

SILVER CREST®



RACLETTE PARA PIZZA RACLETTE-PIZZA SRGP 1300 A1

ES

RACLETTE PARA PIZZA

Instrucciones de uso

PT

RACLETTE PARA PIZZA

Manual de instruções

DE AT CH

PIZZA-RACLETTE

Bedienungsanleitung

IT MT

RACLETTE-PIZZA

Istruzioni per l'uso

GB MT

PIZZA RACLETTE

Operating instructions

IAN 383209_2101

ES IT PT



ES

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

IT MT

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

PT

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

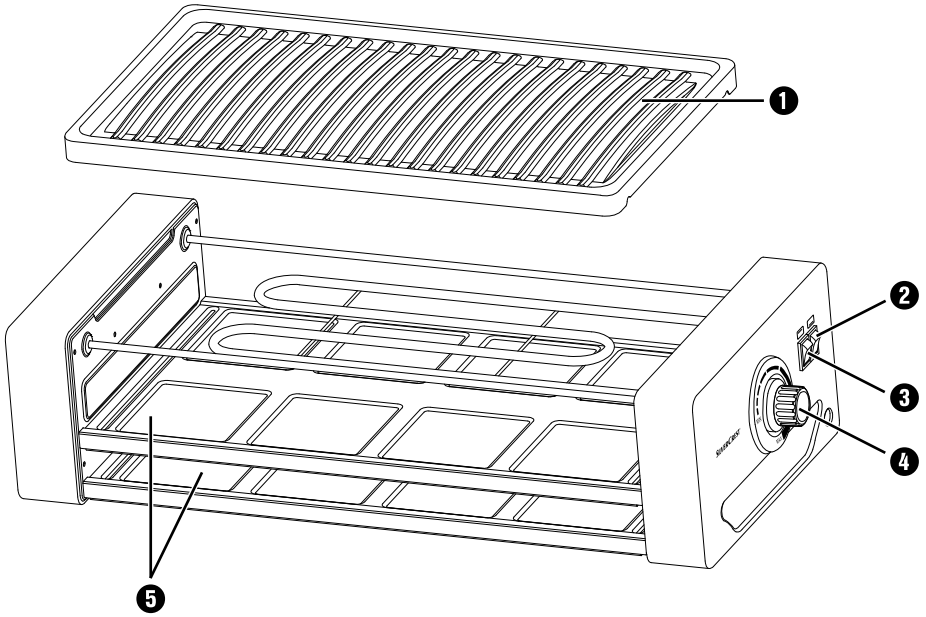
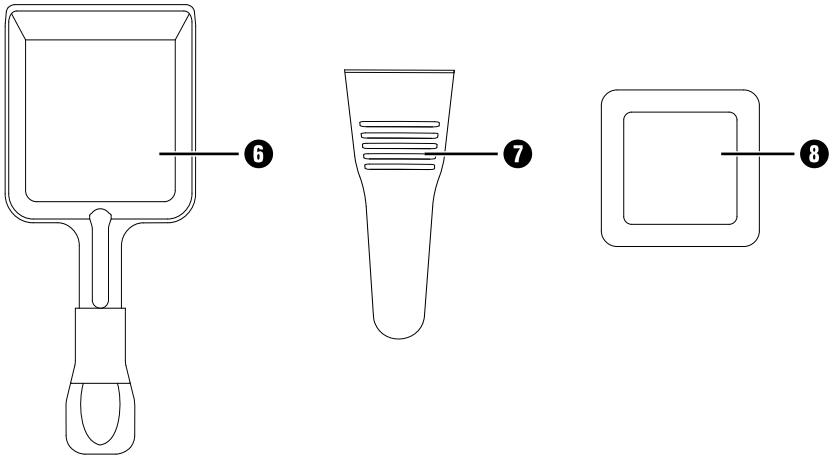
GB MT

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

DE AT CH

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

ES	Instrucciones de uso	Página	1
IT / MT	Istruzioni per l'uso	Pagina	15
PT	Manual de instruções	Página	29
GB / MT	Operating instructions	Page	45
DE / AT / CH	Bedienungsanleitung	Seite	59

A**B**

Índice

Introducción	2
Uso previsto	2
Volumen de suministro e inspección de transporte	2
Descripción del aparato	3
Elementos de mando y funciones	3
Características técnicas	3
Indicaciones de seguridad	4
Antes del primer uso	6
Instalación	7
Manejo	7
Raclette	7
Cocina a la parrilla	8
Pizza	9
Receta recomendada para la masa de pizza	10
Limpieza y mantenimiento	11
Almacenamiento	11
Solución de fallos	12
Desecho	12
Garantía de Kompernass Handels GmbH	13
Asistencia técnica	14
Importador	14

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 su seguridad, uso y desecho. 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 industriales ni 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:

- Raclette para pizzas (base y parrilla)
- 8 sartenes
- 8 espátulas
- Cortador de pizza
- Instrucciones de uso

Descripción del aparato

Figura A:







- 1 Parrilla
- 2 Interruptor del elemento térmico inferior  con piloto de control integrado
- 3 Interruptor del elemento térmico superior  con piloto de control integrado
- 4 Regulador de temperatura del elemento térmico superior
- 5 Alojamientos para las sartenes

Figura B:

- 6 Sartén
- 7 Espátula
- 8 Cortador de pizza


Elementos de mando y funciones

Los interruptores  2 /  3 sirven para encender y apagar los elementos térmicos. Utilice el elemento térmico superior para cocinar a la parrilla y gratinar. Para hornear la masa de pizza, encienda también el elemento térmico inferior.

En cuanto se activan los interruptores  2 /  3, los elementos térmicos empiezan a calentarse y los pilotos de control integrados señalizan que los elementos térmicos están en funcionamiento.


Con el regulador de temperatura 4, puede ajustar gradualmente la temperatura deseada para el elemento térmico superior. El elemento térmico inferior tiene una temperatura predeterminada que no puede regularse.

Características técnicas

Tensión de red	220-240 V ~ (corriente alterna), 50-60 Hz
Consumo de potencia	1300 W
Consumo de potencia del elemento térmico superior	1000 W
Consumo de potencia del elemento térmico inferior	300 W
	Todas las piezas de este aparato que entran en contacto con alimentos son aptas para su uso con alimentos.

Indicaciones de seguridad

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

- ▶ 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.
 - ▶ 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.
 - ▶ El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con conductor de puesta a tierra.
 - ▶ 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.
 - ▶ 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.
 - ▶ 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.
 - ▶ 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 necesarios siempre que sean vigilados o hayan sido instruidos correctamente sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los peligros que entraña.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a no ser que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- ▶ El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ Después de su uso, deje que el aparato se enfríe bien antes de limpiarlo. ¡Peligro de quemaduras!
- ▶ 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.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice ningún tipo de reloj programador externo ni sistema de control remoto para accionar el aparato.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ 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!
- ▶ 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) Active los interruptores ② / ③ para encender los dos elementos térmicos; tras esto, los pilotos de control integrados se iluminan.
- 4) Gire el regulador de temperatura ④ hasta el nivel **MAX** y deje que el aparato se caliente durante aprox. 20 minutos.

INDICACIÓN

- ▶ Al calentar el aparato por primera vez, es posible que se genere un poco de humo y olor debido a los restos derivados de su fabricación. Esto es perfectamente normal e inofensivo. Procure que haya suficiente ventilación; por ejemplo, abra una ventana.

