

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Raclette-Partygrill mit Naturgrillstein	(D)
Instructions for use	Raclette party-grill with natural stone grill	(GB)
Mode d'emploi	Raclette-Gril avec pierre de cuisson naturelle	(F)
Gebruiksaanwijzing	Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen	(NL)
Instrucciones de uso	Raclette Party Grill con piedra natural	(E)
Manuale d'uso	Raclette party grill con grill in pietra naturale	(I)
Brugsanvisning	Raclette Partygrill med naturgrillsten	(DK)
Bruksanvisning	Raclette partygrill med natursten	(S)
Käyttöohje	Raclette-juhlagrilli luonnollisen grillikiven kera	(FIN)
Instrukcja obsługi	Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia	(PL)
Οδηγίες χρήσεως	Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα	(GR)
Руководство по эксплуатации	Раклетница парти-гриль с природным жарочным камнем	(RUS)

---

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

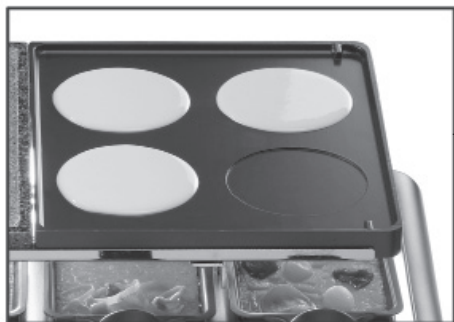
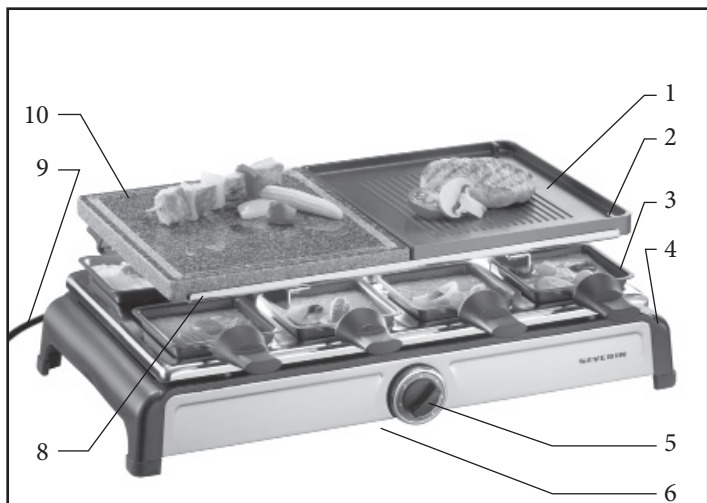
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

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

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

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

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



## ⓓ Raclette-Partygrill mit Naturgrillstein

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. 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. Wendegussplatte (Grill-Seite)
2. Rippen (an Ober- und Unterseite)
3. Pfännchen
4. Gehäuse
5. Temperaturregler mit Kontrollleuchte
6. Typenschild (unter dem Gerät)
7. Wendegussplatte (Crêpes-Seite)
8. Rille (an Steinunterseite)
9. Anschlussleitung
10. Grillstein

### Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
  - Kinder jünger als 8 Jahre sollten vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
  - Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
  - Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
  - Die Wendegussplatte und den Grillstein vor der Inbetriebnahme auf das Gerät über den Heizkörper legen.
  - Die Gehäuseoberflächen, die Wendegussplatte, der Grillstein und die Pfännchen sind bei Betrieb heiß.
- Verbrennungsgefahr!**
- Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Stellen Sie daher das Gerät auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage.
  - Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammare Gegenstände aus der Nähe entfernen. Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu diesen Gegenständen ein.
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
  - **Den Netzstecker ziehen**
    - nach jedem Gebrauch,
    - bei Störungen während des Betriebes,
    - vor jeder Reinigung.
  - Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose

ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.

