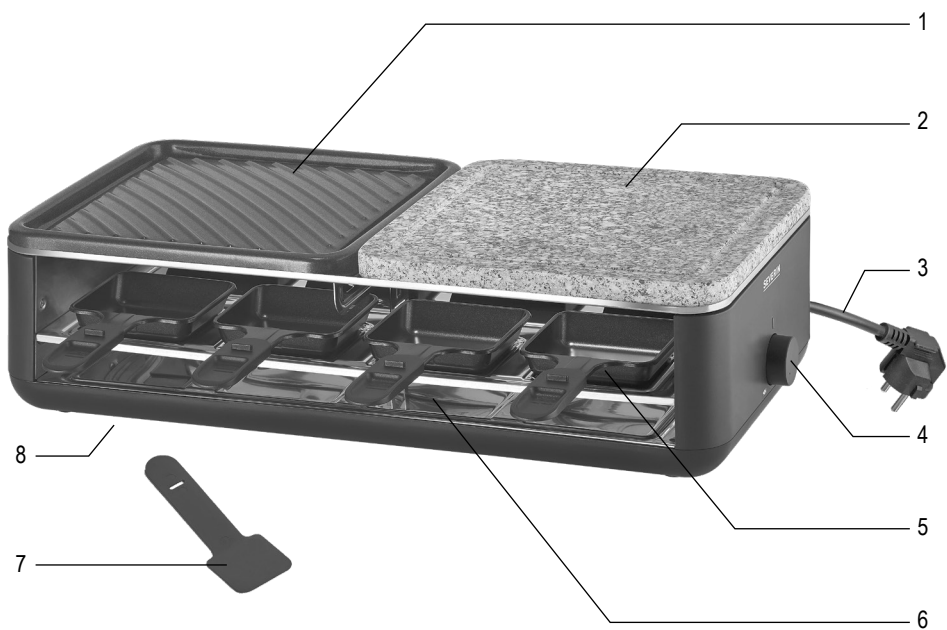




## ART.-NO. **RG 2366**

<b>DE</b>	Gebrauchsanleitung	Raclette mit Naturgrillstein/Keramikgrillfläche	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Raclette with natural grill stone/ceramic grill surface	7
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Raclette avec barbecue en pierre naturelle/surface de gril en céramique	10
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Raclette met natuurgrillsteen/keramisch grilloppervlak	13
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Raclette con piedra natural para grill/superficie de parrilla de cerámica	16
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Raclette con pietra naturale per barbecue/superficie di cottura in ceramica	19
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Raclette med grill af natursten/keramisk grilloverflade	22
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Raclette med naturlig grillsten/keramisk grilllyta	25
<b>FI</b>	Käyttöohje	Raclette luonninkiveä/keramisella grillipinnalla	28
<b>PT</b>	Manual de instruções	Raclette com pedra para grelhar natural/superfície para grelhar em cerâmica	31
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Raclette z powierzchnią grillową z naturalnego kamienia / ceramiki	34
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Ρακλέτα με φυσική πέτρα ψησίματος/κεραμική επιφάνεια ψησίματος	37



<b>Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά</b>	
Art.Nr. / Item no. / Art. n° / Art.nr. / Nr. ° Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.° Art.° / Nr art. / Αρ. πρ.	RG 2366
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energía / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	1400 W
Spannung/Frequenz / Voltage/Frequency / Tension/Fréquence / Spanning/frequentie / Tensión/frecuencia / Tensione/Frequenza / Spænding/Frekvens / Spänning/Frekvens / Jännite/taajuus / Tensão/frequência / Napięcie/częstotliwość / Τάση/Συχνότητα	220-240 V~ 50-60 Hz
Gewicht / Weight / Poids / Gewicht / Peso / Peso / Vægt / Vikt / Paino / Peso / Waga / Βάρος	5,3 kg
Kabellänge / Cable length / Longueur du câble / Kabellengte / Longitud del cable / Lunghhezza del cavo / Ledningslængde / Kabellängd / Johdon pituus / Comprimento do cabo / Długość przewodu / Μήκος καλωδίου	1,95 m

## Raclette mit Naturgrillstein/Keramikgrillfläche

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

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. Grillplatte mit Keramikbeschichtung
2. Grill-Naturstein
3. Anschlussleitung mit Netzstecker
4. Temperaturregler mit ‚Push‘-Funktion zum Einschalten und LED-Kontrollleuchte
5. Pfännchen (8 Stück)
6. Parkebene für Pfännchen
7. Spatel (8 Stück)
8. 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 separate Garantieerklärung).
- 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 Grillplatte, Spatel und Pfännchen mit etwas heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine

reinigen. Den Grillstein nur unter fließendem Wasser reinigen. Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt ‚Reinigung und Pflege‘ entnehmen.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- 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 von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. 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 Grillplatte, der Grillstein und die Pfännchen sind bei und nach dem Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät ausreichend abkühlen lassen, bevor die Grillplatte/der Grillstein abgenommen, das Gerät gereinigt oder zur Aufbewahrung weggestellt wird.
- Die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Die Anschlussleitung stets so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird und sie nicht herunterhängen lassen.
- Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Daher das Gerät auf eine wärmebeständige, spritzunempfindliche, stabile und ebene Unterlage stellen.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Die Grillplatte und den Grillstein vor jeder 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; sondern den Netzstecker anfassen.
- Nur das beigelegte Original-Zubehör verwenden!
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

## Verwendungsbereich

Das Gerät ist ein elektrischer Raclettegrill, der sich zum fettarmen Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse und zum Überbacken von Käse eignet. Jede andere, in der Gebrauchsanweisung nicht genannte Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung die Grillplatte, den Grillstein und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Das Gerät mit Stein und Platte und Pfännchen (ohne Spatel) 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.
- Das Gerät abkühlen lassen.
- Dann das Gerät wie unter *„Reinigung und Pflege“* beschrieben reinigen.

## Grillstein

- Vor der Inbetriebnahme den Grillstein mit der glatten, glänzenden Seite (mit Safrille) nach oben neben die Grillplatte auf das Gerät legen. Dabei beachten, dass der Grillstein rundherum innerhalb des Geräteraumens liegt. Den kalten Stein nicht auf das vorgeheizte Gerät legen.
- Auf dem Stein können je nach Geschmack Gemüse, Fleisch- oder Fischeisbein 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 essighaltige Lebensmittel wie Essiggurken, Senf, usw. auf den Stein legen.

## Grillplatte

- Vor der Inbetriebnahme die Grillplatte mit der gerippten Seite nach oben auf das Gerät neben den Grillstein legen. Dabei beachten, dass die Grillplatte rundherum innerhalb des Geräteraumens liegt.
- Die Grillplatte vor dem Gebrauch leicht einölen.

## Pfännchen und Spatel

- Unbenutzte Pfännchen können auf der Parkebene im unteren Bereich des Gerätes abgestellt werden. Die leeren Pfännchen während des Betriebs nicht direkt unterhalb des Heizelements abstellen.
- Die Spatel während des Betriebs nur außerhalb des Gerätes ablegen.
- Nach dem Gebrauch können die Spatel auf den Griff des Pfännchens aufgeklopft werden.

## Temperaturregler & Kontrollleuchte

- Durch Drücken des Reglers wird das Gerät eingeschaltet.
- Durch Drehen kann die Temperatur zwischen **MIN** und **MAX** eingestellt werden.
- Die Kontrollleuchte blinkt nach Einstecken des Netzsteckers. Nach dem Einschalten leuchtet sie durchgehend.

## Bedienung

- Den Grillstein und die Grillplatte auf das Gerät setzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Die Kontrollleuchte blinkt.
- Das Gerät **durch Drücken des Reglers** einschalten und den Regler auf **MAX** stellen. Die Kontrollleuchte leuchtet dauerhaft.
- Nach ca. 10 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Bei Benutzung des Grillsteins beträgt die Aufheizzeit ca. 25 min.
- Bei Bedarf Grillgut auf die Grillplatte oder auf den Grillstein legen.
- Pfännchen mit Raclette-Käse bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

## Vorbereiten des Raclette-Käses

Pro Person ca. 200-300 g 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.

## Tipps!

- Für optimalen Grillgenuss das Grillfleisch ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt ruhen lassen.
- Tiefgefrorenes vor dem Grillen auftauen.
- Um die Oberflächen der Pfännchen und der Grillplatte zu schonen, nur die Spatel oder andere Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
- Bei großen Grillmengen das angesammelte Grillfett von Zeit zu Zeit vorsichtig, z.B. mit Küchenkrepp, 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 Grillplatte abnehmen. Grillplatte, Pfännchen und Spatel in der Spülmaschine oder mit etwas heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen. Anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Den Grillstein abnehmen und unter fließendem Wasser ohne Spülmittel mit einem Kunststoffschwamm reinigen. Anschließend mit einem Tuch abtrocknen. **Den Stein niemals ins Wasser legen.**

## Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage [www.severin.de](http://www.severin.de) unter dem Unterpunkt „Service Center/Ersatzteleshop“ 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.

**Raclette with natural grill stone/ceramic grill surface****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. Ceramic-coated grill plate
2. Natural grill stone
3. Power cord with plug
4. Temperature controller with "push" function for switching on and LED indicator light
5. Mini-pans (8 pcs)
6. Parking level for mini-pans
7. Spatulas (8 pcs)
8. Type plate (under the 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 contact our customer service department by telephone or email (see separate warranty declaration).
- 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 liquids or immerse it.
- Clean the grill plate, spatulas and mini-pans with lukewarm water and

detergent or in the dishwasher. The grill stone should only be cleaned under running water. For more information on cleaning, please refer to the "*Cleaning and Care*" section.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- 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 clean the appliance or carry out general maintenance unless they are being supervised.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.

