

SILVER CREST®

www.lidl-service.com



RACLETTE GRILL SRGS 1400 B2

GB CY

RACLETTE GRILL

Operating instructions

BG

РАКЛЕТ ГРИЛ

Ръководство за експлоатация

RO

GRILL „RACLETTE“

Instrucțiuni de utilizare

DE AT CH

RACLETTE-GRILL

Bedienungsanleitung

IAN 277059

RO BG



GB CY

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

RO

Înainte de a citi instrucțiunile, priviți imaginile și familiarizați-vă cu toate funcțiile aparatului.

BG

Преди да прочетете отворете страницата с фигурите и след това се запознайте с всички функции на уреда.

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/CY	Operating instructions	Page	1
RO	Instrucțiuni de utilizare	Pagina	15
BG	Ръководство за експлоатация	Страница	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.

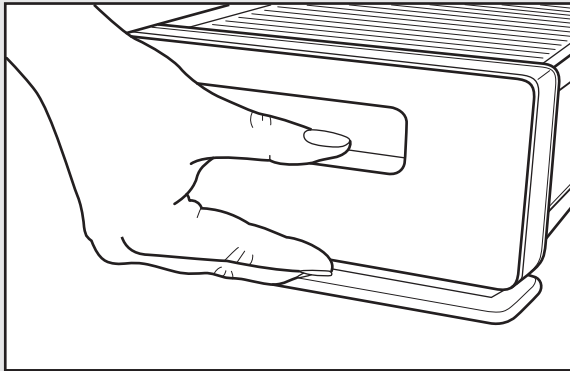
NOTE

- ▶ 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: kompernass@lidl.co.uk

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 277059

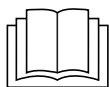
Importer

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.kompernass.com

Cuprins

Introducere	16
Utilizarea conform destinației	16
Furnitura	16
Descrierea aparatului	16
Date tehnice	17
Indicații de siguranță	17
Asamblarea și instalarea	20
Înainte de prima utilizare	20
Operarea	21
Racletă	22
Grătarul	23
Curățarea și îngrijirea	24
Depozitarea	25
Remediarea defecțiunilor	25
Eliminarea	25
Garanția Kompernass Handels GmbH	26
Service-ul	27
Importator	27



Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare și păstrați-le pentru o consultare ulterioară. În cazul transmiterii aparatului unei alte persoane, predați-i și instrucțiunile de utilizare.

Introducere

Felicitări pentru cumpărarea noului dvs. aparat.

Ați decis să alegeți un produs de calitate superioară. Instrucțiunile de utilizare fac parte integrantă din acest produs. Acestea cuprind informații importante privind siguranța, utilizarea și eliminarea. Înainte de utilizarea produsului, familiarizați-vă cu toate indicațiile privind utilizarea și siguranța. Utilizați produsul numai în modul descris și numai în scopurile menționate. În cazul transmiterii produsului unei alte persoane, predați-i toate documentele aferente acestuia.

Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat exclusiv preparării pe grătar și gătirii alimentelor în spațiul interior. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu îl utilizați în scopuri comerciale.

Furnitura

Grill „Raclette” (bază, placă de grătar și placă de piatră)

8 tigăi

8 spatule

Instrucțiuni de utilizare

INDICAȚIE

Imediat după dezambalare verificați dacă furnitura este completă și nu prezintă deteriorări. Dacă este cazul, adresați-vă centrului de service.

Descrierea aparatului


Figura A:

- 1 Placă de grătar
- 2 Regulator de temperatură
- 3 Bec de control pentru încălzire
- 4 Bec de control pentru rețea
- 5 Placă de piatră

Figura B:

- 6 Tigaie
- 7 Spatulă

Date tehnice


Tensiunea rețelei	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Consum	max. 1400 W
	Toate componentele acestui aparat sunt sigure pentru contactul cu produsele alimentare.

Indicații de siguranță

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Pentru a evita pericolele, solicitați imediat înlocuirea de către personalul de specialitate autorizat sau de către serviciul clienți a ștecărelor sau a cablurilor de alimentare deteriorate.
- ▶ Protejați cablul de alimentare de contactul cu componentele fierbinți. Nu utilizați niciodată aparatul în apropierea flăcărilor deschise, a unei plite sau a unui cuptor încălzit.
- ▶ Nu expuneți aparatul ploii și nu îl utilizați niciodată în medii umede sau ude. Asigurați-vă că în timpul funcționării cablul de alimentare nu se udă și nu se umezește.
- ▶ Înainte de utilizare, verificați dacă aparatul prezintă defecțiuni exterioare vizibile. Nu puneți aparatul în funcțiune dacă este deteriorat sau dacă a căzut.
- ▶ Cablul de alimentare trebuie verificat periodic cu privire la eventuale deteriorări. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, nu este permisă utilizarea aparatului.

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Aparatul trebuie conectat la o priză cu conductor de protecție.
- ▶ Aparatul nu trebuie să intre în contact cu umezeala, cum ar fi ploaia sau umiditatea.
-  Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide! Există pericol de moarte prin electrocutare dacă în timpul funcționării ating resturi de lichid pe componentele conductoare de tensiune.

AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Acest aparat poate fi utilizat de copii începând cu vârsta de 8 ani, cât și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau fără cunoștințe necesare, dacă sunt supravegheați sau dacă au fost instruiți cu privire la utilizarea sigură a acestui aparat și au înțeles pericolele cu privire la acesta.
- ▶ Copiilor le este interzis să se joace cu aparatul.
- ▶ Curățarea și acțiunile de întreținere destinate utilizatorului nu se vor efectua de către copii, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați.
- ▶ Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să se afle în apropierea aparatului și a cablului de conexiune.
- ▶ Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit! Pericol de arsuri!
- ▶ Pe cât posibil, așezați aparatul în apropierea unei prize. În caz de pericol, asigurați-vă că ștecărul este imediat accesibil, iar cablul de alimentare nu este un obstacol de care să vă împiedicați.
- ▶ Asigurați poziția stabilă a aparatului.
- ▶ În timpul utilizării atingeți numai regulatorul de temperatură. Suprafețele aparatului devin foarte fierbinți în timpul utilizării.

⚠ AVERTIZARE – PERICOL DE RĂNIRE!

Precauție! Suprafață fierbinte!

ATENȚIE – PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați temporizatoare externe sau sisteme separate de comandă de la distanță pentru a opera aparatul.
- ▶ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- ▶ Asigurați-vă că aparatul, cablul de alimentare sau ștecărul nu vor intra în contact cu suprafețe fierbinți, cum sunt plitele sau flăcările deschise.
- ▶ Nu utilizați cărbuni sau materiale asemănătoare pentru exploatarea aparatului!
- ▶ Protejați stratul antiaderent al tigăilor și plăcii de grătar nefolosind unelte metalice, precum cuțitul, furculița etc.
- ▶ Utilizați aparatul numai cu accesoriile originale livrate împreună cu acesta.

Asamblarea și instalarea

AVERTIZARE! PERICOL DE INCENDIU!

- ▶ Nu așezați niciodată aparatul sub dulapuri suspendate sau în apropierea perdelelor, pereților de dulapuri sau a altor obiecte inflamabile.
 - ▶ Așezați aparatul doar pe o suprafață termorezistentă.
- 1) Scoateți toate componentele din cutie și îndepărtați ambalajul, eventualele folii de protecție și autocolantele.
 - 2) Curățați toate componentele în modul descris în capitolul „Curățarea și îngrijirea” pentru a îndepărta eventualele resturi de ambalaj. Asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate.
 - 3) Așezați aparatul pe o suprafață termorezistentă, curată și plană. Nu așezați aparatul direct lângă un perete sau dulap. Toate persoanele trebuie să poată ajunge fără probleme la țigăi **6**.
 - 4) Așezați placa de piatră **5** pe partea bazei unde se află becurile de control. Jghebul circular pentru grăsimi trebuie să fie orientat în sus, țigele de susținere ale bazei trebuie să intre în decupajele de pe partea inferioară a plăcii de piatră **5**, astfel încât aceasta să se fixeze pe bază.
 - 5) Așezați placa de grătar **1** pe cealaltă parte a bazei. Aici puteți alege dacă doriți să utilizați suprafața netedă a grătarului sau suprafața striată. Suprafața striată a grătarului determină imprimarea pe alimente a modelului tipic de grătar.
 - 6) Introduceți țigăile **6** în aparat.

Înainte de prima utilizare

Aparatul este instalat și asamblat conform descrierii de mai sus:

- 1) Poziționați regulatorul de temperatură **2** pe MIN.
- 2) Introduceți ștecărul în priză. Becul de control pentru rețea **4** luminează roșu, indicând că aparatul este conectat la rețeaua electrică.
- 3) Rotiți regulatorul de temperatură **2** pe MAX. Becul de control pentru încălzire **3** luminează verde, indicând că aparatul se încălzește. Imediat ce becul de control pentru încălzire **3** se stinge, aparatul s-a încălzit la temperatura setată.
- 4) După 20 de minute rotiți regulatorul de temperatură **2** pe MIN.
- 5) Scoateți apoi ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

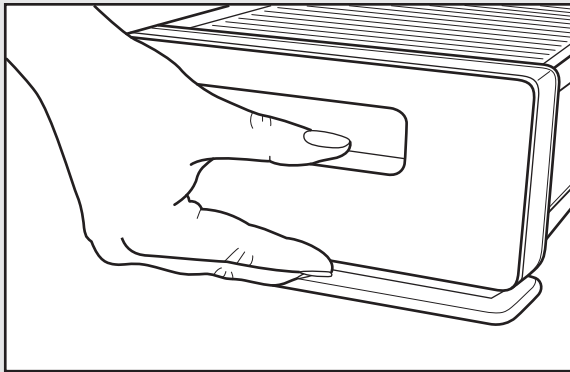
INDICAȚIE

- ▶ La prima încălzire a aparatului se pot degaja ușoare mirosuri și fum din cauza resturilor rămase din fabricație. Acest lucru este normal și absolut inofensiv. Asigurați aerisirea suficientă a încăperii, de exemplu prin deschiderea unei ferestre.
- 6) Curățați placa de grătar **1**, placa de piatră **5**, spatulele **7** și tigăile **6** conform descrierii din capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
 - 7) Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că toate piesele s-au uscat complet.
Acum puteți utiliza aparatul.