- Verwenden Sie nur das beigegefügte Original-Zubehör!
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie den Grillstein und die Wendegussplatte abnehmen, das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien!
- Wird das Gerät falsch bedient oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen
  - in Frühstückspensionen
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

## **Bedienung**

### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung die Wendegussplatte, den Grillstein und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Wir empfehlen Ihnen bei der ersten Inbetriebnahme das Gerät ca. 10

Min. ohne Grill- und Raclettegut aufzuheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

### **Grillstein**

- Vor der Inbetriebnahme den Stein mit der glatten Seite nach oben auf das Gerät über den Heizkörper legen. Beachten Sie dabei, dass die kurzen Rillen in der Unterseite des Grillsteins in die Haken an der Kopfseite der Aufnahmewinkel greifen, damit sich der Grillstein nicht verschieben kann. Den kalten Stein nicht auf das vorgeheizte Gerät legen!
  - Auf dem Stein können je nach Geschmack Gemüse, Fleisch- oder Fischeiben 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.
  - Legen Sie keine gefrorenen Speisen oder essighaltige Lebensmittel wie Essiggurken, Senf usw. auf den Stein.

### **Wendegussplatte**

- Die Wendegussplatte kann mit der gerillten Seite zum Grillen verwendet werden. Beachten Sie beim Auflegen auf den Heizkörper, dass die kleinen Rippen an der Wendegussplatte vor die Haken an der Kopfseite der Aufnahmewinkel greifen, damit sich die Wendeplatte nicht verschieben kann.
- Bevor Sie die Wendegussplatte mit Grillgut bestücken, fetten Sie diese dünn mit hochhitzebeständigem Fett ein.
- Mit der anderen Seite können 4 kleine Crêpes gebacken werden. Bereiten Sie den Crêpes-Teig gemäß dem nachstehenden Rezept zu.

### **Temperaturregler**

- Der Temperaturregler regelt die

Einschaltdauer der Heizung. Die Kontrollleuchte zeigt den momentanen Betriebszustand der Heizung an.

Heizung an = Kontrollleuchte ein  
Heizung aus = Kontrollleuchte aus

- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler in die minimale Position • drehen und den Netzstecker ziehen.
- Wählen Sie die maximale Position 6 für den Schmelz- und Grillvorgang. Drehen Sie den Regler in eine niedrigere Position, um die Speisen warm zu halten.

### **Inbetriebnahme**

- Grillstein und Wendegussplatte wie zuvor beschrieben auf das Gerät setzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den Temperaturregler in die maximale Position 6 drehen.
- Nach ca. 10 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Möchten Sie den Grillstein benutzen, beträgt die Aufheizzeit ca. 25 min.
- Bei Bedarf Grillgut auf die Wendegussplatte oder auf den Grillstein legen oder Crêpes auf der Wendegussplatte backen.
- Pfännchen mit Raclette-Zutaten bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.  
Hinweis: Keine leeren Pfännchen in das Gerät stellen, wenn es eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler in die Position • drehen und den Netzstecker ziehen.

### **Praktische Hinweise**

- Tiefgefrorenes vor dem Grillen auftauen.
- Benutzen Sie zum Auflegen und Wenden des Grillgutes bzw. der Crêpes kein Besteck aus Metall oder andere scharfe Gegenstände um die Antihaf-Beschichtung der Wendegussplatte und der Pfännchen nicht zu beschädigen.
- Bei großen Grillmengen empfiehlt es sich, das angesammelte Grillfett von Zeit

zu Zeit vorsichtig, z.B. mit Hilfe von Küchenpapier, zu entfernen.

### **Tipps für die Zubereitung**

#### *Vorbereiten des Raclette-Käses*

Schneiden Sie pro Person ca. 200-300 g weichschnittigen Käse in ca. 3-5 mm dicke Scheiben. Besonders geeignet sind z.B. Raclettekäse, Tilsiter und Appenzeller.