- **Caution:** Keep children away from any packaging materials– 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 exterior surfaces, grill plate, grill stone and mini-pans get hot during cooking and remain so some time after. Risk of burns!
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Always allow the appliance sufficient time to cool down before removing the grill plate/grill stone and before cleaning or storing the appliance.
- Do not allow the power cord to touch any hot part of the appliance.
- Do not let the power cord hang free; ensure it is laid in such a way that it does not become a tripping hazard.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant, stable and level 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.
- Do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
- The appliance must not be used or stored outdoors.
- Make sure to place the grill plate and grill stone on the appliance over the heating element before each use.
- **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.
- Only use the original accessories supplied with the appliance!
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

## Applications

This appliance is an electric raclette grill, suitable for low-fat grilling of meat, fish and vegetables and for cheese 'au gratin'.

Any use other than that described in these instructions must be considered improper and may lead to personal injury or material damage.

## Before first use

- Remove any packing materials completely.
- Wipe the grill plate, grill stone and mini-pans with a damp cloth before using the appliance for the first time.
- Leave the appliance with the stone, plate and mini-pans (without spatula) in place to heat up for about 10 minutes without food to allow any unpleasant odour to dissipate (you may notice slight smoke coming from the appliance). Ensure adequate ventilation by opening windows or balcony doors.
- Leave the appliance to cool down.
- Clean the appliance afterwards as described in *Cleaning and care*.

## Grill stone

- Before you start up the appliance, place the grill stone on the appliance next to the grill plate with the smooth, glossy side (with juice groove) facing upwards. Make sure that the grill stone is completely within the appliance frame. Never place the cold stone on the preheated appliance.
- 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.

## Grill plate

- Before using the appliance, place the grill plate on the appliance next to the grill stone with the ribbed side facing upwards. Make sure that the grill plate is completely within the appliance frame.
- Lightly oil the grill plate before use.

## Mini-pans and spatulas

- Unused mini-pans can be placed on the parking level at the bottom of the appliance. Do not place the empty mini-pans directly underneath the heating element during cooking.
- Keep the spatulas outside the appliance during cooking.
- The spatulas can be stored on the mini-pan handle after use.

## Temperature controller and indicator light

- Press the temperature controller to switch on the appliance.
- Turn the temperature controller to set the temperature between **MIN** and **MAX**.
- After plugging in the power plug, the indicator light starts to flash. After switching on the appliance, the light indicator switches to a solid light.



## **Operation**

- Place the grill stone and grill plate on the appliance.
- Insert the power plug into a wall socket. The indicator light starts to flash.
- Switch on the appliance by pressing the temperature controller and then set the temperature to **MAX**. The indicator light switches to a solid light.
- 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 food on the grill plate or grill stone as required.
- 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.
- When you have finished cooking, switch off the appliance and pull out the power plug.

## **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.

## **Useful tips!**


- For the ultimate grilling experience, remove the meat from the fridge about 30 minutes before grilling and leave to rest covered.
- Frozen food should always be properly thawed before it is cooked.
- Only use spatulas or other utensils made of wood or heat-resistant plastic to avoid damaging the surfaces of the mini-pans and the grill plate.
- When grilling large quantities, we recommend that you carefully remove the accumulated grill fat from time to time, e.g. with kitchen paper.

## **Cleaning and care**

- 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. Wash the grill plate, mini-pans and spatulas in the dishwasher or with lukewarm water and detergent. Then, wipe dry with a cloth.
- Remove the grill stone and clean it under running water without detergent using a plastic sponge. Then, wipe dry with a cloth. **Do not immerse the stone in water.**

## **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.

## Raclette avec barbecue en pierre naturelle/ surface de gril en céramique

### 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. Plaque de cuisson avec revêtement en céramique
2. Barbecue en pierre naturelle
3. Cordon d'alimentation avec fiche
4. Régulateur de température avec fonction « push » pour la mise en marche et le voyant LED
5. Poêlons (8 pièces)
6. Niveau de rangement pour poêlons
7. Spatules (8 pièces)
8. Plaque signalétique (partie inférieure de 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. En cas de besoin de réparations, veuillez contacter notre Service Clientèle par téléphone ou courriel (voir la déclaration de garantie séparée).
- 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 avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Nettoyez la plaque de cuisson, les spatules et les poêlons avec un peu

d'eau chaude et du liquide vaisselle ou au lave-vaisselle. Nettoyez le barbecue en pierre uniquement avec de l'eau courante. Pour en savoir plus sur le nettoyage, consultez la section « *Nettoyage et entretien* ».

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- 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.
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **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 extérieures du boîtier, la plaque de cuisson, le barbecue en pierre et les poêlons deviennent chaudes pendant l'utilisation et le restent ensuite pendant quelques temps. Risque de brûlures !
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Laissez toujours suffisamment de temps à l'appareil de refroidir avant de retirer la plaque de cuisson/le barbecue en pierre, avant de nettoyer ou de ranger.
- Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- Posez toujours le câble de raccordement de manière à ce qu'il ne cause pas de trébuchement et ne le laissez pas pendre.
- Placez l'appareil sur une surface stable, 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.
- Ne le posez l'appareil sur une surface chaude, comme une cuisinière, ou près d'une flamme.
- Ne pas utiliser ou entreposer l'appareil à l'extérieur.
- Avant chaque utilisation, positionnez la plaque de cuisson/le barbecue en pierre sur l'appareil, au-dessus de 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.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine fournis !
- 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.

## Utilisations

Cet appareil est un appareil à raclette électrique, qui convient pour la cuisson avec peu de matière grasse de la viande, du poisson et légumes et du fromage gratiné. L'usage de tout aliment autre que ceux donnés dans ce mode d'emploi doit être considéré comme inadéquat et peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

## Avant la première mise en marche

- Retirez complètement tous les emballages.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez la plaque de cuisson, le barbecue en pierre et les poêlons à l'aide d'un chiffon humide.
- Faites chauffer l'appareil avec la plaque, la pierre et les poêlons (sans spatule) pendant environ 10 min à vide, pour éliminer l'odeur caractéristique d'un gril allumé pour la première fois (légère fumée possible). Assurez une ventilation suffisante pendant l'opération en ouvrant les fenêtres ou portes-fenêtres.
- Laissez l'appareil refroidir.
- Nettoyez ensuite l'appareil tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

## Pierre de cuisson

- Avant la mise en service, placez le barbecue en pierre sur l'appareil, côté lisse et brillant (avec rainure de jus) vers le haut, à côté de la plaque de cuisson. Veillez à ce que le barbecue en pierre se trouve tout autour à l'intérieur du cadre de l'appareil. Ne placez pas la pierre froide sur l'appareil préchauffé.
- 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

- Avant la mise en service, placez la plaque de cuisson avec le côté nervuré vers le haut à côté du barbecue en pierre. Veillez à ce que la plaque de cuisson se trouve tout autour à l'intérieur du cadre de l'appareil.
- La plaque de cuisson doit être légèrement graissée avant l'utilisation.

## Poêles et spatules

- Les poêlons inutilisés peuvent être rangés au niveau du rangement dans la partie inférieure de l'appareil. Ne placez pas les poêlons vides directement sous l'élément chauffant pendant le fonctionnement.
- Ne posez les spatules qu'à l'extérieur de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Après utilisation, les spatules peuvent être clipsées sur la poignée du poêlon.

## Thermostat et voyant lumineux

- En appuyant sur la touche, l'appareil s'allume.
- En tournant, la température peut être réglée entre **MIN** et **MAX**.
- Le voyant clignote une fois la fiche secteur branchée. Une fois l'appareil allumé, il s'allume en continu.

## Fonctionnement

- Placez le barbecue en pierre et la plaque de cuisson sur l'appareil.
- Branchez la fiche sur le secteur. Le voyant clignote.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton et réglez le bouton sur **MAX**. Le voyant s'allume en continu.
- 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.
- Si nécessaire, placez les aliments sur la plaque de cuisson ou sur le barbecue en pierre.
- Placez le fromage à raclette dans les poêlons, puis laissez les poêlons sous la résistance de l'appareil, jusqu'à la fonte du fromage.
- Une fois la cuisson des aliments terminée éteignez l'appareil et débranchez le.

## 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 de type raclette ou à pâte molle.

## Conseils !

- Pour un plaisir de grillade optimal, retirez la viande du réfrigérateur environ 30 minutes avant de la griller et laissez-la reposer à couvert.
- Avant de les griller, faites décongeler les aliments congelés.
- Pour préserver les surfaces des poêlons et de la plaque de cuisson, utilisez uniquement les spatules ou autres ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Pour de grandes quantités de grillades, retirez soigneusement la graisse accumulée de temps en temps, par exemple avec un essuie-tout.

## Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- 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. Lavez la plaque de cuisson, le poêlon et la spatule au lave-vaisselle ou avec un peu d'eau chaude en ajoutant du liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite soigneusement avec un chiffon.
- Retirez le barbecue en pierre et nettoyez-le sous l'eau courante sans détergent avec une éponge en plastique. Essuyez-le ensuite soigneusement avec un chiffon. **Ne pas immerger la pierre dans l'eau.**

## 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.

## Raclette met natuurgrijssteen/keramisch grilloppervlak

### 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. Grillplaat met keramische coating
2. Grill-natuursteen
3. Snoer met stekker
4. Temperatuurregelaar met „push“-functie voor inschakelen en LED-indicatielampje
5. Pannetjes (8 stuks)
6. Parkeerniveau voor pannetjes
7. Spatels (8 stuks)
8. Typeplaatje (onder het apparaat)

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het net snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Voor reparaties graag via telefoon of email contact opnemen met onze afdeling klantenservice (zie aparte garantieverklaring).
- 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 met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Reinig de grillplaat, spatel en

pannetjes met een beetje heet water en afwasmiddel of reinig in de vaatwasser. Reinig de grillsteen alleen onder stromend water. Gedetailleerde aanwijzingen voor het schoonmaken vind u in het gedeelte „Reiniging en onderhoud“.

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart systeem van afstandsbediening.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- 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.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.

- **Waarschuwing:** Houd 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 oppervlakken van de behuizing, de grillplaat, de grillsteen en de pannetjes zijn tijdens en na het gebruik heet. Gevaar voor verbranden!
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen alvorens de grillplaat/grillsteen te verwijderen, het apparaat schoon te maken of op te bergen.
- Het snoer moet vrijgehouden worden van hete delen van het apparaat.
- Leg het snoer altijd zo dat het geen struikelblok wordt en laat het niet naar beneden hangen.
- Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een stabiel, recht en 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.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen.
- Gebruik of bewaar het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats voor elk gebruik de grillplaat en de grillsteen op het apparaat over het verwarmingselement.
- **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.
- Gebruik alleen de meegeleverde originele accessoires!
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

## Toepassingen

Dit apparaat is een elektrische raclettegrill, geschikt voor het vetarm grillen van vlees, vis en groenten en voor gegratineerde kaas.

Elk ander gebruik dan datgene wat in deze instructies beschreven is, moet als onjuist beschouwd worden en kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.

## Eerste ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Veeg de grillplaat en de pannetjes voor het eerste gebruik af met een vochtige doek.
- Verwarm het apparaat met steen en plaat en de pannetjes (zonder spatel) ong. 10 min. zonder grill- of raclettevoedsel, zodat de eigen geur van het apparaat kan verdwijnen (lichte rookontwikkeling is mogelijk). Zorg daarom voor voldoende ventilatie door geopende ramen of balkondeuren.
- Laat het apparaat afkoelen.
- Maak het toestel daarna schoon zoals beschreven in het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

## Steen

- Leg voor ingebruikname de grillsteen met de gladdes glanzende kant (met saggroef) naar boven naast de grillplaat op het apparaat. Houd er rekening mee dat de grillsteen zich rondom binnen het frame van het apparaat bevindt. Plaats de koude steen niet op het voorverwarmede apparaat.
- 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.

## Grillplaat

- Plaats bij de ingebruikname de grillplaat met de gecoate kant naar boven op het apparaat naast de grillsteen. Houd er rekening mee dat de grillplaat zich rondom binnen het frame van het apparaat bevindt.
- De grillplaat voor het gebruik licht insmeren met olie.

## Pannetjes en spatels

- Ongebruikte pannetjes kunnen op het parkeerniveau in het onderste gedeelte van het apparaat worden geplaatst. Plaats de lege pannetjes tijdens het gebruik niet direct onder het verwarmingselement.
- Leg de spatels tijdens het gebruik alleen buiten het apparaat.
- Na gebruik kunnen de spatels op het handvat van het pannetje worden geklemd.

## Temperatuurstelling en indicatielampje

- Door op de regelaar te drukken kan het apparaat worden ingeschakeld.
- Door te draaien kan de temperatuur tussen **MIN** en **MAX** ingesteld worden.
- Het indicatielampje knippert nadat de stekker in het stopcontact is gestoken. Na het inschakelen brandt deze continu.

## Gebruik

- Plaats de grillsteen en grillplaat op het apparaat.
- Steek de stekker in een stopcontact. Het indicatielampje knippert.
- Schakel het apparaat in door op de regelaar te drukken en stel de regelaar in op **MAX**. Het indicatielampje brandt continu.
- 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.
- Leg indien nodig het voedsel op de grillplaat of op de grillsteen.
- Plaats de raclette kaas in de mini pannetjes. Plaats de mini pannetjes in het apparaat, onder het verwarmingselement, en laat ze daar staan totdat de kaas gesmolten is.
- Schakel het apparaat na het bereiden van voedsel uit en trek de stekker uit het stopcontact.

## 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 raclette kaas te gebruiken. Elke andere snel smeltende kaas is echter ook geschikt.

## Tips!

- Haal voor optimaal grillplezier het gegrilde vlees ongeveer 30 minuten voor het grillen uit de koelkast en laat afgedekt rusten.
- Diepvries voedsel moet, voordat het bereid wordt, altijd op de juiste manier ontdooid worden.
- Om de oppervlakken van de pannetjes en de grillplaat te beschermen, gebruikt u alleen de spatels of andere gebruiksvoorwerpen van hout of hittebestendig plastic.
- Bij grote grillhoeveelheden het opgehoopte grillvet van tijd tot tijd voorzichtig verwijderen, bijvoorbeeld met keukenpapier.

## Onderhoud en schoonmaken

- Haal vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Verwijder de grillplaat. Grillplaat, pannetje en spatel afwassen in de vaatwasser of met wat heet water met toevoeging van afwasmiddel. Aansluitend met een doek afdrogen.
- Verwijder de grillsteen en reinig onder stromend water zonder afwasmiddel met een kunststof spons. Aansluitend met een doek afdrogen. **De steen niet in water onderdompelen.**

## Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

## Raclette con piedra natural para grill/superficie de parrilla de cerámica

### 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. Placa de parrilla con revestimiento cerámico
2. Piedra natural para grill
3. Cable eléctrico con clavija
4. Regulador de temperatura con función «push» para el encendido y luz indicadora LED
5. Mini sartenes (8 unidades)
6. Área para la colocación de las mini sartenes sin usar
7. Espátulas (8 unidades)
8. Placa de características (debajo del dispositivo)

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Para cualquier reparación, póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente por teléfono o email (véase la declaración de garantía en documento independiente).
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Limpie la placa de la parrilla, las

espátulas y las mini sartenes con un poco de agua caliente y jabón o en el lavavajillas. Limpie la piedra para grill solo con agua corriente. Para una información más detallada sobre la limpieza, consulte el apartado *Limpieza y Cuidado*.

- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- 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.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- 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: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Las superficies de la carcasa, la placa de parrilla, la piedra para grill y las mini sartenes están muy calientes durante y después del funcionamiento. ¡Riesgo de quemaduras!
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Deje enfriar el aparato el tiempo suficiente antes de limpiarlo, guardarlo o retirar la placa de la parrilla/la piedra para grill.
- Se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Coloque siempre el cable de conexión de modo que no provoque tropiezos y no lo deje colgando.
- Durante el funcionamiento, se debe colocar el aparato sobre una superficie estable, llana y 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.
- No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes tales como resistencias eléctricas, ni próximo a una salida de gas u otras fuentes de calor.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Coloque la placa de la parrilla y la piedra para grill sobre el aparato encima de la resistencia siempre antes de ponerlo en funcionamiento.
- **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.
- ¡Utilice solo los accesorios originales incluidos!
- No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

## Aplicaciones

Este aparato es un grill raclette eléctrico, que permite asar sin grasa carne, pescado y verduras y gratinar queso. Cualquier otra utilización distinta a las indicadas en estas instrucciones debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.

## Antes del primer uso

- Retire por completo todo el material de embalaje.
- Antes del primer uso, limpie la placa de la parrilla, la piedra para grill y las mini sartenes con un paño húmedo.
- Antes de utilizarlo por primera vez, caliente el aparato con la placa de la parrilla, la piedra para grill y las mini sartenes (sin espátulas) unos 10 minutos, sin colocar alimentos en la raclette ni en la plancha, para que se reduzca el olor propio del aparato (es posible que se produzca un poco de humo). Al hacerlo, procure que haya ventilación suficiente abriendo las ventanas o puertas de las terrazas.
- Deje enfriar el aparato.
- Después limpie el aparato conforme a las instrucciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

## Piedra

- Antes de ponerlo en funcionamiento, coloque la piedra para grill con el lado liso y brillante (con ranura para jugos) hacia arriba junto a la placa de la parrilla sobre el aparato. Preste atención a que la piedra para grill se encuentre dentro del marco del aparato. No coloque la piedra fría sobre el aparato precalentado.
- 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 de la parrilla

- Antes de la puesta en marcha, coloque la placa de la parrilla sobre el aparato con el lado acanalado hacia arriba, junto a la piedra para grill. Preste atención a que la placa de la parrilla se encuentre dentro del marco del aparato.
- Unte un poco de aceite en la placa de la parrilla antes de utilizarla.

## Mini sartenes y espátulas

- Las mini sartenes no utilizadas se pueden colocar en el área para la colocación de las mini sartenes sin usar en la parte inferior del aparato. No coloque las sartenes vacías directamente debajo de la resistencia mientras esté en funcionamiento.
- Durante el funcionamiento, coloque las espátulas solo fuera del aparato.
- Después de utilizarlas, las espátulas se pueden sujetar al mango de la mini sartén.

