

SILVER CREST®

www.lidl-service.com



RACLETTE GRILL SRGS 1400 B2

(GB)

RACLETTE GRILL

Operating instructions

(SE)

RACLETTEGRILL

Bruksanvisning

(FI)

RACLETTE-GRILLI

Käyttöohje

(DE) (AT) (CH)

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

IAN 277059

(FI) (SE)



GB

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

FI

Käännä ennen lukemista kuvallinen sivu esiin ja tutustu seuraavaksi laitteen kaikkiin toimintoihin.

SE

Vik ut bildsidan och ha den till hands när du läser igenom anvisningarna och gör dig bekant med apparatens / maskinens funktioner.

DE AT CH

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

GB	Operating instructions	Page	1
FI	Käyttöohje	Sivu	15
SE	Bruksanvisning	Sidan	29
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	43

A**B**

Contents

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



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

Introduction

Congratulations on the purchase of your new device.

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

Intended use

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

Package contents

Raclette Grill (base, griddle and stone griddle)

8 pans

8 spatula

Operating instructions

NOTE

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

Appliance description


Figure A:

- 1 Griddle
- 2 Temperature control
- 3 Heat-up indicator lamp
- 4 Power indicator lamp
- 5 Stone griddle

Figure B:

- 6 Pan
- 7 Spatula

Technical details

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

Safety information

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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

⚠ DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
- ▶ The device must not come into contact with moisture such as rain or water.
- ⊘ Never immerse the appliance in water or any other liquid! There is a risk of fatal electric shock if residual liquids come into contact with live components during operation.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

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

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

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

Assembly and setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

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

Before first use

The appliance is assembled and set up as described above.

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

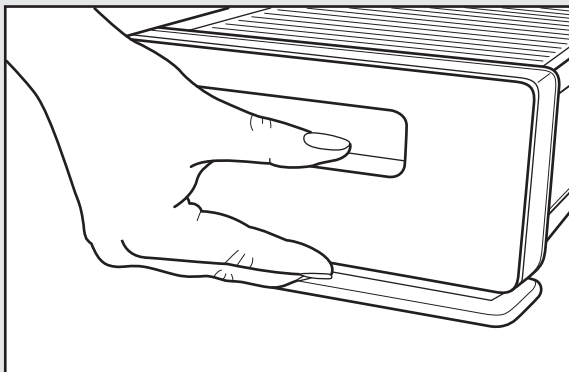
NOTE

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

Operation

⚠ WARNING! RISK OF BURNS!

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



Raclette

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

NOTE

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

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

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

- 4) Fill the pans **6** with the desired ingredients. Ensure that the pans **6** are not overfilled otherwise the food could get too close to the heating elements and could even touch them!
- 5) Place the pans **6** into the device. The slight recess in the appliance helps to keep the pans in place.
- 6) Turn the temperature control **2** towards MIN if you want to reduce the temperature. Turn the temperature control **2** towards MAX if you want to increase the temperature again.
- 7) Remove the pans **6** from the device as soon as the contents are cooked.

WARNING! RISK OF INJURY!

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

- 8) Empty the contents of the pan **6** onto your plate using the spatula **7**.
You can now refill the pan **6** and push it back into the device. Do not push used, but empty pans **6** into the device. Any remaining food in the pans **6** could burn on.

NOTE

- ▶ Because of the non-stick coating in the pans **6**, it is not necessary to re-grease them before every use.
- 9) Once you have finished using the appliance, turn the temperature control **2** to "MIN" and remove the plug from the mains socket.

Grill

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

NOTE

- ▶ The griddle **1** takes about 10 minutes to heat up. You cannot cook food on the griddle **1** until then!
 - ▶ The stone griddle **5** takes about 30 minutes to heat up. You cannot cook food on the stone griddle **5** until then!
- 1) Oil the stone griddle **5** and the griddle **1** on the top.
 - 2) Place the food onto the stone griddle **5** and griddle **1** and turn it occasionally as required.

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

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

NOTE

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

Cleaning and care

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

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



- ▶ Never immerse the device in water or any other liquid!

WARNING! RISK OF INJURY!

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

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

ATTENTION! PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These can damage the surface of the appliance!
- ▶ Do not clean the components of the appliance in a dishwasher!
- ▶ Do not clean the stone griddle **5** until it has cooled down. Otherwise the stone griddle **5** could crack and break.
- Wipe the device housing and the heating elements with a moist cloth. If necessary, put a little mild detergent on the cloth and wipe this off afterwards with clear water. Dry everything properly.
- Clean the griddle **1**, the stone griddle **5**, the spatula **7** and the pans **6** in warm soapy water. Dry all parts properly after cleaning.

NOTE

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

Storage

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

Troubleshooting

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

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

Disposal



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

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



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

Kompernass Handels GmbH warranty

Dear Customer,

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

Warranty conditions

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

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

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

Warranty period and statutory claims for defects

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

Scope of the warranty

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

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

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

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

Warranty claim procedure

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

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



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

Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.co.uk

IAN 277059

Importer

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Sisällysluettelo

Johdanto	16
Määräystenmukainen käyttö	16
Toimitussisältö	16
Laitteen kuvaus	16
Tekniset tiedot	17
Turvallisuusohjeet	17
Kokoaminen ja sijoittaminen	20
Ennen ensimmäistä käyttöä	20
Käyttö	21
Raclette	22
Grilli	23
Puhdistus ja hoito	24
Säilytys	25
Vianetsintä	25
Hävittäminen	25
Kompernass Handels GmbH:n takuu	26
Huolto	27
Maahantuoja	27



Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos myyt tai luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan käyttöohje.

Johdanto

Onnittelut uuden laitteen hankinnasta.

Olet valinnut laadukkaan tuotteen. Käyttöohje on osa tätä tuotetta. Se sisältää turvallisuutta, käyttöä ja hävittämistä koskevia tärkeitä ohjeita. Tutustu ennen tuotteen käyttöä kaikkiin käyttö- ja turvallisuusohjeisiin. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja vain mainittuihin käyttötarkoituksiin. Kun luovutat tuotteen eteenpäin, liitä mukaan kaikki tuotetta koskevat asiakirjat.

