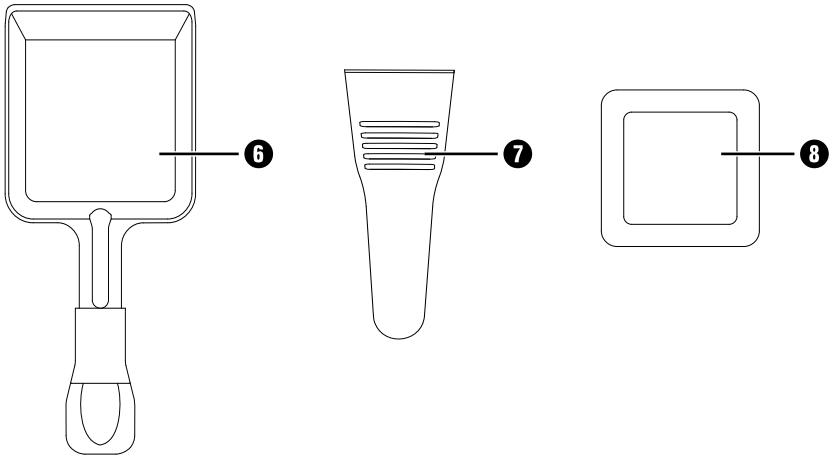
HU

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

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.

HU	Használati utasítás	Oldal	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	15

A**B**

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Rendeltetésszerű használat	2
A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése	2
A készülék leírása	3
Kezelőelemek és funkciók	3
Műszaki adatok	3
Biztonsági utasítások	4
Az első használat előtt	6
A készülék felállítása	7
Használat	7
Raclette	7
Grill	8
Pizza	9
Pizzatészta receptjavaslat	10
Tisztítás és ápolás	11
Tárolás	11
Hibaelhárítás	12
Ártalmatlanítás	12
A Kompernass Handels GmbH garanciája	13
Szerviz	14
Gyártja	14

Bevezető

Gratulálunk új készüléke megvásárlásához.



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

Rendeltetésszerű használat

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

A csomag tartalma és hiánytalanságának ellenőrzése

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

Fulladásveszély!

► Gyermekek nem játszhatnak a csomagolóanyaggal.

- 1) Vegye ki a dobozból a készülék valamennyi részét és a használati útmutatót.
- 2) Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, az esetleges védőfóliákat és címkéket a készülékről.

TUDNIVALÓ

► Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy hiánytalan-e és nincs-e rajta látható sérülés.



Hiányos szállítás vagy a nem megfelelő csomagolásból eredő, illetve a szállítás során keletkezett károk esetén forduljon az ügyfélszolgálatához.

A készüléket alapvetően az alábbi összetevőkkel szállítjuk:

- pizza-raclette (alap és grill-lap)
- 8 kis serpenyő
- 8 szedőlapát
- pizzatészta-kivágó
- használati útmutató

A készülék leírása



A ábra:

- ❶ grill-lap
- ❷ alsó fűtőelem  kapcsolója beépített működésjelző lámpával
- ❸ felső fűtőelem  kapcsolója beépített működésjelző lámpával
- ❹ hőmérséklet-szabályozó a felső fűtőelemhez
- ❺ serpenyő-mélyedések

B ábra:

- ❻ serpenyő
- ❼ szedőlapát
- ❸ pizzatészta-kivágó


Kezelőelemek és funkciók

A kapcsolókkal  ❷ /  ❸ a fűtőelemeket lehet be- és kikapcsolni. A felső fűtőelem grillezéshez és átsütéshez használható. A pizzatészta sütéséhez kapcsolja be az alsó fűtőelemet is.

Amint megnyomja a kapcsolót  ❷ /  ❸, a fűtőelemek melegedni kezdenek, és a beépített működésjelző lámpák jelzik, hogy a fűtőelemek működnek.


A hőmérséklet-szabályozóval ❹ fokozatmentesen állítható be a felső fűtés hőmérséklete. Az alsó fűtőelemnek előre beállított hőmérséklete van és az nem szabályozható.

