

SILVER CREST®



PDF
online
www.lidl-service.com

TEPPANYAKI GRILL STYG 2000 A1

GB IE CY

TEPPANYAKI GRILL

Operating instructions

DE AT CH

TEPPANYAKI-GRILL

Bedienungsanleitung

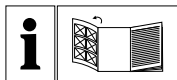
GR CY

ΨΗΣΤΑΡΙΑ TEPPANYAKI

Οδηγίες χρήσης

IAN 94858

GB CY



GB IE CY

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

GR CY

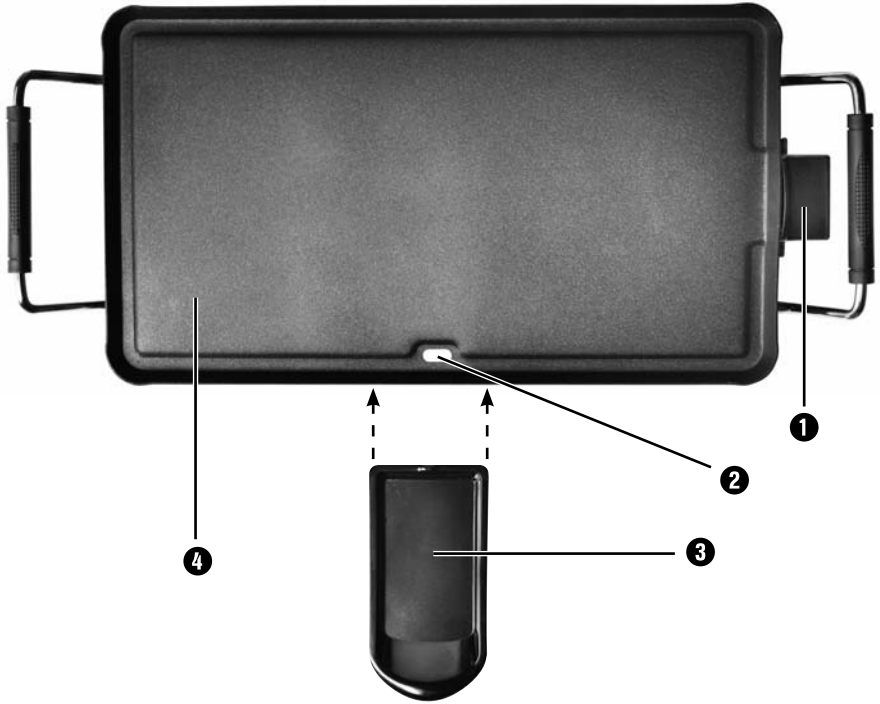
Πριν ξεκινήσετε την ανάγνωση, ανοίξτε τις δυο σελίδες με τις εικόνες και εξοικειωθείτε με όλες τις λειτουργίες της συσκευής.

DE AT CH

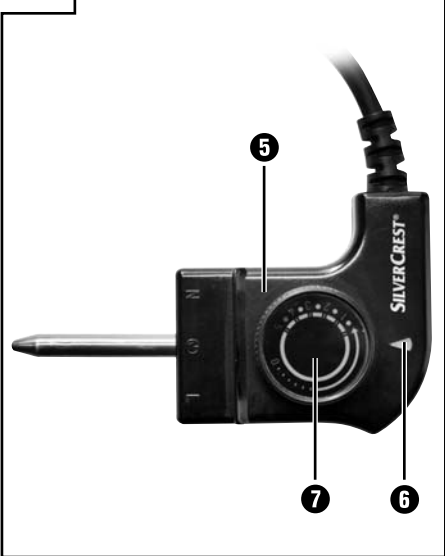
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE/CY	Operating instructions	Page	1
GR/CY	Οδηγίες χρήσης	Σελίδα	11
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	21

A



B



C

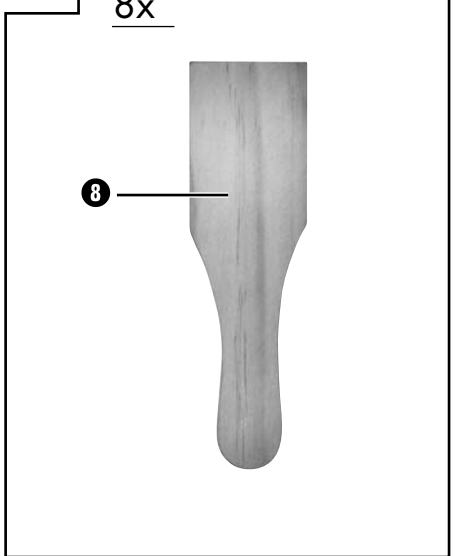


Table of Contents

Introduction	2
Proper use	2
Package contents	2
Appliance description	2
Technical data	2
Information about this appliance	2
Safety instructions	3
Assembly and setting up	6
Before first use	6
Thermostat settings	6
Operation	6
Cleaning and care	7
Storage	7
Troubleshooting	8
Warranty and Service	9
Disposal	9
Importer	9

TEPPANYAKI GRILL STYG 2000 A1

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance.