Operarea

⚠ AVERTIZARE! PERICOL DE ARSURI!

- ▶ Dacă doriți să transportați sau să deplasați aparatul în stare fierbinte, nu atingeți niciodată suprafețele metalice, placa de piatră **5** sau placa de grătar **1**! Apucați aparatul după cum urmează:



Racletă

- 1) Gresați ușor placa de piatră **5** și placa de grătar **1** de sus și tigăile **6** din interior.
- 2) Introduceți ștecărul în priză. Becul de control pentru rețea **4** luminează roșu, indicând că aparatul este conectat la rețeaua electrică.
- 3) Rotiți regulatorul de temperatură **2** pe MAX. Becul de control pentru încălzire **3** luminează verde, indicând că aparatul se încălzește. Imediat ce becul de control pentru încălzire **3** se stinge, aparatul s-a încălzit la temperatura setată.

INDICAȚIE

- ▶ Pe parcurs, becul de control pentru încălzire **3** se poate aprinde și stinge. Aceasta nu constituie o eroare de funcționare a aparatului, ci indică faptul că aparatul menține temperatura setată.
- ▶ În funcție de temperatura ambiantă, încălzirea începe la diferite poziții ale regulatorului de temperatură **2**. În zona striată a scalei regulatorului de temperatură **2** încălzirea nu are loc la temperatura normală a camerei. La rotirea regulatorului de temperatură **2** în direcția MAX se aude un ușor „clic” imediat ce aparatul începe să se încălzească.

Dacă doriți să utilizați numai raclette, lăsați aparatul să se preîncălzească cca 10 minute. Dacă doriți să utilizați concomitent placa de piatră **5** pentru preparare pe grătar, așteptați cca 30 de minute până se încălzește placa de piatră **5** (a se vedea capitolul „Grătar”). La încălzire tigăile **6** nu trebuie să fie introduse în aparat.

- 4) Umpleți tigăile **6** cu ingredientele dorite. Totuși se va avea în vedere ca tigaia **6** să nu fie prea plină, pentru a evita apropierea prea mult a alimentelor de rezistențele de încălzire sau chiar atingerea acestora!
- 5) Introduceți tigăile **6** în aparat. Adâncitura ușoară din aparat asigură o stabilitate mai bună.
- 6) Dacă doriți să micșorați temperatura, rotiți regulatorul de temperatură **2** în direcția MIN. Dacă doriți să măriți din nou temperatura, rotiți regulatorul de temperatură **2** în direcția MAX.
- 7) Scoateți tigăile **6** din aparat imediat ce ingredientele sunt gata.

⚠️ AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Tigăile **6** sunt foarte fierbinți, cu excepția mânerului izolat! De aceea apucați tigăile **6** numai de mâner!

- 8) Împingeți conținutul tigăilor **6** pe farfuriile cu ajutorul spatulelor **7**.
Acum puteți umple și introduce din nou tigaia **6** în aparat. Nu introduceți în aparat tigăile **6** folosite, dar goale. Resturile de alimente din tigaie **6** se pot arde.

INDICAȚIE

- ▶ Datorită stratului antiaderent din interiorul tigăilor **6** nu este necesară gresarea acestora din nou înaintea fiecărei porții.
- 9) Dacă nu mai utilizați aparatul, rotiți regulatorul de temperatură **2** pe MIN și scoateți ștecărul din priză.

Grătarul

Pe placa de grătar **1** și pe placa de piatră **5** pot fi preparate concomitent raclette, carne, legume sau bucăți mici de fructe.

INDICAȚIE

- ▶ Placa de grătar **1** necesită cca 10 minute pentru a se încălzi. Abia apoi pot fi preparate alimentele pe placa de grătar **1**!
 - ▶ Placa de piatră **5** necesită cca 30 de minute pentru a se încălzi. Abia apoi pot fi preparate alimentele pe placa de piatră **5**!
- 1) Gresați ușor placa de piatră **5** și placa de grătar **1** de sus.
2) După încălzire așezați produsele de preparat pe placa de piatră **5** și pe placa de grătar **1** și întoarceți-le pe parcurs.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu folosiți ustensile metalice, cum ar fi cuțite, furculițe etc. atunci când luați preparatele de pe placa de grătar **1**, deoarece acestea atacă stratul antiaderent. Dacă stratul antiaderent este deteriorat, nu mai utilizați aparatul.

INDICAȚIE

- ▶ Cu timpul, placa de piatră **5** își poate modifica ușor culoarea. Aceasta nu afectează funcționarea.

Curățarea și îngrijirea

PERICOL DE ELECTROCUTARE!

- ▶ Înainte de fiecare curățare, scoateți ștețul din priză! Pericol de electrocutare!



Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alte lichide!

AVERTIZARE! PERICOL DE RĂNIRE!

- ▶ Înainte de a-l curăța, așteptați până când aparatul s-a răcit. În caz contrar, există pericol de arsuri!
- Cel mai bine este să curățați aparatul imediat după răcire. Astfel, resturile de alimente pot fi îndepărtate mai ușor.

ATENȚIE! PAGUBE MATERIALE!