Műszaki adatok

Hálózati feszültség	220-240 V ~ (váltóáram), 50-60 Hz
Teljesítményfelvétel	1300 W
Felső fűtőelem teljesítményfelvétel	1000 W
Alsó fűtőelem teljesítményfelvétel	300 W
	A készülék élelmiszerekkel érintkező részei élelmiszerbiztosak.

Biztonsági utasítások

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Használat előtt ellenőrizze a készüléket, hogy nincs-e rajta látható sérülés. Ne működtessen hibás vagy leesett készüléket.
 - ▶ Ne tegye ki a készüléket esőnek és soha ne használja nedves vagy vizes környezetben. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték működés közben soha ne legyen vizes vagy nedves.
 - ▶ A készüléket földelt hálózati aljzatra kell csatlakoztatni.
 - ▶ Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen hozzá a készülék forró részeihez. Soha ne használja a készüléket nyílt láng, főzőlap vagy forró tűzhely közelében.
 - ▶ A hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell sérülésre utaló jelek tekintetében. Sérült hálózati kábel esetén nem szabad tovább használni a készüléket.
 - ▶ A veszélyek megelőzése érdekében a sérült csatlakozóvezetéket a gyártónak, a gyártó vevőszolgálatának vagy hasonló szakképzett személynek kell kicserélnie.
 - ▶ A készülék nem érintkezhet nedvességgel, például esővel vagy nyirkos felülettel.
-  Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba! Ilyen esetben áramütés miatt életveszély alakul ki, ha működés közben folyadék kerül a feszültség alatt álló részekre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- ▶ Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- ▶ Tisztítást és felhasználói karbantartást nem végezhetik 8 éven aluli vagy felügyelet nélküli gyermekek.
- ▶ Ne engedjen 8 éven aluli gyerekeket a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- ▶ Használat után hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt megtisztítja! Égési sérülés veszélye!
- ▶ A készüléket lehetőleg egy hálózati aljzat közelében állítsa fel. Gondoskodjon arról, hogy a hálózati csatlakozódugó veszély esetén gyorsan elérhető legyen és a hálózati vezetékben ne lehessen megbotlani.
- ▶ Gondoskodjon arról, hogy a készülék stabilan álljon.



Vigyázat! Forró felület!

- ▶ A készülék és a használt tartozékok működés közben nagyon felmelegedhetnek. Működés közben csak a hőmérséklet-szabályozóhoz és a fogantyúkhöz érjen hozzá.



FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon külső időkapcsolót vagy külön távműködtető rendszert a készülék üzemeltetéséhez.
- ▶ Soha se hagyja a készüléket felügyelet nélkül üzemeltetés közben.



FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Győződjön meg arról, hogy a készülék, a hálózati csatlakozókábel vagy a csatlakozódugó nem ér forró felülethez, pl. főzőlaphoz vagy nyílt lánghoz.
- ▶ Ne használjon szenet vagy hasonló tüzelőanyagot a készülék üzemeltetéséhez!
- ▶ Ne használjon fémes eszközöket, például kést, villát stb., amikor elveszi a grillezett élelmiszert a grill-lapról vagy a serpenyőkből, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.
- ▶ A készüléket kizárólag a mellékelt eredeti tartozékokkal üzemeltesse.

Az első használat előtt

- 1) Tisztítsa meg minden alkatrészt a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetben leírtak szerint az esetleges csomagolóanyag-maradványok eltávolítása céljából. Győződjön meg arról, hogy a készülék minden része teljesen száraz, mielőtt a készüléket üzembe helyezi.
- 2) Állítsa fel a készüléket a „**A készülék felállítása**” fejezetben leírtak szerint.
- 3) Kapcsolja be a kapcsolókkal  **2** /  **3** a két fűtőelemet. A beépített működésjelző lámpák világítanak.
- 4) Forgassa el a hőmérséklet-szabályozót **4** MAX állásba és hagyja a készüléket kb. 20 percig felmelegedni.