### Termostato variable y luz indicadora

- El aparato se conecta pulsando el regulador.
- La temperatura puede ajustarse entre **MIN** y **MAX** girándolo.
- La luz indicadora parpadea al conectar el enchufe. Una vez conectado, se queda iluminada fija.

### Funcionamiento

- Coloque la piedra para grill y la placa de la parrilla en el aparato.
- Enchufe la clavija en una toma apropiada. La luz indicadora parpadea.
- Encienda el dispositivo pulsando el regulador y colóquelo en **MAX**. La luz indicadora se iluminará fija.
- 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.
- Cuando sea necesario, coloque los alimentos sobre la plancha o sobre la piedra para grill.
- 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.
- Una vez preparados los alimentos, desconecte el aparato y desenchúfelo.

### 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!

- Para disfrutar al máximo de la barbacoa, saque la carne de la nevera unos 30 minutos antes de asarla y déjela reposar cubierta.
- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su cocción posterior.
- Para proteger las superficies de las mini sartenes y la plancha, utilice solo las espátulas u otros utensilios de madera o plástico resistente al calor.
- En el caso de grandes cantidades de productos a la parrilla, retire con cuidado la grasa acumulada de vez en cuando, por ejemplo, con papel de cocina.

### Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No use detergentes abrasivos.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Retire la placa de la parrilla. Lave la placa de la parrilla, las mini sartenes y las espátulas en el lavavajillas o con un poco de agua caliente con jabón. A continuación, séquela con un paño.
- Retire la piedra para grill y límpiela con agua corriente sin jabón, con una esponja de plástico. A continuación, séquela con un paño. **No sumerja la piedra en agua.**

### 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.

## Raclette con pietra naturale per barbecue/ superficie di cottura in ceramica

### 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. Piastra per barbecue con rivestimento in ceramica
2. Barbecue in pietra naturale
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Manopola di regolazione della temperatura con funzione "push" per l'accensione e spia LED
5. Padelline (8 pezzi)
6. Ripiano per le padelline
7. Spatole (8 pezzi)
8. Targhetta di identificazione (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. Se si rendono necessarie operazioni di riparazione, vi raccomandiamo di mettervi in contatto con il nostro servizio di assistenza clienti per telefono o per email (fare riferimento alla dichiarazione di garanzia separata).
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo disinserito dalla rete elettrica e che si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse

elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.

- Lavare la piastra per barbecue, le spatole e le padelline con un po' di acqua calda e del detergente liquido. Pulire la pietra del barbecue solo sotto l'acqua corrente. Per informazioni dettagliate sulla pulizia, vedere la sezione "*Pulizia e cura*".
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- 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.
- La pulizia e la manutenzione

dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

- 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.
- Le superfici esterne, la piastra e la pietra per barbecue e le padelline sono calde durante e subito dopo l'uso. Pericolo di ustioni!
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Lasciare raffreddare adeguatamente l'apparecchio prima di rimuovere la piastra/la pietra per barbecue, pulire o conservare l'apparecchio.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Disporre sempre il cavo di collegamento in modo che non costituisca un pericolo di inciampo e non rimanga sospeso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere installato su una superficie stabile, piana e 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.
- Non installate l'apparecchio vicino a superfici calde o a contatto diretto con fiamme libere o in prossimità di vapori infiammabili.
- Non utilizzate o conservare il dispositivo all'aperto.
- Prima di utilizzare la piastra e la pietra per barbecue sull'apparecchio, poggiarle 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.

- Utilizzare solo gli accessori originali in dotazione!
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

### Funzionalità

Questo apparecchio è un grill elettrico per raclette, adatto per grigliare carni magre, pesci e ortaggi e per preparare formaggi "au gratin".

Ogni altro utilizzo diverso da quello descritto in questo manuale è da considerarsi improprio e può portare a lesioni personali o a danni materiali.

### Primo utilizzo

- Prima del primo utilizzo, pulire la piastra e la pietra per barbecue e le padelline con un panno umido.
- Riscaldare l'apparecchio con la pietra, la piastra e le padelline (senza spatole) per 10 minuti circa alimenti per disperdere il tipico odore di fabbrica dell'apparecchio. Durante questa operazione è possibile che si formi un po' di fumo. Pertanto, garantire un'adeguata ventilazione tenendo la finestra o le porte del balcone aperte.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Fate preriscaldare l'apparecchio con la pietra / piastra 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 e pulizia*.

### Grill in pietra

- Prima della messa in funzione, posizionare sull'apparecchio la pietra del barbecue con il lato liscio e lucido (con la scanalatura per il grasso) rivolto verso l'alto accanto alla piastra del barbecue. Assicurarsi che la pietra per barbecue si trova all'interno del telaio dell'apparecchio. Non appoggiare la pietra fredda sull'apparecchio preriscaldato.
- 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 presentino 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 per barbecue

- Prima della messa in funzione, posizionare la piastra con il lato scanalato rivolto verso l'alto sull'apparecchio, accanto alla pietra per barbecue. Assicurarsi che la piastra per barbecue si trovi all'interno del telaio dell'apparecchio.
- Prima dell'uso, oliare leggermente la piastra per barbecue.

## Padelline e spatole

- Le padelline inutilizzate possono essere posizionate sull'apposito ripiano nella parte inferiore dell'apparecchio. Non posizionare le padelline vuote direttamente sotto l'elemento riscaldante quando l'apparecchio è in funzione.
- Durante il funzionamento, posizionare le spatole solo all'esterno dell'apparecchio.
- Dopo l'uso, le spatole possono essere agganciate al manico delle padelline.

## Manopola di controllo della temperatura con spia luminosa

- Premere la manopola per accendere l'apparecchio.
- Ruotare la manopola per impostare la temperatura tra **MIN** e **MAX**.
- La spia lampeggia dopo aver inserito la spina di alimentazione. E resta illuminata dopo aver acceso l'apparecchio.

## Funzionamento

- Posizionare la pietra e la piastra per barbecue sull'apparecchio.
- Inserire la spina di alimentazione in una presa. La spia lampeggia.
- Premere la manopola per accendere l'apparecchio e ruotarla per impostare la temperatura su **MAX**. La spia luminosa resta accesa.
- 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.
- Posizionare il cibo sulla piastra o sulla pietra per barbecue.
- 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.
- Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.

## 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!

- Per una grigliata più gustosa, togliere la carne dal frigorifero circa 30 minuti prima della cottura e lasciarla riposare coperta.
- Fate scongelare perfettamente gli alimenti congelati prima di cucinarli.
- Per proteggere le superfici delle padelline e della piastra per barbecue, utilizzare solo spatole o altri utensili in legno o plastica resistente al calore.
- Se si preparano grandi quantità di cibo, rimuovere di tanto in tanto con cautela il grasso accumulato, ad esempio con carta assorbente.

## Manutenzione 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 eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Pulite le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido pulito.
- Rimuovere la piastra del barbecue. Lavare la piastra, le padelline e le spatole in lavastoviglie o con un po' di acqua calda e del detersivo per piatti. Quindi, asciugare con un panno.
- Rimuovere la pietra del barbecue e pulirla sotto l'acqua corrente senza detersivo con una spugna da cucina. Quindi, asciugare con un panno. **Non immergete la pietra in acqua.**

## 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.

## Raclette med grill af natursten/keramisk grilloverflade

### 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.

### EI-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. Keramisk belagt grillplade
2. Grill af natursten
3. Ledning med stik
4. Temperaturregulator med "Push"-funktion til tænding og LED-kontrollampe
5. Pander (8 stk.)
6. Parkeringsniveau for pander
7. Spatler (8 stk.)
8. Typeskilt (under apparatet)

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis der er behov for reparationer, skal du kontakte vores kundeservice via telefon eller e-mail (se separat garantibeskrivelse).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Rengør grillpladen, spatlen og panden med noget varmt vand og rengøringsmiddel eller i opvaskemaskinen. Rengør kun

grillstenen under rindende vand. For flere oplysninger om rengøring, se afsnittet *Rengøring og pleje*.

- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- 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.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 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.

- Kabinettets overflade, grillpladen, grillstenen og panderne er varme under og lige efter brugen. Skoldningsfare!
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Lad apparatet køle af, inden du fjerner grillpladen/grillstenen, rengør apparatet eller stiller det væk.
- Ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Læg altid tilslutningskablet på en sådan måde, at det ikke udgør en snublefare, og lad det ikke hænge ned.
- Under brug må apparatet placeres på en stabil og plan flade, 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.
- Placer ikke apparatet på eller nær ved varme overflader, åben ild eller letantændelige dampe.
- Anvend eller opbevar ikke apparatet i det fri.
- Placer grillpladen og grillstenen over varmeelementet før enhver brug.
- **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.
- Brug kun det vedlagte originale tilbehør!
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

## Anvendelse

Dette apparat er en elektrisk raclette grill, der er egnet til fedtfattig grillning af kød, fisk og grøntsager og til ost 'au gratin'.

Enhver anden anvendelse, end den beskrevet i disse instruktioner, må anses for ukorrekt og kan medføre personskader eller materielle skader.

## Før brug

- Fjern al emballage fuldstændigt.
- Tør grillpladen, grillstenen og panderne over med en fugtig klud inden første ibrugtagning.
- Lad apparatet med sten og plade samt pander (uden spatel) varme op i ca. 10 min. uden madvarer i, således at apparatets egen lugt kan aftage (en let røgudvikling kan forekomme). Sørg i den forbindelse for passende udluftning ved at åbne et vindue eller en altandør.
- Lad apparatet køle af.
- Rengør apparatet bagefter som beskrevet i *Rengøring og vedligehold*.