- 5) A continuación, vuelva a girar el regulador de temperatura ④ hasta el nivel **MIN**, apague los elementos térmicos con los interruptores ② / ③, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y deje enfriar el aparato.
- 6) Vuelva a limpiar la parrilla ① de la manera descrita en el capítulo "**Limpieza y mantenimiento**".
- 7) Antes de volver a 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 termostable.
- 1) Coloque el aparato sobre una superficie termostable, limpia y plana. Evite instalar el aparato directamente junto a una pared o armario. Todos los comensales deben poder acceder fácilmente a su sartén **6**.
 - 2) Coloque la parrilla **1** en el aparato con la superficie ondulada hacia arriba.
 - 3) Conecte el enchufe en una toma eléctrica.


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 los elementos de mando y los agarres.

Raclette

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de la parrilla **1** o de las sartenes **6**, 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 **1** y en el interior de las sartenes **6**.
 - 2) Encienda el elemento térmico superior con el interruptor  **3** para cocinar a la parrilla y gratinar el contenido de las sartenes **6** y gire el regulador de temperatura **4** hasta el nivel **MAX**. Deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos.
 - 3) Si desea reducir la temperatura, gire el regulador de temperatura **4** hacia el nivel **MIN**. Si desea volver a aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura **4** hacia el nivel **MAX**.
 - 4) Llene las sartenes **6** con los ingredientes deseados. Procure no llenar demasiado las sartenes **6** para que los alimentos no queden muy cerca de los serpentines calentadores o que incluso los toquen.
 - 5) Coloque las sartenes **6** en el nivel superior del aparato. Los alojamientos **5** permiten un mejor asiento.

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

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Las sartenes **6** se calientan mucho, excepto por los mangos aislados. Por este motivo, agárrelas exclusivamente por el mango.

- 7) Sirva el contenido de las sartenes **6** en el plato por medio de la espátula **7**.

Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes **6** e introducir las en el aparato. Las sartenes **6** vacías ya usadas pueden colocarse en el nivel inferior del aparato siempre que el elemento térmico inferior esté apagado. No obstante, no coloque las sartenes **6** utilizadas aquí si el elemento térmico inferior está activado, ya que los restos de alimentos de las sartenes **6** se quemarían.

INDICACIÓN

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

- 8) Si ya no necesita el aparato, gire el regulador de temperatura **4** hasta el nivel MIN, apague el elemento térmico superior con el interruptor **3**, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y deje enfriar el aparato.

Cocina a la parrilla

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- ▶ Los alimentos húmedos o congelados pueden provocar muchas salpicaduras al colocarlos sobre la parrilla **1** 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 **1** caliente.

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

- ▶ No utilice utensilios metálicos, como cuchillos, tenedores, etc., para extraer los alimentos de la parrilla **1** o de las sartenes **6**, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente. No siga utilizando el aparato si el revestimiento antiadherente está dañado.

En la parrilla **1**, pueden cocinarse carnes, verduras o trozos pequeños de fruta al mismo tiempo que la raclette o de forma separada.

- 1) Vierta un poco de aceite en la parrilla **1**.
- 2) Encienda el elemento térmico superior con el interruptor **3** para cocinar a la parrilla y gire el regulador de temperatura **4** hasta el nivel MAX. Deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos.

- 3) Si desea reducir la temperatura, gire el regulador de temperatura **4** hacia el nivel **MIN**. Si desea volver a aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura **4** hacia el nivel **MAX**.
- 4) Coloque los alimentos sobre la parrilla **1** y desles la vuelta de cuando en cuando.
- 5) Retire los alimentos ya hechos de la parrilla **1** con un utensilio que no sea metálico.
- 6) Si ya no necesita el aparato, gire el regulador de temperatura **4** hasta el nivel **MIN**, apague el elemento térmico superior con el interruptor **3**, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y deje enfriar el aparato.

Selección del ajuste de temperatura

El ajuste de temperatura y la duración de la preparación del alimento a la parrilla depende de muchos factores, como, p. ej., el tipo de carne o pescado, la temperatura inicial del alimento, el grosor del corte y su gusto personal. Para el ajuste de la temperatura, utilice los siguientes valores orientativos como guía:

Ajuste de temperatura	Ideal para...
Temperatura baja/media	Pescado, marisco, verduras
Temperatura media/alta	Carne de caza, aves
Temperatura alta	Carne, sucedáneos de carne

Pizza

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Mantenga siempre una distancia suficiente con respecto a la parrilla **1** caliente.

La función para pizzas puede utilizarse al mismo tiempo que la raclette o la parrilla o de forma separada.

- 1) Encienda el elemento térmico superior con el interruptor **3** para cocinar a la parrilla y gratinar el contenido de las sartenes **6** y encienda también el elemento térmico inferior con el interruptor **2** para hornear la masa de pizza. Deje que el aparato se precaliente durante aprox. 10 minutos.
- 2) Si desea reducir la temperatura del elemento térmico superior, gire el regulador de temperatura **4** hacia el nivel **MIN**. Si desea volver a aumentar la temperatura, gire el regulador de temperatura **4** hacia el nivel **MAX**.
- 3) Extienda la masa de la pizza con un rodillo hasta alcanzar un grosor de 2-3 mm y córtela en porciones adecuadas con el cortador de pizza **8**.
- 4) Vierta un poco de aceite en las sartenes **6**.

- 5) Coloque las porciones de masa de pizza en las sartenes **6** y cúbralas con los ingredientes deseados. Procure no llenar demasiado las sartenes **6** para que los alimentos no queden muy cerca de los serpentines calentadores o que incluso los toquen.
- 6) Coloque las sartenes **6** en el nivel superior del aparato. Los alojamientos **5** permiten un mejor asiento.
- 7) Retire las sartenes **6** del aparato en cuanto los ingredientes estén bien hechos. Según los condimentos y el grosor de la masa, la pizza estará lista en unos 8-10 minutos. Se recomienda dar la vuelta a la minipizza 180° después de unos 4-5 minutos por medio de la espátula **7** en la propia sartén **6** para que se dore de forma uniforme.

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

- Las sartenes **6** se calientan mucho, excepto por los mangos aislados. Por este motivo, agárrelas exclusivamente por el mango.

- 8) Sirva el contenido de las sartenes **6** en el plato por medio de la espátula **7**. Tras esto, podrá volver a llenar las sartenes **6** e introducir las en el aparato. No coloque las sartenes **6** vacías ya usadas en el nivel inferior del aparato mientras el elemento térmico inferior esté activado. De lo contrario, los restos de alimentos de las sartenes **6** se quemarían.

INDICACIÓN

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

- 9) Si ya no necesita el aparato, gire el regulador de temperatura **4** hasta el nivel MIN, apague los dos elementos térmicos con los interruptores **2**/ **3**, desconecte el enchufe de la toma eléctrica y deje enfriar el aparato.

Receta recomendada para la masa de pizza

Ingredientes (para aprox. 25 minipizzas)

- 250 g de harina de trigo
- 150 ml de agua tibia
- 5 g de levadura fresca o 2 g de levadura seca (en polvo)
- 5 g de sal
- 5 g de azúcar
- 10 ml de aceite de oliva

Preparación:

- 1) Disuelva la levadura y el azúcar en un poco de agua templada.
- 2) Mezcle la harina con la sal, el aceite y la solución de levadura y azúcar en un recipiente.

- 3) Añada poco a poco el resto del agua mientras trabaja la masa.
- 4) Amáselo todo hasta que quede una masa uniforme.
- 5) Cubra la masa con un paño limpio y déjela fermentar en un lugar cálido durante aprox. 1 hora.
- 6) A continuación, extienda la masa con un rodillo hasta alcanzar un grosor de 2-3 mm y corte las minipizzas con el cortador de pizza **8**.

Limpieza y mantenimiento

¡PELIGRO! ¡DESCARGA ELÉCTRICA!

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



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

¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE LESIONES!

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

¡ATENCIÓN! ¡DAÑOS MATERIALES!