- ▶ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau agresive. Acestea pot deteriora suprafața aparatului!
 - ▶ Nu spălați componentele aparatului în mașina de spălat vase!
 - ▶ Curățați placa de piatră **5** numai după răcirea acesteia. Altfel, placa de piatră **5** se poate fisura și sparge.
- Ștergeți aparatul, inclusiv rezistențele de încălzire cu o lavetă umedă. La nevoie, turnați puțin detergent pe lavetă și ștergeți apoi cu apă curată. Uscați totul foarte bine.
 - Curățați placa de grătar **1**, placa de piatră **5**, spatulele **7** și tigăile **6** în apă caldă cu detergent. După spălare uscați bine toate componentele.

INDICAȚIE

- ▶ Pentru a curăța placa de piatră **5** se poate utiliza, de asemenea, un burete moale, neabraziv.
- ▶ Pentru îndepărtarea mirosurilor nedorite, de exemplu a mirosului de pește, frecați placa de piatră **5** cu suc de lămâie.
- ▶ Placa de piatră **5** necesită mai mult timp pentru a se usca.

Depozitarea

- Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l depozita. Tigăile **6** goale, curățate pot fi păstrate în aparat.
- Păstrați aparatul curățat într-un loc curat, lipsit de praf și uscat.

Remediarea defecțiunilor

Defecțiunea	Cauza	Remedierea
Aparatul nu funcționează.	Ștecărul nu este conectat la rețeaua electrică.	Introduceți ștecărul în priză.
	Priza este defectă.	Introduceți aparatul într-o altă priză.
	Aparatul este defect.	Adresați-vă centrului de service.

Dacă defecțiunile nu pot fi remediate prin măsurile specificate mai sus sau dacă constatați alte tipuri de defecțiuni, adresați-vă centrului nostru de service.

Eliminarea



În niciun caz nu aruncați aparatul în gunoii menajer obișnuit. Acest produs face obiectul Directivei europene 2012/19/EU.

Eliminați aparatul prin intermediul unei firme autorizate sau prin intermediul serviciului local de eliminare a deșeurilor. Respectați prevederile actuale în vigoare. Dacă aveți nelămuriri, contactați serviciul local de eliminare a deșeurilor.



Ambalajul este format din materiale ecologice pe care le puteți elimina prin intermediul centrelor de reciclare locale.

Garanția Kompernass Handels GmbH

Stimate client,

Pentru acest aparat se acordă o garanție de 3 ani de la data cumpărării. În cazul în care produsul prezintă defecte, beneficiați de drepturi legale față de vânzătorul produsului. Aceste drepturi legale nu sunt limitate prin garanția noastră prezentată în cele ce urmează.

Condiții de garanție

Perioada de garanție începe de la data cumpărării. Păstrați cu grijă bonul fiscal original. Acesta este necesar pentru a dovedi cumpărarea.

Dacă în decurs de trei ani de la data cumpărării acestui produs apare un defect de material sau de fabricație, produsul va fi reparat sau înlocuit de către noi – la alegerea noastră – în mod gratuit. Garanția presupune ca în timpul perioadei de trei ani să se prezinte aparatul defect și dovada cumpărării (bonul fiscal), precum și o scurtă descriere în scris, în care să se specifice în ce constă defectul și când a apărut acesta.

Dacă defectul este acoperit de garanția noastră, veți primi înapoi produsul reparat sau unul nou. Odată cu reparația sau înlocuirea produsului nu începe o nouă perioadă de garanție.

Perioada de garanție și pretențiile legale privind defectele

Perioada de garanție nu este prelungită după efectuarea reparațiilor realizate în perioada de garanție. Acest lucru este valabil și pentru piesele înlocuite și reparate. Eventualele deteriorări și deficiențe prezente deja la cumpărare trebuie semnalate imediat după dezambalarea produsului. Reparațiile necesare după expirarea perioadei de garanție se efectuează contra cost.

Domeniul de aplicare a garanției

Aparatul a fost produs cu grijă, în conformitate cu orientările stricte privind calitatea și verificat cu rigurozitate înaintea livrării.

Garanția se acordă în caz de defecte de material sau de fabricație. Această garanție nu se extinde asupra componentelor produsului care sunt expuse uzurii normale și care, prin urmare, pot fi considerate piese de uzură sau asupra deteriorărilor apărute la componentele fragile, de exemplu comutatoare, acumulatori, forme de copt sau componente realizate din sticlă.

Această garanție se pierde în cazul în care produsul a fost deteriorat, a fost utilizat sau întreținut în mod necorespunzător. Pentru utilizarea corespunzătoare a produsului trebuie respectate cu strictețe toate indicațiile prezentate în instrucțiunile de utilizare. Trebuie evitate în mod obligatoriu utilizările și acțiunile nerecomandate sau care fac obiectul unor avertizări în cadrul instrucțiunilor de utilizare.

Aparatul este destinat numai uzului privat și nu utilizărilor comerciale. În cazul manevrării abuzive sau necorespunzătoare, al uzului de forță și al intervențiilor care nu au fost realizate de către filiala noastră autorizată de service, garanția își pierde valabilitatea.