Määräystenmukainen käyttö

Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan elintarvikkeiden grillaamiseen ja kypsentämiseen sisätiloissa. Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön. Älä käytä sitä kaupallisiin tarkoituksiin.

Toimitussisältö

Raclette-grilli (runko, grillilevy ja kivilevy)

8 pannua

8 lastaa

Käyttöohje

OHJE

Tarkista toimituksen täydellisyys ja mahdolliset vauriot heti, kun olet poistanut laitteen pakkauksesta. Käänny tarvittaessa huollon puoleen.

Laitteen kuvaus


Kuva A:

- 1 Grillilevy
- 2 Lämpötilansäädin
- 3 Lämpenemisen merkkivalo
- 4 Virran merkkivalo
- 5 Kivilevy

Kuva B:

- 6 Pannu
- 7 Lasta

Tekniset tiedot

Verkköjännite	220–240 V ~, 50/60 Hz
Tehonotto	maks. 1400 W
	Kaikki tämän laitteen osat, jotka ovat kosketuksessa elintarvikkeisiin, ovat elintarvikekelpoisia.

Turvallisuusohjeet

VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Anna vialliset pistokkeet tai virtajohtodot heti valtuutetun ammattihenkilöstön tai huoltopalvelun vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ▶ Huolehdi siitä, ettei virtajohto koske kuumiin laitteeseen. Älä koskaan käytä laitetta avotulen, lämpö-/keittolevyjen tai kuuman uunin lähellä.
- ▶ Älä altista laitetta sateelle, äläkä milloinkaan käytä sitä kosteissa tai märissä olosuhteissa. Huolehdi siitä, ettei sähköjohto pääse käytön aikana kastumaan eikä altistu kosteudelle.
- ▶ Tarkasta laite näkyvien vaurioiden varalta ennen laitteen käyttöönottoa. Älä ota vaurioitunutta tai maahan pudonnutta laitetta käyttöön.
- ▶ Tarkasta virtajohto säännöllisesti mahdollisten vaurioiden varalta. Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos sen virtajohto on vaurioitunut.

VAARA – SÄHKÖISKU!

- ▶ Laite on liitettävä suojajohtimella varustettuun pistorasiaan.
- ▶ Laite ei saa altistua kosteudelle, sateelle tai märkyydelle.



Älä koskaan kasta laitetta veteen tai muihin nesteisiin!
Nesteen joutuminen laitteen jännitettä johtaviin osiin käytön aikana voi aiheuttaa sähköiskun ja siten hengenvaaran.

VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Tätä laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt ovat rajalliset tai joiden kokemus ja/tai tiedot ovat puutteelliset, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön, ja he ovat ymmärtäneet siitä aiheutuvat vaarat.
- ▶ Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta eivätkä käyttäjähuoltoa, paitsi jos he ovat täyttäneet 8 vuotta ja heitä valvotaan.
- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa laitteen ja liitäntäjohdon läheltä.
- ▶ Anna laitteen jäähtyä käytön jälkeen, ennen kuin puhdistat sitä! Palovamman vaara!
- ▶ Sijoita laite mahdollisuuksien mukaan pistorasian läheisyyteen. Varmista, että pääset vaaratilanteen sattua nopeasti pistokkeelle, ja ettei kukaan pääse kompastumaan virtajohtoon.
- ▶ Varmista, että laite seisoo tukevasti sijoituspaikalla.
- ▶ Koske käytön aikana ainoastaan lämpötilansäätimeen. Laitteen pinnat kuumenevat huomattavasti käytön aikana.

⚠ VAROITUS – LOUKKAANTUMISVAARA!

Varo! Kuuma pinta.

HUOMIO – ESINEVAHINGOT!

- ▶ Älä käytä laitteen kanssa ulkoista ajastinta tai erillistä kauko-ohjausjärjestelmää.
- ▶ Älä milloinkaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- ▶ Varmista, etteivät laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin lämpölähteiden, kuten keittolevyjen tai avotulen, kanssa.
- ▶ Älä käytä laitteessa hiiliä tai vastaavia polttoaineita!
- ▶ Varo vaurioittamasta pannujen ja grillilevyn tarttumaton pinoitetta ja vältä siksi metallisten ruokailuvälineiden, esim. veitsien ja haarukoiden, käyttöä.
- ▶ Käytä laitetta vain mukana tulevien alkuperäistarvikkeiden kanssa.

Kokoaminen ja sijoittaminen

VAROITUS! PALOVAARA!

- ▶ Älä koskaan aseta laitetta yläkaappien alapuolelle tai verhojen, kaapistojen tai muiden syttyvien esineiden viereen.
 - ▶ Aseta laite vain kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 1) Ota kaikki osat laatikosta ja poista pakkausmateriaali ja mahdolliset suojamuovit ja tarrat.
 - 2) Puhdista kaikki osat kohdassa "Puhdistus ja hoito" kuvatulla tavalla ja poista mahdolliset pakkausjämmät. Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivuneet.
 - 3) Aseta laite kuumuutta kestäväälle, puhtaalle ja tasaiselle alustalle. Älä aseta laitetta aivan seinän tai kaapin viereen. Kaikkien henkilöiden pitäisi ongelmitta ulottua tarttumaan pannuihin **6**.
 - 4) Aseta kivilevy **5** rungon merkkivalojen puoleiselle sivulle. Kivilevyn sen puolen, jossa on reunoilla kulkeva rasvaura, on osoitettava ylöspäin, ja rungon kiinnitystappien on osuttava kivilevyn **5** alapuolella oleviin aukkoihin, jotta se pysyy tukevasti rungon päällä.
 - 5) Aseta grillilevy **1** rungon toiseen sivuun. Voit valita, haluatko käyttää grillilevyn sileää vai uritettua puolta. Kun kypsennät grillilevyn uritettulla puolella, saat grillattaviin tuotteisiin tyypillisen grillauspinnan.
 - 6) Työnnä pannut **6** laitteen sisään.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Laite on sijoitettu ja koottu edellä annettujen ohjeiden mukaan:

- 1) Aseta lämpötilansäädin **2** asentoon MIN.
- 2) Työnnä pistoke pistorasiaan. Virran merkkivalo **4** palaa punaisena ja osoittaa siten, että laite on liitetty sähköverkkoon.
- 3) Pyöritä lämpötilansäädin **2** asentoon MAX. Lämpenemisen merkkivalo **3** palaa vihreänä, mikä tarkoittaa, että laite lämmittää. Lämpenemisen merkkivalon **3** sammuminen on merkki siitä, että asetettu lämpötila on saavutettu.
- 4) Pyöritä 20 minuutin kuluttua lämpötilansäädin **2** asentoon MIN.
- 5) Irrota sitten pistoke ja anna laitteen jäähtyä.

