



DE	Gebrauchsanweisung	Raclette-Partygrill mit Naturgrillstein	4
GB	Instructions for use	Raclette party-grill with natural grill stone	8
FR	Mode d'emploi	Raclette-Gril avec pierre de cuisson naturelle	12
NL	Gebruiksaanwijzing	Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen	17
ES	Instrucciones de uso	Raclette Party Grill con piedra natural	22
IT	Manuale d'uso	Raclette party grill con grill in pietra naturale	26
DK	Brugsanvisning	Raclette Partygrill med naturgrillsten	31
SE	Bruksanvisning	Raclette partygrill med natursten	35
FI	Käyttöohje	Raclette-juhlagrilli luonnollisen grillikiven kera	39
PL	Instrukcja obsługi	Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia	43
GR	Οδηγίες χρήσεως	Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα	48
RU	Руководство по эксплуатации	Раклетница парти-гриль с природным жарочным камнем	53

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

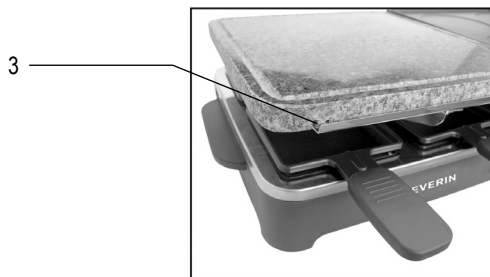
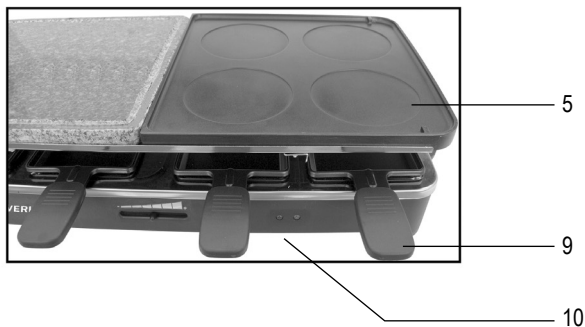
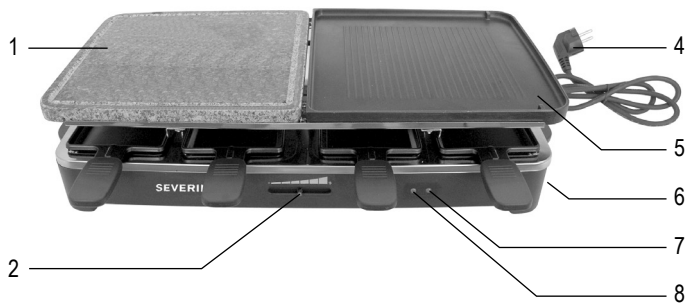
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

**Ihre  
Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



## Raclette-Partygrill mit Naturgrillstein

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

### Aufbau

1. Grillstein
2. Temperaturregler
3. Aufnehmerille am Stein
4. Anschlussleitung
5. Wendegussplatte
6. Gehäuse
7. gelbe Kontrollleuchte für Heizfunktion
8. rote Bereitschaftsanzeige
9. Pfännchen
10. Typenschild (unter dem Gerät)

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im

Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Wendegussplatte und Pfännchen mit etwas heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Den Grillstein nur unter fließendem Wasser reinigen. Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt ‚Reinigung und Pflege‘ entnehmen.
- Das 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 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die Gehäuseoberflächen, die Wendegussplatte, der Grillstein und die Pfännchen sind bei Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Stellen Sie daher das

Gerät auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage.

- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Die Wendegussplatte und den Grillstein vor der Inbetriebnahme auf das Gerät über den Heizkörper legen.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, z.B.
  - in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
  - in Frühstückspensionen

## Bedienung

### Vor der ersten Inbetriebnahme

- Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung die Wendegussplatte, den Grillstein und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Das Gerät und die Pfännchen ca. 10 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes

abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.

- Dann das Gerät wie unter ‚Reinigung und Pflege‘ beschrieben reinigen.

### **Grillstein**

- Vor der Inbetriebnahme den Stein mit der glatten Seite nach oben auf das Gerät über den Heizkörper legen. Den kalten Stein nicht auf das vorgeheizte Gerät legen.
- Auf dem Stein können je nach Geschmack Gemüse, Fleisch- oder Fischeischnen gegrillt werden.
- Der Grillstein ist ein Naturprodukt. Kleine Risse, die durch die natürliche Ausdehnung entstehen können, sowie eine dunklere Farbe, die durch den Gebrauch entstehen kann, wirken sich nicht auf die Benutzung des Steins aus.
- Keine gefrorenen Speisen oder essigartige Lebensmittel wie Essiggurken, Senf, usw. auf den Stein legen.

### **Wendegussplatte**

- Vor der Inbetriebnahme die Gussplatte auf das Gerät über den Heizkörper legen.
- Die Wendegussplatte kann mit der gerillten Seite zum Grillen verwendet werden. Vor dem Gebrauch leicht einölen. Mit der anderen Seite können 4 kleine Crêpes gebacken werden.

### **Temperaturregler & Kontrollleuchte**

Wird der Temperaturregler ganz nach rechts geschoben, ist der Heizkörper meistens eingeschaltet. Sobald der Temperaturregler nach links geschoben wird, schaltet sich der Heizkörper öfters zwischendurch ab.

Die gelbe Kontrollleuchte für die Heizfunktion leuchtet, solange der Heizkörper eingeschaltet ist.

Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler in die kleinste Stufe drehen und den Netzstecker ziehen.

### **Inbetriebnahme**

- Grillstein und Wendegussplatte auf das Gerät setzen. Beachten Sie dabei, dass die Aufnahmerille im Grillstein in den Haken am Aufnahmewinkel greift. Die Wendegussplatte hat eine kleine Rippe, die ebenfalls vor die Haken am Aufnahmewinkel greift.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den Temperaturregler ganz nach rechts schieben.
- Nach ca. 10 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Möchten Sie den Grillstein benutzen, beträgt die Aufheizzeit ca. 25 min.
- Bei Bedarf Grillgut auf die Wendegussplatte oder auf den Grillstein legen. Sie können auch Crêpes auf der Wendegussplatte backen.
- Pfännchen mit Raclette-Käse bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Hinweis: Keine leeren Pfännchen in das Gerät stellen, wenn es eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler ganz nach links schieben und den Netzstecker ziehen.

### **Vorbereiten des Raclette-Käses**

Pro Person ca. 200-300g weichschnittigen Käse in ca. 3 – 5 mm dicke Scheiben schneiden und diese in die Pfännchen geben. Besonders geeignet sind z.B. Raclettekäse, Tilsiter und Appenzeller.

## Praktische Hinweise

- Tiefgefrorenes vor dem Grillen auftauen.
- Zur Schonung der Oberfläche der Wendegussplatte und Pfännchen keine scharfen Gegenstände verwenden.
- Bei großen Grillmengen empfiehlt es sich, das angesammelte Grillfett von Zeit zu Zeit vorsichtig zu entfernen.

## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die Wendegussplatte abnehmen und mit etwas heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Den kalten Grillstein abnehmen und unter fließendem Wasser ohne Spülmittel mit einem Kunststoffschwamm reinigen. Anschließend mit einem Tuch abtrocknen. Den Stein niemals ins Wasser legen.
- Die Pfännchen mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

## Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt



vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

## Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

## Raclette party-grill with natural grill stone

### Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

### Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

### Familiarisation

1. Grill stone
2. Variable thermostat
3. Locating groove on grill stone
4. Power cord with plug
5. Reversible grill plate
6. Housing
7. Yellow indicator light – heating function
8. Red indicator light – ready
9. Mini-pan
10. Rating label (on underside of appliance)

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance

to our customer service department (see appendix).

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- The reversible grill plate and mini-pans should be cleaned in warm soapy water. The grill stone may only be cleaned under running water. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *General care and cleaning*.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully



understand all dangers and safety precautions involved.

- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The surfaces of the appliance, the reversible grill plate, grill stone and mini-pans become hot during use. **Caution:** there is a danger of burning injury.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not allow the power cord to touch any hot part of the appliance.
- During operation, the appliance must

be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When cooking food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.

- Do not position the grill next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- Before use, the reversible grill plate and the grill stone must be placed on top of the appliance over the heating element.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction, and
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.

## How to use your grill

### Before first use

- Remove any packing materials completely.
- Before using the grill for the first time, clean the reversible grill plate, grill stone and mini-pans with a damp cloth.
- Heat up the appliance and mini-pans for about 10 minutes, without any food, to

eliminate the smell typically encountered when first switching on a grill (a small amount of smoke may be noticeable). For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.

- Clean the appliance afterwards as described in *General care and cleaning*.

### Grill stone

- Fit the stone on to the appliance over the heating element, with the polished side up. **Caution:** avoid placing a cold stone onto a hot element.
- The stone can be used for cooking vegetables, sliced meat or fish etc. as required.
- This stone is entirely natural material. Small cracks resulting from natural expansion and contraction during heating and cooling, as well as a change to a darker colour are normal and have no detrimental effects.
- Do not place any frozen food or items containing vinegar (such as pickled gherkins or mustard) on the stone.

### Reversible grill plate

- Fit the grill plate on to the appliance over the heating element.
- With the ribbed side facing upwards, the grill plate can be used for grilling in the normal way. The grill plate should be lightly greased before use. The reverse side is suitable for cooking 4 small crêpes or pancakes.

### Variable thermostat and indicator light

If the thermostat control is set to its highest setting (hard to the right), the heating element will be switched on most of the time. If the

thermostat is moved to the left (lower setting), the heating element will switch off from time to time and then switch on again.

The yellow indicator light remains lit as long as the heating element is switched on.