## Grillsten

- Før ibrugtagning skal du placere grillstenen på apparatet med den glatte side (med safrillen) opad ved siden af grillpladen. Sørg for, at grillstenen er helt inden for apparatets ramme. Placer ikke den kolde sten på det forvarmede apparat.
- Grillstenen kan benyttes til tilberedning af grøntsager, 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.

## Grillplade

- Før idriftsættelse skal du placere grillpladen på apparatet ved siden af grillstenen med den riflede side vendt opad. Sørg for, at grillpladen er helt inden for apparatets ramme.
- Smør grillpladen let med olie inden brugen.

## Pander og spatler

- Ubrugte pander kan stilles på parkeringsniveaue i apparatets nederste område. Placer ikke de tomme pander direkte under varmeelementet under drift.
- Placer kun spatlerne uden for apparatet under drift.
- Efter brug kan spatlerne klipses på håndtaget på panden.

## Termostat med kontrollampe

- Tryk på kontrolknappen for at tænde apparatet.
- Ved at dreje kan temperaturen indstilles mellem **MIN.** og **MAKS.**
- Kontrollampen blinker efter tilslutning af stikket. Når den er tændt, lyser den kontinuerligt.

## Betjening

- Placer grillstenen og grillpladen på apparatet.
- Sæt stikket i en stikkontakt. Kontrollampen blinker.
- Tænd for enheden ved at trykke på kontrolknappen, og indstil kontrolknappen til **MAKS.** Kontrollampen lyser konstant.
- Lad apparatet forvarme i ca. 10 minutter for at opnå den nødvendige temperatur. Brug af grillstenen kræver imidlertid forvarmning i ca. 25 minutter.
- Placer om nødvendigt mad på grillpladen eller på grillstenen.
- Læg racletteosten i de små pander. Sæt de små pander ind i apparatet, under varmeelementet, og lad dem stå der indtil osten er smeltet.
- Efter tilberedningen skal du slukke apparatet og tage stikket ud af stikkontakten.

### Forberedelse af racletteost

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

### Tips!

- For optimal grillglæde skal du tage det grillede kød ud af køleskabet ca. 30 minutter før grillning og lade det hvile tildækket.
- Frosne varer bør optøs før grillningen.
- For at beskytte overfladerne på pander og grillpladen må du kun bruge spatler eller andre redskaber lavet af træ eller varmebestandig plast.
- Ved store mængder mad skal det ophobede grillfedt fjernes forsigtigt fra tid til anden, f.eks. med køkkenrulle.

### Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler.
- Kabinettet kan rengøres med en tør eller let fugtig fnugfri klud.
- Fjern grillpladen. Vask grillpladen, panden og spatlen i opvaskemaskinen eller med lidt varmt vand med tilsætning af rengøringsmiddel. Tør efter med en tør klud.
- Fjern grillstenen og rengør den med en plastiksvamp under rindende vand uden opvaskemiddel. Tør efter med en tør klud. **Læg aldrig grillstenen i blød.**

### 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.



**Raclette med naturlig grillsten/keramisk grilllyta****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. Keramiskt belagd grillplatta
2. Natursten för grillning
3. Elsladd med stickpropp
4. Temperaturregulator med "push" -funktion för påslagning och LED-kontrollampa
5. Små pannor (8 styck)
6. Parkeringsnivå för små pannor
7. Spatlar (8 styck)
8. Typskylt (under enheten)

**Viktiga säkerhetsföreskrifter**

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om apparaten bör repareras ber vi dig kontakta vår serviceavdelning per telefon eller e-post (se separat garantiförklaring).
- Se till att apparaten inte är kopplad till vägguttaget och att den har svalnat helt innan apparaten rengörs.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Rengör grillplattan, spateln och de små pannorna med lite hett vatten och diskmedel eller i diskmaskinen. Rengör grillstenen endast under rinnande vatten. Detaljerade anvisningar för rengöringen finns i

avsnittet *Rengöring och skötsel*.

- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan 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.
- Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- 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.
- Köpslingsytorna, grillplattan, grillstenen och de små pannorna är heta vid och efter användningen. Risk för brännskador!
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.

- Låt apparaten svalna tillräckligt innan grillplattan/ grillstenen tas bort, apparaten rengörs eller ställs undan för förvaring.
- Sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Lägg alltid anslutningskabeln på ett sådant sätt att den inte blir en snubbelrisk och inte låter den hänga ner.
- Under användningen bör apparaten placeras på en stadig, jämn och 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.
- Placera inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, öppen eld eller lättantändliga ångor.
- Använd eller förvara inte enheten utomhus.
- Grillplattan och grillstenen läggs innan varje idrifttagning på enheten ovanför värmeelementet.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - innan apparaten rengörs.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Använd endast de medföljande originaltillbehören!
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.

### Användningsändamål

Denna apparat är en elektrisk raclettegrill som lämpar sig för låg-fett grillning av kött, fisk och grönsaker och för ostgratinerung.

Annan användning än den som beskrivs i denna bruksanvisning anses som felaktig och kan leda till personskador eller materiella skador.

### Innan första användningen

- Avlägsna allt förpackningsmaterial fullständigt.
- Innan första användningen skall grillplattan och de små pannorna torkas av med en våt duk.
- Apparaten med sten och platta och de små pannorna skall värmas upp i ca. 10 minuter utan grill- och Raclette-gods så att apparatens egenlukt kan klinga av (ev. kan lätt rökutveckling förekomma). Se därför till att det finns tillräcklig ventilation från öppnade fönster och balkongdörrar.
- Låt enheten svalna.
- Rengör apparaten efteråt enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

### Stenen

- Innan du använder apparaten ska du placera grillstenen med den släta, blanka sidan (med saftspåret) uppåt bredvid grillplattan på apparaten. Se till att grillstenen är helt inom enhetens ram. Placera inte den kalla stenen på den förvärmade enheten.
- 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 avsvlning 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.

### Grillplatta

- Före idrifttagningen, placera grillplattan med den ribbade sidan uppåt på enheten bredvid grillstenen. Se till att grillplattan är helt inom enhetens ram.
- Olja in grillplattan lätt innan användningen.

### De små pannorna och spatlarna

- Oanvända små pannor kan placeras på parkeringsnivån i enhetens nedre del. Placera inte de tomma små pannorna direkt under värmeelementet under drift.
- Placera endast spatlarna utanför enheten under drift.
- Efter användningen kan spatlarna klämmas fast på handtaget på den lilla pannan.

### Temperaturreglage & kontrollampa

- Genom att trycka på regleraren sätts enheten på igen.
- Genom att vrida kan temperaturen ställas in mellan **MIN** och **MAX**.
- Kontrollampen blinkar efter att nätstickkontakten satts i. Efter påslagningen lyser den kontinuerligt.

### Användning

- Placera grillstenen och grillplattan på enheten.
- Koppla in elsladden med stickpropp till ett eluttag. Kontrollampen blinkar.
- Sätt på enheten genom att trycka på regulatorn och ställ in den på **MAX**. Kontrollampen lyser kontinuerligt rött.
- 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 alltefter behov mat på grillplattan eller på grillstenen.
- Sätt racletteosten i minipannorna. Placera minipannorna i apparaten, under värmeelementen, och lämna dem tills osten har smält.
- Efter avslutad matlagning stängs enheten av och nätkontakten dras ur.

## 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.

## Tips!

- För optimal grillning tas grillköttet ur kylskåpet cirka 30 minuter före grillning och låt det vila övertäckt.
- Fryst mat skall alltid tinas ordentligt innan du tillagar den.
- För att skydda ytorna på de små pannorna och grillplattan används endast spatlar eller andra redskap av trä eller värmebeständig plast.
- Vid stora grillmängder avlägsnas försiktigt det ackumulerade grillfettet från tid till annan, t.ex. med kökscrepe.

## 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.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Torka ytterhöljet på raclettegrillen med en fuktad ren duk.
- Ta bort grillplattan. Tvätta grillplattan, de små pannorna och spatlarna i diskmaskinen eller med lite hett vatten med tillsats av diskmedel. Torka sedan av den med en duk.
- Ta bort grillstenen och rengör den med en plastsvamp under rinnande vatten utan diskmedel. Torka sedan av den med en duk. **Sänk inte ner stenen i vatten.**

## 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.

## Raclette luonninkiveä/keramisella grillipinnalla

### 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.

### Verkkoliitäntä

- Laite 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. Keraamisesti pinnoitettu grillilevy
2. Grillin luonnonkivi
3. Liitäntäjohto pistotulpalla
4. Lämpötilan säädin "push" -toiminnolla kytkemiseksi päälle ja LED-merkkivalo
5. Pannut (8 kpl)
6. Pannujen pitotaso
7. Lastat (8 kpl)
8. Tyyppikilpi (laitteen alla)

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusien liitäntäjohtojen. Jos laite tarvitsee korjausta, ota yhteyttä asiakaspalveluumme puhelimitse tai sähköpostitse (katso erillinen takuutodistus).
- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Puhdistaa grillilevy, lastat ja pannut kuumalla vedellä ja pesuaineella tai pese astianpesukoneessa. Puhdistaa grillikivi vain juoksevan veden alla. Katso puhdistusohjeet kappaleesta "Puhdistus ja hoito".