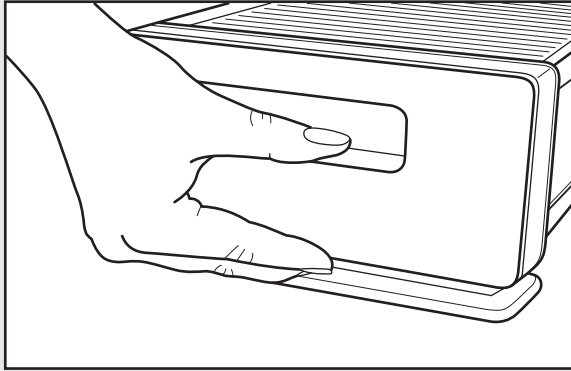
OHJE

- ▶ Laitteen ensimmäisellä kuumennuskerralla saattaa kehittyä hieman savua ja hajua, mikä johtuu valmistusjäähästä. Tämä on normaalia ja täysin vaaraton. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta ja avaa esimerkiksi ikkuna.
- 6) Puhdista grillilevy **1**, kivilevy **5**, lastat **7** ja pannut **6** luvussa "Puhdistus ja hoito" annettujen ohjeiden mukaan.
 - 7) Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia, ennen kuin otat laitteen käyttöön. Laitte on nyt käyttövalmis.

Käyttö

⚠ VAROITUS! PALOVAMMAN VAARA!

- ▶ Jos haluat kuljettaa tai siirtää laitetta sen ollessa kuuma, älä koskaan tartu metalliosiin, kivilevyyn **5** tai grillilevyyn **1**! Ota laitteesta kiinni alla olevassa kuvassa esitetyllä tavalla:



Raclette

- 1) Öljyä kivilevyn **5** ja grillilevyn **1** päälipuoli ja pannujen **6** sisäpuoli kevyesti.
- 2) Työnnä pistoke pistorasiaan. Virran merkkivalo **4** palaa punaisena ja osoittaa siten, että laite on liitetty sähköverkkoon.
- 3) Pyöritä lämpötilansäädin **2** asentoon MAX. Lämpenemisen merkkivalo **3** palaa vihreänä, mikä tarkoittaa, että laite lämmittää. Lämpenemisen merkkivalon **3** sammuminen on merkki siitä, että asetettu lämpötila on saavutettu.

OHJE

- ▶ Lämpenemisen merkkivalo **3** voi syttyä ja sammua useaan kertaan käytön aikana. Tämä ei ole merkki laitteen virheellisestä toiminnasta, vaan tarkoittaa, että laite ylläpitää asetettua lämpötilaa!
- ▶ Grilli alkaa lämmittää ympäristön lämpötilasta ja lämpötilansäätimen **2** asennosta riippuen. Jos lämpötilansäädin **2** on asetettu katkonaisen viivan alueelle, laite ei normaalissa huonelämpötilassa lämmitä. Jos käännät lämpötilansäätimen **2** asentoon MAX, kuulet hiljaisen "klik"-äänen heti, kun laite alkaa lämmittää.

Jos haluat käyttää vain raclette-grilliä, anna laitteen lämmitä ensin n. 10 minuuttia. Jos haluat grillata samanaikaisesti kivilevyllä **5**, odota n. 30 minuuttia, kunnes kivilevy **5** on lämmennyt (ks. luku "Grilli"). Pannuja **6** ei tarvitse lämmittää laitteen sisällä.

- 4) Täytä pannut **6** halutuilla aineksilla. Älä kuitenkaan täytä pannua **6** liian täyteen, jotta elintarvikkeet eivät ole liian lähellä lämmitysvastuksia tai koske niihin!
- 5) Työnnä pannut **6** laitteen sisälle. Laitteessa olevan pienen syvennyksen ansiosta ne pysyvät paremmin paikoillaan.
- 6) Jos haluat vähentää lämpötilaa, käännä lämpötilansäädin **2** asentoon MIN. Jos haluat nostaa lämpötilaa, käännä lämpötilansäädin **2** asentoon MAX.
- 7) Ota pannut **6** ulos laitteesta heti, kun ainekset ovat kypsiä.

⚠ VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Pannut **6** ovat erittäin kuumia eristettyä kahvaa lukuun ottamatta!
Tartu siksi pannuihin **6** vain kahvasta!

8) Tyhjennä pannujen sisältö **6** lastan **7** avulla lautasellesi.

Sen jälkeen voit täyttää pannun **6** uudelleen ja työntää sen takaisin laitteeseen. Älä laita käytettyjä, tyhjiä pannuja **6** laitteeseen. Elintarvikkejäämät palavat kiinni pannuun **6**.

OHJE

- ▶ Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta pannujen **6** rasvaaminen ei ole tarpeen ennen jokaista uutta annosta.

9) Kun et enää tarvitse laitetta, käännä lämpötilansäädin **2** asentoon MIN ja irrota pistoke pistorasiasta.

Grilli

Grillilevyllä **1** ja kivilevyllä **5** voit samanaikaisesti racletten kanssa grillata lihaa, vihanneksia tai pieniä hedelmänpaloja.