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

INDICACIÓN

- ▶ Limpie el aparato en cuanto se haya enfriado. Así, será más fácil eliminar los restos de alimentos.
- Limpie el aparato, incluidos los serpentines calentadores, con un paño húmedo. En caso necesario, añada un poco de jabón lavavajillas suave al paño y, tras esto, frote el aparato con un paño humedecido solo con agua. Séquelo todo bien.
- Limpie la parrilla **1**, las sartenes **6**, las espátulas **7** y el cortador de pizza **8** en agua jabonosa caliente. Seque bien todas las piezas después de la limpieza.

Almacenamiento

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

Solución 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.
	Se ha activado la protección contra el sobrecalentamiento.	Desconecte el enchufe de la red eléctrica y espere hasta que se haya enfriado el aparato. Si el aparato sigue sin funcionar una vez frío, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Si no logra solucionar los fallos con las soluciones 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 embalaje consta de materiales ecológicos que pueden desecharse a través de los centros de reciclaje locales.



Deseche el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



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

Garantía de Kompernass Handels GmbH

Estimado cliente:

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

Condiciones de la garantía

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

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

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

Duración de la garantía y reclamaciones legales por vicios

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

Alcance de la garantía

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

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

Se anulará la garantía si el producto se daña o no se utiliza o mantiene correctamente. Para utilizar correctamente el producto, deben observarse todas las indicaciones especificadas en las instrucciones de uso. Debe evitarse cualquier uso y manejo que esté desaconsejado o frente al que se advierte 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) 383209_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) 383209_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 383209_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

Indice

Introduzione	16
Uso conforme	16
Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto	16
Descrizione dell'apparecchio	17
Elementi di comando e funzioni	17
Dati tecnici	17
Avvertenze di sicurezza	18
Prima del primo impiego	20
Posizionamento	21
Uso	21
Raclette	21
Grigliatura	22
Pizza	23
Proposta di ricetta di impasto per pizza	24
Pulizia e piccola manutenzione	25
Conservazione	25
Risoluzione degli errori	26
Smaltimento	26
Garanzia della Kompernass Handels GmbH	27
Assistenza	28
Importatore	28

Introduzione



Congratulazioni per l'acquisto del nuovo apparecchio.

È stato scelto un prodotto di alta qualità. Il manuale di istruzioni è parte integrante del presente prodotto. Esso contiene importanti note sulla sicurezza, sull'uso e sullo smaltimento. Prima di utilizzare il prodotto, acquisire dimestichezza con tutte le note relative ai comandi e alla sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi d'impiego indicati. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la relativa documentazione.

Uso conforme

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

Materiale in dotazione e ispezione dei danni da trasporto

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

Pericolo di soffocamento!

► Il materiale di imballaggio non deve essere utilizzato come giocattolo dai bambini.

- 1) Prelevare dalla scatola tutte le parti dell'apparecchio e il manuale di istruzioni.
- 2) Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, eventuali pellicole di protezione ed etichette adesive.

NOTA

► Controllare che il materiale in dotazione sia completo e che non presenti danni visibili.
In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente e da trasporto, rivolgersi al servizio assistenza.

La dotazione standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Pizza-raclette (base e piastra grigliante)
- 8 padelline
- 8 spatole
- Formina per pizze
- Manuale di istruzioni

Descrizione dell'apparecchio

Figura A:







- 1 Piastra grigliante
- 2 Interruttore **elemento riscaldante inferiore**  con spia di esercizio integrata
- 3 Interruttore **elemento riscaldante superiore**  con spia di esercizio integrata
- 4 Regolatore di temperatura per elemento riscaldante superiore
- 5 Incavi per padelline

Figura B:

- 6 Padellina
- 7 Spatola
- 8 Formina per pizze


Elementi di comando e funzioni

Con gli interruttori  **2** /  **3** si accendono e si spengono gli elementi riscaldanti. Usare l'elemento riscaldante superiore per grigliare e gratinare. Per cuocere l'impasto per pizza accendere anche l'elemento riscaldante inferiore.

Non appena si azionano gli interruttori  **2** /  **3**, gli elementi riscaldanti iniziano a riscaldarsi e le spie di esercizio integrate indicano che gli elementi riscaldanti sono in funzione.

Con il regolatore di temperatura **4** si può regolare in continuo la temperatura del riscaldamento superiore. L'elemento riscaldante inferiore ha una temperatura prestabilita e non può essere regolato.

Dati tecnici

Tensione di rete	220-240 V ~ (corrente alternata), 50-60 Hz
Potenza assorbita	1300 W
Potenza assorbita elemento riscaldante superiore	1000 W
Potenza assorbita elemento riscaldante inferiore	300 W
	Tutti i componenti di questo apparecchio che vengono a contatto con alimenti sono idonei al contatto con gli alimenti.

Avvertenze di sicurezza

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

- ▶ Prima dell'uso, controllare l'apparecchio per rilevare eventuali danni esterni visibili. Non mettere in funzione l'apparecchio se danneggiato o caduto.
- ▶ Non esporre l'apparecchio alla pioggia e non utilizzarlo in ambienti umidi o bagnati. Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.
- ▶ L'apparecchio deve essere collegato a una presa con conduttore di terra.
- ▶ Proteggere il cavo di alimentazione dal contatto con le parti surriscaldate dell'apparecchio. Non utilizzare mai l'apparecchio nelle vicinanze di fiamme libere, piastre riscaldanti o forni accesi.
- ▶ Il cavo deve essere controllato regolarmente alla ricerca di eventuali danni. Se il cavo è danneggiato, l'apparecchio non deve più essere usato.
- ▶ In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli farlo sostituire dal produttore, dal servizio di assistenza clienti o da personale altrettanto qualificato.
- ▶ L'apparecchio non deve entrare in contatto con l'umidità, ad esempio pioggia o bagnato.



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

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini di almeno 8 anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o insufficiente esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e qualora ne abbiano compreso i pericoli associati.
- ▶ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione a cura dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e siano sorvegliati.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ▶ Far raffreddare bene l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia! Pericolo di ustioni!
- ▶ Posizionare l'apparecchio nelle immediate vicinanze della presa di corrente. Assicurarsi che la presa di corrente sia facilmente accessibile in caso di pericolo e che il cavo non diventi un elemento di intralcio.
- ▶ Provvedere ad un posizionamento stabile dell'apparecchio.



Cautela! Superficie rovente!

- ▶ L'apparecchio e gli accessori utilizzati si riscaldano molto durante l'uso. Durante l'uso toccare solo il regolatore di temperatura e i manici.



ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.



ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina non vengano mai a contatto con sorgenti di calore come piastre di cottura o fiamme libere.
- ▶ Non utilizzare carbone o combustibili simili per azionare l'apparecchio!
- ▶ Quando si prelevano i cibi dalla piastra grigliante o dalle padelline, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette, ecc., in quanto possono danneggiare lo strato antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.
- ▶ Usare l'apparecchio solo con gli accessori originali forniti in dotazione.

Prima del primo impiego

- 1) Per rimuovere eventuali resti della confezione, pulire tutti i componenti come descritto al capitolo "**Pulizia e piccola manutenzione**". Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- 2) Posizionare l'apparecchio come descritto al capitolo "**Posizionamento**".
- 3) Con gli interruttori  ② /  ③ accendere i due elementi riscaldanti, le spie di esercizio integrate si accendono.
- 4) Ruotare il regolatore di temperatura ④ su **MAX** e fare riscaldare l'apparecchio per circa 20 minuti.

NOTA

- ▶ Nel corso del primo riscaldamento dell'apparecchio, può verificarsi una leggera formazione di odore e di fumo, dovuta ai resti di lavorazione. Si tratta di un evento normale e completamente innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.
- 5) Poi riportare il regolatore di temperatura ④ su **MIN**, spegnere gli elementi riscaldanti con gli interruttori  ② /  ③, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
 - 6) Pulire nuovamente la piastra grigliante ① come descritto al capitolo "**Pulizia e piccola manutenzione**".
 - 7) Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

Posizionamento

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO D'INCENDIO!