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokalaitteet, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- 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.
- Lapset eivät saa suorittaa puhdistusta ja käyttäjän tehtäviä huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.
- 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 liitäntäjohtojen vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Koteloiden pinnat, grillilevyt ja pannut ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Palovammojen vaara!
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.

- Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen grillilevyn/kiven poistamista, ennen laitteen puhdistamista tai ennen kuin laite laitetaan säilytykseen.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- Aseta liitäntäkaapeli aina siten, että se ei muodosta kompastumisvaaraa eikä se pääse roikkumaan.
- Laite on sijoitettava käytön ajaksi kuumuudenkestävälle, vakaalle ja tasaiselle pinnalle, joka kestää roiskeet ja tahrautumisen. Rasvaista tai nestepeitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja.
- Älä aseta laitetta kuumalle alustalle, tai tulen tai palovaarallisen höyryn läheisyyteen.
- Laitetta ei saa käyttää tai säilyttää ulkona.
- Aseta grillilevy ja -kivi aina ennen käyttöönottoa laitteeseen lämmityselementin päälle.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Käytä vain mukana toimitettuja alkuperäisiä lisävarusteita!
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

## Käyttötarkoitus

Tämä laite on sähköinen raclette-grilli, joka soveltuu lihan, kalan ja vihannesten vähärasvaiseen grillaukseen ja juuston gratinointiin.

Kaikki muu kuin näissä ohjeissa kuvailtu käyttö on määräysten vastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.

## Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Pyyhi grillilevy, grillikivi ja pannut kostealla pyyhkeellä ennen kuin käytät niitä ensimmäisen kerran.
- Kuumenna laitetta, käännettävää grillilevyä ja pannuja (ilman lastoja) noin 10 minuuttia ilman grilli- tai racletteruokia, jotta laitteen oma haju häviää (vähäinen savunmuodostus on mahdollista). Varmista tätä varten riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.
- Anna laitteen jäähtyä.
- Puhdista laite tämän jälkeen kappaleessa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Kivialusta

- Aseta ennen käyttöönottoa grillikivi laitteeseen siten, että sileä puoli (uralla) on ylöspäin grillilevyn viereessä. Varmista, että grillikivi on täysin laitteen rungon sisällä.
- Älä aseta kylmää kiveä esilämmitetyn laitteen päälle.
- 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).

## Grillilevy

- Aseta grillilevy laitteeseen grillikiven viereen siten, että sen uurrettu puoli on ylöspäin, ennen kuin käytät sitä.
- Varmista, että grillilevy on täysin laitteen rungon sisällä.
- Öljyä grillilevy kevyesti ennen käyttöä.

## Pannut ja lastat

- Käyttämättömät pannut voidaan pysäköidä pitotasolle laitteen alaosaan. Älä aseta tyhjiä pannuja suoraan lämmityselementin alla käytön aikana.
- Aseta lastat vain laitteen ulkopuolelle käytön aikana.
- Käytön jälkeen lastat voidaan laittaa pannun kahvaan.

## Lämpötilasäädin ja merkkivalo

- Säädintä painamalla laite kytketty uudelleen päälle.
- Kääntämällä lämpötilaa voidaan asettaa välille **MIN** ja **MAX**.
- Merkkivalo vilkkuu verkkopistokkeen kytkemisen jälkeen. Kytkemisen jälkeen se palaa jatkuvasti.

## Käyttö

- Aseta grillikivi ja grillilevy laitteen päälle.
- Liitä virtapistoke pistorasiaan. Merkkivalo vilkkuu.
- Kytke laite päälle painamalla säädintä ja aseta säädin arvoon **MAX**. Merkkivalo palaa kiinteästi.
- Anna laitteen esilämmetä noin 10 minuutin ajan, jotta saavutetaan tarvittava lämpötila. Grillikiven käyttö edellyttää kuitenkin noin 25 minuutin esilämmitysaikaa.
- Tarvittaessa laita ruokaa grillilevylle tai -kivelle.
- Aseta raclette-juusto minipannuihin. Aseta minipannut laitteeseen kuumennuselementin alle ja jätä ne sinne, kunnes juusto on sulanut.
- Kytke laite pois päältä ja vedä virtapistoke irti pistorasiasta käytön jälkeen.

## 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.

### Vinkki!


- Parhaan grillausnautinnon saamiseksi ota grillattu liha jääkaapista noin 30 minuuttia ennen grillausta ja anna sen levätä peitettyinä.
- Sulata pakasteet ennen grillaamista.
- Pannujen ja grillilevyn pintojen suojaamiseksi käytä vain lastoja tai muita puusta tai lämmönkestävästä muovista valmistettuja välineitä.
- Suurten grillausmäärien kohdalla on suositeltavaa poistaa kertynyt grillirasva varovasti aika ajoin esim. talouspaperilla.

### Laitteen puhdistus ja hoito

- Vedä verkkopistoke irti ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistu laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Pyyhi laite puhtaaksi kevyesti kostutetulla liinalla.
- Irrota grillilevy. Pese grillilevy, pannut ja lastat astianpesukoneessa tai kuumalla vedellä ja pesuaineella. Kuivaa sen jälkeen liinalla.
- Irrota grillikivi ja puhdistu se muovisienellä juoksevan veden alla ilman astianpesuainetta. Kuivaa sen jälkeen liinalla. **Älä upota kivialustaa veteen.**

### 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.

## Raclette com pedra para grelhar natural/ superfície para grelhar em cerâmica

### Estimado/a cliente,

Por favor, leia atentamente as instruções antes de usar o aparelho e guarde-as para referência futura. Aquele só pode ser usado por pessoas que estão familiarizadas com as instruções de segurança.

### Ligação

- Conecte o aparelho apenas a uma tomada de segurança devidamente instalada.
- A voltagem deve corresponder àquela indicada na placa de classificação.
- Este dispositivo cumpre as normas vinculativas da marcação CE.

### Partes

1. Placa para grelhar revestida de cerâmica
2. Pedra natural para grelhar
3. Cabo elétrico com ficha de alimentação
4. Controlador de temperatura com função 'push' para ligar e indicador luminoso LED
5. Frigideiras (8 unidades)
6. Prateleira de arrumação para frigideiras
7. Espátula (8 unidades)
8. Placa de identificação (sob o aparelho)

### Recomendações de Segurança

- Para evitar riscos e para cumprir com os regulamentos de segurança, as reparações no aparelho ou no seu cabo de eletricidade só devem ser levadas a cabo pelo nosso serviço ao cliente. Caso o seu aparelho necessite de reparação, entre em contacto connosco por telefone ou por e-mail (ver declaração de garantia separada).
- Antes de cada limpeza, desligue a ficha do cabo de energia elétrica da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho não deve ser limpo com líquidos nem neles imerso.
- Limpar a placa para grelhar, as espátulas e as frigideiras com um pouco de água quente e detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça. Limpar a pedra para grelhar apenas sob água corrente. Consultar a secção "*Limpeza e Cuidados*" para obter detalhes sobre a limpeza.
- O aparelho não se destina a ser operado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto.
- O aparelho destina-se a ser utilizado em situações domésticas e semelhantes, por exemplo:
  - em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho;
  - em empresas agrícolas;
  - por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - em alojamentos B&B.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou experiência e/ou conhecimentos insuficientes, caso sejam supervisionadas ou caso tenham recebido instruções adequadas em relação ao uso seguro do aparelho, compreendendo os perigos associados.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Crianças menores de 8 anos devem ser mantidas longe do aparelho e do respetivo cabo elétrico.

- Embalagens não são brinquedos para crianças. Existe risco de asfixia!
- Antes de iniciar o aparelho, verifique se falta algo no seu corpo ou algum acessório que possa comprometer a segurança do mesmo. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Se este for o caso, não utilize o aparelho.
- As superfícies da caixa, a placa para grelhar, a pedra para grelhar, e as frigideiras, ficam quentes durante e após a utilização. Risco de queimaduras!
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o uso.
- Deixar o aparelho arrefecer suficientemente antes de remover a placa para grelhar/pedra para grelhar, limpar o aparelho, ou de o guardar.
- O cabo elétrico não deve tocar nas partes quentes do aparelho.
- O cabo de ligação deve ser sempre colocado de forma a não constituir um perigo de tropeçar e a não ficar pendurado.
- O surgimento de respingos é inevitável no caso de alimentos gordurosos. Por isso, coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável, resistente ao calor e a respingos.
- Não coloque o aparelho diretamente ao lado de uma parede ou em um canto, além disso, afaste objetos facilmente inflamáveis das proximidades.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes (por exemplo, fogões elétricos) nem nas proximidades de chamas de gás.
- Não utilizar nem guardar o aparelho no exterior.
- Colocar a placa para grelhar e a pedra para grelhar sobre o aparelho, por cima dos elementos de aquecimento, antes de cada utilização.
- **Desligue o cabo de alimentação:**
  - depois de cada uso,
  - em caso de falhas durante o funcionamento,
  - antes de cada limpeza do aparelho.
- Não desligue a ficha da tomada puxando o cabo elétrico, mas sim segurando a própria ficha.
- Utilizar apenas os acessórios originais incluídos!
- Se o aparelho for operado incorretamente ou para um fim que não o recomendado, nenhuma responsabilidade será assumida por qualquer dano que possa ocorrer.