OHJE

- ▶ Grillilevyn **1** lämpeneminen kestää n. 10 minuuttia. Vasta sen jälkeen voit kypsentää grillilevyllä **1** elintarvikkeita!
- ▶ Kivilevyn **5** lämpeneminen kestää n. 30 minuuttia. Vasta sen jälkeen voit kypsentää kivilevyllä **5** elintarvikkeita!

1) Öljyä kivilevyn **5** ja grillilevyn **1** päälipuoli kevyesti.

2) Aseta lämpenemisen jälkeen grillattavat tuotteet kivilevyllä **5** ja grillilevyllä **1** ja käännä niitä välillä.

HUOMIO! ESINEVAHINGOT!

- ▶ Älä käytä metallisia työkaluja, kuten veitsiä, haarukoita jne., kun otat kypsennettäviä tuotteita grillilevyllä **1**, sillä ne vaurioittavat tarttumattonta pinnoitetta. Jos tarttumaton pinnoite on vaurioitunut, älä jatka laitteen käyttöä.

OHJE

- ▶ Kivilevyn **5** väri voi muuttua ajan kuluessa. Se ei tarkoita, että sen toimintakyky olisi heikentynyt.

Puhdistus ja hoito

VAARA - SÄHKÖISKU!

- ▶ Irrota pistoke pistorasiasta ennen jokaista puhdistuskertaa! On olemassa sähköiskun vaara!



Älä koskaan upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin!

VAROITUS! LOUKKAANTUMISVAARA!

- ▶ Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistamista. Muuten on olemassa palovammavaara!
- Laite on suositeltavaa puhdistaa heti jäähtymisen jälkeen. Silloin elintarvikkejäämät irtoavat helpommin.

HUOMIO! ESINEVAHINGOT!

- ▶ Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita. Ne voivat vaurioittaa pintaa!
 - ▶ Älä pese laitteen osia astianpesukoneessa!
 - ▶ Puhdista kivilevy **5** vasta, kun se on jäähtynyt. Muuten kivilevyyn **5** voi tulla murtumia, ja se voi haljeta.
- Pyyhi laite ja lämpövastukset kostealla liinalla. Lisää liinaan tarvittaessa mietoa astianpesuainetta ja pyyhi lopuksi pelkällä vedellä. Kuivaa kaikki osat hyvin.
 - Puhdista grillilevy **1**, kivilevy **5**, lastat **7** ja pannut **6** lämpimässä astianpesuvedessä. Kuivaa kaikki osat hyvin puhdistuksen jälkeen.

OHJE

- ▶ Voit puhdistaa kivilevy **5** myös pehmeällä, naarmuttamattomalla hankaussienellä.
- ▶ Ei-toivotut hajut, kuten kalan hajun, saat poistettua hieromalla kivilevy **5** sitruunamehulla.
- ▶ Kivilevy **5** kuivuminen kestää hieman kauemmin.

Säilytys

- Anna laitteen jäähtyä ennen varastoimista. Tyhjt, puhdistetut pannut **6** voidaan säilyttää laitteen sisällä.
- Säilytä puhdistettua laitetta puhtaassa, pölyttömässä ja kuivassa paikassa.

Vianetsintä

Vika	Syy	Ratkaisu
Laitte ei toimi.	Pistoketta ei ole liitetty sähköverkkoon.	Työnnä pistoke pistorasiaan.
	Pistorasia on viallinen.	Käytä toista pistorasiaa.
	Laitte on viallinen.	Käännä huollon puoleen.

Jos viat eivät korjaudu yllä annetuilla ohjeilla, tai jos havaitset joitakin muita häiriöitä, käänny huoltomme puoleen.

Hävittäminen



Älä missään nimessä hävitä laitetta tavallisen kotitalousjätteen seassa. Tämä tuote on direktiivin 2012/19/EU alainen.

Anna laite valtuutetun jätetuoteryityksen tai kunnallisen jätetuoltolaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epäselvissä tapauksissa yhteyttä paikalliseen jätetuoltolaitokseen.



Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan toimittaa paikallisiin kierrätyspisteisiin.

Kompernass Handels GmbH:n takuu

Hyvä asiakas,

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Jos havaitset tuotteessa puutteita, sinulla on oikeus vaatia tuotteen myyjältä lakisääteistä korvausta. Seuraava takuu ei rajoita lakisääteisiä oikeuksiasi ostajana.

Takuuehdot

Takuuaika lasketaan ostopäivämäärästä alkaen. Säilytä alkuperäinen ostokuitti hyvässä tallessa. Tarvitset ostokuittia todisteeksi ostosta.

Jos tässä tuotteessa ilmenee kolmen vuoden sisällä ostopäivästä materiaali- tai valmistusvirheitä, harkintamme mukaan joko korjaamme tai korvaamme tuotteen sinulle veloitusetta. Tämä takuu edellyttää, että viallinen laite toimitetaan meille yhdessä ostokuitin kanssa kolmen vuoden määräajan sisällä. Lisäksi mukaan on liitettävä lyhyt kuvaus viasta ja sen ilmenemisajankohdasta.

Jos takuu kattaa vian, saat joko tuotteen korjattuna takaisin tai uuden tuotteen. Takuuaika ei ala uudelleen tuotteen korjaamisen tai vaihdon jälkeen.

Takuuaika ja lakisääteinen virhevastuu

Takuukorjaus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo oston yhteydessä havaittavista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava heti, kun tuote on purettu pakkauksesta. Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

Takuun laajuus

Laitte on valmistettu tiukkojen laatuvaatimusten mukaan huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta.

Takuu koskee materiaali- tai valmistusvirheitä. Tämä takuu ei kata tuotteen osia, jotka altistuvat normaalille kulumiselle ja joita siksi voidaan pitää kulumina osina, tai helposti rikki meneviä osia, kuten kytkimiä, akkuja, leivontavuokia tai lasista valmistettuja osia.