After use, return the thermostat to its lowest setting and unplug the appliance from the mains supply.

### Operation

- Place the grill stone and the reversible grill plate on the unit, ensuring that the locating groove on the grill stone is properly secured by the corresponding lugs on the holding bracket. For safe operation, the additional ridge on the grill plate must sit securely in front of the lugs on the holding bracket.
- Insert the plug into a suitable wall socket and push the thermostat all the way to the right.
- Let the appliance preheat for about 10 minutes to reach the required temperature. However, the grill stone requires a pre-heating time of around 25 minutes.
- Place the food to be cooked on the grill plate or on the stone as required. The grill plate can also be used for preparing crêpes or pancakes.
- Put the raclette cheese into the mini-pans. Place the mini-pans in the appliance, under the heating element, and leave them until the cheese has melted.  
**Warning:** Do not place empty mini-pans in the appliance while it is switched on.
- When grilling is finished, push the thermostat all the way to the left and unplug the appliance from the mains.

## How to prepare raclette cheese

Use about 200 to 300 grammes of cheese per person. Cut the cheese into slices of about 3 to 5 mm thickness and put them into the mini-pans. It is preferable to use original raclette cheese. Any other fast melting cheese, however, is also suitable.

## Practical hints

- Frozen food should always be properly thawed before it is cooked.
- To avoid damage to the coating of grill plate and mini-pans, use only non-abrasive utensils.
- When grilling larger amounts of food, the accumulated fat should be carefully removed from time to time.

## General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, always make sure that the plug has been removed from the wall socket and allow the appliance to cool down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Wipe the outer surfaces of the grill with a clean damp cloth.
- Remove the grill plate and rinse it in a little hot water. If necessary, some mild detergent may be used. Wipe thoroughly dry again with a soft cloth.
- Before the stone is removed for cleaning, ensure it has cooled down completely. Clean the stone with a synthetic sponge under running water without detergent. Wipe thoroughly dry afterwards with a soft cloth. Do not immerse the stone in water.
- Clean the mini-pans in warm soapy water

and dry them thoroughly afterwards.

## Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

## Raclette-Gril avec pierre de cuisson naturelle

### Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Pierre de cuisson
2. Thermostat réglable
3. Rainure guide de la pierre de cuisson
4. Cordon d'alimentation avec fiche
5. Plaque de cuisson double face
6. Socle
7. Témoin jaune - chauffe
8. Témoin rouge – « prêt »
9. Poêlon
10. Plaque signalétique (sous l'appareil)

### Importantes consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées

par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir avant de nettoyer l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas le plonger dans l'eau.
- La plaque de cuisson double face et les mini poêlons doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. La pierre de cuisson doit être nettoyée uniquement à l'eau courante. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien général et nettoyage*.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences

physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.

- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Les surfaces de l'appareil, la plaque de cuisson double face, la pierre de cuisson

et les poêlons chauffent pendant le fonctionnement. **Attention** : risque de brûlure.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, horizontale et résistante à la chaleur et aux éclaboussures d'eau ou de graisse.
- Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable.
- Avant d'utiliser l'appareil, mettez en place la plaque de cuisson double face et la pierre de cuisson par dessus la résistance.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que
  - dans des bureaux et autres locaux commerciaux,
  - dans des organisations agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et dans des maisons d'hôtes.

## Fonctionnement

### Avant la première mise en marche

- Retirez complètement tous les emballages.
- Avant d'utiliser le gril pour la première fois, nettoyez la pierre de cuisson, la plaque de cuisson double face et les poêlons à l'aide d'un chiffon humide.
- Faites chauffer l'appareil et les mini poêlons pendant environ 10 minutes, à vide, pour éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage lorsqu'un gril est allumé pour la première fois (on peut également constater une légère fumée) Pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres.
- Nettoyez ensuite l'appareil tel indiqué au paragraphe *Entretien général et nettoyage*.

### Pierre de cuisson

- Placez la pierre de cuisson sur l'appareil, par-dessus la résistance, la face polie vers le haut. **Attention** : évitez de placer une pierre froide sur la résistance chaude.
- La pierre convient à la cuisson de légumes, viandes ou poissons en tranches etc.
- Cette pierre est constituée de matière naturelle. L'apparition de très fines fissures dues à l'expansion et la contraction pendant la cuisson, ainsi que la coloration plus marquée de la pierre, sont des phénomènes normaux sans effets préjudiciables.
- Ne placez sur la pierre aucun aliment surgelé ni aliment contenant du vinaigre (tel que cornichon au vinaigre ou moutarde).

### Plaque de cuisson double face

- Posez la plaque de cuisson sur l'appareil, par-dessus la résistance.
- Positionnée face rainurée vers le haut, la plaque s'utilise comme une plaque normale. La plaque de cuisson doit être légèrement graissée avant l'utilisation. L'autre face peut être utilisée pour la cuisson de 4 mini-crêpes.

### Thermostat réglable et témoin lumineux

Avec le thermostat sur sa position maximum (à droite), la résistance reste allumée quasiment en continu. Si vous baissez le thermostat (vers la gauche), la résistance s'allume seulement par intermittence.

Le témoin jaune reste allumé lorsque la résistance chauffe.

Une fois la cuisson terminée, réglez la commande du thermostat sur la position minimum.

### Fonctionnement

- Placez la pierre de cuisson et la plaque de cuisson double face sur l'appareil, en prenant soin de bien enclencher la rainure de la pierre sur les ergots du support. Pour un fonctionnement en toute sécurité, le bord de la plaque de cuisson doit reposer à l'intérieur du support, devant les ergots.
- Insérez la fiche dans une prise murale adaptée, puis poussez la commande du thermostat complètement à droite.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant 10 minutes environ. L'utilisation de la pierre de cuisson demande cependant un temps de préchauffage d'environ 25 minutes.
- Placez les aliments à cuire soit sur la pierre, soit sur la plaque. La plaque peut également servir à la cuisson de crêpes.

- Placez le fromage à raclette dans les poêlons, puis laissez les poêlons sous la résistance de l'appareil, jusqu'à la fonte du fromage.

**Avertissement :** Ne pas placer les poêlons vides dans l'appareil lorsqu'il est en marche.

- A la fin de la cuisson, poussez la commande du thermostat complètement à gauche, puis débranchez l'appareil de la prise secteur.

## Préparation du fromage

Nous vous conseillons d'utiliser environ 200 à 300 gr. de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'une épaisseur de 3 à 5 mm, puis mettez-les dans les poêlons. Utilisez de préférence des fromages du type raclette ou à pâte molle.

## Conseils pratiques

- Avant de les griller, faites décongeler les aliments congelés.
- Pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif de la plaque et des poêlons, utilisez uniquement des ustensiles non abrasifs.
- Lors de la cuisson de quantités d'aliments importantes, retirez régulièrement la graisse accumulée.

## Entretien général et nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne pas laisser l'appareil entrer en contact avec l'eau et ne jamais l'immerger dans l'eau.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Retirez la plaque de cuisson double face, puis rincez-la à l'eau chaude additionnée si nécessaire d'un peu de détergent doux. Séchez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
- Assurez-vous que la pierre est suffisamment refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique (sans détergent), puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.
- Les poêlons doivent être nettoyés à l'eau savonneuse, puis séchés soigneusement.

## Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

## Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil,

les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.



## Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

### Beschrijving

1. Grillsteen
2. Regelbare thermostaat
3. Geplaatste groef op grillsteen
4. Snoer met stekker
5. Dubbelzijdige grillplaat
6. Behuizing
7. Geel indicatielampje – verwarmingsfunctie
8. Rood indicatielampje – gereed
9. Pannetje
10. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het net snoer slechts

uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart systeem van afstandsbediening.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit schoonmaken met water en nooit onderdompelen.
- De omkeerbare grillplaat en mini pannen moeten schoongemaakt worden in een warm sopje. De grillsteen mag alleen onder de kraan schoongemaakt worden. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat mag door kinderen gebruikt worden (tenminste 8

jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bijvoorbeeld door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Indien het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het

niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- De oppervlaktes van het apparaat, de dubbelzijdige grillplaat, grillsteen en de mini pannetjes worden heet tijdens gebruik. **Waarschuwing:** er bestaat gevaar voor verbranding.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Het snoer moet vrijgehouden worden van hete delen van het apparaat.
- Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grilt met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
- De grill niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- Voor gebruik, moeten de dubbelzijdige grillplaat en de grillsteen op de top van het verwarmingselement van het apparaat geplaatst worden.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik,

zoals

- in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
- in agrarische instellingen,
- door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
- in bed-and breakfast gasthuizen.

## Gebruik

### Eerste ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voordat men de grill voor de eerste keer gebruikt, moeten eerst de dubbelzijdige grillplaat, grillsteen en mini pannetjes schoongemaakt worden met een vochtige doek.
- Wij adviseren u om vóór het eerste gebruik, het apparaat en de pannetjes ca. 10 minuten op max. stand zonder vlees te verwarmen zodat de reuk, van het apparaat zelf, kan verdwijnen (hierbij kan een lichte rookontwikkeling ontstaan (zorg voor goede ventilatie). Men moet daarom zorgen voor voldoende ventilatie door ramen en balkon deuren te openen.
- Maak het toestel daarna schoon zoals beschreven in het hoofdstuk *Algemeen onderhoud en schoonmaken*.

### Steen

- Breng de steen op het apparaat aan boven het verwarmingselement, met de gepolijste kant naar boven gericht. **Let wel:** Een koude steen mag niet op een heet element worden aangebracht.
- De steen kan, naar wens, worden gebruikt voor het koken van groenten, van in schijven gesneden vlees of vis, etc.
- Deze steen is gemaakt van natuurlijk materiaal. Kleine barsten erin zijn het

resultaat van het natuurlijk uitzetten en krimpen ervan tijdens het verwarmen en afkoelen, terwijl ook een verandering in een donkerder kleur normaal is; een en ander heeft echter geen nadelige effecten.