### Possibilidades de uso

O aparelho é um grelhador raclette elétrico adequado para grelhar carnes magras, peixe e legumes e para gratinar queijo.

Qualquer outro uso não mencionado nas instruções é considerado impróprio e pode resultar em ferimentos graves ou danos ao aparelho.

### Antes de utilizar pela primeira vez

- Remova todo o conteúdo da embalagem.
- Antes de utilizar pela primeira vez, limpar a placa para grelhar e as frigideiras com um pano húmido.
- Aquecer o aparelho com a pedra e placa e frigideiras (sem espátula) durante cerca de 10 minutos sem alimentos para grelhar nem raclette, para que o próprio odor do aparelho possa diminuir (é possível uma ligeira formação de fumo). Portanto, deve garantir a ventilação adequada através de janelas ou portas de varanda abertas.
- Deixar o aparelho arrefecer.
- Limpe o aparelho como descrito em “*Limpeza e manutenção*”.

### Pedra para grelhar

- Antes de utilizar o aparelho, colocar a pedra para grelhar com o lado liso e brilhante (com a ranhura para o sumo) voltado para cima junto à placa para grelhar. Certificar-se de que a pedra para grelhar está completamente posicionada dentro da estrutura do aparelho. Não colocar a pedra fria sobre o aparelho preaquecido.
- De acordo com a preferência, legumes, carne ou peixe podem ser fatiados e grelhados sobre a pedra.
- A pedra para grelhar é um produto natural. Pequenas fissuras que possam ser causadas pela expansão natural, bem como manchas escuras que possam ser causadas pelo uso normal, não influenciam o uso da pedra.
- Não coloque alimentos congelados ou que contenham vinagre sobre a pedra (ex.: pepinos em conserva, mostarda, etc.).

### Placa para grelhar

- Antes da colocação em serviço, colocar a placa para grelhar no aparelho ao lado da pedra para grelhar com o lado com nervuras voltado para cima. Certificar-se de que a placa para grelhar fica dentro da estrutura do aparelho a toda a volta.
- Olear ligeiramente a placa para grelhar antes da utilização.

### Frigideiras e espátulas

- As frigideiras não utilizadas podem ser colocadas na prateleira de arrumação na parte inferior do aparelho. Não colocar as frigideiras vazias diretamente por baixo do elemento de aquecimento durante o funcionamento.
- Colocar as espátulas fora do aparelho apenas durante o funcionamento.
- Após a utilização, as espátulas podem ser encaixadas na pega da frigideira.



## Regulador de temperatura e indicador luminoso

- O aparelho é ligado premindo o botão de controlo.
- Ao rodar, a temperatura pode ser ajustada entre **MIN** e **MAX**.
- O indicador luminoso pisca quando a ficha de alimentação é ligada à corrente. Após a ligação, acende-se continuamente.

## Instruções

- Colocar a pedra para grelhar e a placa para grelhar no aparelho.
- Introduzir a ficha de alimentação na tomada elétrica. O indicador luminoso pisca.
- Ligar o aparelho premindo o comando e colocar o comando na posição **MAX**. A indicador luminoso acende-se continuamente.
- Após aproximadamente 10 minutos de pré-aquecimento, o aparelho estará pronto para uso. Se quiser usar a pedra para grelhar, o tempo de pré-aquecimento é de aproximadamente 25 minutos.
- Se necessário, colocar os alimentos na placa para grelhar ou na pedra para grelhar.
- Disponha queijo raclette sobre as frigideiras e coloque-as sob a resistência do aparelho, até que o queijo tenha derretido.
- Quando terminar de preparar os alimentos, desligar o aparelho e desligar a ficha da tomada.

## Preparação de queijo raclette

Corte cerca de 200 a 300 g de um queijo mole por pessoa em fatias de aproximadamente 3 a 5 mm de espessura e disponha-o nas frigideiras. Particularmente adequados são, por exemplo, queijo Raclette, Tilsiter e Appenzeller.

## Sugestões!

- Para desfrutar de um grelhado ideal, retirar a carne grelhada do frigorífico cerca de 30 minutos antes de a grelhar e deixá-la repousar coberta.
- Descongele alimentos congelados antes de grelhá-los.
- Para proteger as superfícies das frigideiras e da placa para grelhar, utilizar apenas espátulas ou outros utensílios de madeira ou de plástico resistente ao calor.
- Quando grelhar grandes quantidades, remover cuidadosamente a gordura acumulada no grelhador de vez em quando, por exemplo, com papel de cozinha.

## Limpeza e manutenção

- Antes de cada limpeza, desligue a ficha do cabo de energia elétrica da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho não deve ser limpo com líquidos nem ser neles imerso.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou ásperos.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
- Remova a placa para grelhar. Lavar a placa para grelhar, as frigideiras e a espátula na máquina de lavar louça ou com um pouco de água quente e detergente para a loiça. Depois secar com um pano.
- Retirar a pedra para grelhar e limpar com uma esponja de plástico em água corrente sem detergente líquido. Depois secar com um pano. **Nunca deixe a pedra de molho em água.**

## Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

## Raclette z powierzchnią grillową z naturalnego kamienia / ceramiki

### 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. Płyta grillowa z powłoką ceramiczną
2. Naturalny kamień grillowy
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Regulator temperatury z funkcją „push” do włączania i lampka kontrolna LED
5. Patelnie (8 szt.)
6. Poziom do odkładania patelni
7. Łopatki (8 szt.)
8. Tabliczka znamionowa (pod urządzeniem)

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. W przypadku konieczności wykonania naprawy, proszę skontaktować się telefonicznie lub elektronicznie (patrz oddzielna deklaracja gwarancyjna) z działem obsługi klienta.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy upewnić się, czy urządzenie zupełnie wystygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Czyścić płytę grillową, łopatki i patelnie niewielką ilością gorącej wody i płynu do mycia naczyń albo w zmywarce. Kamień do grillowania należy czyścić tylko pod bieżącą wodą. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- 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.
- Czyszczenie i konserwacja przeprowadzana przez użytkownika

nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- **Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.**
- **Ostrzeżenie:** 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 szarpnięcia, 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.
- Powierzchnie obudowy, płyta grillowa i patelnie są gorące podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przed zdjęciem płyty grillowej / kamienia grillowego, czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy poczekać, aż urządzenie wystarczająco ostygnie.
- Przewód zasilający nie powinien zwiisać swobodnie i należy uważać, aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- Zawsze układać kabel połączeniowy w taki sposób, aby nie stwarzał zagrożenia potknięciem i nie zwiisał.
- W trakcie pracy urządzenie musi stać na stabilnej i równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury, odpryski i plamy. 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.
- Nie należy ustawiać urządzenia na, lub w pobliżu, gorących powierzchni, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów.
- Nie należy używać ani przechowywać urządzenia na zewnątrz.
- Przed każdym użyciem umieścić płytę grillową i kamień grillowy na urządzeniu nad grzałką.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazda nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Używać tylko dołączonych oryginalnych akcesoriów!
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

## Zastosowanie

Urządzenie to jest elektrycznym grillem raclette przeznaczonym do grillowania chudego mięsa, ryb i warzyw oraz przyrządzania sera „au gratin”. Każdy inne użycie urządzenia niż opisane w niniejszej instrukcji jest nieprawidłowe i może doprowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

## Przed pierwszym użyciem

- Zdjąć wszystkie elementy opakowania.
- Przed pierwszym użyciem przetrzeć płytę grillową, kamień grillowy i patelnie wilgotną ściereczką.
- Podgrzewać urządzenie z kamieniem, płytą i patelniami przez ok. 10 minut bez potraw do grillowania i raclette, aby usunąć zapach urządzenia (możliwe lekkie dymienie). Dlatego należy zapewnić wystarczającą wentylację przez otwarte okna lub drzwi balkonowe.
- Zostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Wyczyścić następnie urządzenie zgodnie z instrukcją zamieszczoną w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

## Kamienna płyta

- Przed uruchomieniem umieścić kamień grillowy na urządzeniu gładką, błyszczącą stroną (z rowkiem na sok) skierowaną do góry obok płyty grillowej. Upewnić się, że kamień grillowy znajduje się całkowicie w ramie urządzenia. Nie umieszczać zimnego kamienia na nagrzanym urządzeniu.
- 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).

## Płyta grillowa

- Przed uruchomieniem należy umieścić płytę grillową na urządzeniu obok kamienia grillowego żeberkową stroną skierowaną do góry. Upewnić się, że płyta grillowa znajduje się całkowicie w ramie urządzenia.
- Przed użyciem płytę grillową delikatnie natrzeć olejem.

## Patelnie i łopatki

- Nieużywane patelnie można odkładać na poziomie do odkładania w dolnej części urządzenia. Nie umieszczać pustych patelni bezpośrednio pod grzałką podczas pracy.
- Podczas pracy urządzenia łopatki należy odkładać wyłącznie poza urządzeniem.
- Po użyciu łopatki można przypiąć do uchwytu patelni.

## Regulator temperatury i lampka kontrolna

- Naciśnięcie regulatora powoduje włączenie urządzenia.
- Obracając regulator, można ustawić temperaturę w zakresie od **MIN** do **MAX**.
- Lampka kontrolna miga po podłączeniu wtyczki do gniazdka. Po włączeniu świeci światłem ciągłym.