- ▶ Non collocare mai l'apparecchio sotto pensili o accanto a tendine, pareti di armadi o altri oggetti infiammabili.
- ▶ Collocare l'apparecchio solo su una superficie d'appoggio resistente al calore.

- 1) Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore, piana e pulita. Non collocare l'apparecchio direttamente vicino a una parete o un armadio. Tutte le persone devono riuscire a raggiungere le padelline **6** facilmente.
- 2) Posizionare la piastra grigliante **1** sull'apparecchio con la superficie di grigliatura scanalata ricolta verso l'alto.
- 3) Inserire la spina in una presa di corrente.

Uso


⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ L'apparecchio e gli accessori utilizzati si riscaldano molto durante l'uso. Durante l'uso toccare solo gli elementi di comando e i manici.

Raclette

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Quando si prelevano i cibi dalla piastra grigliante **1** o dalle padelline **6**, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette, ecc., in quanto possono danneggiare lo strato antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.

- 1) Oliare leggermente la piastra grigliante **1** e le padelline **6** dall'interno.
- 2) Con l'interruttore  **3** accendere l'elemento riscaldante superiore per grigliare e per gratinare il contenuto delle padelline **6** e ruotare il regolatore di temperatura **4** su **MAX**. Fare riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti.
- 3) Se si desidera diminuire la temperatura, ruotare il regolatore di temperatura **4** in direzione di **MIN**. Se si desidera aumentare di nuovo la temperatura, ruotare il regolatore di temperatura **4** in direzione di **MAX**.
- 4) Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelline **6**. Assicurarsi che le padelline **6** non siano troppo colme, altrimenti l'alimento si avvicina troppo alle serpentine o addirittura le tocca.
- 5) Collocare le padelline **6** nel piano superiore dell'apparecchio. I leggeri incavi **5** consentono una maggiore stabilità.

- 6) Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline **6** dall'apparecchio.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Tranne che sul manico isolato, le padelline **6** scottano! Afferrarle pertanto esclusivamente dal manico!

- 7) Spingere il contenuto delle padelline **6** sui piatti con l'ausilio della spatola **7**. Ora è possibile riempire nuovamente le padelline **6** e introdurre nell'apparecchio. Le padelline **6** vuote già usate possono essere collocate sul piano inferiore dell'apparecchio, se l'elemento riscaldante inferiore è spento. Non collocare le padelline **6** usate in questo punto se l'elemento riscaldante inferiore è attivato, altrimenti i resti di alimenti presenti nelle padelline **6** resterebbero attaccati per il calore.

NOTA

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

- 8) Se non si ha più bisogno dell'apparecchio, ruotare il regolatore di temperatura **4** su **MIN**, spegnere l'elemento riscaldante superiore con l'interruttore **3**, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Grigliatura

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Gli alimenti molto umidi o congelati possono schizzare molto liquido sulla piastra grigliante **1** calda quando vi vengono collocati. Fare scongelare gli alimenti congelati prima di grigliarli e tamponare gli alimenti umidi per asciugarli un poco.
- ▶ Mantenere sempre una distanza sufficiente dalla piastra grigliante **1** rovente.

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Quando si prelevano i cibi dalla piastra grigliante **1** o dalle padelline **6**, non utilizzare utensili di metallo come coltelli, forchette, ecc., in quanto possono danneggiare lo strato antiaderente. Se lo strato antiaderente è danneggiato, non utilizzare più l'apparecchio.

Separatamente o insieme alla raclette, sulla piastra grigliante **1** si possono cucinare alla griglia anche carne, verdura o piccoli pezzi di frutta.

- 1) Oliare leggermente la piastra grigliante **1**.
- 2) Con l'interruttore **3** accendere l'elemento riscaldante superiore per la griglia e ruotare il regolatore di temperatura **4** su **MAX**. Fare riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti.

- 3) Se si desidera diminuire la temperatura, ruotare il regolatore di temperatura ④ in direzione di MIN. Se si desidera aumentare di nuovo la temperatura, ruotare il regolatore di temperatura ④ in direzione di MAX.
- 4) Collocare gli alimenti sulla piastra grigliante ① e voltarli di tanto in tanto.
- 5) Prelevare gli alimenti grigliati dalla piastra grigliante ① con un oggetto non metallico.
- 6) Se non si ha più bisogno dell'apparecchio, ruotare il regolatore di temperatura ④ su MIN, spegnere l'elemento riscaldante superiore con l'interruttore ③, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Scelta della regolazione della temperatura

A che temperatura e per quanto tempo vengono preparati gli alimenti dipende da molti fattori, ad es. il tipo di carne o pesce, la temperatura iniziale dell'alimento, lo spessore con cui viene tagliato e le preferenze personali. Per la regolazione della temperatura orientarsi in base ai seguenti valori indicativi:

Regolazione della temperatura	Adatta per:
Temperatura da bassa a media	Pesce, frutti di mare, verdure
Temperatura da media ad alta	Selvaggina, pollame
Temperatura elevata	Carne, sostituti della carne

Pizza

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- Mantenere sempre una distanza sufficiente dalla piastra grigliante ① rovente.

Si può utilizzare la funzione Pizza da sola o insieme alla raclette o alla griglia.

- 1) Con l'interruttore ③ accendere l'elemento riscaldante superiore per grigliare e per gratinare il contenuto delle padelline ⑥ e con l'interruttore ② accendere anche l'elemento riscaldante inferiore per la cottura dell'impasto per pizza. Fare riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti.
- 2) Se si desidera diminuire la temperatura dell'elemento riscaldante superiore, ruotare il regolatore di temperatura ④ in direzione di MIN. Se si desidera aumentare di nuovo la temperatura, ruotare il regolatore di temperatura ④ in direzione di MAX.
- 3) Spianare l'impasto per pizza fino ad uno spessore di 2-3 mm e con l'aiuto della formina per pizze ⑧ ritagliare pezzi di impasto di grandezza adeguata.
- 4) Oliare leggermente le padelline ⑥.

- 5) Mettere i pezzi di impasto per pizze nelle padelline **6** e guarnirli con gli ingredienti desiderati. Assicurarsi che le padelline **6** non siano troppo colme, altrimenti l'alimento si avvicina troppo alle serpentine o addirittura le tocca.
- 6) Collocare le padelline **6** nel piano superiore dell'apparecchio. I leggeri incavi **5** consentono una maggiore stabilità.
- 7) Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline **6** dall'apparecchio. La pizza è pronta dopo 8-10 minuti, a seconda della guarnizione e dello spessore dell'impasto. Per una doratura omogenea, dopo 4-5 minuti è consigliabile girare la mini pizza di 180 ° nella padellina **6** aiutandosi con la spatola **7**.

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

- ▶ Tranne che sul manico isolato, le padelline **6** scottano! Afferrarle pertanto esclusivamente dal manico!

- 8) Spingere il contenuto delle padelline **6** sui piatti con l'ausilio della spatola **7**. Ora è possibile riempire nuovamente le padelline **6** e introdurre nell'apparecchio. Non introdurre padelline **6** vuote già usate sul piano inferiore dell'apparecchio se l'elemento riscaldante inferiore è attivato. I residui di cibo rimasti nelle padelline **6** resterebbero attaccati per il calore.