#### *Pfännchen*

Sie können die Pfännchen mit beliebigen Zutaten befüllen und den vorbereiteten Käse darüber legen. Die Zutaten können auch erst im Pfännchen erwärmt werden, bevor der Käse darüber gelegt wird. Hier zur Anregung ein paar geeignete Zutaten:

Ananas, Champignons, Fenchel, Lauchzwiebeln, Paprika, gegrillte Putenbrust, Salami, Salatgurken, gekochter Schinken, Selleriestangen, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln.

Manche Zutaten, z.B. gekochter Schinken, können auch vorher auf der Grillpfanne kurz angebraten werden, bevor sie ins Pfännchen gegeben werden.

Anschließend kann z.B. mit Pfeffer oder Paprika gewürzt werden.

#### *Grillen*

Auf dem Grillstein und der Wendegussplatte können Sie Fleisch, z.B. Schweinefleisch oder Hähnchenbrustfilet oder auch Fisch grillen.

#### *Crêpes*

Zur Zubereitung von Crêpes auf der Wendegussplatte den Teig gemäß nachstehendem Rezept zubereiten. Geben Sie eine kleine Menge Teig in die Aussparungen und wenden Sie die Crêpes sobald die Oberfläche nicht mehr flüssig ist, mit Hilfe z.B. eines Holzwenders.

### Zutaten:

120 g	Mehl
20 g	Zucker
3	Eier
60 g	zerlassene Butter oder Öl
200 ml	Milch
½ TL	Salz
100 ml	Mineralwasser oder Wasser

### Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Eier, zerlassene Butter, Milch und Salz mit dem Handrührgerät gründlich verrühren.
- Mineralwasser hinzufügen und weiterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- Teig etwa 1 Stunde ruhen lassen.

### **Reinigung und Pflege**

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

### **Ersatzteile und Zubehör**

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de>

unter dem Unterpunkt „Service/Ersatzteilshop“.

### **Entsorgung**



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

### **Garantie**

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufelgarantien bleiben unberührt.

# Ⓞ Raclette party-grill with natural stone grill

## 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. Reversible grill plate (grill side up)
2. Studs (on top and underside of plate)
3. Mini pan
4. Housing
5. Variable thermostat with indicator light
6. Rating label (on underside of appliance)
7. Reversible grill plate (pancake side up)
8. Locating grooves (on underside of stone)
9. Power cord with plug
10. Grill stone

## Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given

supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.

- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Do not allow the power cord to touch any hot part of the appliance.
- Before use, the reversible grill plate and the grill stone must be placed on top of the appliance over the heating element.
- The surfaces of the appliance, the reversible grill plate, grill stone and mini-pans become hot during use. **Caution:** there is a danger of burn injury.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When cooking food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the grill next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it. Ensure sufficient safety clearance from such objects.
- Do not leave the appliance unattended while in 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.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the



manufacturer.

- Always allow the appliance sufficient time to cool down before removing the reversible grill plate or the grill stone, and before cleaning or storing the unit.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- **Caution** : Do not use the appliance outdoors.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as in
  - shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural areas,
  - hotels, motels etc. and similar establishments,
  - bed and breakfast type environments.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

## How to use your grill

### Before first use

- Remove any packing materials completely.
- Before using the grill for the first time, clean the reversible grill plate, grill stone and mini-pans with a damp cloth.
- We recommend that you heat up the appliance for about 10 minutes, without any food, to eliminate the smell typically encountered when first switching on a grill. A small amount of smoke may also be noticeable, so the room may have to be ventilated during this period.

### Grill stone

- Fit the stone onto the appliance over

the heating element, with the polished side up. Ensure that the short locating grooves on the underside of the grill stone fit securely over the side edges of the supporting frame, so that the stone cannot move. **Caution:** avoid placing a cold stone onto a hot element.

- The stone can be used for cooking vegetables, sliced meat, fish etc. as required.
- This stone is entirely natural material. Small cracks resulting from natural expansion and contraction during heating and cooling, as well as a change to a darker colour, are normal and have no detrimental effects.
- Do not place any frozen food or items containing vinegar (such as pickled gherkins or mustard) on the stone.