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

Proper use

This appliance is intended exclusively for grilling and heating food indoors. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Not to be used for commercial purposes.

Package contents

Teppanyaki Grill

Thermostat

8 wooden spatulas

Operating instructions

NOTE

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

Appliance description

Figure A:

- 1 Socket
- 2 Outlet for fat/liquids
- 3 Fat drip tray
- 4 Griddle

Figure B:

- 5 Thermostat
- 6 Indicator lamp
- 7 Temperature regulator

Figure C:

- 8 Wooden spatula

Technical data

Rated voltage: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

Max.

power consumption: 2000 W


Information about this appliance

"Teppanyaki" is a style of Japanese cuisine. Traditionally, these meals are prepared directly on the table using a hot steel plate ("Teppan").

The possibilities are wide-ranging – pre-cooked pasta, meat, fish, vegetables or dumplings can be prepared.

Safety instructions

DANGER – RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- ▶ To avoid risks, arrange for defective plugs and/or power cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
 - ▶ Protect the power cable against contact with heated appliance parts. NEVER use the appliance adjacent to open 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.
 - ▶ Before use, check the appliance for visible external damage. Do not use an appliance that has been damaged or dropped.
 - ▶ Before using the appliance for the first time and after each cleaning, check to ensure that the plug contacts on the griddle are dry.
 - ▶ 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.
 - ▶ The appliance must be connected to a mains socket with a protective earth.
 - ▶ The appliance must not come into contact with moisture such as rain or water.
-  **NEVER** immerse the appliance in water or other liquids! You could receive a 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 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 appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ After use, allow the appliance to cool down completely before cleaning it. There is a risk of burns!
- ▶ If possible, set up the appliance in the immediate vicinity of an electrical power socket. Ensure that the power plug is quickly reachable in case of danger, and also that there is no danger of tripping over the cable.
- ▶ Provide a stable location for the appliance.



Caution! Hot surface!

- ▶ During operation touch only the heat-insulated handles and the temperature regulator. The upper surfaces of the appliance become very hot during use.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ Never leave the appliance unattended during operation.
- ▶ Ensure that the appliance, the power cable or the plug do not come into contact with heat sources such as hotplates or open flames.
- ▶ Do not use charcoal or similar fuels to operate the appliance!
- ▶ To protect the non-stick coating, do not use metallic tools such as knives, forks, etc. Should the non-stick coating become damaged, discontinue use of the appliance.
- ▶ Only operate the appliance using the thermostat supplied.
Only use original accessories.

Assembly and setting up

WARNING! RISK OF FIRE!

- ▶ Never place the appliance underneath wall cupboards or next to curtains, cupboard walls or other flammable objects.
 - ▶ Place the appliance only on a heat-resistant surface.
- 1) Take all the parts out of the box and remove the packaging material and any protective wrapping.
 - 2) Clean all of the components as described in the section "Cleaning and care". Ensure that all parts are completely dry.
 - 3) Place the appliance on a heat-resistant, clean and level surface. Ensure that you do not place the appliance directly next to a wall or a cupboard.
 - 4) Push the fat drip tray **3** into the guide rails on the underside of the appliance.
 - 5) Push the thermostat **5** into the socket **1** on the appliance. Ensure that the temperature regulator **7** is always set to "0" before you connect the thermostat to the socket **1**.
 - 6) Insert the plug into a mains power socket.

Before first use

- 1) Grease the griddle **4** lightly with butter, margarine or oil which is suitable for baking/grilling. This allows any cooking residues on the griddle **4** to be more easily removed.
- 2) Set the thermostat **5** to level 5 and allow the appliance to heat up for 5 minutes.
- 3) After 5 minutes, turn the temperature regulator **7** back to level 0.
- 4) Then disconnect the plug and allow the appliance to cool down.

NOTE

- ▶ The first time the appliance heats up a small amount of smoke and smell may be generated, caused by production residues. This is completely normal and is not dangerous. Ensure sufficient ventilation; for example, open a window.
- 5) Wipe the griddle **4** with a moist cloth. Ensure that all parts are completely dry before operating the appliance.

The appliance is now ready for use.

Thermostat settings

Level 0:	Grill switched off
Level 0 - 1:	grill switched on; low temperature
Level 1 - 3:	grill switched on; medium temperature (e.g. vegetables)
Level 3 - 5:	grill switched on; high temperature (e.g. meat)

Operation

WARNING! **THERE IS A RISK OF INJURY!**

- ▶ Once the appliance is in operation, touch it only using the handles or the temperature regulator **7**. There is a risk of burns!

Once the fat drip tray **3** has been pushed in, the thermostat **5** has been connected to the socket **1** and the mains plug has been connected to the power supply:

- 1) Adjust the temperature regulator **7** to the desired temperature level. The indicator lamp **6** illuminates. When the set temperature has been reached, the temperature indicator lamp **6** goes out.