TUDNIVALÓ

- ▶ A készülék első felfűtése során előfordulhat, hogy a gyártásból visszamaradt anyagok miatt enyhe füst és szag képződik. Ez teljesen normális és veszélytelen. Gondoskodjon megfelelő szellőzéstől, például nyisson ki egy ablakot.
- 5) Ezt követően forgassa vissza a hőmérséklet-szabályozót **4** MIN állásba, kapcsolja ki a fűtőelemeket a kapcsolókkal  **2** /  **3**, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.
 - 6) Ismét tisztítsa meg a grill-lapot **1** a „**Tisztítás és ápolás**” fejezetben leírtak szerint.
 - 7) Győződjön meg arról, hogy a készülék minden része teljesen száraz, mielőtt a készüléket ismét üzembe helyezi.

A készülék felállítása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! TŰZVESZÉLY!

- ▶ Soha ne állítsa a készüléket fali szekrény alá vagy függöny, szekrénysor, illetve más gyúlékony tárgyak mellé.
- ▶ Csak hőálló felületre helyezze a készüléket.

- 1) Helyezze a készüléket hőálló, tiszta és sima felületre. Ennek során ügyeljen arra, hogy a készüléket ne közvetlenül falhoz vagy szekrényhez állítsa. Minden személynak akadálytalanul el kell tudni érni a kis serpenyőket **6**.
- 2) Tegye a grill-lapot **1** a bordás grill-felületével felfelé a készülékre.
- 3) Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba.

Használat


⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ A készülék és a használt tartozékok működés közben nagyon felmelegedhetnek. Működés közben csak a kezelőelemekhez és a fogantyúkhoz érjen hozzá.

Raclette

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon fémes eszközöket, például kést, villát stb., amikor elveszi a grillezett ételmiszert a grill-lapról **1** vagy a serpenyőkből **6**, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonata.

- 1) Enyhén olajozza meg a grill-lapot **1** és a serpenyők **6** belsejét.
- 2) Kapcsolja be a kapcsolóval  **3** a felső fűtőelemet a grillhez és a serpenyők **6** átsütéséhez és forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4** MAX állásba. Melegítse elő a készüléket kb. 10 percig.
- 3) Ha csökkenteni szeretné a hőmérsékletet, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4** MIN irányba. Ha ismét növelni szeretné a hőmérsékletet, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4** MAX irányba.
- 4) Töltse meg a serpenyőket **6** a kívánt hozzávalókkal. Ügyeljen arra, hogy a serpenyők **6** ne legyenek túl magasan megtöltve, hogy az ételmiszer ne kerüljön túl közel és semmiképpen ne érjen a fűtőszálhoz!
- 5) Helyezze be a serpenyőket **6** a készülék felső szintjébe. Az enyhe mélyedések **5** biztosítják a jobb állást.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

7) Tolja a serpenyők **6** tartalmát a szedőlapát **7** segítségével a tányérjára. Ekkor ismét megtöltheti a serpenyőket **6** és visszatöltheti azokat a készülékbe. A használt, üres serpenyőket **6** a készülék alsó szintjébe csúsztathatja, ha az alsó fűtőelem ki van kapcsolva. Ne tegye oda a használt serpenyőket **6**, ha az alsó fűtőelem be van kapcsolva, mert a serpenyőben **6** maradt élelmiszer-maradványok rágégnak.

TUDNIVALÓ

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

8) Ha nincs tovább szüksége a készülékre, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4** MIN állásba, kapcsolja ki a felső fűtőelemet a kapcsolóval **3**, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.

Grill

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Előfordulhat, hogy nagyon nedves vagy fagyasztott élelmiszerek a forró grill-lapra **1** helyezve erősen spriccelnek. Grillezés előtt olvassa ki a fagyasztott élelmiszereket és itassa fel a nedves élelmiszereken lévő nedvességet.
- ▶ Mindig tartson megfelelő távolságot a forró grill-laptól **1**.

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon fémes eszközöket, például kést, villát stb., amikor elveszi a grillezett élelmiszert a grill-lapról **1** vagy a serpenyőkből **6**, mivel ezek kárt tehetnek a tapadásmentes bevonatban. Ne használja tovább a készüléket, ha sérült a tapadásmentes bevonat.