- Plaats geen diepgevroren voedsel of voorwerpen die azijn bevatten (zoals zure augurken of mosterd) op de steen.

### Dubbelzijdige grillplaat

- Breng de grillplaat op het apparaat aan boven het verwarmingselement.
- Met de geribbelde kant naar boven kan de grillplaat gebruikt worden voor normaal grillen. De grillplaat moet vóór het gebruik lichtjes ingevet worden. De andere kant is geschikt voor het bakken van 4 kleine crêpes of pannenkoeken.

### Regelbare thermostaat en indicatielampje

Wanneer de thermostaat in de hoogste stand gezet is (rechter stand), zal het verwarmingselement de meeste tijd aan staan. Wanneer men de thermostaat knop naar links zet (laagste stand), zal het verwarmingselement van tijd tot tijd uitschakelen en dan weer aan gaan. Het gele indicatielampje zal aanblijven zolang als het verwarmingselement aangezet is. Na het beëindigen van maaltijdbereiding, thermostaat in laagste stand draaien, en stekker uit het stopcontact trekken.

### Bediening

- Plaats de grillsteen en de dubbelzijdige grillplaat op de unit, zorg ervoor dat de geplaatste groef juist vastzit met de overeenkomende uitsteeksels van de draagbeugel. Voor veilig gebruik, moet de extra rand op de grillplaat goed vastzitten

- vóór de uitsteeksels op de draagbeugel.
  - Stop de stekker in het stopcontact en druk de thermostaat geheel naar rechts.
  - Laat het apparaat voor 10 minuten voorverwarmen totdat de gewenste temperatuur bereikt is. Voor het gebruik van de grillsteen heeft men een voorverwarm tijd van ongeveer 25 minuten nodig.
  - Plaats het te grillen voedsel op de grillplaat of op de steen zoals gewenst. De grillplaat kan ook gebruikt worden voor het bereiden van crêpes of pannenkoeken.
  - Plaats de raclettekaas in de mini pannetjes. Plaats de mini pannetjes in het apparaat, onder het verwarmingselement, en laat ze daar staan totdat de kaas gesmolten is.
- Waarschuwing:** Plaats nooit lege mini pannetjes in het apparaat wanneer het is aangezet.
- Wanneer men klaar is met grillen, de thermostaat geheel naar links drukken en de stekker uit het stopcontact verwijderen.

### Vorbereiden van raclettekaas

Snij per persoon ca. 200-300 gram zachte kaas in plakken van 3-5 mm. Doe deze plakken in de pannetjes. Het is te prefereren de originele raclettekaas te gebruiken. Elke andere snel smeltende kaas is echter ook geschikt.

### Praktische tips

- Diepvries voedsel moet, voordat het bereid wordt, altijd op de juiste manier ontdooid worden.
- Om schade aan de coating van de grillplaat en de mini pannetjes te voorkomen, alleen niet-krassende

keukengerei gebruiken.

- Wanneer men grote hoeveelheden voedsel grilt, moet men het opgehoopte vet van tijd tot tijd voorzichtig verwijderen.

### Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Haal vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Uit veiligheidsoverwegingen mag het apparaat nooit met water schoongemaakt worden of in water worden ondergedompeld.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Verwijder de grillplaat en spoel deze af in heet water. Wanneer nodig, kan men wat zachte zeep gebruiken. Hierna goed afdrogen af met een zachte doek.
- Voordat de steen verwijderd wordt om te worden gereinigd, erop letten dat hij helemaal afgekoeld is. Maak de steen onder stromend water met een spons schoon, zonder hierbij een reinigingsmiddel te gebruiken. Droog de steen daarna met een zachte doek goed droog. De steen niet in water onderdompelen.
- De pannetjes moeten met warm water en zeep worden gereinigd en daarna goed worden afgedroogd.

### Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recycleren. Juist wegdoen zal het milieu en

de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

**Garantieverklaring**

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

## Raclette Party Grill con piedra natural

### Estimado Cliente,

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

### Conexión a la red eléctrica

Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

### Descripción

1. Piedra-grill
2. Termostato variable
3. Ranura de posicionamiento en la piedra-grill
4. Cable de alimentación con clavija
5. Placa del grill de doble cara
6. Carcasa
7. Luz indicadora amarilla – función de calentamiento
8. Luz indicadora roja – listo
9. Minisartén
10. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser

realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).

- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y se haya enfriado por completo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- La placa reversible del grill y las minisartenes se deben limpiar en agua templada con jabón. La piedra-grill solo se debe limpiar bajo el grifo de agua. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y Mantenimiento General*.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento

del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Las superficies del aparato, la placa del

grill de doble cara, la piedra-grill y las minisartenes se calientan durante el uso.

**Precaución:** peligro de quemaduras .

- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Durante el funcionamiento, se debe colocar el aparato sobre una superficie termorresistente, a prueba de salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- No coloque el grill junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- Antes de su utilización, la placa del grill de doble cara y la piedra-grill se deben colocar en el aparato sobre el elemento térmico.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.

## Modo de uso

### Antes del primer uso

- Retire por completo todo el material de embalaje.
- Antes de utilizar el grill por primera vez, limpie la placa del grill de doble cara, la piedra-grill y las minisartenes con un paño húmedo.
- Caliente el aparato y las minisartenes durante 10 minutos aproximadamente, sin incorporar ningún alimento, para eliminar el olor típico que se genera al encenderlo por primera vez (se puede apreciar cierta cantidad de humo). Por este motivo, se debe asegurar una ventilación adecuada abriendo las ventanas o el balcón.
- Después limpie el aparato conforme a las instrucciones de la sección *Limpieza y Mantenimiento General*.

## Piedra

- Coloque la piedra sobre el elemento térmico del aparato, con la cara suave hacia arriba. **Cuidado:** evite colocar la piedra fría sobre un elemento caliente.
- La piedra se puede utilizar para cocinar verduras, filetes de carne o pescado, etc. según sea necesario.
- Esta piedra está hecha de material natural. Las pequeñas grietas producidas por la expansión y contracción durante el calentamiento y enfriamiento, así como un oscurecimiento, son normales y no tienen ningún efecto adverso.
- No coloque ningún alimento congelado ni alimentos que contengan vinagre (como pepinillos en vinagre o mostaza) sobre la piedra.

## Placa del grill de doble cara

- Coloque la placa del grill en el aparato sobre el componente calefactor.
- Con la cara acanalada hacia arriba, la placa del grill se puede utilizar para asar de forma normal. Aplicar un poco de aceite sobre la placa, antes de utilizarla. La cara contraria

sirve para preparar 4 pequeños crepes o tortitas.

## Termostato variable y luz indicadora

Si el termostato está ajustado al nivel máximo (a la derecha), el elemento térmico permanecerá encendido casi todo el tiempo. Si gira el botón del termostato hacia la izquierda (nivel inferior), el elemento térmico se apagará durante cierto tiempo y volverá a encenderse después.

La luz indicadora amarilla permanecerá encendida cuando el elemento térmico esté encendido.

Después de su uso, gire el botón del termostato hasta su posición más baja y desenchufe el aparato de la toma de pared.

## Funcionamiento

- Coloque la piedra-grill y la placa del grill de doble cara sobre el aparato, comprobando que la ranura de posicionamiento de la piedra-grill está sujeta por los salientes del soporte de sujeción. Para un funcionamiento seguro, la grieta adicional de la placa debe quedar perfectamente sujeta delante de los salientes del soporte de sujeción.
- Enchufe la clavija en una toma de pared apropiada y empuje el termostato hacia la derecha hasta el máximo.
- Permita que el aparato se precaliente durante 10 minutos hasta alcanzar la temperatura deseada. No obstante, la piedra-grill deberá precalentarse durante 25 minutos aproximadamente.
- Coloque los alimentos a cocinar sobre la placa del grill o la piedra, según sea necesario. La placa del grill también se puede utilizar para preparar crepes o tortitas.
- Coloque el queso de raclette en las minisartenes. Coloque las minisartenes en el aparato, bajo el elemento térmico, y



espere hasta que el queso se derrita.

**Advertencia:** No coloque las minisartenes vacías en el aparato mientras está encendido.

- Después de cocinar los alimentos, empuje el termostato hacia la izquierda hasta el máximo y desenchufe el aparato de la red.

## Modo de preparación del queso en raclette

Utilice unos 200-300 gr. de queso por persona. Prepare el queso en lonchas de unos 3-5 mm de grosor y colóquelas en las minisartenes. Es preferible utilizar un queso apropiado para fundir.

## Consejos prácticos

- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su cocción posterior.
- Para no dañar el recubrimiento de la placa del grill y las minisartenes, utilice solo utensilios no abrasivos.
- Cuando se preparen grandes cantidades de alimentos, la grasa acumulada se deberá retirar con frecuencia.

## Limpieza y Mantenimiento General

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Por razones de seguridad, no sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- No use detergentes abrasivos.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Retire la placa del grill de doble cara y enjuáguela en agua caliente. Si fuera necesario, puede utilizar un detergente suave. Seque por completo con un paño suave.
- Antes de extraer la piedra para su limpieza, asegúrese de que se haya enfriado por completo. Limpie la piedra

con una esponja sintética bajo el chorro de agua sin utilizar ningún detergente. Después séquela por completo con un paño suave. No sumerja la piedra en agua.

- Las minisartenes se deben limpiar con agua templada y jabón, y después se deben secar por completo.

## Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

## Garantía

Este producto está garantizado por un periodo de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

## Raclette party grill con grill in pietra naturale

### Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

### Collegamento alla rete

L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

### Descrizione dell'apparecchio

1. Grill in pietra
2. Termostato variabile
3. Scanalatura di fissaggio sul grill in pietra
4. Cavo di alimentazione con spina
5. Piastra di grigliatura a doppia faccia
6. Unità centrale
7. Spia luminosa gialla – fase di riscaldamento
8. Spia luminosa rossa - macchina pronta
9. Tegamini
10. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o

al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).

- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo disinserito dalla rete elettrica e che si sia raffreddato completamente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- La piastra di grigliatura a doppia faccia e i tegamini possono essere lavati con acqua calda e detersivo. Il grill in pietra invece può essere pulito solo sotto l'acqua corrente. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- La superfici esterne dell'apparecchio, la piastra di grigliatura a doppia faccia, il grill in pietra e i tegamini diventano molto caldi durante il funzionamento. **Avvertenza:** esiste il pericolo di procurarsi ustioni.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere installato su una superficie resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e antimacchia: non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto tenore di grasso o di sostanze liquide.
- Non mettete il grill vicino a una parete o in un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- Prima dell'uso, sistemate la piastra a doppia faccia e il grill in pietra sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento
  - prima di pulire l'apparecchio.

- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - aziende agricole,
  - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).

## Funzionamento

### Primo utilizzo

- Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
- Prima di mettere in uso il grill per la prima volta, pulite la piastra a doppia faccia, il grill in pietra e i tegamini con un panno umido.
- Fate preriscaldare l'apparecchio e i tegamini per circa 10 minuti senza aggiungere alimenti: questo accorgimento servirà ad eliminare il cattivo odore tipico emesso da un grill alla sua prima messa in funzione. È possibile che si diffonda un po' di fumo. È bene quindi assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre.
- In seguito pulite l'apparecchio seguendo le istruzioni indicate nella sezione *Manutenzione generale e pulizia*.

## Grill in pietra

- Sistemate la pietra sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante, con la parte levigata rivolta verso l'alto. **Avvertenza:** evitate di mettere la pietra fredda sull'elemento riscaldante già caldo.
- La pietra può essere usata per preparare ortaggi, fettine di carne, filetti di pesce e altro.
- La pietra è un materiale assolutamente naturale. È possibile che presenti piccole incrinature causate dalla normale espansione e contrazione del materiale durante le fasi di riscaldamento e di raffreddamento o che acquisti una colorazione più scura: ciò è del tutto normale e non comporta nessun effetto dannoso.
- Non mettete mai sulla pietra alimenti congelati o che contengono aceto (p. es. cetriolini sottaceto o senape).

## Piastra di grigliatura a doppia faccia

- Inserite la piastra di grigliatura sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante.
- La piastra di grigliatura può essere usata per grigliare nel modo normale sulla superficie rigata. Ungete leggermente la piastra di grigliatura prima dell'uso. La superficie liscia è ideale per la preparazione di 4 piccole crêpe o frittelle.

## Termostato variabile e spia luminosa

Se la leva del termostato è impostata sulla posizione più alta (spinta tutta a destra), l'elemento riscaldante rimarrà sempre acceso. Se invece il termostato è mosso verso sinistra (impostazione più bassa) l'elemento riscaldante si spegnerà di tanto in tanto per riaccendersi più tardi.

La spia luminosa gialla rimane accesa per tutto il tempo in cui l'elemento riscaldante è acceso.

Dopo l'uso, riportate il termostato sull'impostazione più bassa e scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

## Modalità d'uso

- Sistemate il grill in pietra e la piastra di grigliatura a doppia faccia sull'apparecchio, facendo attenzione a che la scanalatura di fissaggio sulla pietra si blocchi fermamente sulle alette corrispondenti poste sul braccio di supporto. Per una maggiore sicurezza nell'uso, il bordo sporgente della piastra di grigliatura deve poggiare saldamente sulle alette poste sul braccio di supporto.
  - Collegare la spina a una presa di corrente adatta e portate la leva del termostato tutta verso destra.
  - Lasciate che l'apparecchio si riscaldi 10 minuti circa perché raggiunga la temperatura necessaria. Ma l'utilizzo del grill in pietra, richiede un tempo di preriscaldamento di circa 25 minuti.
  - Sistemate gli alimenti sulla piastra di grigliatura o sulla pietra. La piastra di grigliatura può essere utilizzata anche per preparare crêpe o frittelle.
  - Sistemate il formaggio raclette nei tegamini. Mettete i tegamini nell'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante e lasciateli fino a quando il formaggio si è sciolto.
- Avvertenza:** Non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio acceso.
- Quando avete completato la grigliatura, riportate il termostato tutto sulla sinistra e disinserite l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

## Preparazione del formaggio raclette

Calcolate 200-300 grammi di formaggio a persona. Tagliate il formaggio in fette da 3-5 millimetri di spessore e sistemate le fette sui tegamini. Vi consigliamo di utilizzare il formaggio raclette originale, anche se può essere utilizzato qualsiasi altro formaggio che fonde facilmente.

## Consigli pratici

- Fate scongelare perfettamente gli alimenti congelati prima di cucinarli.
- Evitate di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra di grigliatura e dei tegamini utilizzando utensili antigraffio.
- Se desiderate preparare una grande quantità di cibo, ricordatevi che ogni tanto dovrete rimuovere con attenzione il grasso accumulato.

## Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Pulite le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido pulito.
- Togliete la piastra di grigliatura e lavatela in un po' di acqua calda. Se necessario, potete utilizzare un detersivo delicato. Asciugate accuratamente con un panno morbido.
- Prima di togliere la pietra per pulirla, assicuratevi che si sia raffreddata

completamente. Pulite la pietra con una spugna sintetica sotto acqua corrente e senza nessun tipo di detersivo. Asciugate accuratamente con un panno morbido.

Non immergete la pietra in acqua.

- I tegamini possono essere lavati in acqua calda e detersivo, dopo asciugateli accuratamente.

## Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali

rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

## Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## Raclette Partygrill med naturgrillsten

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

### Apparatets dele

1. Grillsten
2. Justerbar termostat
3. Pasningsrille på grillstenen
4. Ledning med stik
5. Dobbeltsidet grillplade
6. Kabinet
7. Gult indikatorlys – opvarmningsfunktion
8. Rødt indikatorlys – klar til brug
9. Små pander
10. Typeskilt (på undersiden)

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se

tillæg).

- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Den vendbare grillplade og de små pander bør rengøres i varmt sæbevand. Grillstenen må kun rengøres under rindende vand. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Generel rengøring og vedligehold*.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med

apparatet.

- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre end 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Apparatets overflader, den dobbeltsidede grillplade, grillstenen og de små pander bliver meget varme under brug.  
**Advarsel:** Der er risiko for forbrænding.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Under brug må apparatet placeres på et varrefast underlag, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.
- Placer ikke grillen tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er

brændbare materialer i nærheden af den.

- Før brug må den dobbeltsidede grillplade og grillstenen placeres øverst på apparatet over varmeelementet.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.

## Betjening

### Før brug

- Fjern al emballage fuldstændigt.
- Inden grillen tages i brug første gang, må den dobbeltsidede grillplade, grillstenen og de små pander tørres af med en fugtig klud.
- Varm grillen og de små pander op i ca. 10 min., uden nogen fødevarer, for at fjerne den lugt der typisk opstår når en grill tændes første gang (en smule røg kan også forekomme). Af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne vinduer eller yderdøre.
- Rengør apparatet bagefter som beskrevet i *Generel rengøring og vedligehold.*



## Grillsten

- Placer grillstenen oven på grillens varmeelement, med den polerede side opad. **Advarsel:** Anbring aldrig en kold grillsten ovenpå et opvarmet varmeelement.
- Grillstenen kan benyttes til tilberedning af grønsager, samt tynde skiver af f.eks. kød eller fisk efter eget valg.
- Grillstenen er fremstillet af naturmateriale. Mindre revner, der opstår som følge af stenens udvidelse og sammentrækning under opvarmning og afkøling, og gradvis ændring til en mørkere farve, er helt normalt og uden betydning for stenens funktion.
- Placer aldrig dybfrosne fødevarer eller mad der indeholder eddike (såsom syltede agurker eller sennep) på grillstenen.

## Dobbeltsidede grillplade

- Sæt grillpladen på apparatet oven over varmeelementet.
- Når den rillede side vender opad, kan grillpladen benyttes som en almindelig grillpande. Grillpladen bør smøres let inden brug. Den anden side er egnet til at bage 4 mindre crepes eller pandekager.

## Justerbar termostat og indikatorlys

Hvis termostaten sættes på den højeste indstilling (til højre), vil varmeelementet være tændt det meste af tiden. Hvis termostaten drejes til venstre (laveste indstilling) vil varmeelementet af og til slukke og derefter tænde igen

Det gule indikatorlys forbliver tændt så længe varmeelementet er tændt.

Efter brug drejes termostaten helt til venstre. Husk også altid at tage stikket ud af stikkontakten.

## Betjening

- Placer grillstenen og den dobbeltsidede grillplade på apparatet, og sørg for at pasningsrillen på grillstenen sidder sikkert på de tilsvarende tappe på holderen. For at sikre tryk betjening skal den ekstra kant på grillpladen også sidde korrekt foran tappene på holderen.
  - Sæt stikket i en passende stikkontakt og skub termostaten helt til højre.
  - Lad apparatet forvarme i ca. 10 minutter for at opnå den nødvendige temperatur. Brug af grillstenen kræver imidlertid forvarmning i ca. 25 minutter.
  - Placer de fødevarer der skal grilles enten på grillpladen eller på grillstenen. Grillpladen kan også benyttes til at bage crepes eller pandekager.
  - Læg racletteosten i de små pander. Sæt de små pander ind i apparatet, under varmeelementet, og lad dem stå der indtil osten er smeltet.
- Advarsel:** Sæt aldrig de små pander tomme ind i apparatet mens det er tændt.
- Når grilningen er afsluttet, drejes termostaten helt til venstre og stikket tages ud af stikkontakten.