## Instrukcja obsługi

- Umieścić kamień grillowy i płytę grillową na urządzeniu.
- Włożyć wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego. Lampka kontrolna miga.
- Włączyć urządzenie, naciskając regulator, i ustawić regulator na **MAX**. Lampka kontrolna świeci światłem ciągłym.
- Pozostawić urządzenie na około 10 minut, aby płyty osiągnęły odpowiednią temperaturę. Użycie płyty kamiennej wymaga rozgrzewania przez około 25 minut.
- W razie potrzeby umieścić potrawy na płycie grillowej lub na kamieniu grillowym.
- Do mini-patelni włożyć ser raclette. Włożyć mini-patelnie pod element grzewczy i zostawić je tak długo, aż ser się rozpuści.
- Po zakończeniu przyrządzania potraw wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

## 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.

## Porady!

- Aby zapewnić optymalną przyjemność z grillowania, mięso do grillowania wyjąć z lodówki około 30 minut przed grillowaniem i pozostawić je przykryte.
- Przed rozpoczęciem smażenia lub grillowania zamrożona wcześniej żywność powinna być zawsze dokładnie rozmrożona.
- W celu ochrony powierzchni patelni i płyty grillowej należy używać wyłącznie łypek lub innych przyborów wykonanych z drewna lub tworzywa sztucznego odpornego na wysoką temperaturę.
- W przypadku dużej liczby grillowanych potraw należy od czasu do czasu ostrożnie usuwać nagromadzony tłuszcz z grilla, np. za pomocą papierowego ręcznika.

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.
- Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną grilla czystą, wilgotną ściereczką.
- Zdjąć płytę grillową. Umyć płytę grillową, patelnie i łypatki w zmywarce lub w odrobinie gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć ścierką.
- Wyjąć kamień grillowy i wyczyścić go plastikową gąbką pod bieżącą wodą bez płynu do mycia naczyń. Następnie wytrzeć ścierką. **Nie zanurzać płyty w wodzie.**

## Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.

Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Ρακέτα με φυσική πέτρα ψησίματος/κεραμική επιφάνεια ψησίματος

### 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. Πλάκα ψησίματος με κεραμική επικάλυψη
2. Φυσική πέτρα ψησίματος
3. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
4. Θερμοστάτης με λειτουργία "push" για ενεργοποίηση και λυχνία ελέγχου LED
5. Τηγάνια (8 τεμάχια)
6. Επίπεδο αποθήκευσης τηγανιών
7. Σπάτουλες (8 τεμάχια)
8. Πινακίδα τύπου (κάτω από τη συσκευή)

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση επισκευής, επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών τηλεφωνικώς ή μέσω email (βλ. ξεχωριστή δήλωση εγγύησης).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και

μην τη βυθίζετε σε υγρά.

- Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος, τη σπάτουλα και τα τηγάνια με λίγο ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων ή βάλτε τα στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε την πέτρα ψησίματος μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό. Λεπτομέρειες για τον καθαρισμό θα βρείτε στην ενότητα "Καθαρισμός και φροντίδα".
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- 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 κινδύνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση που

είναι ευθύνη του χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

### • 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 του περιβλήματος, η πλάκα ψησίματος, η πέτρα ψησίματος και τα τηγάνια είναι καυτά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετέπειτα. Κίνδυνος εγκαύματος!
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επαρκώς, πριν να αφαιρέσετε την πλάκα ψησίματος/πέτρα ψησίματος, να την καθαρίσετε ή να την αποθηκεύσετε.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Τακτοποιείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην κρέμεται και να μην κινδυνεύει κανείς να σκοντάψει σε αυτό.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε μια θερμοανθεκτική, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, η οποία δεν καταστρέφεται από πιτσιλιές και λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλιές.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτήν.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, γυμνή φλόγα ή εύφλεκτο ατμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε την συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Πριν από κάθε ενεργοποίηση, τοποθετείτε την πλάκα ψησίματος και την πέτρα ψησίματος στη συσκευή, πάνω από το στοιχείο θέρμανσης.
- **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 βγάξετε το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα εσωκλειόμενα αυθεντικά αξεσουάρ!
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### Χρήσεις

Η συσκευή αυτή είναι μια ηλεκτρική ψησταριά ρακέτ, η οποία είναι κατάλληλη για το ψήσιμο με λίγο λίπος κρέατων, ψαριών και λαχανικών και για την ετοιμασία τυριού «ογκρατέν». Οποιαδήποτε χρήση διαφορετική από αυτή που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες πρέπει να θεωρηθεί λανθασμένη και μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά σε υλικά.

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πριν από την πρώτη χρήση, σκουπίστε την πλάκα ψησίματος, την πέτρα ψησίματος και τα τηγάνια με ένα υγρό πανί.
- Θερμάνετε τη συσκευή με την πέτρα, την πλάκα και τα τηγάνια (χωρίς σπάτουλα) για περ. 10 λεπτά, χωρίς να προσθέσετε τρόφιμα, έτσι ώστε να εξουδετερώσετε την εγγενή οσμή της συσκευής (μπορεί να εμφανιστεί λίγος καπνός). Γι' αυτό, φροντίστε για τον επαρκή αερισμό του χώρου ανοίγοντας τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Κατόπιν, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

### Πέτρινη πλάκα

- Πριν από την ενεργοποίηση, τοποθετήστε στη συσκευή την πέτρα ψησίματος με τη λεία, στιλπνή πλευρά (όπου βρίσκεται η αύλακα χυμών) στραμμένη προς τα πάνω, δίπλα στην πλάκα ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι η πέτρα ψησίματος βρίσκεται από όλες τις πλευρές εντός του πλαισίου της συσκευής. Μην τοποθετείτε την κρύα πέτρα πάνω στην προθερμασμένη συσκευή.
- 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

- Πριν από την ενεργοποίηση, τοποθετήστε στη συσκευή την πλάκα ψησίματος με την κυματιστή πλευρά στραμμένη προς τα πάνω, δίπλα στην πέτρα ψησίματος. Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα ψησίματος βρίσκεται από όλες τις πλευρές εντός του πλαισίου της συσκευής.
- Λιπάνετε ελαφρά την πλάκα ψησίματος πριν από τη χρήση.

## Τηγάνια και σπάτουλες

- Μπορείτε να αποθηκεύσετε τα αχρησιμοποίητα τηγάνια στο επίπεδο αποθήκευσης, στο κάτω μέρος της συσκευής. Μην τοποθετείτε τα άδεια τηγάνια ακριβώς κάτω από το στοιχείο θέρμανσης κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Οι σπάτουλες πρέπει να παραμένουν εκτός της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Μετά τη χρήση, μπορείτε να στερεώσετε τις σπάτουλες στη λαβή του τηγανιού.

## Θερμοστάτης και λυχνία ελέγχου

- Η συσκευή τίθεται σε λειτουργία με πάτημα του θερμοστάτη.
- Περιστρέφοντάς τον μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία μεταξύ **MIN** και **MAX**.
- Η λυχνία ελέγχου αναβοσβήνει μετά τη σύνδεση του φως στην πρίζα. Μετά την ενεργοποίηση ανάβει σταθερά.

## Λειτουργία

- Τοποθετήστε την πέτρα ψησίματος και την πλάκα ψησίματος πάνω στη συσκευή.
- Συνδέστε το φως σε μια πρίζα. Η λυχνία ελέγχου αναβοσβήνει.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας τον θερμοστάτη και ρυθμίστε τον στη θέση **MAX**. Η λυχνία ελέγχου ανάβει σταθερά.
- 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.
- Κατά περίπτωση, τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος ή στην πέτρα ψησίματος.
- Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ σε μικρά τασιά. Τοποθετήστε τα μικρά τασιά στη συσκευή, κάτω από το θερμαντικό στοιχείο, και αφήστε τα έως ότου λιώσει το τυρί.
- Μετά το ψήσιμο, απενεργοποιήστε τη συσκευή και βγάλτε το φως 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 τασιά. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε αυθεντικό τυρί ρακλέτ. Όμως, κάθε τυρί που λιώνει είναι επίσης κατάλληλο.

## Συμβουλές!

- Για το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, βγάλτε το κρέας από το ψυγείο περίπου 30 λεπτά πριν από το ψήσιμο και αφήστε το να ξεκουραστεί σκεπασμένο.
- Πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Για να προστατεύσετε τις επιφάνειες των τηγανιών και της πλάκας ψησίματος, χρησιμοποιείτε μόνο τις σπάτουλες ή άλλα εργαλεία κουζίνας από ξύλο ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό.
- Αν ψήνετε μεγάλες ποσότητες τροφίμων, αφαιρείτε προσεκτικά το συσσωρευμένο λίπος ανά διαστήματα, π.χ. με χαρτί κουζίνας.

## Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίζετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάψετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
- Αφαιρέστε την πλάκα ψησίματος. Πλύνετε την πλάκα ψησίματος, το τηγάνι και τη σπάτουλα στο πλυντήριο πιάτων ή στο χέρι με λίγο ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια σκουπίστε με ένα πανί.
- Αφαιρέστε την πέτρα ψησίματος και καθαρίστε την με ένα πλαστικό σφουγγάρι κάτω από τρεχούμενο νερό χωρίς απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια σκουπίστε με ένα πανί. **Μη βυθίζετε την πέτρινη πλάκα σε νερό.**

## 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.

## SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de

MANUAL RG 2366 01/25  
Technische Änderungen vorbehalten. /  
Model specifications are subject to change.