Procedura de acordare a garanției

Pentru a se asigura prelucrarea rapidă a solicitării dvs., urmați instrucțiunile de mai jos:

- Pentru toate solicitările păstrați la îndemână bonul fiscal și numărul articolului (de exemplu IAN 12345) ca dovadă a cumpărării.
- Numărul articolului poate fi consultat pe plăcuța de caracteristici, pe o gravură, pe coperta instrucțiunilor (în partea stângă, jos) sau pe autocolantul de pe partea din spate sau de jos.
- În cazul în care apar defecte funcționale sau alte defecțiuni, contactați mai întâi **telefonic** sau **prin e-mail** departamentul de service menționat în continuare.
- Apoi puteți expedia produsul înregistrat ca fiind defect la adresa de service care v-a fost comunicată, fără a plăti taxe poștale, anexând dovada cumpărării (bonul fiscal) și indicând în ce constă defectul și când a apărut acesta.



Acest manual, precum și multe altele, videoclipuri cu produsele și software-uri pot fi descărcate de pe www.lidl-service.com.

Service-ul

RO

Service România

Tel.: 0800896637

E-Mail: kompennass@lidl.ro

IAN 277059

Importator

Vă rugăm să aveți în vedere faptul că următoarea adresă nu reprezintă o adresă pentru service. Contactați mai întâi centrul de service indicat.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Съдържание

Въведение	30
Употреба по предназначение	30
Окомплектовка на доставката	30
Описание на уреда	30
Технически характеристики	31
Указания за безопасност	31
Сглобяване и разполагане	34
Преди първата употреба	34
Работа с уреда	35
Раклет	36
Грил	37
Почистване и поддръжка	38
Съхранение	39
Отстраняване на неизправности	39
Предаване за отпадъци	39
Гаранция от Kompnass Handels GmbH	40
Сервиз	41
Вносител	41



Преди да използвате уреда за пръв път, прочетете внимателно ръководството за потребителя и го запазете за по-късна справка. Предавайте уреда на трети лица заедно с това ръководство.

Въведение

Поздравяваме ви за покупката на вашия нов уред.

Избрали сте висококачествен продукт. Ръководството за потребителя е неразделна част от този продукт. То съдържа важни указания относно безопасността, употребата и предаването за отпадъци. Преди да използвате продукта, се запознайте с всички указания за обслужване и безопасност. Използвайте продукта единствено според описанието и за указаните области на приложение. Предавайте продукта на трети лица заедно с цялата документация.

Употреба по предназначение

Този уред служи единствено за печене на грил и приготвяне на хранителни продукти в затворени помещения. Този уред е предназначен единствено за битова употреба. Не го използвайте за професионални цели.

Окомплектовка на доставката

Раклет грил (основа, грил плоча и каменна плоча)

8 тиганчета

8 шпатули

Ръководство за потребителя

УКАЗАНИЕ

Веднага след разопаковането проверете доставката за комплектност и повреди. При необходимост се обърнете към сервиза.

Описание на уреда


Фигура А:

- 1 Грил плоча
- 2 Регулатор на температурата
- 3 Контролен индикатор за загаряване
- 4 Контролен индикатор за включване към мрежата
- 5 Каменна плоча

Фигура Б:

- 6 Тиганче
- 7 Шпатула

Технически характеристики


Напрежение на мрежата	220 – 240 V ~, 50/60 Hz
Консумирана мощност	макс. 1400 W
	Всички влизаци в контакт с хранителни продукти части на този уред са от материал, разрешен за контакт с хранителни продукти.

Указания за безопасност

ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Повредени щепсели или кабели трябва незабавно да се сменят от оторизирани специалисти или сервиз, за да се избегнат опасности.
- ▶ Пазете захранващия кабел от съприкосновение с горещи части на уреда. Никога не използвайте уреда в близост до открит огън, котлон или загрята фурна.
- ▶ Не излагайте уреда на дъжд и никога не го използвайте във влажна или мокра обстановка. Не допускате мрежовият кабел да се намокри или навлажни по време на работа.
- ▶ Преди употреба проверявайте уреда за видими външни повреди. Не използвайте уреда, ако е повреден или е паднал.
- ▶ Кабелът за свързване към мрежата трябва да се проверява редовно за признаци на повреди. В случай че кабелът за свързване към мрежата е повреден, уредът не трябва да се използва повече.

ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Уредът трябва да се включва към контакт със защитен проводник.
 - ▶ Уредът не трябва да влиза в съприкосновение с влага, например дъжд.
-  Никога не потапяйте уреда във вода или други течности! Възможна е опасност за живота поради токов удар, в случай че по време на експлоатация остатъци от течност попаднат върху токопроводящите части.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности или без опит и/или знания, ако са под наблюдение или са инструктирани по отношение на безопасната употреба на уреда и са разбрали опасностите, произтичащи от работата с него.
- ▶ Не допускайте деца да играят с уреда.
- ▶ Деца не трябва да извършват почистването и техническото обслужване от страна на потребителя, освен ако не са на възраст над 8 години и под наблюдение.
- ▶ Дръжте уреда и охраняващия кабел далеч от деца на възраст под 8 години.
- ▶ Преди да почистите уреда след употреба, го оставете да се охлади! Опасност от изгаряне!
- ▶ По възможност разположете уреда в близост до контакт. Погрижете се в случай на опасност да има бърз достъп до щепсела и никой да не може да се спъва в кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Осигурете стабилно положение на уреда.
- ▶ По време на работа докосвайте само регулатора на температурата. По време на работа повърхностите на уреда се нагреват силно.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ –
ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!**

Повишено внимание! Гореща повърхност!