NOTA

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

- 9) Se non si ha più bisogno dell'apparecchio, ruotare il regolatore di temperatura **4** su MIN, spegnere i due elementi riscaldanti con gli interruttori **2**/ **3**, staccare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Proposta di ricetta di impasto per pizza

Ingredienti (per circa 25 mini pizze)

- 250 g di farina di frumento
- 150 ml di acqua tiepida
- 5 g di lievito fresco o 2 g di lievito secco
- 5 g di sale
- 5 g di zucchero
- 10 ml di olio d'oliva

Preparazione:

- 1) Dissolvere il lievito e lo zucchero in un poco di acqua tiepida.
- 2) In una ciotola mescolare la farina con il sale, l'olio e la soluzione di lievito e zucchero.

- 3) Aggiungere gradualmente il resto dell'acqua incorporandola all'impasto.
- 4) Impastare fino ad ottenere una superficie liscia.
- 5) Coprire l'impasto con uno straccio pulito e farlo lievitare per circa 1 ora in luogo caldo.
- 6) Poi spianare l'impasto fino a circa 2-3 mm di spessore e ritagliare le mini pizze con la formina per pizze 8.

Pulizia e piccola manutenzione

PERICOLO! RISCHIO DI FOLGORAZIONE!

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



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

AVVERTENZA! PERICOLO DI LESIONI!

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

ATTENZIONE! DANNI MATERIALI!

- ▶ Non utilizzare detersivi abrasivi o aggressivi. Essi possono danneggiare irreparabilmente la superficie!

NOTA

- ▶ Si consiglia di pulire l'apparecchio non appena si è raffreddato. In tal modo è possibile rimuovere più facilmente i residui di alimenti.
- Pulire l'apparecchio e le serpentine con un panno umido. In caso di necessità, applicare al panno qualche goccia di detersivo delicato e ripassare poi con un panno inumidito solo con acqua. Asciugare tutto accuratamente.
- Pulire la piastra grigliante 1, le padelline 6, la spatola 7 e la formina per pizze 8 in acqua calda e detersivo. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutti i componenti.

Conservazione

- Conservare l'apparecchio raffreddato e pulito in luogo asciutto e privo di polvere.

Risoluzione degli errori

Errore	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina di rete non è collegata alla rete di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente.
	La presa di corrente è guasta.	Utilizzare un'altra presa di corrente.
	L'apparecchio è guasto.	Rivolgersi al servizio clienti.
	È scattata la protezione dal surriscaldamento.	Estrarre la spina di rete dalla presa e attendere che l'apparecchio si raffreddi. Se l'apparecchio continuasse a non funzionare anche dopo essersi raffreddato, rivolgersi al servizio clienti.

Qualora i guasti non possano essere risolti con i rimedi indicati sopra o si riscontrino altri tipi di guasti, rivolgersi al nostro servizio di assistenza ai clienti.

Smaltimento



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

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

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



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



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

Smaltire l'imballaggio conformemente alle norme di tutela ambientale.



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



Garanzia della Kompernass Handels GmbH

Egregio Cliente,

Questo apparecchio ha una garanzia di 3 anni dalla data di acquisto. Qualora questo prodotto presentasse vizi, Le spettano diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. La garanzia qui di seguito descritta non costituisce alcun limite a tali diritti legali.

Condizioni di garanzia

Il periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto. Si prega di conservare bene lo scontrino di cassa. Quest'ultimo è necessario come prova d'acquisto. Qualora entro tre anni a partire dalla data d'acquisto del prodotto si presentasse un difetto del materiale o di fabbricazione, provvederemo a nostra discrezione a riparare o a sostituire gratuitamente il prodotto oppure a rimborsare il prezzo d'acquisto. Questa prestazione di garanzia ha come presupposto che l'apparecchio guasto e la prova d'acquisto (scontrino di cassa) vengano presentati entro il termine di tre anni e che si descriva per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è evidenziato.

Se il vizio rientra nell'ambito della nostra garanzia, il Suo prodotto verrà riparato o sostituito da uno nuovo. Con la riparazione o la sostituzione del prodotto non decorre un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti legali di rivendicazione di vizi

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. Danni e vizi eventualmente già presenti al momento dell'acquisto devono venire segnalati immediatamente dopo che l'apparecchio è stato disimballato. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Ambito della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura secondo severe direttive qualitative e debitamente collaudato prima della consegna.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura o a danni che si verificano su componenti delicati, come ad es. interruttori, batterie o parti realizzate in vetro.

Questa garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato oppure utilizzato o sottoposto a interventi di manutenzione in modo non conforme. Per un utilizzo adeguato del prodotto si devono rigorosamente rispettare tutte le istruzioni esposte nel manuale di istruzioni per l'uso. Si devono assolutamente evitare modalità di utilizzo e azioni che il manuale di istruzioni per l'uso sconsiglia o da cui esso mette in guardia. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Trattamento dei casi di garanzia

Per garantire una rapida evasione della Sua richiesta, La preghiamo di seguire le seguenti istruzioni:

- Tenga a portata di mano per qualsiasi richiesta lo scontrino di cassa e il codice dell'articolo (IAN) 383209_2101 come prova di acquisto.
- Il codice dell'articolo è riportato sulla targhetta identificativa o su un'incisione presenti sul prodotto, sul frontespizio del manuale di istruzioni (in basso a sinistra) o su un adesivo applicato alla parte posteriore o inferiore del prodotto.
- Qualora si presentassero malfunzionamenti o altri tipi di vizi, contatti innanzitutto il reparto assistenza clienti qui di seguito indicato **telefonicamente** o via **e-mail**.
- Una volta che il prodotto è stato registrato come difettoso, lo può poi spedire a nostro carico, provvedendo ad allegare la prova di acquisto (scontrino di cassa), una descrizione del vizio e l'indicazione della data in cui si è presentato, all'indirizzo del servizio di assistenza clienti che Le è stato comunicato.



Sul sito www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali di istruzioni, filmati sui prodotti e software d'installazione.

Con questo codice QR si giunge direttamente al sito dell'assistenza clienti Lidl (www.lidl-service.com) e con la digitazione del codice articolo (IAN) 383209_2101 si può aprire il manuale di istruzioni di proprio interesse.

Assistenza

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

MT Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompnass@lidl.com.mt

IAN 383209_2101

Importatore

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANIA
www.kompnass.com

Índice

Introdução	30
Utilização correta	30
Conteúdo da embalagem e inspeção de transporte	30
Descrição do aparelho	31
Elementos de comando e funções	31
Dados técnicos	31
Instruções de segurança	32
Antes da primeira utilização	34
Instalação	35
Operação	35
Raclette	35
Grelhador	36
Pizza	37
Sugestão de receita para massa de pizza	39
Limpeza e conservação	39
Armazenamento	40
Resolução de falhas	40
Eliminação	41
Garantia da Kompernass Handels GmbH	42
Assistência Técnica	43
Importador	43

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:

- Pizza-Raclette (base e placa para grelhar)
- 8 Frigideiras
- 8 Espátulas
- Cortador de massa de pizza
- Manual de instruções

Descrição do aparelho

Figura A:







- 1 Placa para grelhar
- 2 Interruptor para o elemento aquecedor inferior  com luz de funcionamento integrada
- 3 Interruptor para o elemento aquecedor superior  com luz de funcionamento integrada
- 4 Regulador da temperatura para o elemento aquecedor superior
- 5 Cavidades para frigideiras

Figura B:

- 6 Frigideira
- 7 Espátula
- 8 Cortador de massa de pizza


Elementos de comando e funções

Com os interruptores  2 /  3 pode ligar e desligar os elementos aquecedores. Utilize o elemento aquecedor superior para grelhar e gratinar. Para cozer a massa de pizza, ligue adicionalmente o elemento aquecedor inferior.

Assim que acionar os interruptores  2 /  3, os elementos aquecedores começam a aquecer e as luzes de funcionamento integradas indicam que os elementos aquecedores estão em funcionamento.


Com o regulador da temperatura 4 poderá ajustar gradualmente a temperatura de aquecimento superior. A temperatura do elemento aquecedor inferior está predefinida e não pode ser regulada.