## Forberedelse af racletteost

Beregn ca. 200-300g blød ost skåret i 3-5mm tykke skiver per person, og læg skiverne på de små pander. Racletteost og alpeost er særligt egnet. Osten smelter ved opvarmningen og bliver varm og lækker i panderne.

## Praktiske anvisninger

- Frosne varer bør optøs før grilningen.
- For ikke at beskadige belægningen på grillpladen og de små pander, bør man altid benytte køkkenredskaber der ikke er

skarpe.

- Når der skal grilles større mængder af fødevarer bør det opsamlede fedtstof med jævne mellemrum fjernes forsigtigt.

### Generel rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler.
- Kabinettet kan rengøres med en tør eller let fugtig fnugfri klud.
- Tag den dobbeltsidede grillplade af og rengør den med lidt varmt vand. Om nødvendigt kan man også benytte lidt mildt opvaskemiddel. Tør den omhyggeligt af bagefter med en blød klud.
- Inden grillstenen tages af og rengøres, skal man sørge for at den er kølet fuldstændigt af. Rengør grillstenen med en syntetisk svamp under rindende vand uden brug af opvaskemiddel. Tør grillstenen omhyggeligt af bagefter med en blød klud. Læg aldrig grillstenen i blød.
- De små pander kan rengøres i varmt sæbevand og må tørres omhyggeligt af bagefter.

### Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig

yderligere information om dette.

### Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

## Raclette partygrill med natursten

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

### Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

### Delar

1. Grillsten
2. Reglerbar termostat
3. Grillstensens ledskena
4. Elsladd med stickpropp
5. Dubbelsidig grillplatta
6. Hölje
7. Gul signallampa – uppvärmningsfunktion
8. Röd signallampa – färdig
9. Minipanna
10. Märkskylt (på apparatens undersida)

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra

kundtjänstavdelningar (se bilagan).

- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Se till att apparaten inte är kopplad till vägguttaget och att den har svalnat helt innan apparaten rengörs.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Den vändbara grillplattan och minipannorna bör diskas i varmt diskvatten. Grillstenen kan endast rengöras under rinnande vatten. Se avsnittet *Allmän skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Denna apparat kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som

användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Kontrollera noga om apparaten skadats innan du tar den i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsam kraft, får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Apparatsens ytor, den dubbelsidiga grillplattan, grillstenen och minipannorna blir heta under användningen. **Varning:** Risk för brännskada.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Under användningen bör apparaten placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
- Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.

- Innan du använder apparaten bör den dubbelsidiga grillplattan och grillstenen placeras på apparaten ovanför värmeelementet.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.

## Hur du använder din raclettegrill

### Innan första användningen

- Avlägsna allt förpackningsmaterial fullständigt.
- Innan du använder grillen för första gången bör du rengöra den dubbelsidiga grillplattan, grillstenen och minipannorna med en fuktad duk.
- Låt apparaten och minipannorna värmas upp ca. 10 minuter, utan några matprodukter, för att få bort den "nya" lukt som kan uppstå när apparaten kopplas på för första gången. En liten mängd rök kan också synas. Vädra därför ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
- Rengör apparaten efteråt enligt beskrivningen i avsnittet *Allmän skötsel och rengöring*.

## Stenen

- Placera stenen på grillen ovanför värmeelementet, med den polerade sidan uppåt. **Varning:** undvik att placera en kall sten på ett hett element.
- Stenen kan användas för att tillreda grönsaker, skivat kött eller skivad fisk etc.
- Stenen är gjord av naturmaterial. Små sprickor som uppstått p.g.a. naturlig utvidgning och minskning under upphettning och avsvälning samt färgförändring till en mörkare färg är normala och har inga skadliga effekter.
- Placera inte fryst mat eller produkter som innehåller ättika (såsom ättiksgurkor eller senap) på stenen.

## Den dubbelsidiga grillplattan

- Sätt grillplattan på apparaten ovanför värmeelementet.
- När den räfflade sidan placeras uppåt kan grillplattan användas för normal grillning. Grillplattan bör oljas in lätt innan den tas i användning. Den andra sidan använder du för att tillreda 4 små crêpes eller pannkakor.

## Reglerbar termostat och signallampa

Om termostatknappen är inställd på högsta inställningen (högra positionen), kommer värmeelementet att vara påkopplat nästan hela tiden. Om du vrider termostatknappen till vänster (lägre inställning) kommer värmeelementet tidvis att slås av och kopplas på igen.

Den gula signallampan fortsätter att lysa så länge som värmeelementet är påkopplat. Efter användning bör du vrida termostaten till dess lägsta nivå och dra stickproppen ur vägguttaget.

## Användning

- Placera grillstenen och den dubbelsidiga grillplattan på enheten och se till att grillstenens ledskena är ordentligt på plats i motsvarande utbuktningar på hållaren. För att användningen av grillen skall vara säker, bör grillplattans extra rygg placeras ordentligt på plats framför hållarens utbuktningar.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag och tryck termostaten åt höger så långt det går.
- Låt apparaten värmas upp i ca. 10 minuter för att nå den önskade temperaturen. Användning av grillstenen kräver emellertid en uppvärmningstid på ca 25 minuter.
- Placera maten som skall grillas på grillplattan eller på stenen om så önskas. Grillplattan kan också användas för att tillreda crêpes eller pannkakor.
- Sätt racletteosten i minipannorna. Placera minipannorna i apparaten, under värmeelementena, och lämna dem tills osten har smält.  
**Varning:** Placera inte tomma minipannor i apparaten när den är påkopplad.
- När grillningen är klar trycker du termostaten åt vänster så långt det går och drar stickproppen ur vägguttaget.

## Så tillagar du racletteosten

Använd ca 200-300 gram ost per person. Skär den i ca 3-5 mm tjocka skivor och placera dem i minipannorna. Vi rekommenderar att du använder racletteost men det går även bra med annan ost som är lätt att smälta.

## Praktiska tips

- Fryst mat skall alltid tinas ordentligt innan

du tillagar den.

- Undvik skador på grillplattans och minipannornas yta genom att bara använda redskap som inte repar.
- När du grillar större mängder mat bör du försiktigt avlägsna fettets vartefter det samlas.

### Allmän skötsel och rengöring

- Innan du rengör din raclettegrill bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- För att undvika elektrisk stöt bör du aldrig tvätta apparaten med vatten eller doppa den i vatten.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Torka ytterhöljet på raclettegrillen med en fuktad ren trasa.
- Tag bort den dubbelsidiga grillplattan och skölj den i litet varmt vatten. Vid behov kan du använda mildt diskmedel. Torka plattan torr med en mjuk trasa.
- Innan du tar bort stenen för rengöring, bör du se till att den är fullt avsvolnad. Rengör stenen med en syntetisk svamp under rinnande vatten utan att använda något diskmedel. Torka den torr med en mjuk trasa. Sänk inte ner stenen i vatten.
- Minipannorna bör rengöras i varmt vatten och diskmedel och därefter torkas helt torra.

### Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som

kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge

information i ärendet.

### Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Raclette-juhlagrilli luonnollisen grillikiven kera

### Hyvä Asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

### Verkkoiliitäntä

Laitte tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

### Osat

1. Grillikivi
2. Säädettävä termostaatti
3. Grillikiven kohdistusura
4. Virtajohto ja pistoke
5. Kaksipuolinen parilalevy
6. Runko
7. Keltainen merkkivalo – kuumennustoiminto
8. Punainen merkkivalo – valmis
9. Minipannu
10. Arvokilpi (laitteen alapuolella)

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-

osastollemme (katso liite).

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä äläkä upota sitä veteen.
- Kaksipuolinen parilalevy ja minipannut täytyy pestä lämpimässä saippuavedessä. Grillikiven saa puhdistaa vain juoksevassa vedessä. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.

- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
  - Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
  - **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
  - Ennen käyttöönottoa tarkista laite ja mahdolliset lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohtoa vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
  - Laitteen pinnat, kaksipuolinen parilalevy, grillikivi ja minipannut kuumenevät käytön aikana. **Varoitus:** Palovammojen vaara on olemassa.
  - Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
  - Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
  - Käytön aikana parilan on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestäväällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
  - Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja.
  - Ennen käyttöä kaksipuolinen parilalevy ja grillikivi on asetettava laitteen päälle kuumennuselementin yläpuolelle.
  - **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
    - **käytön jälkeen,**
    - **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**
    - **ennen laitteen puhdistamista.**
  - Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
  - Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
  - Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
    - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
    - maatalousyritykset
    - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
    - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- ## Käyttö
- ### Ennen ensimmäistä käyttöönottoa
- Poista kaikki pakkausmateriaali.
  - Puhdista kaksipuolinen parilalevy, grillikivi ja minipannut kostealla liinalla.
  - Lämmitä laitetta ja minipannuja noin 10 minuutin ajan tyhjänä, jotta laitteen ensimmäisen käyttökerran aikainen tyyppilinen ominaishaju haihtuu (kevyttä savunmuodostusta voi olla havaittavissa). Sen takia täytyy varmistaa riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.
  - Puhdista laite tämän jälkeen kappaleessa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.
- ### Kivialusta
- Kiinnitä kivialusta lämpövastuksen päälle kiillotettu puoli ylöspäin. **Varoitus:** välttä asettamasta kylmää kivialustaa kuumalle



lämpövastukselle.