NOTE

- ▶ The indicator lamp **6** illuminates while the appliance is heating up to the set temperature level. When the temperature level has been reached, the indicator lamp **6** goes out. However, this can always illuminate and go out again. This indicates that the set temperature has briefly fallen and the appliance is heating itself back up.


2) Apply a little vegetable oil to the griddle **4**.

NOTE

- ▶ Excess fat or other fluids will run into the fat drip tray **3**!
- 3) Place the food to be grilled on the griddle **4**. Turn the food over after a while, as required.
 - 4) Remove the food from the griddle **4** with the help of heat-resistant plastic or wooden implements (e.g. a wooden spatula **8**) once it is ready.
 - 5) Turn the thermostat **5** to "0".
 - 6) Remove the plug from the mains power socket.

Cleaning and care**⚠ DANGER – ELECTRIC SHOCK!**

- ▶ Before cleaning the appliance, disconnect the plug from the mains power socket! Risk of electric shock!
- ▶ Always remove the thermostat **5** from the socket **1** before cleaning the appliance.

 NEVER immerse the appliance in water or other liquids!

**⚠ WARNING!
THERE IS A RISK OF INJURY!**

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

ATTENTION! DAMAGE TO PROPERTY!

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning materials. These could damage the surfaces!
- Use a wooden spatula **8** to push any excess fat or liquid through the outlet **2** into the fat drip tray **3**. Wipe up any remaining fat using a kitchen towel.
- Wipe the griddle **4** with a moist cloth.

NOTE

- ▶ If any stubborn residue should still adhere to the griddle **4**, use a little detergent. After this, wipe the griddle **4** with clean water. Ensure that no detergent residues remain on the griddle **4**.
- ▶ If you have used detergent to clean the griddle **4**, make sure that you rub it lightly with oil afterwards!

- Clean the thermostat **5** with a moist cloth. For stubborn residues use a mild detergent on the cloth. Ensure that the thermostat **5** is completely dry before operating it again.
- Clean the wooden spatula **8** and the fat drip tray **3** in warm water. Add a little mild detergent. Rinse all the parts off using clean water. Ensure that all parts are dry before reusing.

NOTE

- ▶ The fat drip tray **3** can be cleaned in a dishwasher.

Storage

- Store the cleaned appliance in a clean, dust-free and dry location.

Troubleshooting

Defect	Cause	Solution
The appliance is not working.	The mains 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.	In this case, contact Customer Services.
	The thermostat 5 has not been correctly inserted into the socket 1 .	Push the thermostat 5 into the socket 1 .
The fat is not running into the fat drip tray 3 .	The appliance is not standing level.	Place the appliance on a level surface.
The indicator lamp 6 is illuminating and going out again frequently.	The appliance is maintaining the set temperature level. To do this, it has to heat up briefly every so often.	This is not a defect.
The indicator lamp 6 does not illuminate.	The appliance has now reached the set temperature.	This is not a defect.
	The thermostat 5 is not inserted into a mains power socket.	Connect the thermostat 5 to a mains power socket.
	The appliance is defective.	In this case, contact Customer Services.

If the malfunction cannot be corrected with the above suggestions, or if you have determined that the malfunction may have other causes, please contact our Customer Service.

Warranty and Service

The warranty provided for this appliance is 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, wearing parts or for damage to fragile components, e.g. switches or batteries. This appliance is intended solely for private use and not for commercial purposes.

The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications that were not carried out by one of our authorised service centres.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 94858

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 94858

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompernass@lidl.com.cy

IAN 94858

Hotline availability:

Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

Disposal



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

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Please observe the currently applicable regulations. Please contact your waste disposal centre if you are in any doubt.



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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Περιεχόμενα

Εισαγωγή.....	12
Προβλεπόμενη χρήση	12
Παραδοτέος εξοπλισμός	12
Περιγραφή συσκευής	12
Τεχνικά χαρακτηριστικά.....	12
Πληροφορίες για αυτή τη συσκευή	12
Υποδείξεις ασφαλείας	13
Συναρμολόγηση και τοποθέτηση	16
Πριν την πρώτη χρήση	16
Ρυθμίσεις θερμοστάτη.....	16
Χειρισμός.....	16
Καθαρισμός και φροντίδα	17
Αποθήκευση	17
Διόρθωση σφαλμάτων	18
Εγγύηση και σέρβις	19
Απόρριψη	19
Εισαγωγέας	19

ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΤΕΡΡΑΝΥΑΚΙ STYG 2000 A1

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά της νέας σας συσκευής.

Αποφασίσατε έτσι για την απόκτηση ενός προϊόντος υψηλής ποιότητας. Οι οδηγίες χρήσης είναι τμήμα αυτού του προϊόντος. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την ασφάλεια, τη χρήση και την απόρριψη. Πριν από τη χρήση του προϊόντος, εξοικειωθείτε με όλες τις υποδείξεις χειρισμού και ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τα αναφερόμενα πεδία χρήσης. Παραδώστε όλα τα έγγραφα σε περίπτωση παράδοσης του προϊόντος σε τρίτους.

Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για το ψήσιμο και το μαγείρεμα τροφίμων σε εσωτερικό χώρο. Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε νοικοκυριά. Μην τη χρησιμοποιείτε για επαγγελματικό σκοπό.

Παραδοτέος εξοπλισμός

Ψηστήρα Terranyaki
Θερμοστάτης
8 ξύλινες σπάτουλες
Οδηγίες χρήσης

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Ελέγξτε τον παραδοτέο εξοπλισμό ως προς την πληρότητα και για ζημιές, απευθείας μετά την αποσυσκευασία. Απευθυνθείτε εάν απαιτείται στο τμήμα σέρβις.

Περιγραφή συσκευής

Εικόνα Α:

- 1 Υποδοχή
- 2 Άνοιγμα για το λίπος/τα υγρά
- 3 Υποδοχή συλλογής λίπους
- 4 Πλάκα ψησίματος

Εικόνα Β:

- 5 Θερμοστάτης
- 6 Λυχνία ελέγχου
- 7 Ρυθμιστής θερμοκρασίας

Εικόνα C:

- 8 Ξύλινη σπάτουλα

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Όνομαστική τάση: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz
Μέγ. κατανάλωση ισχύος: 2000 W


Πληροφορίες για αυτή τη συσκευή

Οι συνταγές "Τεπανγιάκι" προέρχονται από την Ιαπωνική κουζίνα. Παραδοσιακά αυτές οι συνταγές προετοιμάζονται επάνω σε μια καυτή πλάκα χάλυβα ("Τεπάν") απευθείας επάνω στο τραπέζι.

Οι δυνατότητες εδώ είναι ποικίλες: μπορεί να γίνει παρασκευή προ-μαγειρεμένων ζυμαρικών, κρέατος, ψαριού, λαχανικών ή τυλιχτής πίτας.

Υποδείξεις ασφαλείας

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!

- ▶ Τα βύσματα ή τα καλώδια τροφοδοσίας που έχουν υποστεί βλάβη πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο εξειδικευμένο προσωπικό ή από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
 - ▶ Προστατεύετε τη γραμμή δικτύου από επαφές με καυτά τμήματα της συσκευής. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε ανοιχτές πηγές φλόγας, σε θερμαντική πλάκα ή σε ζεστό φούρνο.
 - ▶ Μην εκθέτετε τη συσκευή στη βροχή και ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε σε υγρό ή βρεγμένο περιβάλλον. Προσέχετε ώστε η γραμμή δικτύου να μη βρέχεται ή υγραίνεται κατά τη λειτουργία.
 - ▶ Πριν από τη χρήση ελέγχετε τη συσκευή ως προς εξωτερικές εμφανείς φθορές. Μη θέτετε σε λειτουργία μία συσκευή που έχει υποστεί φθορές ή έχει πέσει κάτω.
 - ▶ Ελέγχετε πριν από τη θέση σε λειτουργία και μετά από κάθε καθαρισμό της συσκευής εάν οι επαφές σύνδεσης στην πλάκα ψησίματος είναι στεγνές.
 - ▶ Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια φθορών. Στην περίπτωση που το καλώδιο έχει υποστεί φθορές, η συσκευή δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται πλέον.
 - ▶ Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε μια πρίζα με γείωση προστασίας.
 - ▶ Η συσκευή δεν επιτρέπεται να έρχεται σε επαφή με υγρασία, όπως βροχή ή υγρότητα.
-  Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά! Εδώ υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή εξαιτίας βραχυκυκλώματος, όταν κατά τη λειτουργία υπόλοιπα υγρών καταλήγουν σε ρευματοφόρα μέρη.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!

- ▶ Μπορεί να γίνεται χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή νοητικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσεων, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους επακόλουθους κινδύνους.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν επιτρέπεται να διεξάγονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιτηρούνται.
- ▶ Παιδιά μικρότερα των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή και τη γραμμή σύνδεσης.
- ▶ Αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει μετά τη χρήση, πριν την καθαρίσετε! Κίνδυνος εγκαύματος!
- ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή όσο γίνεται πιο κοντά στην πρίζα. Φροντίζετε ώστε το βύσμα σε περίπτωση κινδύνου να είναι γρήγορα προσβάσιμο και η γραμμή δικτύου να μην γίνεται παγίδα για να σκοντάψετε.
- ▶ Φροντίζετε για την ασφαλή θέση της συσκευής.



Προσοχή! Καυτή επιφάνεια!

- ▶ Αγγίζετε μόνο τις θερμομονωμένες λαβές και το ρυθμιστή θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Οι επιφάνειες της συσκευής γίνονται πολύ καυτές κατά τη λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριστήριο για να λειτουργήσετε τη συσκευή.
- ▶ Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή ανεπιτήρητη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- ▶ Βεβαιώνεστε ότι η συσκευή, το καλώδιο ή το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως μάτια κουζίνας ή φλόγες.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή παρόμοια υλικά ανάφλεξης για να λειτουργήσετε τη συσκευή!
- ▶ Η αντικολητική επίστρωση προστατεύεται όταν δε χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, όπως μαχίρια, πιρούνια, κλπ. Εάν η αντικολητική επίστρωση έχει χαλάσει, μη συνεχίζετε τη χρήση της συσκευής.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τον παραδοτέο θερμοστάτη. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ.