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

- 1) Kissé olajozza be a grill-lapot **1**.
- 2) Kapcsolja be a felső fűtőelemet a kapcsolóval **3** a grillhez és forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4** MAX állásba. Melegítse elő a készüléket kb. 10 percre.

- 3) Ha csökkenteni szeretné a hőmérsékletet, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4 MIN** irányba. Ha ismét növelni szeretné a hőmérsékletet, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4 MAX** irányba.
- 4) Helyezze a grillezendő élelmiszert a grill-lapra **1** és időnként fordítsa meg.
- 5) Vegye le a készre grillezett élelmiszert a grill-lapról **1** egy nem fémből készült tárggyal.
- 6) Ha nincs tovább szüksége a készülékre, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4 MIN** állásba, kapcsolja ki a felső fűtőelemet a kapcsolóval **3**, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.

Hőmérséklet-beállítás kiválasztása

A hőmérséklet beállítása és az élelmiszer elkészítési ideje sok tényezőtől függ, például a hús vagy a hal fajtájától, a grillezni kívánt élelmiszer kezdőhőmérsékletétől, vastagságától és az egyéni ízléstől. A hőmérséklet beállítása során kövesse az alábbi irányértékeket:

hőmérséklet-beállítás	alábbi élelmiszerekhez alkalmas:
alacsony és közepes hőmérséklet	hal, tenger gyümölcsei, zöldség
közepes és magas hőmérséklet	vad és szárnyas
magas hőmérséklet	hús, húspótló

Pizza

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

- ▶ Mindig tartson megfelelő távolságot a forró grill-laptól **1**.

A pizza funkciót külön vagy a raclette, illetve grill funkcióval egyszerre is használhatja.

- 1) Kapcsolja be a felső fűtőelemet a kapcsolóval **3** a grillezéshez és a serpenyők **6** átsütéséhez és az alsó fűtőelemet a kapcsolóval **2** a pizzatészta sütéséhez. Melegítse elő a készüléket kb. 10 percre.
- 2) Ha csökkenteni szeretné a felső fűtőelem hőmérsékletét, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4 MIN** irányba. Ha ismét növelni szeretné a hőmérsékletet, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4 MAX** irányba.
- 3) Nyújtsa ki a pizzatésztát 2-3 mm vastagra és vágjon ki megfelelő pizzadarabokat a pizzatészta-kivágó **8** segítségével.
- 4) Kissé olajozza be a serpenyőket **6**.

- 5) Tegye a pizzadarabokat a serpenyőkbe **6** és tegye rá a kívánt hozzávalókat. Ügyeljen arra, hogy a serpenyők **6** ne legyenek túl magasan megtöltve, hogy az élelmiszer ne kerüljön túl közel és semmiképpen ne érjen a fűtőszálhoz!
- 6) Helyezze be a serpenyőket **6** a készülék felső szintjébe. Az enyhe mélyedések **5** biztosítják a jobb állást.
- 7) Vegye ki a serpenyőket **6** a készülékből, amint a hozzávalók megsültek. A feltétektől és a pizza vastagságától függően a pizza 8-10 perc alatt elkészül. Javasolt a mini pizzákat kb. 4-5 perc múlva a lapáttal **7** a serpenyőben **6** 180°-kal elforgatni, hogy egységesen süljenek.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

- 8) Tolja a serpenyők **6** tartalmát a szedőlapát **7** segítségével a tányérjára. Ekkor ismét megtöltheti a serpenyőket **6** és visszatolhatja azokat a készülékbe. Ne toljon használt, üres serpenyőket **6** a készülék alsó részébe, amíg az alsó fűtőelem be van kapcsolva. Ellenkező esetben a serpenyőkben **6** lévő élelmiszer-maradványok ráégnek.

TUDNIVALÓ

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

- 9) Ha nincs tovább szüksége a készülékre, akkor forgassa a hőmérséklet-szabályozót **4** MIN állásba, kapcsolja ki a két fűtőelemet a kapcsolókkal **2**/ **3**, húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból és hagyja lehűlni a készüléket.