Tämä takuu raukeaa, jos tuote on vaurioitunut, tai sitä ei ole käytetty tai huollettu asianmukaisesti. Tuotteen asianmukainen käyttö edellyttää kaikkien käyttöohjeessa esitettyjen ohjeiden tarkkaa noudattamista. Käyttäjän on ehdottomasti vältettävä käyttötarkoituksia ja toimintaa, joita käyttöohjeessa kehoitetaan välttämään ja joista siinä varoitetaan.

Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön, ei kaupallisiin tarkoituksiin. Laitteen väärinlainen tai asiaton käsittely, väkivallan käyttö ja muut kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen.

Toimiminen takuutapauksessa

Jotta asiiasi voitaisiin käsitellä nopeasti, noudata seuraavia ohjeita:

- Pidä kaikkia kyselyitä varten kassakuitti ja artikkelinumero (esim. IAN 12345) tallessa todisteena ostosta.
- Artikkelinumeron löydät tyyppikilvestä (kaiverrus), käyttöohjeen etusivulta (alhaalla vasemmalla) tai laitteen taka- tai alapuolella olevasta tarrasta.
- Mikäli laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä tai muita puutteita, ota ensin yhteyttä alla mainittuun huolto-osastoon **puhelimitse** tai **sähköpostitse**.
- Voit lähettää viallisena pitämäsi tuotteen yhdessä ostokuitin kanssa maksutta sinulle ilmoitettuun huolto-osoitteeseen. Liitä mukaan selvitys viasta ja siitä, milloin se on ilmennyt.



Osoitteessa www.lidl-service.com voit ladata tämän ja monia muita käsikirjoja, tuotevideoita ja ohjelmia.

Huolto

FI **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi

IAN 277059

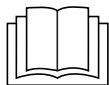
Maahantuoja

Huomaa, että seuraava osoite ei ole huolto-osoite. Ota ensin yhteyttä mainittuun huoltopisteeseen.

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

Innehållsförteckning

Inledning	30
Föreskriven användning	30
Leveransens innehåll	30
Beskrivning	30
Tekniska data	31
Säkerhetsanvisningar	31
Montering och uppställning	34
Före första användningen	34
Användning	35
Raclette	36
Grill	37
Rengöring och skötsel	38
Förvaring	39
Åtgärda fel	39
Kassering	39
Garanti från Kompernass Handels GmbH	40
Service	41
Importör	41



Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda produkten och spara den för senare bruk. Lämna över bruksanvisningen tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Inledning

Ett stort grattis till din nyinköpta produkt!

Du har valt en produkt med hög kvalitet. Bruksanvisningen ingår som en del av leveransen. Den innehåller viktig information om säkerhet, användning och återvinning. Läs noga igenom alla användar- och säkerhetsanvisningar innan du börjar använda produkten. Använd endast produkten enligt beskrivningarna och i de syften som anges här. Lämnna över all dokumentation tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Föreskriven användning

Den här produkten ska bara användas för att grilla och steka livsmedel inomhus. Produkten är endast avsedd för privat bruk. Använd inte produkten yrkesmässigt.

Leveransens innehåll

Raclettegrill (bas, grillplatta och stenplatta)

8 pannor

8 spatlar

Bruksanvisning

OBSERVERA

Kontrollera att leveransen är komplett och inte har några skador så snart du packat upp produkten. Kontakta kundservice om så inte är fallet.

Beskrivning


Bild A:

- 1 Grillplatta
- 2 Temperaturreglage
- 3 Uppvärmningslampa
- 4 Strömlampa
- 5 Stenplatta

Bild B:

- 6 Panna
- 7 Spatel

Tekniska data

Nätspänning	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Effektförbrukning	max. 1400 W
	Alla delar av den här produkten som kommer i kontakt med livsmedel är godkända för livsmedel.


Säkerhetsanvisningar

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Låt omedelbart en auktoriserad fackverkstad eller vår kundtjänst byta ut skadade kontakter och kablar för att undvika olyckor.
- ▶ Akta så att strömkabeln inte kommer i kontakt med heta ställen på produkten. Använd aldrig produkten i närheten av öppna lågor, värmeplattor eller en varm spis.
- ▶ Utsätt inte produkten för regn och använd den aldrig i fuktig eller våt omgivning. Akta så att strömkabeln eller kontakten inte blir våta eller fuktiga när du använder produkten.
- ▶ Kontrollera om produkten har några synliga skador innan du använder den. Om produkten är skadad eller har fallit i golvet får den inte användas.
- ▶ Kabeln måste kontrolleras regelbundet för att se om det finns tecken på skador. Om kabeln är skadad får produkten inte användas.

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Produkten måste anslutas till ett eluttag med skyddsledare.
- ▶ Den får inte utsättas för fukt, t ex i form av regn.

 Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!
Det finns risk för livsfarliga elchocker om kvarvarande vätska hamnar på spänningsförande delar.

VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Den här produkten får användas av barn som är minst 8 år och av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och/eller kunskap om de hålls under uppsikt eller har instruerats i hur produkten används på ett säkert sätt och inser vilka risker det innebär.
- ▶ Barn får inte leka med produkten.
- ▶ Produkten får inte rengöras eller servas av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn under 8 år ska hållas på avstånd från produkten och anslutningskabeln.
- ▶ Låt produkten bli helt kall innan den rengörs! Risk för brännskador!
- ▶ Ställ produkten så nära ett eluttag som möjligt. Se till så att det går snabbt att dra ut kontakten i nödsituationer och att ingen kan snava över kabeln.
- ▶ Se till så att produkten står stadigt.
- ▶ Rör bara vid temperaturreglaget när produkten används. Produktens utsida blir mycket het när den används.

⚠ VARNING - RISK FÖR PERSONSKADOR!

Var försiktig! Het yta!

AKTA - RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra produkten.
- ▶ Lämna aldrig produkten utan uppsikt när den används.
- ▶ Försäkra dig om att produkten, kabeln och kontakten inte kommer i kontakt med värmekällor som spisplattor eller öppna lågor.
- ▶ Använd inte grillkol eller liknande till den här produkten!
- ▶ Skydda nonstickbeläggningen på pannorna och grillplattan genom att inte använda några metallföremål som t ex knivar, gafflar osv.
- ▶ Använd endast produkten tillsammans med medföljande originaltillbehör.