Συναρμολόγηση και τοποθέτηση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΠΥΡΚΑΓΙΑΣ!**

- ▶ Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή κάτω από εντοιχισμένα ερμάρια ή δίπλα σε κουρτίνες, ράφια ή άλλα εύφλεκτα αντικείμενα.
 - ▶ Τοποθετείτε τη συσκευή μόνο επάνω σε μια θερμανθεκτική βάση.
- 1) Απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από το χαρτοκιβώτιο και αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας, καθώς και ενδεχόμενες προστατευτικές μεμβράνες.
 - 2) Καθαρίστε όλα τα τμήματα όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „Καθαρισμός και φροντίδα“. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά.
 - 3) Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια θερμανθεκτική, καθαρή και επίπεδη επιφάνεια. Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται απευθείας σε έναν τοίχο ή σε ένα ερμάριο.
 - 4) Ωθήστε την υποδοχή συλλογής λίπους **3** στις ράγες στην κάτω πλευρά της συσκευής.
 - 5) Ωθήστε το θερμοστάτη **5** στην υποδοχή **1** στη συσκευή. Προσέξτε ώστε ο ρυθμιστής θερμοκρασίας **7** να βρίσκεται πάντα στο "0", προτού συνδέσετε το θερμοστάτη με την υποδοχή **1**.
 - 6) Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1) Αλείψτε την πλάκα ψησίματος **4** με λίγο κατάλληλο για ψήσιμο βούτυρο, μαργαρίνη ή λάδι. Έτσι διαλύονται καλύτερα ενδεχόμενα υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας που υπάρχουν στην πλάκα ψησίματος **4**.
- 2) Θέστε το θερμοστάτη **5** στη βαθμίδα 5 και αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για 5 λεπτά.
- 3) Μετά από 5 λεπτά περιστρέψτε πάλι το ρυθμιστή θερμοκρασίας **7** στη βαθμίδα 0.
- 4) Στη συνέχεια τραβήξτε πάλι το βύσμα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Κατά το πρώτο ζέσταμα της συσκευής μπορεί να προκύψουν υπολείμματα από τη διαδικασία ετοιμασίας, όπως και μικρή ανάπτυξη καπνού και οσμής. Αυτό είναι φυσιολογικό και πλήρως ακίνδυνο. Φροντίστε για επαρκή αερισμό, για παράδειγμα ανοίξτε ένα παράθυρο.

- 5) Σκουπίζετε την πλάκα ψησίματος **4** με ένα νωπό πανί. Εξασφαλίστε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι πλήρως στεγνά, προτού θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.

Η συσκευή είναι πλέον έτοιμη για λειτουργία.

Ρυθμίσεις θερμοστάτη

Βαθμίδα 0:	Γκριλ απενεργοποιημένο
Βαθμίδα 0 - 1:	Γκριλ ενεργοποιημένο; χαμηλή θερμοκρασία
Βαθμίδα 1 - 3:	Γκριλ ενεργοποιημένο; μεσαία θερμοκρασία (π.χ. λαχανικά)
Βαθμίδα 3 - 5:	Γκριλ ενεργοποιημένο; υψηλή θερμοκρασία (π.χ. κρέας)

Χειρισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, πιάνετε την μόνο από τις χειρολαβές και από το ρυθμιστή θερμοκρασίας **7**. Κίνδυνος εγκαύματος!

Αφού έχετε εισαγάγει την υποδοχή συλλογής λίπους **3**, το θερμοστάτη **5** στην υποδοχή **1** και έχετε συνδέσει το βύσμα με το δίκτυο ρεύματος:

- 1) Θέστε το ρυθμιστή θερμοκρασίας **7** στην επιθυμητή βαθμίδα θερμοκρασίας. Η λυχνία ελέγχου **6** ανάβει. Μόλις η λυχνία ελέγχου **6** σβήσει τότε έχει επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η λυχνία ελέγχου **6** ανάβει, όσο η συσκευή θερμαίνεται στη ρυθμισμένη βαθμίδα θερμοκρασίας. Όταν επιτευχθεί η βαθμίδα θερμοκρασίας, η λυχνία ελέγχου **6** σβήνει. Ωστόσο μπορεί να ανάβει και να σβήνει συνεχώς. Αυτό σημαίνει ότι η ρυθμισμένη θερμοκρασία μειώθηκε για λίγο και ότι η συσκευή πάλι ζεστάθηκε.