- Kivialustalla voidaan kypsentää vihanneksia, lihaviipaleita, kalaa jne.
- Alusta on luonnonkiveä. Lämpötilan vaihteluiden aikana tapahtuva luonnollinen laajentuminen ja viileneminen aiheuttaa pieniä halkeamia ja värin tummumista. Tämä on normaalia, eikä vaikuta haitallisesti laitteen toimintaan.
- Älä aseta kivialustalle jäistä ruokaa tai etikkaa sisältäviä ruoka-aineita (esim. suolakurkkuja tai sinappia).

## Kaksipuolinen parilalevy

- Aseta parilalevy laitteeseen kuumennuselementin päälle.
- Parilalevyä voidaan käyttää uurrepuoli ylöspäin normaaliin grillaamiseen. Parilalevyä pitää voidella hieman ennen käyttöä. Kääntöpuoli soveltuu 4 pienen ohukaisen tai pannukakun paistamiseen.

## Säädettävä termostaatti ja merkkivalo

Jos termostaattinuppi on asetettu maksimisäätöön (oikea asento), kuumennuselementti on päällä suurimman osan ajasta. Jos termostaattinuppia käännetään vasemmalle (matalampi säätö), kuumennuselementti sammuu ajoittain ja kytketty sitten päälle uudestaan. Keltainen merkkivalo palaa niin kauan kun kuumennuselementti on kytkettynä päälle. Kun ruoka on valmista, käännä termostaatti pienimpään asentoonsa ja vedä verkkopistoke irti.

## Käyttö

- Aseta grillikivi ja kaksipuolinen parilalevy laitteen päälle ja varmista samalla, että grillikivessä oleva kohdistusura

on kiinnitetty kunnolla kannattimen ulokkeisiin. Käyttöturvallisuutta varten parilalevyssä olevan lisäreunan on istuttava tukevasti ulokkeiden edessä kannattimen päällä.

- Kytke pistoke sopivaan pistorasiaan ja työnnä termostaattia oikealle pääteasentoon.
- Anna laitteen esilämmitä noin 10 minuutin ajan, jotta saavutetaan tarvittava lämpötila. Grillikiven käyttö edellyttää kuitenkin noin 25 minuutin esilämmitysaikaa.
- Aseta grillattava ruoka tarpeen mukaan joko parilalevylle tai kivelle. Parilalevyä voidaan käyttää myös ohukaisten tai pannukakujen valmistamiseen.
- Aseta raclette-juusto minipannuihin. Aseta minipannut laitteeseen kuumennuselementin alle ja jätä ne sinne, kunnes juusto on sulanut.

**Varoitus:** Älä aseta tyhjiä minipannuja laitteeseen silloin, kun laite on kytkettynä päälle.

- Kun grillaus on päättynyt, käännä termostaattia kokonaan vasemmalla ja kytke laite irti verkkovirrasta.

## Raclette-juuston valmistaminen

Leikkaa jokaista ruokailijaa varten n. 200-300 g juustoa n. 3-5 mm paksuiksi siivuiksi ja aseta minipannuihin. Suosittelemme raclette-juuston käyttöä, mutta myös muut helposti sulavat juustot soveltuvat.

## Käytännön ohjeita

- Sulata pakasteet ennen grillaamista.
- Käytä ainoastaan hankaamattomia keittiötyökaluja, jotta vältetään parilalevyn ja minipannujen pinnoitteen vahingoittuminen.

- Grillattaessa suurempia määriä ruokaa kerääntynyt rasva on poistettava välillä varovaisesti.

### Laitteen puhdistus ja hoito

- Vedä verkkopistoke irti ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Laitetta ei turvallisuussyistä saa käsitellä nesteillä, eikä missään tapauksessa upottaa veteen.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Pyyhi laite puhtaaksi kevyesti kostutetulla liinalla.
- Ota pois kaksipuolinen parilalevy ja huuhtelee sitä hetkinen kuumassa vedessä. Käytä tarvittaessa mietoa puhdistusainetta. Pyyhi levy kuivaksi pehmeällä liinalla.
- Varmista, että kivialusta on täysin jäähtynyt ennen kuin poistat sen puhdistusta varten. Puhdista kivialusta juoksevassa vedessä synteettisellä sienellä, ilman pesuaineita. Kuivaa alusta huolellisesti pehmeällä kankaalla. Älä upota kivialustaa veteen.
- Minipannut voi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä, ja ne tulee kuivata kunnolla puhdistuksen jälkeen.

### Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät

arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

### Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab  
 PL 63, 01511 VANTAA  
 Puh (09) 870 87860  
 Fax (09) 870 87801  
 www.harrymarcell.fi  
 asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

## Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia

### Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

### Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

### Zestaw

1. Kamienna płyta
2. Regulowany termostat
3. Rowek prowadzący płyty kamiennej
4. Przewód zasilający z wtyczką
5. Dwustronna płyta grillowa
6. Obudowa
7. Żółty wskaźnik świetlny – funkcja grzania
8. Czerwony wskaźnik świetlny – gotowy do pracy
9. Mini-patelnia
10. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo,

wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).

- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy upewnić się, czy urządzenie zupełnie wystygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Dwustronną płytę grillową i mini-patelnię należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Kamienną płytę można myć pod bieżącą wodą. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja ogólna*.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub

psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.

- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia.

Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- W trakcie pracy urządzenia jego powierzchnia, dwustronna płyta grillowa, płyta kamienna i mini-patelnie są gorące. **Uwaga:** dotknięcie grozi oparzeniem.
- Nie zostawiać włączanego urządzenia bez nadzoru.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać, aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- W czasie pracy urządzenie musi być umieszczone na powierzchni odpornej na wysokie temperatury, plamy i rozgrzany tłuszcz. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.
- Nie stawiać grilla w rogu ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- Przed uruchomieniem urządzenia na element grzejny należy najpierw nałożyć płytę grillową oraz płytę kamienną.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego

używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.

## Instrukcja używania grilla

### Przed pierwszym użyciem

- Zdjąć wszystkie elementy opakowania.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia wyczyścić dwustronną płytę grillową, płytę kamienną i mini-patelnie przy użyciu wilgotnej ściereczki.
- Włączyć urządzenie z włożonymi mini-patelnięmi na około 10 minut bez żywności w celu pozbycia się specyficznego zapachu, jaki pojawia się przy pierwszym włączeniu grilla (może się też pojawić nieco dymu). Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Wyczyścić następnie urządzenie zgodnie z instrukcją zamieszczoną w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

### Kamienna płyta

- Połóżyc kamienną płytę na elemencie grzewczym gładką stroną do góry.  
**Uwaga:** nie należy kłaść zimnej płyty na gorącym elemencie grzewczym.
- Kamienną płytę można używać do pieczenia/smażenia warzyw, plasterków mięsa, ryb itp.
- Płyta kamienna wykonana jest z

naturalnego materiału. Niewielkie pęknięcia wynikające z naturalnego rozkurczania i skurczania się płyty podczas ogrzewania i stygnięcia urządzenia są zjawiskiem normalnym, podobnie jak zmiana barwy na ciemniejszą. Nie ma to negatywnego wpływu na pracę urządzenia.

- Na płycie kamiennej nie należy umieszczać zamrożonej żywności ani produktów zawierających cukier (jak np. korniszony czy musztarda).

### Dwustronna płyta grillowa

- Połóżyc płytę na urządzeniu nad elementem grzewczym.
- Kiedy płyta jest odwrócona żeberkowaną stroną do góry, można jej używać do normalnego grillowania. Przed użyciem płytę grillową należy posmarować niewielką ilością tłuszczu. Druga strona przeznaczona jest do smażenia 4 małych naleśników.

### Regulowany termostat ze wskaźnikiem świetlnym

Jeżeli suwak termostatu jest ustawiony na najwyższą moc (prawy koniec), element grzewczy będzie włączony przez większą część czasu. Jeżeli suwak termostatu będzie ustawiony na niższą moc (po lewej stronie), element grzewczy będzie się od czasu do czasu wyłączać i ponownie włączać. Żółty wskaźnik świetlny jest włączony tak długo jak włączony jest element grzewczy. Po zakończeniu pracy, ustawić termostat na najniższą temperaturę i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

### Obsługa

- Należy płytę kamienną oraz dwustronną płytę grillową sprawdzając, czy rowek

- prowadzący płyty kamiennej jest odpowiednio zabezpieczony uchwytami na wsporniku. Aby bezpiecznie korzystać z urządzenia, należy tak umieścić płytę grillową, aby jej dodatkowy grzbiet oparł się pewnie przed uchwytami wspornika.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu elektrycznego i przesunąć suwak termostatu maksymalnie do prawego końca.
  - Pozostawić urządzenie na około 10 minut, aby płyty osiągnęły odpowiednią temperaturę. Użycie płyty kamiennej wymaga rozgrzewania przez około 25 minut.
  - Umieścić produkt przeznaczony do przygotowania na płycie grillowej lub kamiennej. Na płycie grillowej można także smażyć naleśniki.
  - Do mini-patelni włożyć ser raclette. Włożyć mini-patelnie pod element grzewczy i zostawić je tak długo, aż ser się rozpuści.
- Uwaga:** Nie wkładać pustych mini-patelni do włączonego urządzenia.
- Po zakończeniu grillowania, przesunąć suwak termostatu maksymalnie do lewego końca i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

### Jak przyrządzić ser raclette

Użyć od 200 do 300 gramów sera na osobę. Pokroić ser na plasterki o grubości od 3 do 5 mm i ułożyć je na mini-patelniach. Najlepiej użyć oryginalnego sera „Raclette”, aczkolwiek można użyć każdego innego sera, który szybko się rozpuszcza.

### Kilka praktycznych rad

- Przed rozpoczęciem smażenia lub grillowania zamrożona wcześniej żywność powinna być zawsze dokładnie

rozmrózona.