**ВНИМАНИЕ –
ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!**

- ▶ За работа с уреда не използвайте външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- ▶ По време на работа никога не оставяйте уреда без наблюдение.
- ▶ Уверете се, че уредът, кабелът или щепселът не влизат в съприкосновение с източници на топлина, като котлони или открит огън.
- ▶ За работа с уреда не използвайте въглища или други подобни горива!
- ▶ Пазете незалепващото покритие на тиганчетата и грил плочата, като не използвайте метални прибори като ножове, вилици и др.
- ▶ Използвайте уреда само с доставените оригинални принадлежности.

Сглобяване и разполагане

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР!

- ▶ Никога не поставяйте уреда под висящи шкафове или до завеси, стени на шкафове или други запалими предмети.
 - ▶ Поставяйте уреда само върху устойчива на висока температура основа.
- 1) Извадете всички части от кутията и отстранете опаковъчния материал и евентуалните предпазни фолиа и стикери.
 - 2) Почистете всички части, както е описано в глава „Почистване и поддръжка“, за да отстраните евентуални остатъци от опаковката. Уверете се, че всички части са напълно сухи.
 - 3) Поставете уреда на устойчива на висока температура, чиста и равна повърхност. Внимавайте да не поставите уреда непосредствено до стена или шкаф. Всички трябва да могат да достигат безпроблемно тиганчетата **6**.
 - 4) Поставете каменната плоча **5** на основата откъм страната, на която се намират контролните индикатори. Околовръстният улей за мазнина трябва да сочи нагоре, стойките за закрепване на основата трябва да влизат в отворите на долната страна на каменната плоча **5**, така че тя да лежи стабилно върху основата.
 - 5) Поставете грил плочата **1** на другата страна на основата. Тук можете да изберете дали да използвате гладката или ребрестата повърхност на грила. С ребрестата повърхност на грила получавате характерната грил шарка върху хранителните продукти.
 - 6) Поставете тиганчетата **6** в уреда.

Преди първата употреба

Уредът е сглобен и разположен според описанието по-горе:

- 1) Поставете регулатора на температурата **2** на MIN.
- 2) Включете щепсела в контакт. Контролният индикатор за включване към мрежата **4** свети червено и с това показва, че уредът е свързан с електрическата мрежа.
- 3) Завъртете регулатора на температурата **2** на MAX. Контролният индикатор за загревяне **3** свети зелено, указвайки, че уредът загревя. След като контролният индикатор за загревяне **3** угасне, уредът е загрят до настроената температура.
- 4) След 20 минути завъртете регулатора на температурата **2** на MIN.
- 5) След това изключете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

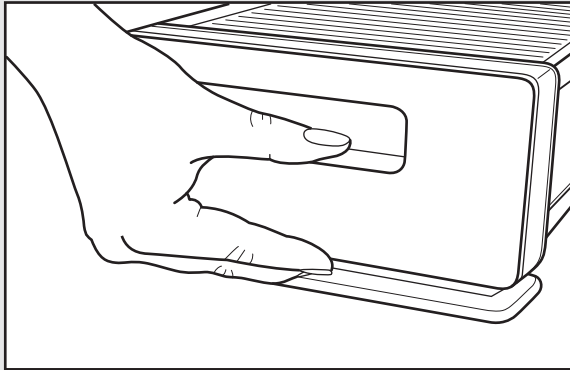
УКАЗАНИЕ

- ▶ При загряване на уреда за първи път е възможно обусловено от производствени остатъци образуване на лек дим и миризма. Това е нормално и напълно безопасно. Осигурете достатъчно проветряване на помещението, напр. отворете прозорец.
- 6) Почистете грил плочата **1**, каменната плоча **5**, шпатулите **7** и тиганчетата **6** съгласно описанието в глава „Почистване и поддръжка“.
 - 7) Уверете се, че всички части са напълно сухи, преди да използвате уреда. Уредът е готов за експлоатация.

Работа с уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНЕ!

- ▶ Когато пренасяте или желаете да преместите уреда в горещо състояние, никога не хващайте металните повърхности, каменната плоча **5** или грил плочата **1**! Хващайте уреда както следва:



Раклет

- 1) Намазнете леко каменната плоча ⑤ и грил плочата ① от горната страна и тиганчетата ⑥ от вътрешната страна.
- 2) Включете щепсела в контакт. Контролният индикатор за включване към мрежата ④ свети червено и с това показва, че уредът е свързан с електрическата мрежа.
- 3) Завъртете регулатора на температурата ② на MAX. Контролният индикатор за загреване ③ свети зелено и с това показва, че уредът загрева. След като контролният индикатор за загреване ③ угасне, уредът е загрят до настроената температура.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Междувременно е възможно контролният индикатор за загреване ③ да светва и угасва непрекъснато. Това не е неправилно функциониране на уреда, а показва че уредът поддържа настроената температура.
- ▶ В зависимост от околната температура загреването започва при различни позиции на регулатора на температурата ②. В защитованата част на скалата на регулатора на температурата ② не се извършва загреване при нормална стайна температура. Когато завъртите регулатора на температурата ② в посока MAX, се чува леко „щракване“, веднага щом уредът започне за загрева.