- 2) Βάλτε λίγο φυτικό λάδι στην πλάκα ψησίματος **4**.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Το υπερβάλλον λίπος ή άλλα υγρά τρέχουν στην υποδοχή συλλογής λίπους **3**!
- 3) Τοποθετήστε το προϊόν ψησίματος επάνω στην πλάκα ψησίματος **4**. Εφόσον απαιτείται, γυρίστε το προϊόν ψησίματος μετά από λίγη ώρα.
 - 4) Όταν ετοιμαστεί το προϊόν ψησίματος, απομακρύνετε το με τη βοήθεια θερμανθεκτικών πλαστικών ή ξύλινων εργαλείων (π.χ. με μια ξύλινη σπάτουλα **8**) από την πλάκα ψησίματος **4**.
 - 5) Γυρίστε το θερμοστάτη **5** στο "0".
 - 6) Τραβήξτε το βύσμα από την πρίζα.

Καθαρισμός και φροντίδα**⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ!**

- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα! Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!
- ▶ Πριν από κάθε καθαρισμό απομακρύνετε το θερμοστάτη **5** από την υποδοχή **1** της συσκευής.

- ⚠ Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά!

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΥ!**

- ▶ Αφήνετε πάντα πρώτα τη συσκευή να κρύνει, προτού την καθαρίσετε. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος!

ΠΡΟΣΟΧΗ! ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τριβικά ή επιθετικά απορρυπαντικά. Αυτά μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια!

- Ωθήστε το λίπος και / ή υπόλοιπα υγρών με τη βοήθεια μιας ξύλινης σπάτουλας **8** μέσα από το άνοιγμα **2** στην υποδοχή συλλογής λίπους **3**. Μαζέψτε το υπόλοιπο λίπος με χαρτί κουζίνας.
- Σκουπίστε την πλάκα ψησίματος **4** με ένα νωπό πανί.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Εάν πιο επίμονες βρομιές κολλάνε επάνω στην πλάκα ψησίματος **4**, χρησιμοποιήστε λίγο απορρυπαντικό. Στη συνέχεια καθαρίστε την πλάκα ψησίματος **4** με καθαρό νερό. Προσέξτε ώστε να μην απομένουν υπολείμματα απορρυπαντικού επάνω στην πλάκα ψησίματος **4**.
- ▶ Μετά τον καθαρισμό με απορρυπαντικό πρέπει ωστόσο η πλάκα ψησίματος **4** να περαστεί με λίγο λάδι!

- Καθαρίζετε το θερμοστάτη **5** με ένα νωπό πανί. Για πιο σκληρές βρομιές βάλτε στο πανί λίγο ήπιο απορρυπαντικό. Εξασφαλίστε ότι ο θερμοστάτης **5** έχει πάλι στεγνώσει πλήρως, προτού τεθεί πάλι σε λειτουργία.
- Καθαρίζετε την ξύλινη σπάτουλα **8** και την υποδοχή συλλογής λίπους **3** σε ζεστό νερό. Προσθέστε ένα ήπιο καθαριστικό μέσο. Ξεπλύνετε όλα τα εξαρτήματα με καθαρό νερό. Εξασφαλίστε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει πριν από την εκ νέου χρήση.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η υποδοχή συλλογής λίπους **3** μπορεί να πλυθεί και στο πλυντήριο πιάτων.

Αποθήκευση

- Φυλάτε την καθαρή συσκευή σε έναν καθαρό και στεγνό χώρο χωρίς σκόνη.

Διόρθωση σφαλμάτων

Σφάλμα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το βύσμα δεν είναι συνδεδεμένο με την πρίζα.	Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.
	Η πρίζα είναι ελαττωματική.	Χρησιμοποιήστε μια άλλη πρίζα.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.
	Ο θερμοστάτης ❸ δεν έχει εισαχθεί σωστά στην υποδοχή ❶.	Ωθήστε το θερμοστάτη ❸ στην υποδοχή ❶.
Το λίπος δεν τρέχει στην υποδοχή συλλογής λίπους ❹.	Η συσκευή δεν στέκεται ίσια.	Τοποθετήστε τη συσκευή επάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.
Η λυχνία ελέγχου ❺ ανάβει συνεχώς και στη συνέχεια σβήνει πάλι.	Η συσκευή διατηρεί τη ρυθμισμένη βαθμίδα θερμοκρασίας. Για αυτό είναι απαραίτητο η συσκευή να θερμαίνεται συνεχώς για λίγο.	Δεν υπάρχει κάποιο σφάλμα.
Η λυχνία ελέγχου ❺ δεν ανάβει.	Η συσκευή έχει φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.	Δεν υπάρχει κάποιο σφάλμα.
	Ο θερμοστάτης ❸ δεν έχει εισαχθεί σε μια πρίζα.	Συνδέστε το θερμοστάτη ❸ με μια πρίζα.
	Η συσκευή είναι ελαττωματική.	Απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις.

Εάν οι βλάβες δεν διορθώνονται με τις ανωτέρω αναφερόμενες προτάσεις αντιμετώπισης σφαλμάτων, ή εάν εξακριβώσετε άλλα είδη βλαβών, απευθυνθείτε στο τμήμα σέρβις μας.