Pizzatészta receptjavaslat

Hozzávalók (kb. 25 mini-pizzához)

- 25 dkg búzaliszt
- 1,5 dl langyos víz
- 0,5 dkg friss élesztő vagy 0,2 dkg száraz élesztő
- 0,5 dkg nagy csipet só
- 0,5 dkg nagy csipet cukor
- 0,1 dl olívaolaj

Elkészítés:

- 1) Oldja fel az élesztőt és a cukrot kevés langyos vízben.
- 2) Keverje össze a lisztet egy tálban a sóval, az olajjal és az élesztő-cukor oldattal.

- 3) Fokozatosan adja hozzá a maradék vizet és dolgozza bele a tésztába.
- 4) Addig gyúrja a tésztát, amíg sima nem lesz.
- 5) Fedje le a tésztát tiszta ruhával és hagyja meleg helyen kb. 1 órán át kelni.
- 6) Ezt követően nyújtsa ki kb. 2-3 mm vastagra és vágja ki a mini pizzákat a pizzatészta-kivágóval **8**.

Tisztítás és ápolás

VESZÉLY! ÁRAMÜTÉS!

- ▶ Minden tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól!
Áramütés veszélye áll fenn!



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

FIGYELMEZTETÉS! SÉRÜLÉSVESZÉLY!

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

FIGYELEM! ANYAGI KÁR!

- ▶ Ne használjon súroló vagy maró hatású tisztítószeret. Ezek helyrehozhatatlan kárt tehetnek a készülék felületében!

TUDNIVALÓ

- ▶ A legjobb, ha a készüléket rögtön a lehűlés után megtisztítja. Így az élelmi-szer-maradékok könnyebben eltávolíthatók.
- Törölje át a készüléket és a fűtőszálakat egy nedves törülközővel. Szükség esetén tegyen kímélő hatású mosogatószeret a törülközőre, majd törölje át egy csupán vízzel megnedvesített törülközővel. Töröljön mindent alaposan szárazra.
- A grill-lap **1**, a serpenyők **6**, a szedőlapát **7** és a pizzakivágó **8** meleg mosogatószeres vízben tisztítható meg. A tisztítás után minden részt alaposan töröljön szárazra.

Tárolás

- Tárolja a lehűlt, megtisztított készüléket pormentes és száraz helyen.

Hibaelhárítás

Hiba	Ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozódugó nincs az elektromos hálózatra csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót egy csatlakozóaljzatba.
	A hálózati csatlakozóaljzat meghibásodott.	Használjon másik hálózati csatlakozóaljzatot.
	A készülék meghibásodott.	Forduljon az ügyfélszolgálatához.
	A túlmelegedés elleni védelem működésbe lépett.	Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból, és várjon, amíg a készülék lehül. Ha a készülék lehülés után sem működik, akkor forduljon az ügyfélszolgálatához.

Ha a hibát nem lehet elhárítani a fenti megoldásokkal, vagy ha ezektől eltérő zavarokat észlel, akkor forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.

Ártalmatlanítás



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

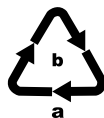
A készüléket kizárólag engedélyezett hulladékkezelő üzemben vagy a kommunális hulladékkezelő létesítményben ártalmatlanítsa. Vegye figyelembe a hatályos előírásokat. Ha bizonytalan, vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelővel.



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



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



Ártalmatlanítsa a csomagolást környezetbarát módon.

Vegye figyelembe a különböző csomagolóanyagokon lévő jelzéseket és adott esetben válassza külön azokat. A csomagolóanyagok rövidítésekkel (a) és számjegyekkel (b) vannak megjelölve, az alábbi jelentéssel: 1-7: műanyagok; 20-22: papír és karton, 80-98: kompozit anyagok.

A Kompernass Handels GmbH garanciája

Tisztelt Vásárlónk!

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

Garanciális feltételek

A garanciális időszak a vásárlás napján kezdődik. Gondosan őrizze meg a nyugtát. Ez a vásárlás igazolásához szükséges.

Ha a termékvásárlás napjától számított három éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, akkor a terméket saját belátásunk szerint ingyen megjavítjuk, kicseréljük vagy visszafizetjük az árát. A garancia feltétele a hibás készülék és a vásárlást igazoló bizonylat (pénztári blokk) három éves garanciaidőn belüli bemutatása, valamint a hiba lényegének és megjelenése idejének rövidleírása.