Dados técnicos

Tensão de alimentação	220-240 V ~ (corrente alternada), 50-60 Hz
Consumo de energia	1300 W
Consumo energético do elemento aquecedor superior	1000 W
Consumo energético do elemento aquecedor inferior	300 W
	Todas as peças deste aparelho que entram em contacto com alimentos são adequadas para utilização com produtos alimentares.

Instruções de segurança

PERIGO! CHOQUE ELÉTRICO!

- ▶ 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.
 - ▶ 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.
 - ▶ O aparelho tem de ser ligado a uma tomada com condutor de proteção.
 - ▶ 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.
 - ▶ Verifique regularmente a eventual existência de sinais de danos no cabo de alimentação elétrica. Se este apresentar danos, o aparelho não pode ser utilizado.
 - ▶ 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.
 - ▶ 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.
- ▶ 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.




ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado para operar o aparelho.





ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ 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.
- ▶ 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) Utilizando os interruptores  2 /  3, ligue ambos os elementos aquecedores, as luzes de funcionamento integradas acendem-se.
- 4) Rode o regulador da temperatura  para a posição **MAX** e deixe o aparelho aquecer durante aprox. 20 minutos.

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.
- 5) Em seguida, rode o regulador da temperatura  novamente para a posição **MIN**, desligue os elementos aquecedores com os interruptores  2 /  3, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.
 - 6) Limpe a placa para grelhar  conforme descrito no capítulo "**Limpeza e conservação**".

- 7) Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de voltar a colocar o aparelho em funcionamento.

Instalação

⚠ AVISO! PERIGO DE INCÊNDIO!

- ▶ Nunca coloque o aparelho sob armários suspensos ou junto aos 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 **6** sem problemas.
- 2) Coloque a placa para grelhar **1** no aparelho, com a superfície estriada voltada para cima.
- 3) Insira a ficha numa tomada elétrica.

Operação

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ O aparelho e os acessórios utilizados ficam muito quentes durante o funcionamento. Durante a utilização, toque apenas nos elementos de comando e nas pegas.

Raclette

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos da placa para grelhar **1** ou das frigideiras **6**, 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 **1** e as frigideiras **6**.
- 2) Utilizando o interruptor **3**, ligue o elemento aquecedor superior para a grelha e para gratinar nas frigideiras **6** e rode o regulador da temperatura **4** para a posição **MAX**. Deixe o aparelho pré-aquecer durante aprox. 10 minutos.
- 3) Se pretender reduzir a temperatura, rode o regulador da temperatura **4** no sentido **MIN**. Se pretender voltar a aumentar a temperatura, rode o regulador da temperatura **4** no sentido **MAX**.

- 4) Encha as frigideiras **6** com os ingredientes desejados. Assegure-se de que as frigideiras **6** não ficam demasiado cheias, a fim de evitar que os alimentos fiquem demasiado próximos ou entrem em contacto com as serpentinas de aquecimento!
- 5) Coloque as frigideiras **6** no nível superior do aparelho. As ligeiras cavidades **5** permitem assentar melhor as frigideiras.
- 6) Remova as frigideiras **6** do aparelho assim que os ingredientes estiverem cozinhados.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ As frigideiras **6** estão muito quentes, exceto nas pegas isoladas! Por isso, agarre-as sempre apenas pela pega!

- 7) Retire o conteúdo das frigideiras **6**, com a ajuda da espátula **7**, para o seu prato.
Pode agora encher novamente as frigideiras **6** e introduzi-las no aparelho. Pode colocar as frigideiras **6** usadas vazias no nível inferior do aparelho, desde que o elemento aquecedor inferior esteja desligado. Não coloque aí as frigideiras **6** usadas se o elemento aquecedor inferior estiver ligado, pois os restos de alimentos nas frigideiras **6** ficarão queimados.

NOTA

- ▶ Como as frigideiras **6** dispõem de um revestimento antiaderente, não é necessário voltar a untar as mesmas antes de cada nova porção.

- 8) Se já não necessitar do aparelho, rode o regulador da temperatura **4** para a posição **MIN**, desligue o elemento aquecedor superior com o interruptor **3**, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Grelhador


⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ Alimentos muito húmidos ou congelados podem projetar salpicos ao serem colocados na placa para grelhar **1** 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 **1** aquecida.

ATENÇÃO! DANOS MATERIAIS!

- ▶ Não utilize utensílios de metal, como facas, garfos, etc., para retirar os alimentos da placa para grelhar **1** ou das frigideiras **6**, pois estes podem danificar o revestimento antiaderente. Se o revestimento antiaderente estiver danificado, não continue a utilizar o aparelho.

Na placa para grelhar ❶ pode ir grelhando separadamente ou em simultâneo, carne, legumes ou pequenos pedaços de fruta para a raclette.

- 1) Unte levemente a placa para grelhar ❶.
- 2) Utilizando o interruptor  ❸, ligue o elemento aquecedor superior para a grelha e rode o regulador da temperatura ❹ para a posição **MAX**. Deixe o aparelho pré-aquecer durante aprox. 10 minutos.
- 3) Se pretender reduzir a temperatura, rode o regulador da temperatura ❹ no sentido **MIN**. Se pretender voltar a aumentar a temperatura, rode o regulador da temperatura ❹ no sentido **MAX**.
- 4) Coloque os alimentos na placa para grelhar ❶ e vá virando de vez em quando.
- 5) Utilize um objeto não metálico para retirar os alimentos cozinhados da placa para grelhar ❶.
- 6) Se já não necessitar do aparelho, rode o regulador da temperatura ❹ para a posição **MIN**, desligue o elemento aquecedor superior com o interruptor ❸, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Selecionar a regulação de temperatura

A regulação de temperatura e o tempo de cozedura dos alimentos dependem de muitos fatores como p. ex. o tipo de carne ou peixe, a temperatura a que os alimentos estão, a espessura com que foram cortados e o gosto pessoal. Para a regulação de temperatura, oriente-se pelos seguintes valores de referência:



Regulação da temperatura	adequada para:
temperatura baixa a média	peixe, marisco, legumes
temperatura média a alta	caça, aves
temperatura alta	carne, substitutos de carne

Pizza

AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- Mantenha-se sempre a uma distância suficiente da placa para grelhar ❶ aquecida.

Pode utilizar a função Pizza individualmente ou em simultâneo com a raclette ou grelhador.

- 1) Utilizando o interruptor  ❸, ligue o elemento aquecedor superior para a grelha e para gratinar nas frigideiras ❻ e, com o interruptor  ❷, ligue adicionalmente o elemento aquecedor inferior para cozer a massa da pizza. Deixe o aparelho pré-aquecer durante aprox. 10 minutos.

- 2) Se pretender reduzir a temperatura do elemento aquecedor superior, rode o regulador da temperatura ④ no sentido MIN. Se pretender voltar a aumentar a temperatura, rode o regulador da temperatura ④ no sentido MAX.
- 3) Estenda a massa da pizza com 2-3 mm de espessura e corte-a em pedaços, com a ajuda do cortador de massa de pizza ⑧.
- 4) Unte levemente as frigideiras ⑥.
- 5) Coloque os pedaços de massa de pizza nas frigideiras ⑥ e guarneça com os ingredientes desejados. Assegure-se de que as frigideiras ⑥ não ficam demasiado cheias, a fim de evitar que os alimentos fiquem demasiado próximos ou entrem em contacto com as serpentinas de aquecimento!
- 6) Coloque as frigideiras ⑥ no nível superior do aparelho. As ligeiras cavidades ⑤ permitem assentar melhor as frigideiras.
- 7) Remova as frigideiras ⑥ do aparelho assim que os ingredientes estiverem cozinhados. Consoante a guarnição e a espessura da massa de pizza, a sua pizza ficará pronta em 8 a 10 minutos. Após 4-5 minutos, recomenda-se rodar a mini-pizza na frigideira ⑥, com ajuda da espátula ⑦ em 180°, para obter um dourado uniforme.