Когато само желаете да печете на раклет, оставете уреда да загрее предварително около 10 минути. Ако желаете същевременно да използвате каменната плоча ⑤ за печене на грил, изчакайте около 30 минути, докато каменната плоча ⑤ се загрее (вж. глава „Грил“). Тиганчетата ⑥ не трябва да са поставени за загреване в уреда.

- 4) Напълнете тиганчетата ⑥ с желаните продукти. Но не препълвайте тиганчето ⑥, за да предотвратите прекомерно приближаване на хранителния продукт до нагревателната спирала или дори контакт с нея!
- 5) Поставете тиганчетата ⑥ в уреда. Лека вдлъбнатина в уреда осигурява по-добра стабилност.
- 6) Ако желаете да намалите температурата, завъртете регулатора на температурата ② в посока MIN. Ако желаете отново да увеличите температурата, завъртете регулатора на температурата ② в посока MAX.
- 7) Извадете тиганчетата ⑥ от уреда, когато продуктите са готови.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Тиганчетата **6**, с изключение на изолираната дръжка, са много горещи! Затова хващайте тиганчетата **6** само за дръжката!

- 8) Избутайте съдържанието на тиганчетата **6** с помощта на шпатулата **7** върху чинията си.

Можете отново да напълните тиганчето **6** и да го поставите в уреда. Не поставяйте използвани, но празни тиганчетата **6** в уреда. Остатъците от хранителни продукти в тиганчето **6** ще загорят.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Благодарение на незалепващото покритие на тиганчетата **6** не е необходимо да ги намазнявате отново преди всяка порция.
- 9) Когато няма да използвате повече уреда, завъртете регулатора на температурата **2** на MIN и издърпайте щепсела от контакта.

Грил

Върху грил плочата **1** и каменната плоча **5** можете едновременно с раклета да печете на грил риба, зеленчуци или малки парченца плодове.

УКАЗАНИЕ

- ▶ На грил плочата **1** са необходими около 10 минути, за да загрее. Едва тогава можете да пригответе хранителни продукти върху грил плочата **1**!
 - ▶ На каменната плоча **5** са необходими около 30 минути, за да загрее. Едва тогава можете да пригответе хранителни продукти върху каменната плоча **5**!
- 1) Намазнете леко каменната плоча **5** и грил плочата **1** от горната страна.
- 2) След загреването поставете продуктите за печене върху каменната плоча **5** и грил плочата **1** и от време на време ги обръщайте.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ За вземане на готовите продукти от грил плочата **1** не използвайте метални прибори, като ножове, вилици и др., тъй като те ще повредят незалепващото покритие. Ако незалепващото покритие е повредено, преустановете употребата на уреда.

УКАЗАНИЕ

- ▶ С течение на времето каменната плоча **5** може леко да промени цвета си. Това не означава нарушение на функционирането.

Почистване и поддръжка

ОПАСНОСТ – ТОКОВ УДАР!

- ▶ Преди почистване винаги изключвайте щепсела от контакта!
Съществува опасност от токов удар!



Никога не потапяйте уреда във вода или други течности!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНЕ!

- ▶ Винаги оставайте уреда да се охлади, преди да го почистите.
В противен случай съществува опасност от изгаряне!
- Препоръчително е да почиствате уреда веднага след охлаждане.
Тогава остатъците от хранителни продукти се отстраняват по-лесно.

ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТ ОТ МАТЕРИАЛНИ ЩЕТИ!

- ▶ Не използвайте абразивни или агресивни почистващи препарати.
Те могат да повредят повърхността!
 - ▶ Не мийте частите на уреда в съдомиялната машина!
 - ▶ Почистете каменната плоча **5** едва след като се е охладила. В противен случай каменната плоча **5** може да се напука и пръсне.
- Избършете уреда, включително нагревателната спирала, с влажна кърпа.
При необходимост използвайте мек миеш препарат върху кърпата и след това избършете с чиста вода. Подсушете добре всичко.
 - Измийте грил плочата **1**, каменната плоча **5**, шпатулите **7** и тиганчетата **6** в топъл разтвор за миене. Подсушете добре всички части след измиването.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Можете да почистите каменната плоча **5** и с помощта на мека, недраскаща гъба.
- ▶ За отстраняване на нежелани миризми, напр. от риба, натъркайте каменната плоча **5** с лимонov сок.
- ▶ Каменната плоча **5** се нуждае от по-дълго време за съхнене.

Съхранение

- Оставете уреда да се охлади, преди да го приберете. За съхранение можете да поставите празните, почистени тиганчета **6** в уреда.
- Съхранявайте почистения уред на чисто, защитено от прах, сухо място.

Отстраняване на неизправности

Неизправност	Причина	Отстраняване
Уредът не функционира.	Щепселът не е включен към електрическата мрежа.	Включете щепсела в контакт.
	Контактът е повреден.	Използвайте друг електрически контакт.
	Уредът е повреден.	Обърнете се към сервиза.

Ако неизправностите не могат да се отстранят по горепосочените начини или установите други видове неизправности, се обърнете към нашия сервиз.