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

Garanciális idő és a jogszabályban foglalt szavatossági igények

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

A garancia köre

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

A garancia anyag- vagy gyártási hibákra vonatkozik. A garancia nem terjed ki a termék normális elhasználódásnak kitett és ezért kopó alkatrészeknek tekinthető alkatrészeire vagy a törékeny alkatrészek – mint például kapcsolók, akkumulátorok vagy üvegből készült alkatrészek – sérüléseire.

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

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

A garancia érvényesítése

Ügyének gyors feldolgozása érdekében kövesse a következő utasításokat:

- Kérjük, hogy minden kapcsolatfelvételnél tartsa készenlétben a vásárlást igazoló pénztári blokkot és a cikkszámot (IAN) 383209_2101.
- A cikkszám a termék adattábláján, a termékre gravírozva, a használati útmutató címlapján (balra lent) vagy a termék hátoldalán vagy alján lévő címkén található.
- Működési hiba vagy más hiba észlelése esetén vegye fel a kapcsolatot az alábbi szervizrészleggel **telefonon** vagy **e-mailben**.
- Küldje el díjmentesen a megadott szerviz címére a hibásnak talált terméket és a vásárlást igazoló bizonylatot (pénztári blokk), illetve röviden írja le azt is, hogy hol és mikor jelentkezett a hiba.



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

Ezzel a QR-kóddal közvetlenül a Lidl ügyfélszolgálati oldalra kerülnek (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 383209_2101 megnyithatja a használati útmutatót.

Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 06800 21225

E-Mail: kompernass@lidl.hu

IAN 383209_2101

Gyártja

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

NÉMETORSZÁG

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	16
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	16
Lieferumfang und Transportinspektion	16
Gerätebeschreibung	17
Bedienelemente und Funktionen	17
Technische Daten	17
Sicherheitshinweise	18
Vor dem ersten Gebrauch	20
Aufstellen	21
Bedienen	21
Raclette	21
Grill	22
Pizza	23
Rezeptvorschlag für Pizzateig	24
Reinigung und Pflege	25
Aufbewahrung	25
Fehlerbehebung	26
Entsorgung	26
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	27
Service	28
Importeur	28

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:

- Pizza-Raclette (Basis und Grillplatte)
- 8 Pfannen
- 8 Spatel
- Pizzateigausstecher
- Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

Abbildung A:







- ❶ Grillplatte
- ❷ Schalter für **unteres** Heizelement  mit integrierter Betriebsleuchte
- ❸ Schalter für **oberes** Heizelement  mit integrierter Betriebsleuchte
- ❹ Temperaturregler für oberes Heizelement
- ❺ Vertiefungen für Pfannen

Abbildung B:

- ❻ Pfanne
- ❼ Spatel
- ❽ Pizzateigausstecher

Bedienelemente und Funktionen

Mit den Schaltern  ❷ /  ❸ schalten Sie die Heizelemente ein und aus. Benutzen Sie das obere Heizelement zum Grillen und Überbacken. Zum Backen des Pizzateigs schalten Sie zusätzlich das untere Heizelement ein.

Sobald Sie die Schalter  ❷ /  ❸ betätigen, beginnen die Heizelemente zu heizen und die integrierten Betriebsleuchten zeigen an, dass die Heizelemente in Betrieb sind.


Mit dem Temperaturregler ❹ können Sie die Temperatur der oberen Heizung stufenlos regeln. Das untere Heizelement hat eine voreingestellte Temperatur und lässt sich nicht regeln.

Technische Daten

Netzspannung	220-240 V ~ (Wechselstrom), 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	1300 W
Leistungsaufnahme oberes Heizelement	1000 W
Leistungsaufnahme unteres Heizelement	300 W
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Sicherheitshinweise

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
 - ▶ 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.
 - ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
 - ▶ 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.
 - ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
 - ▶ 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.
 - ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit, wie Regen oder Nässe, in Berührung kommen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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




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.





ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ 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!
- ▶ 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) Schalten Sie mit den Schaltern  2 /  3 beide Heizelemente ein, die integrierten Betriebsleuchten leuchten.
- 4) Drehen Sie den Temperaturregler  4 auf MAX und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten heizen.

HINWEIS

- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie z. B. ein Fenster.
- 5) Drehen Sie den Temperaturregler  4 anschließend wieder auf MIN, schalten Sie die Heizelemente mit den Schaltern  2 /  3 aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 - 6) Reinigen Sie die Grillplatte  1 erneut wie im Kapitel „**Reinigung und Pflege**“ beschrieben.
 - 7) 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 **6** heranzureichen können.
 - 2) Platzieren Sie die Grillplatte **1** mit der geriffelten Grillfläche nach oben auf dem Gerät.
 - 3) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Bedienen


WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

Raclette

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte **1** oder aus den Pfannen **6** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

- 1) Ölen Sie die Grillplatte **1** und die Pfannen **6** von innen leicht ein.
- 2) Schalten Sie mit dem Schalter  **3** das obere Heizelement für den Grill und zum Überbacken der Pfannen **6** ein und drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MAX**. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.
- 3) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MIN**. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MAX**.
- 4) Füllen Sie die Pfannen **6** mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie darauf, dass die Pfannen **6** nicht zu hoch gefüllt werden, damit das Lebensmittel nicht zu nah an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 5) Stellen Sie die Pfannen **6** in die obere Etage des Gerätes. Die leichten Vertiefungen **5** sorgen für einen besseren Stand.

- 6) Nehmen Sie die Pfannen **6** aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Pfannen **6** sind, außer am isolierten Griff, sehr heiß! Fassen Sie diese daher nur am Griff an!

- 7) Schieben Sie den Inhalt der Pfannen **6** mit Hilfe der Spatel **7** auf Ihren Teller.

Sie können die Pfannen **6** nun neu befüllen und in das Gerät schieben. Benutzte, leere Pfannen **6** können Sie in die untere Etage des Gerätes stellen, solange das untere Heizelement ausgeschaltet ist. Stellen Sie benutzte Pfannen **6** dort nicht ab, wenn das untere Heizelement aktiviert ist, die Lebensmittelreste in den Pfannen **6** würden anbrennen.

HINWEIS

- ▶ Durch die Antihafbeschichtung in den Pfannen **6** ist es nicht nötig, diese vor jeder Portion erneut einzuölen.

- 8) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MIN**, schalten Sie das obere Heizelement mit dem Schalter **3** aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Grill

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Sehr feuchte oder gefrorene Lebensmittel können beim Auflegen auf die heiße Grillplatte **1** 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 **1**.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw., wenn Sie Gargut von der Grillplatte **1** oder aus den Pfannen **6** nehmen, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.

Auf der Grillplatte **1** können Sie, einzeln oder gleichzeitig zum Raclette, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen grillen.

- 1) Ölen Sie die Grillplatte **1** leicht ein.
- 2) Schalten Sie mit dem Schalter **3** das obere Heizelement für den Grill ein und drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MAX**. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.

- 3) Wenn Sie die Temperatur verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MIN**. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MAX**.
- 4) Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte **1** und wenden Sie es zwischendurch.
- 5) Nehmen Sie das fertig gegarte Grillgut mit einem nicht-metallischen Gegenstand von der Grillplatte **1**.
- 6) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MIN**, schalten Sie das obere Heizelement mit dem Schalter **3** aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Temperatureinstellung wählen

Bei welcher Temperatureinstellung und wie lange das Grillgut zubereitet wird, hängt von vielen Faktoren ab, wie z. B. der Art des Fleisches oder Fisches, der Ausgangstemperatur des Grillgutes, wie dick es geschnitten ist und den persönlichen Vorlieben. Orientieren Sie sich bei der Einstellung der Temperatur an folgenden Richtwerten:

Temperatureinstellung	geeignet für:
niedrige bis mittlere Temperatur	Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse
mittlere bis hohe Temperatur	Wild, Geflügel
hohe Temperatur	Fleisch, Fleischersatz

Pizza

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Halten Sie immer ausreichend Abstand zur heißen Grillplatte **1**.