- Aby nie uszkodzić warstwy ochronnej płyty grillowej i mini-patelni, używać wyłącznie odpowiednich przyborów, które nie powodują tarcia.
- Podczas przyrządzania większej ilości żywności należy regularnie i ostrożnie usuwać nagromadzony tłuszcz.

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną grilla czystą, wilgotną ściereczką.
- Zdjąć dwustronną płytę grillową i wypłukać w gorącej wodzie. W razie potrzeby użyć nieco delikatnego płynu do mycia. Po czyszczeniu wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.
- Przed zdjęciem kamiennej płyty grzewczej z urządzenia w celu jej wyczyszczenia, upewnić się, czy całkowicie ostygła. Kamienną płytę grzewczą można myć pod bieżącą wodą bez użycia detergentów. Następnie płytę należy dokładnie wysuszyć miękką ściereczką. Nie zanurzać płyty w wodzie.
- Mini-patelnie należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie wysuszyć.

### Utylizacja

Urządzenia oznaczone powyższym



symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

### **Gwarancja**

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię,

nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα

### Οδηγίες χρήσης

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Πέτρινη πλάκα
2. Μεταβλητός θερμοστάτης
3. Εγκοπή τοποθέτησης στην πέτρινη πλάκα
4. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
5. Πλάκα ψησίματος διπλής όψης
6. Περιβλήμα
7. Κίτρινη ενδεικτική λυχνία – λειτουργία θέρμανσης
8. Κόκκινη ενδεικτική λυχνία – σε ετοιμότητα
9. Μικρό ταψί
10. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιο της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Η πλάκα ψησίματος διπλής όψης και τα μικρά ταψιά πρέπει να καθαρίζονται σε ζεστό σαπουνόνερο. Η πέτρινη σχάρα μπορεί να καθαρίζεται μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην



παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το

ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Οι επιφάνειες της συσκευής, η πλάκα ψησίματος διπλής όψης, η πέτρινη πλάκα και τα μικρά ταψιά θερμαίνονται κατά τη χρήση. **Προσοχή!** Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Όταν φήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτήν.
- Πριν από τη χρήση, πρέπει να τοποθετείτε την πλάκα ψησίματος διπλής όψης και την πέτρινη πλάκα επάνω από το θερμοαντικό στοιχείο της συσκευής.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.

- Όταν βγάζετε το φιν από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φιν.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για πρώτη φορά, καθαρίστε την πλάκα ψησίματος διπλής όψης, την πέτρινη πλάκα και τα μικρά ταψιά με ένα υγρό πανί.
- Θερμάνετε τη συσκευή και τα μικρά ταψιά για 10 περίπου λεπτά, χωρίς τρόφιμα, για να αποβάλλετε την οσμή που συνήθως συναντάται όταν ανάβετε την ψησταριά για πρώτη φορά (μπορεί να υπάρχει και λίγος καπνός). Για το λόγο αυτό, ανοίξτε τα παράθυρα ή την μπαλκονόπορτα ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Κατόπιν, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Γενικός καθαρισμός και φροντίδα».

### Πέτρινη πλάκα

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα στη

συσκευή επάνω από το θερμαντικό στοιχείο, με τη γυαλισμένη πλευρά προς τα επάνω. **Προσοχή!** Να αποφεύγετε να τοποθετείτε την ψυχρή πέτρινη πλάκα επάνω σε ζεστό θερμαντικό στοιχείο.

- Η πέτρινη πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο λαχανικών, κρέατος σε φέτες, ψαριού, κτλ., όπως απαιτείται.
- Αυτή η πέτρινη πλάκα είναι εξ ολοκλήρου κατασκευασμένη από φυσικό υλικό. Οι μικρές ρωγμές από τη φυσική διαστολή και συστολή που προκύπτει κατά τη θέρμανση και ψύξη, καθώς και μια αλλαγή προς ένα πιο σκούρο χρώμα είναι φυσιολογικές και δεν επιφέρουν καμία βλάβη.
- Μην τοποθετήσετε κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα που περιέχουν ξίδι (όπως τουρσί ή μουστάρδα) επάνω στην πέτρινη πλάκα.

### Πλάκα ψησίματος διπλής όψης

- Προσαρμόστε την πλάκα σχάρας στη συσκευή πάνω από το θερμαντικό στοιχείο.
- Με την πλευρά με τις ραβδώσεις να δείχνει προς τα επάνω, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος για ψήσιμο με το συνηθισμένο τρόπο. Θα πρέπει να λιπάζετε ελαφρώς την πλάκα σχάρας πριν από τη χρήση. Η άλλη πλευρά είναι κατάλληλη για να ψήνετε 4 μικρές κρέπες ή τηγανίτες.

### Μεταβλητός θερμοστάτης και ενδεικτική λυχνία

Αν ο διακόπτης του θερμοστάτη βρίσκεται στην υψηλότερη ρύθμιση (τέρμα δεξιά), το θερμαντικό στοιχείο θα είναι αναμμένο την περισσότερη ώρα. Εάν θέσετε το

διακόπτη του θερμοστάτη προς τα αριστερά (χαμηλότερη ρύθμιση), το θερμαντικό στοιχείο θα σβήνει περιστασιακά και κατόπιν θα ανάβει ξανά.

Η κίτρινη ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη όση ώρα είναι αναμμένο το θερμαντικό στοιχείο.

Μετά από τη χρήση, στρέψτε το θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

## Λειτουργία

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα και την πλάκα ψησίματος διπλής όψης στη συσκευή, φροντίζοντας η εγκοπή τοποθέτησης στην πέτρινη πλάκα να είναι σωστά ασφαλισμένη με τις αντίστοιχες λαβές στο στήριγμα. Για την ασφαλή λειτουργία, το πρόσθετο αυλάκι στην πλάκα ψησίματος πρέπει να είναι τοποθετημένο με ασφάλεια μπροστά από τις λαβές του στηρίγματος.
- Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα και θέστε το διακόπτη του θερμοστάτη τέρμα δεξιά.
- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 10 περίπου λεπτά έως ότου φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Ωστόσο, η χρήση της πέτρινης πλάκας απαιτεί χρόνο προθέρμανσης περίπου 25 λεπτών.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στην πλάκα ψησίματος ή στην πλάκα, όπως απαιτείται. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος και για να ετοιμάσετε κρέπες ή τηγανητές.
- Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ σε μικρά ταψιά. Τοποθετήστε τα μικρά ταψιά στη συσκευή, κάτω από το θερμαντικό στοιχείο, και αφήστε τα έως ότου λιώσει

το τυρί.

**Προειδοποίηση:** Μην τοποθετήσετε άδεια μικρά ταψιά στη συσκευή ενώ λειτουργεί.

- Όταν τελειώσετε το ψήσιμο, θέστε το διακόπτη του θερμοστάτη τέρμα αριστερά και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

## Προετοιμασία του τυριού ρακλέτ

Χρησιμοποιήστε περίπου 200 έως 300 γραμμάρια τυριού για κάθε άτομο. Κόψτε το τυρί σε φέτες με πάχος 3 έως 5 περίπου χιλιοστά και τοποθετήστε το στα μικρά ταψιά. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε αυθεντικό τυρί ρακλέτ. Όμως, κάθε τυρί που λιώνει είναι επίσης κατάλληλο.

## Πρακτικές συμβουλές

- Πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρεύετε.
- Για να μην προκαλέσετε βλάβη στην επικάλυψη της πλάκας ψησίματος και των μικρών ταψιών, να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που δεν προκαλούν γρατσουνιές.
- Όταν ψήνετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, θα πρέπει να αφαιρείτε περιστασιακά το συσσωρευμένο λίπος.

## Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίζετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.

- Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
- Βγάλτε την πλάκα ψησίματος και ξεπλύνετε τη με λίγο ζεστό νερό. Εάν απαιτείται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό. Σκουπίστε την πλάκα ξανά με ένα μαλακό πανί για να τη στεγνώσετε.
- Πριν βγάλετε την πέτρινη πλάκα για να την καθαρίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί εντελώς. Καθαρίστε την πέτρινη πλάκα με ένα συνθετικό σφουγγάρι κάτω από τρεχούμενο νερό χωρίς απορρυπαντικό. Κατόπιν σκουπίστε την πλάκα με ένα μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει. Μη βυθίζετε την πέτρινη πλάκα σε νερό.
- Καθαρίστε τα μικρά ταψιά με ζεστό σαπουνόνερο και κατόπιν στεγνώστε τα καλά.

επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

## Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν

πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

## Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή

## Раклетница парти-гриль с природным жарочным камнем

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

### Устройство

1. Жарочный камень
2. Регулируемый термостат
3. Установочный паз на жарочном камне
4. Шнур питания с вилок
5. Двусторонняя жарочная плита
6. Основание
7. Желтая индикаторная лампочка нагрева
8. Красная индикаторная лампочка готовности к работе
9. Минисковородка
10. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Двустороннюю жарочную плиту и минисковородки следует мыть в теплой мыльной воде. Жарочный камень нужно мыть только под проточной водой. Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь,

пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».

- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в

недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.

- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Поверхность корпуса прибора, двусторонняя жарочная плита, жарочный камень и минисковородки при работе прибора сильно нагреваются. **Будьте осторожны!** Можно получить ожог.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагреваемых частей электроприбора.
- При использовании аппарат должен стоять на теплостойкой незагрязняющейся поверхности. При приготовлении пищи с высоким содержанием жира или воды возможно появление брызг.
- Не устанавливайте прибор у самой стены или в углу и обязательно проверяйте, чтобы рядом не было легко воспламеняющихся материалов.
- Перед использованием установите над

нагревательным элементом прибора двустороннюю жарочную плиту и жарочный камень.

- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки, беритесь только за вилку.
- Изготовитель не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения положений данного руководства.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в предприятиях, расположенных в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

## Включение

### Перед первым применением прибора

- Полностью удалите все упаковочные материалы.
- Перед первым применением прибора очистите двустороннюю жарочную плиту, жарочный камень и минисковородки влажной тканью.
- Чтобы устранить запах, который обычно появляется при первом включении гриля (возможно также

появление небольшого количества дыма), прогрейте прибор и минисковородки без продуктов в течение 10 минут. Обеспечьте для этого соответствующую вентиляцию, открыв окна или двери балкона.

- Затем очистите прибор, как указано в разделе «Общий уход и чистка».

## Жарочный камень

- Установите жарочный камень на прибор над нагревательным элементом отшлифованной стороной вверх. **Внимание!** Не устанавливайте холодный жарочный камень над горячим нагревательным элементом.
- Жарочный камень может использоваться для приготовления овощей, мяса или рыбы, нарезанной ломтиками и т.д.
- Жарочный камень изготовлен из природного материала. Появление маленьких трещин в результате естественного расширения и сжатия при нагревании и охлаждении, а также изменение цвета камня на более темный является нормальным явлением и никак не сказывается на работе прибора.
- Не кладите на жарочный камень замороженные продукты или продукты, содержащие уксус (например, такие, как маринованные огурчики или горчицу).

## Двусторонняя жарочная плита

- Установите жарочную плиту на прибор над нагревательным элементом.
- Жарочную плиту, обращенную рифленной поверхностью вверх, можно использовать для обычной жарки. Перед использованием жарочную плиту нужно

слегка смазать. Обратная сторона плиты используется для выпекания 4 блинчиков или оладий.

### **Регулируемый термостат и индикаторная лампочка**

Если ручка термостата установлена на максимальный нагрев (правое положение), нагревательный элемент будет включен постоянно. Если сдвинуть ручку термостата влево (меньший нагрев), нагревательный элемент будет периодически отключаться и включаться. Желтая индикаторная лампочка горит, когда нагревательный элемент включен. Закончив приготовление пищи, установите ручку термостата в крайнее левое положение и выньте сетевую вилку из розетки.

### **Эксплуатация**

- Установите жарочный камень и двустороннюю жарочную плиту на прибор, убедившись, что фиксирующие выступы держателя правильно вошли в установочный паз на жарочном камне. Для обеспечения безопасной эксплуатации прибора следите за тем, чтобы вспомогательный выступ на жарочной плите находился перед выступами держателя.
- Вставьте вилку в стенную розетку и установите ручку термостата в крайнее правое положение.
- Дайте прибору прогреться в течение примерно 10 минут до достижения нужной температуры. Вместе с тем предварительное время разогрева перед использованием жарочного камня составляет около 25 минут.
- Положите продукты для жарки на

жарочную плиту или, если требуется, на жарочный камень. Жарочную плиту можно также использовать для выпекания блинов или оладий.

- Положите ракетный сыр в минисковородки. Установите минисковородки в прибор, под нагревательный элемент, и держите их там до расплавления сыра.

**Предупреждение.** Не устанавливайте пустые минисковородки во включенный прибор.

- Закончив готовку, установите ручку термостата в крайнее левое положение и выньте сетевую вилку из розетки.

### **Подготовка сыра для ракетницы**

Нарежьте, в зависимости от количества порций, несколько пластин мягкого сыра толщиной в 3-5 мм и положите их в минисковородки.

### **Полезные советы**

- Замороженные продукты перед приготовлением лучше оттаять.
- Чтобы не повредить покрытие жарочной плиты и минисковородок, не пользуйтесь острыми предметами кухонной утвари.
- При жарке пищи в больших количествах осторожно удаляйте, время от времени, скопившийся жир.

### **Общий уход и чистка**

- Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Не мойте прибор и ни в коем случае не погружайте его в воду.
- Не используйте для чистки прибора сильнодействующие или абразивные чистящие средства.



- Протрите прибор слегка влажной тканью.
- Снимите двустороннюю жарочную плиту и вымойте ее в теплой воде. При необходимости можно использовать мягкие моющие средства. После этого вытрите поверхность насухо мягкой тканью.
- Прежде чем снять жарочный камень, убедитесь, что он остыл. Камень нужно чистить синтетической губкой под проточной водой без применения моющих средств. После этого следует его вытереть насухо мягкой тканью. Не погружайте камень в воду.
- Минисковородки нужно мыть в теплой мыльной воде, после чего вытереть насухо.

### Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

### Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения

руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

## Kundendienstzentralen

**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Service stredisko**  
**Centrala obsługi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Am Brühl 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
service@severin.de

## Kundendienst Ausland

### Belgique

Dancal N.V.  
Bavikhoofsstraat 72  
8520 Kuurne  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

### Bosnia i Herzegovina

Malistic MP d.o.o  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Citluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

### Bulgaria

Noviz AG  
Khan Kubrat 1 Str.  
BG-4000 Plovdiv  
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614  
e-mail: sales@noviz.com

### Czech Republic

ARGO spol. s r.o.  
Žihobce 137  
CZ 342 01 Sušice  
Tel.: + 376 597 197  
Fax: + 376 597 197  
http://argo.zihobce.cz  
argo@zihobce.cz

### Croatia

TD Medimurka d.d.  
Trg. Republike 6  
HR-40000 Cakovec  
Croatia  
Tel: +385-40 328 650  
Fax: + 385 40 328 134  
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

### Cyprus

G.L.G. Trading  
4-6, Oidipodos Street  
Larnaca, Cyprus  
Tel.: 024/633133  
Fax: 024/635992

### Denmark

Scandia Serviceteknik A/S  
Hedeager 5  
2605 Brøndby  
Tel.: 45-43202700  
Fax: 45-43202709

### Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000  
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,  
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843  
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,  
tel: 44 25 175  
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,  
tel: 35 60 708  
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,  
tel: 47 56 900  
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,  
tel: 32 40 515  
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,  
tel: 43 33 802  
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,  
tel: 45 55 978  
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,  
tel: 46 36 379, 51 87 444

### Espana

Severin Electrodrom. España S.L.  
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.  
45200 ILLESCAS(Toledo)  
Tel: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
http://www.severin.es

### France

SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 OBERNAI CEDEX  
Tel.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09

### Greece

BERSON  
C. Sarafidis Bros. S.A.  
Agamemnonos 47  
176 75 Kallithea, Athens  
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center  
Agias Anastasias & Laertou, Pilea  
Service Post of Thermi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

### Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel. : 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
Info@iranseverin.com  
www.iranseverin.com

### Israel

Eatay Agencies  
109 Herzel St.  
Haifa  
Phone: 050-5358648  
Email: service@severin.co.il

### Italia

Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800240279  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

### Jordan

F.A. Kettaneh  
P.O. Box 485  
Amman, 11118, Jordan  
Tel: 00962-6-439 8642  
e-mail: app@kettaneh.com.jo

## Korea

Jung Shin Electronics co., ltd.  
501, Megaventurtower 77-9,  
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu  
Seoul, Korea  
Tel: +82-22-637 3245~7  
Fax: +82-22-637 3244  
Service Hotline: 080-001-0190

## Latvia

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: + 371 7279892  
servo@apollo.lv

## Lebanon

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Telephone 01 244200, Fax 01 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

## Luxembourg

Ser-Tec  
Rue du Chateau d' Eua  
3364 Leudelange  
Tel.: 00352 -37 94 94 402  
Fax 00352 -37 94 94 400

## Macedonia

Agrotehna  
St.Prvomajska bb  
1000-Skopje  
MACEDONIA  
e-mail: servis@agrotehna.com.mk  
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

## Magyarország

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267

## Nederland

HAS b.v.  
Stedenbaan 8  
NL-5121 DP Rijen  
Tel: 0161-22 00 00  
Fax: 0161-29 00 50

## Norway

Løkken Trading AS  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: 40 00 67 34  
Fax: 66 80 45 60

## Österreich

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10  
Fax.: 0 62 46 / 72 70 2

## Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.  
UL. CYGANA 4  
45-131 OPOLE  
Tel/Fax 0048 77 453 86 42  
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

## Portugal

Auferma  
Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3  
4410 455 Arcozelo  
Tel.: 022/616 7300  
Fax: 022/616 7325  
auferma@auferma.pt

## Russian Federation

Orbita Service  
123362 Moskau  
ul. Svobody 18,  
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис  
123362 г. Москва,  
ул. Свободы, д. 18.  
Тен.: (495)585-05-73

## Romania

For Brands srl  
Str. Capitan Aviator Alexandru  
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20<sup>F</sup>  
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1  
Bucuresti  
Tel: + 40 21 233 41 12  
+ 40 21 233 41 13  
+ 40 21 688 66 13  
Fax: + 40 21 233 41 03  
+ 40 21 688 66 13  
E-mail: office@forbrands.ro  
Web site: www.forbrands.ro

## Schweiz

VB HandelS Sàrl GmbH  
Postfach 306  
1040 Echallens  
Tel: 021 881 60 45  
Fax: 021 881 60 46  
mail: severin@helt.ch

## Serbia

SMIL doo  
Pasiceva 28, Novi Sad  
Serbia and Montenegro  
tel: + 381-21-524-638  
tel: +381-21-553-594  
fax: +381-21-522-096

## Slowak Republic

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: 033/544 7177

## Finland

Oy Harry Marcell Ab  
Rälssitie 6, PL 63  
01511 Vantaa  
Tel.: 00358 / 2 07 599 860  
Fax: 00358 / 2 07 599 803

## Svenska

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: 040/12 07 70  
Fax: 040/6 11 03 35

## Slovenia

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel: 00386 1 542 1927  
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

## **SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

[information@severin.de](mailto:information@severin.de)