Предаване за отпадъци



В никакъв случай не изхвърляйте уреда с обикновените битови отпадъци. Този продукт подлежи на европейската директива 2012/19/EU.

Предайте уреда за отпадъци чрез лицензирана фирма за управление на отпадъци или общинската служба за управление на отпадъците. Спазвайте действащите в момента разпоредби. В случай на съмнение се обърнете към местния пункт за събиране на отпадъци.



Опаковката е произведена от екологични материали, които могат да се предават в местните пунктове за рециклиране.

Гаранция от Kompernass Handels GmbH

Уважаеми клиенти,

За този уред вие получавате гаранция от 3 години от датата на закупуване. В случай на дефекти на този продукт ви се полагат законови права спрямо продавача на продукта. Тези законови права не се ограничават от нашата представена по-долу гаранция.

Гаранционни условия

Гаранционният срок започва от датата на закупуване. Моля съхранявайте добре оригиналния касов бон. Този документ е необходим като доказателство за покупката.

В случай че в рамките на три години от датата на закупуване на този продукт се появя материален или фабричен дефект, продуктът се ремонтира или заменя – по наш избор – безплатно от нас за вас. Условие за тази гаранционна услуга е в рамките на тригодишния срок да ни бъдат представени дефектния уред, касовата бележка (касовият бон) и кратко писмено описание в какво се състои дефектът и кога се е появил.

В случай че дефектът се покрива от нашата гаранция, вие ще получите обратно ремонтирания или нов продукт. След ремонта или смяната на продукта не започва нов гаранционен период.

Продължителност на гаранцията и законови искания за отстраняване на дефекти

Продължителността на гаранцията не се удължава от гаранционната услуга. Това важи и за сменени и ремонтирани части. Евантуално наличните още при закупуването повреди и дефекти трябва да се съобщят незабавно след разопаковането. След като изтече гаранционният срок, ремонтите се заплащат.

Гаранционен обем

Уредът е произведен старателно съгласно строги директиви за качество и е проверен добросъвестно преди доставката.

Даването на гаранция важи за материални или фабрични дефекти. Гаранцията не се простира върху части на продукта, които са изложени на нормално износване и затова могат да се разглеждат като износващи се части, или за повреди на чупливи елементи, напр. превключватели, акумулаторни батерии, форми за печене или стъклени части.

Тази гаранция отпада, когато продуктът е бил повреден, неправилно използван или поддържан. За правилно използване на продукта трябва точно да се спазват всички инструкции, посочени в ръководството за потребителя. Цели на приложението и действията, които не се препоръчват или за които се предупреждава в ръководството за потребителя, трябва непременно да се избягват.

Продуктът е предназначен само за лична, а не за професионална употреба. При неправилна и нецелесъобразна употреба, упражняване на сила или ремонтни дейности, които не са извършени от нашия оторизиран сервизен филиал, гаранцията отпада.

Процедура в гаранционен случай

За да се гарантира бърза обработка на вашето искане, моля следвайте следните указания:

- За всички запитвания имайте готовност да представите касовия бон и да съобщите артикулния номер (напр. IAN 12345) като доказателство за покупката.
- Артикулният номер е посочен на фабричната табелка, на гравюра, на заглавния лист на ръководството (долу вляво) или като стикер на гърба или долната страна.
- В случай че се появят функционални повреди или други дефекти, първо се свържете с долупосочения сервизен отдел **по телефона** или **по имейл**.
- След това можете да изпратите регистрирания като дефектен продукт на съобщения ви адрес на сервиз, като приложите касовата бележка (касовия бон) и информация в какво се състои дефектът и кога се е появил, без да заплащате пощенска такса.



От www.lidl-service.com можете да изтеглите това и много други ръководства, видеоклипове за продукти и софтуер.

Сервиз

BG Сервизно обслужване България
Тел.: 00800 111 4920
Е-мейл: kompennass@lidl.bg

IAN 277059

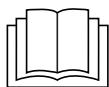
Вносител

Моля обърнете внимание, че следващият адрес не е адрес на сервиз.
Най-напред се свържете с посочения сервизен пункт.

KOMPENASS 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 Antihafbeschichtung 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

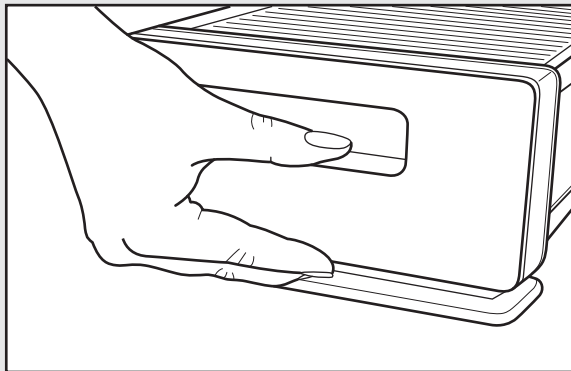
- ▶ Beim erstmaligen Aufheizen des Gerätes kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und völlig ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
- 6) Reinigen Sie die Grillplatte **1**, die Steinplatte **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 Anliegen zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein 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 (Kassenschein) 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 · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Stand der Informationen:

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

IAN 277059