Sie können die Pizza-Funktion einzeln oder gleichzeitig zum Raclette oder Grill verwenden.

- 1) Schalten Sie mit dem Schalter **3** das obere Heizelement für den Grill und zum Überbacken der Pfannen **6** und mit dem Schalter **2** zusätzlich das untere Heizelement zum Backen des Pizzateigs ein. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen.
- 2) Wenn Sie die Temperatur des oberen Heizelements verringern wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MIN**. Wenn Sie die Temperatur wieder erhöhen wollen, drehen Sie den Temperaturregler **4** Richtung **MAX**.
- 3) Rollen Sie den Pizzateig 2-3 mm dick aus und stechen Sie mit Hilfe des Pizzausstechers **8** passende Pizzateigstücke aus.
- 4) Ölen Sie die Pfannen **6** leicht ein.

- 5) Legen Sie die Pizzateigstücke in die Pfannen **6** und belegen Sie sie mit den gewünschten Zutaten. Achten Sie darauf, dass die Pfannen **6** nicht zu hoch gefüllt werden, damit das Lebensmittel nicht zu nah an die Heizschlangen kommt oder diese sogar berührt!
- 6) Stellen Sie die Pfannen **6** in die obere Etage des Gerätes. Die leichten Vertiefungen **5** sorgen für einen besseren Stand.
- 7) Nehmen Sie die Pfannen **6** aus dem Gerät, sobald die Zutaten gar sind. Je nach Belag und Dicke des Teigs ist die Pizza nach 8 bis 10 Minuten fertig. Es empfiehlt sich, die Mini-Pizza nach ca. 4-5 Minuten mit Hilfe des Spatels **7** um 180° in der Pfanne **6** zu drehen, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Die Pfannen **6** sind, außer am isolierten Griff, sehr heiß! Fassen Sie diese daher nur am Griff an!

- 8) Schieben Sie den Inhalt der Pfannen **6** mit Hilfe der Spatel **7** auf Ihren Teller. Sie können die Pfannen **6** nun neu befüllen und in das Gerät schieben. Schieben Sie keine benutzten, leeren Pfannen **6** in die untere Etage des Gerätes, solange das untere Heizelement aktiviert ist. Die Lebensmittelreste in den Pfannen **6** würden anbrennen.

HINWEIS

- ▶ Durch die Antihafbeschichtung in den Pfannen **6** ist es nicht nötig, diese vor jeder Portion erneut einzuölen.

- 9) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **4** auf **MIN**, schalten Sie die beiden Heizelemente mit den Schaltern **2/3** aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Rezeptvorschlag für Pizzateig

Zutaten (für ca. 25 Mini-Pizzen)

- 250 g Weizenmehl
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 5 g frische Hefe oder 2 g Trockenhefe
- 5 g Salz
- 5 g Zucker
- 10 ml Olivenöl

Zubereitung:

- 1) Hefe und Zucker in wenig lauwarmem Wasser auflösen.
- 2) Das Mehl mit dem Salz, dem Öl und der Hefe-Zucker-Lösung in einer Schüssel vermengen.

- 3) Das restliche Wasser nach und nach hinzufügen und in den Teig einarbeiten.
- 4) Den Teig so lange kneten, bis eine glatte Oberfläche entsteht.
- 5) Den Teig mit einem sauberen Tuch zudecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde aufgehen lassen.
- 6) Den Teig anschließend ca. 2-3 mm dick ausrollen und mit dem Pizzateigausstecher **8** die Mini-Pizzen ausstechen.

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 **1**, die Pfannen **6**, die Spatel **7** und den Pizzateigausstecher **8** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

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.
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat. Sollte das Gerät auch nach dem Abkühlen nicht funktionieren, wenden Sie sich an den Kundenservice.

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 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) 383209_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 mittels der Eingabe der Artikelnummer (IAN) 383209_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 383209_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

Információk állása · Stand der Informationen:

05/2021 · Ident.-No.: SRGP1300A1-052021-2

IAN 383209_2101