Montering och uppställning

VARNING! BRANDRISK!

- ▶ Ställ aldrig produkten under överskåp eller bredvid gardiner, skåpväggar eller andra föremål som kan börja brinna.
 - ▶ Ställ endast produkten på ytor som tål värme.
- 1) Ta upp alla delar ur kartongen och ta bort allt förpackningsmaterial och ev. skyddsfolie och klistermärken.
 - 2) Rengör alla delar så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel för att avlägsna eventuella rester från förpackningen. Försäkra dig om att alla delar är helt torra.
 - 3) Ställ produkten på en jämn och ren yta som tål värme. Ställ inte produkten direkt mot en vägg eller ett skåp. Alla ska utan problem kunna nå en panna **6**.
 - 4) Sätt stenplattan **5** på den sida av basen där kontrolllamporna sitter. Fettrännan måste vändas uppåt och stavarna på basen måste fastna i öppningarna på stenplattans **5** undersida så att den sitter fast på basen.
 - 5) Sätt grillplattan **1** på den andra sidan av basen. Bestäm dig för om du vill använda den släta eller den räfflade grillytan. Den räfflade ytan ger ett karaktäristiskt mönster på det som grillas.
 - 6) Skjut in pannorna **6** i produkten.

Före första användningen

När du ställt upp och monterat produkten så som beskrivits tidigare:

- 1) Sätt temperaturreglaget **2** på läge MIN.
- 2) Sätt kontakten i ett eluttag. Strömlampan **4** lyser rött för att visa att produkten kopplats till elnätet.
- 3) Vrid temperaturreglaget **2** till MAX-läget. Uppvärmningslampan **3** lyser grönt för att visa att produkten värms upp. Så snart uppvärmningslampan **3** slocknar har produkten kommit upp i rätt temperatur.
- 4) Vrid temperaturreglaget **2** till MIN-läget efter 20 minuter.
- 5) Dra ut kontakten och låt produkten kallna.

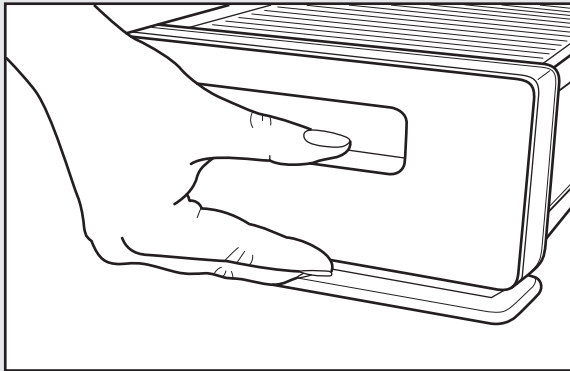
OBSERVERA

- ▶ Första gången produkten värms upp kan det ryka och lukta lite av rester från tillverkningsprocessen. Det är fullständigt normalt och helt ofarligt. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna ett fönster.
- 6) Rengör grillplattan **1**, stenplattan **5**, spatlarna **7** och pannorna **6** så som beskrivs i kapitel Rengöring och skötsel.
 - 7) Försäkra dig om att alla delar är helt torra innan du använder produkten. Produkten är nu klar att användas.

Användning

⚠ VARNING! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!

- ▶ Om du ska transportera eller flytta på produkten när den är varm får du aldrig röra metallytorna, stenplattan **5** eller grillplattan **1**! Ta tag i produkten så här:



Raclette

- 1) Smörj in stenplattans ❸ och grillplattans ❶ ovansida och pannornas ❷ insida med lite olja.
- 2) Sätt kontakten i ett eluttag. Strömlampan ❹ lyser rött för att visa att produkten kopplats till elnätet.
- 3) Vrid temperaturreglaget ❷ till MAX-läget. Uppvärmningslampan ❸ lyser grönt för att visa att produkten värms upp. Så snart uppvärmningslampan ❸ slocknar har produkten kommit upp i rätt temperatur.

OBSERVERA

- ▶ Det kan hända att uppvärmningslampan ❸ tänds och släcks flera gånger under tiden. Det betyder inte att det är något fel på produkten, det visar bara att den håller rätt temperatur.
- ▶ Beroende på omgivningens temperatur börjar uppvärmningsprocessen när temperaturreglaget ❷ står på olika lägen. Inom det streckade området på temperaturreglagets ❷ skala värms produkten inte upp vid normal rumstemperatur. Om du vrider temperaturreglaget ❷ mot läge MAX klickar det till lite så snart produkten börjar värmas upp.

Om du bara ska använda racletten låter du först produkten värmas upp i ca 10 minuter. Om du samtidigt vill använda stenplattan ❸ för att grilla väntar du i ca 30 minuter tills stenplattan ❸ värmts upp (se kapitel Grill). Pannorna ❷ behöver inte sättas in i produkten för att värmas upp.

- 4) Fyll pannorna ❷ med det som ska tillagas. Akta så att du inte fyller på för mycket i pannorna ❷ så att de kommer för nära eller i värsta fall kommer i kontakt med värmeslingorna!
- 5) Sätt in pannorna ❷ i produkten. De små fördjupningarna i produkten gör att de står stadigare.
- 6) Vrid temperaturreglaget ❷ mot MIN för att sänka temperaturen. Vrid temperaturreglaget ❷ mot MAX för att höja temperaturen.
- 7) Ta ut pannorna ❷ så snart maten är klar.

⚠ VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Pannorna **6** är mycket heta, utom på det isolerade handtaget! Ta därför bara i pannornas **6** handtag!

8) Flytta pannornas **6** innehåll till tallriken med spatlarna **7**.

Sedan kan du fylla pannorna **6** igen och sätta in dem i produkten. Skjut inte in pannorna **6** i produkten när de använts och tömts. Då bränns rester av livsmedel fast i pannan **6**.

OBSERVERA

- ▶ Tack vare pannornas **6** nonstickbeläggning behöver man inte smörja dem med fett varje gång.