⚠ AVISO! PERIGO DE FERIMENTOS!

- ▶ As frigideiras ⑥ estão muito quentes, exceto nas pegas isoladas! Por isso, agarre-as sempre apenas pela pega!

- 8) Retire o conteúdo das frigideiras ⑥, com a ajuda da espátula ⑦, para o seu prato.
Pode agora encher novamente as frigideiras ⑥ e introduzi-las no aparelho. Não coloque as frigideiras ⑥ usadas vazias no nível inferior do aparelho, se o elemento aquecedor inferior estiver ligado. Os restos de alimentos nas frigideiras ⑥ ficarão queimados.

NOTA

- ▶ Como as frigideiras ⑥ dispõem de um revestimento antiaderente, não é necessário voltar a untar as mesmas antes de cada nova porção.


- 9) Se já não necessitar do aparelho, rode o regulador da temperatura ④ para a posição MIN, desligue ambos os elementos aquecedores com os interruptores ②/③, retire a ficha da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.

Sugestão de receita para massa de pizza

Ingredientes (para aprox. 25 mini pizzas)

- 250 g de farinha de trigo
- 150 ml de água morna
- 5 g de fermento fresco ou 2 g de fermento seco
- 5 g de sal
- 5 g de açúcar
- 10 ml de azeite

Preparação:

- 1) Desfaça o fermento juntamente com o açúcar num pouco de água morna.
- 2) Misture a farinha com o sal, o azeite e a mistura de fermento e açúcar numa tigela.
- 3) Adicione aos poucos a restante água e amasse.
- 4) Amasse a massa até obter uma consistência homogénea.
- 5) Cubra a massa com um pano limpo e deixe levedar num local quente durante aprox. 1 hora.
- 6) Em seguida, estenda a massa com uma espessura de 2-3 mm e corte-a com o cortador de massa de pizza  para obter mini pizzas.

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 ❶, as frigideiras ❷, a espátula ❸ e o cortador de massa de pizza ❹ em água quente com detergente da loiça. Seque bem todas as peças após a limpeza.

Armazenamento

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

Resolução de falhas

Erro	Causa	Solução
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada à tomada.	Insira a ficha numa tomada elétrica.
	A tomada está avariada.	Utilize outra tomada.
	O aparelho está avariado.	Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.
	A proteção de sobreaquecimento foi ativada.	Desligue a ficha da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer. Caso o aparelho continue a não funcionar depois de arrefecido, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

Caso não seja possível corrigir as falhas por meio da resolução de falhas acima descrita ou caso detete outros tipos de falhas, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.

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 centro de receção de resíduos do seu município.



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.



A embalagem é composta por materiais recicláveis que pode depositar nos ecopontos locais.



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 Kompersnass 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) 383209_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) 383209_2101.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

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

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 383209_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

Contents

Introduction	46
Intended use	46
Package contents and transport inspection	46
Appliance description	47
Controls and functions	47
Technical specifications	47
Safety information	48
Before first use	50
Setting up	51
Operation	51
Raclette	51
Grill	52
Pizza	53
Recipe for pizza dough	54
Cleaning and maintenance	55
Storage	55
Troubleshooting	56
Disposal	56
Kompernass Handels GmbH warranty	57
Service	58
Importer	58

Introduction



Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Intended use

This appliance is intended exclusively for grilling and heating food indoors. This appliance is intended solely for use in private households. It is not suitable for commercial use.

Package contents and transport inspection

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

Risk of suffocation!

► Do not allow children to play with packaging materials.

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

NOTE

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

The appliance is supplied with the following components as standard:

- Pizza/raclette grill (base and griddle)
- 8 pans
- 8 spatulas
- Pizza dough cutter
- Operating instructions

Appliance description

Figure A:







- ❶ Griddle
- ❷ Switch for **lower** heating element  with integrated operating light
- ❸ Switch for **upper** heating element  with integrated operating light
- ❹ Temperature control for upper heating element
- ❺ Indentations for pans

Figure B:

- ❻ Pan
- ❼ Spatula
- ❽ Pizza dough cutter


Controls and functions

Use the switches  ❷ /  ❸ to switch the heating elements on and off. Use the upper heating element for grilling and gratinating. To bake pizza dough, also switch on the lower heating element.

As soon as you press the switches  ❷ /  ❸, the heating elements start to heat up and the integrated operating lights indicate that the heating elements are in operation.


The temperature control ❹ can be used to set the temperature level of the upper heating element. The lower heating element has a preset temperature and cannot be adjusted.

Technical specifications

Power supply	220–240 V ~ (AC), 50–60 Hz
Power consumption	1300 W
Power consumption, upper heating element	1000 W
Power consumption, lower heating element	300 W
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Safety information

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Check the appliance for visible external damage before use. Do not operate an appliance that has been damaged or dropped.
 - ▶ Do not expose the appliance to rain, and never use it in a humid or wet environment. Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.
 - ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
 - ▶ Protect the power cable from contact with hot appliance parts. Never use the appliance near naked flames, a hotplate or a heated oven.
 - ▶ The power cable must be checked for signs of damage at regular intervals. If the power cable is damaged, the appliance may no longer be used.
 - ▶ To avoid potential risks, damaged mains cables should be replaced by the manufacturer, their customer service department or a similarly qualified person.
 - ▶ The appliance must not come into contact with moisture such as rain or water.
-  Never immerse the appliance in water or any other liquids! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ This appliance may be used by children over the age of 8 and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or by those without experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Do not allow children to play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than eight years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it! Risk of burns!
- ▶ If possible, set up the appliance close to a power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger and that the cable poses no risk of tripping.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.



Caution! Hot surface!

- ▶ The appliance and the accessories become very hot during operation. During operation, touch only the controls and the handles.



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.



ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Ensure that the appliance, the power cable and the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or naked flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ Do not use metal tools such as knives, forks, etc. when removing food from the griddle or pans, as they may damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.
- ▶ Operate the appliance only with the original accessories supplied.

Before first use

- 1) Clean all of the components as described in the section "**Cleaning and care**" to remove any packaging residue. Make sure that all parts are completely dry before operating the appliance.
- 2) Set up the appliance as described in section "**Setting up**".
- 3) Use the switches  **2** /  **3** to turn on both heating elements; the integrated operating lights light up.
- 4) Turn the temperature control **4** to **MAX** and heat up the appliance for around 20 minutes.

NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up, a small amount of smoke and odour may result from production-related residues. This is normal and is completely harmless. Ensure sufficient ventilation; for example, by opening a window.
- 5) Afterwards, turn the temperature control **4** back to **MIN**, switch off the heating elements with the switches  **2** /  **3**, unplug the mains plug from the mains socket and allow the appliance to cool down.
 - 6) Clean the griddle **1** again as described in the section "**Cleaning and Care**".
 - 7) Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance again.

Setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
- ▶ Always place the appliance on a heat-resistant surface.

- 1) Place the appliance on a clean and level heat-resistant surface. Ensure that you do not place the appliance directly next to a wall or a cupboard. Each person should have unimpaired access to the pans **6**.
- 2) Place the griddle **1** on the appliance with the grooved grilling surface facing upwards.
- 3) Insert the plug into a mains power socket.

Operation


WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ The appliance and the accessories become very hot during operation. Only touch the controls and the handles during operation.