Εγγύηση και σέρβις

Η παρούσα συσκευή διαθέτει 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση απαίτησης εγγύησης επικοινωνήστε τηλεφωνικά με το τμήμα σέρβις. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για ζημιές από τη μεταφορά, για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για ιδιωτική και όχι για επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, χρήσης βίας και παρεμβάσεων, οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει.

Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης.

Ο χρόνος εγγύησης δεν επιμηκύνεται μέσω της εγγύησης. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα, τα οποία έχουν αντικατασταθεί και επισκευαστεί. Ενδεχόμενες ήδη υπάρχουσες ζημιές και ελλείψεις κατά την αγορά πρέπει να γνωστοποιηθούν αμέσως μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, το αργότερο ωστόσο δύο ημέρες μετά την ημερομηνία αγοράς. Μετά τη λήξη του χρόνου εγγύησης, τυχόν εμφανιζόμενες επισκευές χρεώνονται.

GR Σέρβις Ελλάδα

Tel.: 801 5000 019 (0,03 EUR/Min.)

E-Mail: kompermass@lidl.gr

IAN 94858

CY Σέρβις Κύπρος

Tel.: 8009 4409

E-Mail: kompermass@lidl.com.cy

IAN 94858

Τηλεφωνικό κέντρο (Hotline):

Δευτέρα έως Παρασκευή, 8:00 – 20:00 (CET)

Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην απορρίπτετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU.

Απορρίπτετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απόρριψης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απόρριψης. Τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών επικοινωνείτε με την αρμόδια επιχείρηση απόρριψης.



Η συσκευασία αποτελείται από φιλικά προς το περιβάλλον υλικά, τα οποία μπορείτε να απορρίψετε μέσω των τοπικών θέσεων ανακύκλωσης.

Εισαγωγέας

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	22
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	22
Lieferumfang	22
Gerätebeschreibung	22
Technische Daten	22
Informationen zu diesem Gerät	22
Sicherheitshinweise	23
Zusammenbauen und Aufstellen	26
Vor dem ersten Gebrauch	26
Thermostat-Einstellungen	26
Bedienen	26
Reinigung und Pflege	27
Aufbewahrung	27
Fehlerbehebung	28
Garantie und Service	29
Entsorgung	29
Importeur	29

TEPPAN-YAKI-GRILL STYG 2000 A1

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

Teppan-Yaki-Grill

Thermostat

8 Holzspatel

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 Buchse
- 2 Durchlass für Fett/Flüssigkeiten
- 3 Fettauffangschale
- 4 Grillplatte

Abbildung B:

- 5 Thermostat
- 6 Kontrollleuchte
- 7 Temperaturregler

Abbildung C:

- 8 Holzspatel

Technische Daten

Nennspannung: 220 - 240 V ~, 50/60 Hz

max. Leistungsaufnahme: 2000 W


Informationen zu diesem Gerät

„Teppanyaki“ sind Gerichte aus der japanischen Küche. Traditionell werden diese Gerichte auf einer heißen Stahlplatte („Teppan“) direkt am Tisch zubereitet.

Die Möglichkeiten sind hierbei vielfältig: es können vorgekochte Nudeln, Fleisch, Fisch, Gemüse oder Teigfladen zubereitet werden.

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.
 - ▶ Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme und nach jeder Reinigung des Gerätes, ob die Steckkontakte an der Grillplatte trocken sind.
 - ▶ Das Netzkabel muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
 - ▶ Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden.
 - ▶ Das Gerät darf nicht mit Feuchtigkeit wie Regen oder Nässe in Berührung kommen.
-  Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

⚠️ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigung und 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.



Vorsicht! Heiße Oberfläche!

- ▶ Berühren Sie nur die wärmeisolierten Griffe und den Temperaturregler während des Betriebs. Die Oberflächen des Gerätes werden während des Betriebs sehr heiß.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem, 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, indem Sie keine metallischen Werkzeuge wie Messer, Gabel usw. benutzen. Wenn die Antihafbeschichtung beschädigt ist, benutzen Sie das Gerät nicht weiter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Thermostat. Verwenden Sie nur Originalzubehör.

Zusammenbauen und Aufstellen

WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Stellen Sie das Gerät niemals unter Hängeschränke oder neben Gardinen, Schrankwänden 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.
- 2) Reinigen Sie alle Teile, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben. 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.
- 4) Schieben Sie die Fettauffangschale **3** in die Schienen an der Unterseite des Gerätes.
- 5) Schieben Sie das Thermostat **5** in die Buchse **1** am Gerät. Achten Sie darauf, dass der Temperaturregler **7** immer auf „0“ steht, bevor Sie das Thermostat mit der Buchse **1** verbinden.
- 6) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.

Vor dem ersten Gebrauch

- 1) Fetten Sie die Grillplatte **4** leicht mit zum Backen/Grillen geeigneter Butter, Margarine oder Öl ein. So lösen sich eventuelle fertigungsbedingte Rückstände an der Grillplatte **4** besser.
- 2) Stellen Sie das Thermostat **5** auf Stufe 5 und lassen Sie das Gerät 5 Minuten aufheizen.
- 3) Nach 5 Minuten drehen Sie den Temperaturregler **7** wieder auf Stufe 0.
- 4) 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.