9) När du använt produkten färdigt sätter du temperaturreglaget **2** på läge MIN och drar ut kontakten ur uttaget.

Grill

På grillplattan **1** och stenplattan **5** kan du grilla kött, grönsaker eller små bitar av frukt samtidigt som du använder racletten.

OBSERVERA

- ▶ Det dröjer ca 10 minuter innan grillplattan **1** blir varm. Lägg inget på grillplattan **1** förrän den har värmts upp!
- ▶ Det dröjer ca 30 minuter innan stenplattan **5** blir varm. Det går bara att grilla på stenplattan **5** efter den tiden!

1) Smörj stenplattan **5** och grillplattan **1** med lite olja.

2) Lägg det som ska grillas på stenplattan **5** och grillplattan **1** när produkten värmts upp och vänd på bitarna emellanåt.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!

- ▶ Använd inga metallredskap som knivar, gafflar osv. för att lyfta upp det som grillats från grillplattan **1**, då kan nonstickbeläggningen skadas. Om nonstickbeläggningen skadats ska du inte använda produkten längre.

OBSERVERA

- ▶ Med tiden kan färgen på stenplattan **5** förändras något. Det påverkar inte dess funktion.

Rengöring och skötsel

FARA - RISK FÖR ELCHOCK!

- ▶ Dra alltid ut kontakten ur eluttaget innan du rengör produkten! Annars finns risk för elchocker!



Doppa aldrig ner produkten i vatten eller andra vätskor!

VARNING! RISK FÖR PERSONSKADOR!

- ▶ Låt alltid produkten bli kall innan du rengör den. Annars finns risk för brännskador!

- Rengör helst produkten så snart den kallnat. Då är det lättare att få bort alla rester av livsmedel.

AKTA! RISK FÖR SAKSKADOR!


- ▶ Använd inte slipande medel eller starka rengöringsmedel. Då kan ytan skadas!
- ▶ Diska inte produktens delar i diskmaskin!
- ▶ Rengör inte stenplattan **5** förrän den kallnat. Annars kan det bildas sprickor i stenplattan **5** så att den går sönder.

- Torka av produkten och värmeslingorna med en fuktig trasa. Ta några droppar mildt diskmedel på trasan om det behövs och torka sedan av med rent vatten. Torka alla delar ordentligt.
- Rengör grillplattan **1**, stenplattan **5**, spatlarna **7** och pannorna **6** i varmt vatten med diskmedel. Torka av alla delar noga efter rengöringen.

OBSERVERA

- ▶ Stenplattan **5** kan också rengöras med en mjuk svamp som inte repar ytan.
- ▶ För att få bort oönskad lukt, t ex av fisk, gnider du in stenplattan **5** med citronsaft.
- ▶ Det tar längre tid för stenplattan **5** att torka.

Förvaring

- Låt produkten kallna innan du ställer undan den. De tomma, rena pannorna  kan förvaras i produkten.
- Förvara den rengjorda produkten på ett rent, dammfritt och torrt ställe.

Åtgärda fel

Fel	Orsak	Lösning
Produkten fungerar inte.	Kontakten är inte kopplad till ett eluttag.	Sätt kontakten i ett eluttag.
	Eluttaget är defekt.	Prova med ett annat eluttag.
	Produkten är defekt.	Kontakta kundservice.

Om det inte går att åtgärda felet med hjälp av ovanstående tips eller om det uppstår andra typer av fel ska du kontakta vår kundservice.

Kassering



Produkten får absolut inte slängas bland de vanliga hushållsoporna. Den här produkten omfattas av de europeiska direktivet 2012/19/EU.

Lämna in produkten till ett godkänt återvinningsföretag eller din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Förpackningen består av miljövänligt material som kan lämnas in till den lokala återvinningen.

Garanti från Kompernass Handels GmbH

Kära kund

För den här produkten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Om det skulle vara något fel på produkten finns en lagstadgad reklamationsrätt från återförsäljaren. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte av den garanti som beskrivs i följande avsnitt.

Garantivillkor

Garantitiden börjar vid inköpsdatum. Ta väl vara på originalkvittot. Kassakvittot är ditt köpbevis.

Om ett material- eller fabriktionsfel uppstår på produkten inom tre år från inköpsdatum kommer vi, beroende på vad vi anser lämpligast, att reparera eller byta ut den gratis. En förutsättning för att utnyttja garantin är att den defekta produkten och köpbeviset (kassakvittot) uppvisas inom den treåriga garantitiden tillsammans med en kort beskrivning av felet och när det uppstod.

Om felet täcks av vår garanti kommer du att få tillbaka en reparerad eller en ny produkt. Garantitiden börjar inte om från början för en reparerad eller ny produkt.

Garantitid och lagstadgad ersättningsrätt

Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjat garantin. Det gäller även för utbyta och reparerade delar. Eventuella skador och brister som existerar redan vid köpet måste rapporteras så snart produkten packats upp. När garantitiden är slut måste man själv betala för eventuella reparationer.

Garantins omfattning

Produkten har tillverkats med omsorg enligt stränga kvalitetskriterier och testats noga före leveransen.

Garantin gäller bara för material- eller fabriktionsfel. Garantin täcker inte delar av produkten som utsätts för normalt slitage och därför betraktas som förslitningsdelar och inte heller skador på ömtåliga delar som t ex knappar, batterier, bakformar eller delar av glas.

Garantin upphör att gälla om produkten skadas eller används och servas på fel sätt. Alla anvisningar i bruksanvisningen måste följas exakt för att produkten ska kunna användas på rätt sätt. Produkten får aldrig användas i andra syften eller hanteras på ett sätt som man avråder från eller varnar för i bruksanvisningen.

Produkten är endast avsedd för privat bruk och ska inte användas yrkesmässigt.

Garantin gäller inte vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial.