Raclette

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use metal utensils such as knives, forks, etc. when you remove food from the griddle **1** or from the pans **6** as they could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

- 1) Lightly oil the griddle **1** and the pans **6** on the inside.
- 2) Use the  switch **3** to turn on the upper heating element for the grill and for gratinating the pans **6** and turn the temperature control **4** to **MAX**. Preheat the appliance for about 10 minutes.
- 3) Turn the temperature control **4** towards **MIN** if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control **4** towards **MAX** if you want to increase the temperature again.
- 4) Fill the pans **6** with the desired ingredients. Make sure that the pans **6** are not overfilled; otherwise, the food could get too close to the heating elements or even touch them!
- 5) Place the pans **6** onto the upper shelf of the appliance. The slight indentations **5** help them sit more firmly.

- 6) Remove the pans ⑥ from the appliance as soon as the ingredients are cooked.


WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Apart from the insulated handles, the pans ⑥ are very hot! Therefore, only touch them by the handle!

- 7) Push the contents of the pan ⑥ onto your plate using the spatula ⑦. You can now refill the pans ⑥ and push them back into the appliance. You can place used, empty pans ⑥ in the lower shelf of the appliance as long as the lower heating element is switched off. Do not place the pans ⑥ there when the lower heating element is switched on, as the food residues would be burnt onto the pans ⑥.

NOTE

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

- 8) When you have finished using the appliance, turn the temperature control ④ to **MIN**, turn off the upper heating element with the  switch ③, unplug the mains plug from the mains socket and let appliance cool down.

Grill


WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Very moist or frozen food can splash ① strongly when placed on a hot griddle. Thaw frozen food before grilling and pat moist food slightly dry.
- ▶ Always keep a sufficient distance from the hot grill plate ①.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use metal utensils such as knives, forks, etc. when you remove food from the griddle ① or from the pans ⑥ as they could damage the non-stick coating. If the non-stick coating is damaged, stop using the appliance.

Using the griddle ①, you can grill meat, fish or vegetables on their own or at the same time as using the raclette.

- 1) Lightly oil the griddle ①.
- 2) Use the  switch ③ to turn on the upper heating element for the grill and turn the temperature control ④ to **MAX**. Preheat the appliance for about 10 minutes.

- 3) Turn the temperature control **4** towards **MIN** if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control **4** towards **MAX** if you want to increase the temperature again.
- 4) Place the food to be grilled onto the griddle **1** and turn it occasionally as required.
- 5) Remove the cooked food from the griddle **1** with a non-metallic object.
- 6) When you have finished using the appliance, turn the temperature control **4** to **MIN**, turn off the upper heating element using the switch **3**, unplug the mains plug from the mains socket and let appliance cool down.

Select temperature setting

The temperature setting and how long the food needs to be grilled depend on many factors, such as the type of meat or fish, the initial temperature of the food, how thick it is cut and personal preferences. Use the following guidelines to set the temperature:



Temperature setting	suitable for:
Low to medium temperature	Fish/seafood, vegetables
Medium to high temperature	Game, poultry
High temperature	Meat, meat substitutes

Pizza

WARNING! RISK OF INJURY!

- ▶ Always keep a sufficient distance from the hot grill plate **1**.

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

- 1) Use the  switch **3** to turn on the upper heating element for the grill and for gratinating the pans **6**. Use the  switch **2** to turn on the heating element for baking the pizza dough. Preheat the appliance for about 10 minutes.
- 2) If you want to reduce the temperature of the upper heating element, turn the temperature control **4** towards **MIN**. Turn the temperature control **4** towards **MAX** if you want to increase the temperature again.
- 3) Roll out the pizza dough to a thickness of 2–3 mm and cut out suitable pizza dough pieces using the pizza cutter **8**.
- 4) Lightly oil the pans **6**.

- 5) Place the pizza dough pieces in the pans **6** and top them with the desired ingredients. Make sure that the pans **6** are not overfilled; otherwise, the food could get too close to the heating elements or even touch them!
- 6) Place the pans **6** onto the upper shelf of the appliance. The slight indentations **5** help them sit more firmly.
- 7) Remove the pans **6** from the appliance as soon as the ingredients are cooked. Depending on the topping and thickness of the dough, the pizza will be ready after 8 to 10 minutes. We recommend using the spatula **7** to turn the mini pizza 180° in the pan **6** after approx. 4-5 minutes to achieve even browning.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

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

- 8) Push the contents of the pan **6** onto your plate using the spatula **7**. You can now refill the pans **6** and push them back into the appliance. Do not place used, empty pans **6** into the lower shelf of the appliance while the lower heating element is switched on. Any remaining food in the pans **6** could burn.

NOTE

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

- 9) When you have finished using the appliance, turn the temperature control **4** to **MIN**, switch off both heating elements using the switches **2**/**3**, unplug the mains plug from the mains socket and let appliance cool down.

Recipe for pizza dough

Ingredients (for around 25 mini pizzas)

- 250 g wheat flour
- 150 ml lukewarm water
- 5 g fresh yeast or 2 g dried yeast
- 5 g salt
- 5 g sugar
- 10 ml olive oil

Preparation:

- 1) Dissolve the yeast and sugar in a little lukewarm water.
- 2) Mix the flour with the salt, oil and yeast-sugar solution in a bowl.

- 3) Gradually add the remaining water and work it into the dough.
- 4) Knead the dough until it has a smooth surface.
- 5) Cover the dough with a clean cloth and leave it to rise in a warm place for about 1 hour.
- 6) Then roll out the dough to a thickness of approx. 2–3 mm and cut out mini pizzas using the ❸ pizza cutter.

Cleaning and maintenance

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

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



- ▶ Never immerse the appliance in water or other liquids!

WARNING! RISK OF INJURY!

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

- ▶ It is best to clean the appliance as soon as it has cooled down. This makes food residues easier to remove.
- Wipe the appliance housing and the heating elements with a moist cloth. If necessary, apply a mild detergent to the cloth and wipe with a cloth moistened only with water. Dry everything thoroughly.
- Clean the griddle ❶, the pans ❷, the spatula ❸ and the pizza cutter ❹ in warm soapy water. Dry all parts thoroughly after cleaning.

Storage

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

Troubleshooting

Error	Cause	Solution
The appliance is not working.	The plug is not connected to the mains power.	Insert the plug into a mains power socket.
	The mains power socket is defective.	Use a different mains power socket.
	The appliance is defective.	Contact the Customer Service department.
	The overheat protection has been triggered.	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance has cooled down. If the appliance still does not function after cooling down, contact the Customer Service department.

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

Disposal



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

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



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



The packaging is made from environmentally friendly material and can be disposed of at your local recycling plant.



Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.



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

1-7: plastics, 20-22: paper and cardboard, 80-98: composites.

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

- Please have the till receipt and the item number (IAN) 383209_2101 available as proof of purchase.
- You will find the item number on the type plate on the product, an engraving on the product, on the front page of the operating instructions (below left) or on the sticker on the rear or bottom of the product.
- If functional or other defects occur, please contact the service department listed either by **telephone** or by **e-mail**.
- You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.



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

This QR code will take you directly to the Lidl service page (www.lidl-service.com) where you can open your operating instructions by entering the item number (IAN) 383209_2101.

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

MT Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: kompernass@lidl.com.mt

IAN 383209_2101

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	60
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	60
Lieferumfang und Transportinspektion	60
Gerätebeschreibung	61
Bedienelemente und Funktionen	61
Technische Daten	61
Sicherheitshinweise	62
Vor dem ersten Gebrauch	64
Aufstellen	65
Bedienen	65
Raclette	65
Grill	66
Pizza	67
Rezeptvorschlag für Pizzateig	68
Reinigung und Pflege	69
Aufbewahrung	69
Fehlerbehebung	70
Entsorgung	70
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	71
Service	72
Importeur	72

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. JJe 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

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni · Estado
das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:
05/2021 · Ident.-No.: SRGP1300A1-052021-2

IAN 383209_2101