- 5) Wischen Sie die Grillplatte **4** mit einem feuchten Tuch ab. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Thermostat-Einstellungen

Stufe 0:	Grill ausgeschaltet
Stufe 0 - 1:	Grill eingeschaltet; niedrige Temperatur
Stufe 1 - 3:	Grill eingeschaltet; mittlere Temperatur (z.B. Gemüse)
Stufe 3 - 5:	Grill eingeschaltet; hohe Temperatur (z.B. Fleisch)

Bedienen

WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Fassen Sie das Gerät, wenn es in Betrieb ist, nur an den Handgriffen und am Temperaturregler **7** an. Verbrennungsgefahr!

Nachdem die Fettauffangschale **3** eingeschoben ist, das Thermostat **5** in die Buchse **1** geschoben, und der Netzstecker mit dem Stromnetz verbunden ist:

- 1) Stellen Sie den Temperaturregler **7** auf die gewünschte Temperaturstufe. Die Kontrollleuchte **6** leuchtet. Sobald die Kontrollleuchte **6** erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.

HINWEIS

- ▶ Die Kontrollleuchte **6** leuchtet, während das Gerät auf die eingestellte Temperaturstufe aufheizt. Wenn die Temperaturstufe erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte **6**. Jedoch kann diese immer wieder aufleuchten und erlöschen. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperatur kurzzeitig unterschritten war und das Gerät wieder aufgeheizt hat.
- 2) Geben Sie ein wenig Pflanzenöl auf die Grillplatte **4**.


HINWEIS

- ▶ Überschüssiges Fett oder andere Flüssigkeiten laufen in die Fettauffangschale **3**!
- 3) Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte **4**. Wenn nötig wenden Sie das Grillgut nach einiger Zeit.
- 4) Nehmen Sie das Grillgut mit Hilfe von hitzebeständigen Plastik- oder Holzbesteck (z.B. mit einem Holzspatel **8**) von der Grillplatte **4**, wenn es fertig ist.
- 5) Drehen Sie das Thermostat **5** auf „0“.
- 6) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

Reinigung und Pflege

⚠ GEFAHR – ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose! Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!
- ▶ Ziehen Sie vor jeder Reinigung das Thermostat **5** aus der Buchse **1** am Gerät.

 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!

ACHTUNG! SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen!
- Schieben Sie Fett und/oder Flüssigkeitsreste mit Hilfe eines Holzspatels **8** durch den Durchlass **2** in die Fettauffangschale **3**. Nehmen Sie weiteres Fett mit einem Küchenkrepp-Papier auf.
- Wischen Sie die Grillplatte **4** mit einem feuchten Tuch ab.

HINWEIS

- ▶ Wenn hartnäckigere Verschmutzungen auf der Grillplatte **4** haften, benutzen Sie etwas Spülmittel. Wischen Sie danach die Grillplatte **4** mit klarem Wasser ab. Achten Sie darauf, dass keine Spülmittelreste auf der Grillplatte **4** verbleiben.
- ▶ Nach der Reinigung mit Spülmittel muss die Grillplatte **4** jedoch wieder leicht mit Öl eingerieben werden!
- Reinigen Sie das Thermostat **5** mit einem feuchten Tuch. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Stellen Sie sicher, dass das Thermostat **5** wieder vollkommen trocken ist, bevor dieses wieder in Betrieb genommen wird.

- Reinigen Sie die Holzspatel **8** und die Fettauffangschale **3** in warmem Wasser. Geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der erneuten Verwendung trocken sind.

HINWEIS

- ▶ Die Fettauffangschale **3** ist auch spülmaschineneignend.

Aufbewahrung

- Bewahren Sie das gereinigte Gerät an einem sauberen, staubfreien und trockenem Ort auf.

DE
AT
CH

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.
	Das Thermostat ❸ steckt nicht richtig in der Buchse ❶.	Schieben Sie das Thermostat ❸ in die Buchse ❶.
Das Fett läuft nicht in die Fettauffangschale ❷.	Das Gerät steht nicht grade.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
Die Kontrollleuchte ❹ leuchtet immer wieder auf und erlischt dann wieder.	Das Gerät hält die eingestellte Temperaturstufe. Dafür ist es nötig, dass das Gerät immer wieder kurz aufheizt.	Es liegt kein Fehler vor.
Die Kontrollleuchte ❹ leuchtet nicht.	Das Gerät hat die eingestellte Temperatur erreicht.	Es liegt kein Fehler vor.
	Das Thermostat ❸ steckt nicht in einer Netzsteckdose.	Verbinden Sie das Thermostat ❸ mit einer 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.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich 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. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

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, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 94858

AT Service Österreich

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

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 94858

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,

Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 94858

Erreichbarkeit Hotline:

Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

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.

Importeur

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 · Έκδοση των πληροφοριών

Stand der Informationen:

12 / 2013 · Ident.-No.: STYG2000A1-122013-1

IAN 94858