Behandling av garantiärenden

För att snabbt kunna behandla ditt ärende ber vi dig följa nedanstående anvisningar:

- Ha alltid kassakvittot och artikelnumret (t ex IAN 12345) i beredskap vid alla förfrågningar.
- Artikelnumret finns på typskylten, graverat på produkten, på bruksanvisningens titelblad (nere till vänster) eller på ett klistermärke på produktens bak- eller undersida.
- Vid funktionsfel eller andra defekter ber vi dig att först kontakta den serviceavdelning som anges nedan **på telefon** eller **med e-post**.
- En produkt som klassas som defekt kan tillsammans med köpbeviset (kassakvittot) och en beskrivning av felet samt när det uppstod skickas in portofritt till den angivna serviceadressen.



Dessa och många andra handböcker, produktfilmer och mjukvaror kan laddas ned på www.lidl.service.com.

Service

SE **Service Sverige**
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompennass@lidl.se

FI **Service Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompennass@lidl.fi

IAN 277059

Importör

Observera att följande adress inte är någon serviceadress. Kontakta först det serviceställe som anges.

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

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	44
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	44
Lieferumfang	44
Gerätebeschreibung	44
Technische Daten	45
Sicherheitshinweise	45
Zusammenbauen und Aufstellen	48
Vor dem ersten Gebrauch	48
Bedienen	49
Raclette	50
Grill	51
Reinigung und Pflege	52
Aufbewahrung	53
Fehlerbehebung	53
Entsorgung	53
Garantie der Kompernaß Handels GmbH	54
Service	55
Importeur	55



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

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Lieferumfang

Raclette-Grill (Basis, Grillplatte und Steinplatte)

8 Pfannen

8 Spatel

Bedienungsanleitung

HINWEIS

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

Gerätebeschreibung


Abbildung A:

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

Abbildung B:

- 6 Pfanne
- 7 Spatel

Technische Daten


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

Sicherheitshinweise

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

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

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

Vorsicht! Heiße Oberfläche!

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht mit heißen Quellen, wie Kochplatten oder offenen Flammen, in Berührung kommen.
- ▶ Benutzen Sie keine Kohle oder ähnliche Brennstoffe, um das Gerät zu betreiben!
- ▶ Schützen Sie die Antihaftbeschichtung der Pfannen und der Grillplatte, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Originalzubehör.

Zusammenbauen und Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

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

Vor dem ersten Gebrauch

Das Gerät ist wie zuvor beschrieben aufgestellt und zusammengebaut:

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

HINWEIS

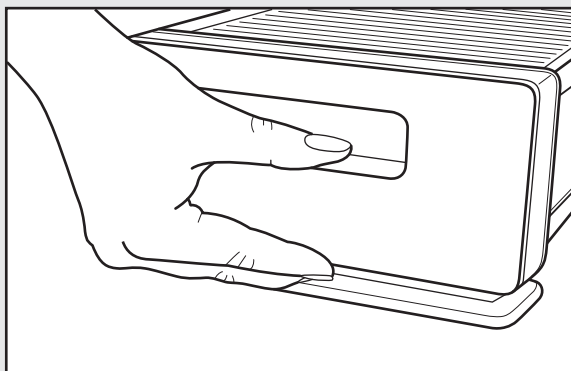
- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte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

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Bedienen

⚠ WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!

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



Raclette

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

HINWEIS

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

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

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

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

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

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

- 8) Schieben Sie den Inhalt der Pfannen **6** mit Hilfe der Spatel **7** auf Ihren Teller. Sie können nun die Pfanne **6** neu befüllen und in das Gerät schieben. Schieben Sie keine benutzen, jedoch leere Pfannen **6** in das Gerät. Die Lebensmittelreste in der Pfanne **6** würden anbrennen.

HINWEIS

- ▶ Durch die Antihafbeschichtung in den Pfannen **6** ist es nicht nötig, vor jeder Portion diese wieder einzufetten.
- 9) Wenn Sie das Gerät nicht weiter benötigen, drehen Sie den Temperaturregler **2** auf MIN und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Grill

Auf der Grillplatte **1** und der Steinplatte **5** können Sie, gleichzeitig zum Raclette, Fleisch, Gemüse oder kleine Obststückchen grillen.

HINWEIS

- ▶ Die Grillplatte **1** benötigt ca. 10 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebensmittel auf der Grillplatte **1** garen!
 - ▶ Die Steinplatte **5** benötigt ca. 30 Minuten, um aufzuheizen. Erst dann können Sie Lebensmittel auf der Steinplatte **5** garen!
- 1) Ölen Sie die Steinplatte **5** und die Grillplatte **1** von oben leicht ein.
 - 2) Legen Sie das Grillgut nach dem Aufheizen auf die Steinplatte **5** und die Grillplatte **1** und wenden Sie es zwischendurch.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

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


HINWEIS

- ▶ Die Steinplatte **5** kann im Laufe der Zeit die Farbe etwas verändern. Dies bedeutet keine Beeinträchtigung der Funktion.

Reinigung und Pflege

GEFAHR - ELEKTRISCHER SCHLAG!

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

 Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie es reinigen. Es besteht sonst Verbrennungsgefahr!
- Reinigen Sie das Gerät am besten sofort nach dem Abkühlen. Dann lassen sich Lebensmittelreste leichter entfernen.

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
- ▶ Reinigen Sie die Teile des Gerätes nicht in der Spülmaschine!
- ▶ Reinigen Sie die Steinplatte **5** erst, wenn diese sich abgekühlt hat. Ansonsten kann die Steinplatte **5** Risse bekommen und zerspringen.
- Wischen Sie das Gerät inkl. der Heizschlangen mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch und wischen Sie mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie alles gut ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **5**, die Spatel **7** und die Pfannen **6** in warmem Spülwasser. Trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung gut ab.

HINWEIS

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

Aufbewahrung

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

Fehlerbehebung

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

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

Entsorgung



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

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



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

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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

Garantiebedingungen

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

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

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

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

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

Garantieumfang

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

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

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

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

Abwicklung im Garantiefall

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

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



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

Service

DE Service Deutschland

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

E-Mail: 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 277059

Importeur

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

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tietojen tila

Informationsstatus · Stand der Informationen:

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

IAN 277059