### Reversible grill plate

- With the ribbed side facing upwards, the grill plate can be used for grilling in the normal way. When placing the grill plate over the heating element, the small studs under the plate must fit securely inside the supporting frame, so that the plate cannot move.
- Before the food is placed on the grill plate, the plate should be lightly greased with a small amount of oil which is specifically intended for frying and may be safely heated to high temperatures.
- The reverse side is suitable for cooking 4 small pancakes (or crêpes). To prepare dough for crêpes or pancakes, simply follow the recipe below.

### Temperature control

- The variable thermostat controls the operating time of the heating element, with the indicator light showing its current operating state.  
Indicator light on = heating element on  
Indicator light off = heating element off
- After use, return the thermostat to its lowest setting (•) and unplug the appliance from the mains supply.
- When melting cheese or grilling, the

maximum setting (6) should be used. Simply to keep food warm, the thermostat should be adjusted to a lower setting.

suitable.

#### *Mini-pans*

Fill the pans with the ingredients according to your preference and place the prepared cheese on top. Here are some ideas for suitable ingredients:

pineapple, mushrooms, fennel, leeks, bell peppers, grilled turkey breast, salami, cucumber, cooked ham, celery, tomatoes, zucchini, onions.

Some ingredients, such as ham, can be cooked first on the plate before they are put into the mini-pan.

Season to taste with salt, pepper, paprika etc.

#### *Grilling*

The plate is suitable not only for meats such as pork or chicken breast fillets, but also for fish.

#### *Pancakes / crêpes*

To prepare pancakes on the reversible grill plate, prepare the dough following the recipe below and put a small amount of dough into the shallow recesses. As soon as the surfaces become firm, use a suitable implement (eg a wooden spatula) to turn the pancakes over.

#### Ingredients:

120 g	flour
20 g	sugar
3	eggs
60 g	melted butter or oil
200 ml	milk
½ tsp	salt
100 ml	water or mineral water

#### Preparation:

- Use a hand blender to blend thoroughly together the flour, sugar, eggs, melted butter, milk and salt.
- Add the water and continue stirring until the dough is smooth.
- Let the dough rest for about 60 minutes.

#### **General care and cleaning**

- Before cleaning the appliance, ensure it is

#### **Operation**

- Place the grill stone and the reversible grill plate on the unit as described above.
- Insert the plug into a suitable outlet and turn the thermostat control to its maximum setting (6).
- After pre-heating for about 10 minutes, the appliance is ready for use. However, the grill stone requires a pre-heating time of around 25 minutes.
- Place the food to be cooked on the grill plate or on the stone as required. The grill plate can also be used for preparing crêpes or pancakes.
- Put the raclette ingredients into the mini-pans. Place the pans in the appliance, under the heating element, and leave them until the cheese has melted.

**Warning:** Do not place empty mini-pans in the appliance while it is switched on.

- Once grilling is finished, turn the thermostat control to its minimum setting (•) and disconnect the appliance from the mains supply.

#### **Practical hints**

- Frozen food should always be properly thawed before it is cooked.
- To avoid damage to the coating of grill plate or mini-pans, do not use metal cutlery or other sharp or pointed implements when placing or turning the food or the crêpes.
- When grilling larger amounts of food, accumulated fat should be carefully removed from time to time, using e.g. paper towels.

#### **Helpful hints for food preparation**

##### *How to prepare raclette cheese*

Use about 200 to 300 grammes of cheese per person of a suitable soft cheese and cut into 3 - 5 mm slices. Cheeses such as original raclette, Tilsit or Appenzell are the most

disconnected from the power supply and has cooled down completely.

- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
  - The exterior of the appliance may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
  - Remove the grill plate and rinse it in a little hot water. If necessary, some mild detergent may be used. Wipe thoroughly dry again with a soft cloth.
  - Before the stone is removed for cleaning, ensure it has cooled down completely. Clean the stone with a synthetic sponge under running water using a mild detergent if necessary. Wipe thoroughly dry afterwards with a soft cloth. Do not immerse the stone completely in water.
  - Clean the mini-pans in warm soapy water and dry them thoroughly afterwards.

applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

### Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

### Guarantee

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

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under

## ⓕ Raclette-Gril avec pierre de cuisson naturelle

### Chère cliente, Cher client,

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

### Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche 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 double face (côté grill)
2. Ergots de fixation (sur les parties supérieure et inférieure de la plaque)
3. Poêlon
4. Socle
5. Thermostat réglable avec voyant lumineux
6. Plaque signalétique (sous l'appareil)
7. Plaque de cuisson double face (côté plaque mini crêpes)
8. Encoches de fixation (sous la pierre de cuisson)
9. Cordon d'alimentation avec fiche
10. Pierre de cuisson

### Consignes de sécurité importantes

● 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. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si

celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, mettez en place la plaque de cuisson double face et la pierre de cuisson par dessus la résistance.
- Les surfaces de l'appareil, la plaque de cuisson double face, la pierre de cuisson et les poêlons chauffent pendant le fonctionnement. **Attention** : risque de brûlure.
- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, horizontale et résistante à la chaleur et aux éclaboussures d'eau ou de graisse.
- Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable. Assurez un écart suffisant entre l'appareil et ces objets.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement defectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur

le cordon ; tirez toujours sur la fiche.

- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires originaux.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de retirer la plaque de cuisson double face, ou la pierre de cuisson, et avant de nettoyer ou de ranger l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- **Attention** : Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - bureaux et autres locaux commerciaux,
  - zones agricoles,
  - hôtels, motels et établissements similaires
  - maisons d'hôtes.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

## Fonctionnement

### Avant la première mise en marche

- Retirez complètement tous les emballages.
- Avant d'utiliser le gril pour la première fois, nettoyez la pierre de cuisson, la plaque de cuisson double face et les poêlons à l'aide d'un chiffon humide.
- Avant la première utilisation, nous vous conseillons de faire chauffer l'appareil sans aliments pendant environ 10 minutes. Lors de cette première mise en

marche, une légère odeur et un peu de fumée peuvent se dégager. Assurez une ventilation suffisante pendant l'opération.

### Pierre de cuisson

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

### Plaque de cuisson double face

- Positionnée face rainurée vers le haut, la plaque s'utilise comme une plaque à griller. Lors de l'installation de la plaque de cuisson sur la résistance, les petits ergots de fixation sous la plaque doivent s'insérer à l'intérieur du cadre pour empêcher la plaque de bouger.
- Avant de placer les aliments à griller sur la plaque de cuisson, enduisez celle-ci d'un peu d'huile ou de graisse pouvant être chauffée à haute température, sans risque.
- L'autre face peut être utilisée pour la cuisson de 4 mini-crêpes. Pour préparer la pâte à crêpes, suivez simplement la recette ci-dessous.

### Thermostat

- Le thermostat commande le temps de chauffe de la résistance, l'état signalé par le voyant lumineux.

Voyant allumé = résistance allumée

Voyant éteint = résistance éteinte

- Après utilisation, remettez le bouton du thermostat sur sa position minimum (●), puis débranchez l'appareil de la prise murale.
- Pour faire fondre le fromage ou griller les aliments, utilisez la position maximum (6). Pour maintenir les aliments au chaud, utilisez une position moins élevée.

### Fonctionnement

- Posez la pierre de cuisson et la plaque grill réversible sur l'appareil tel indiqué ci-dessus.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée, puis mettez le thermostat sur sa position maximum (6).
- Après une période de préchauffage d'environ 10 minutes, l'appareil est prêt à l'utilisation. L'utilisation de la pierre de cuisson demande cependant un temps de préchauffage d'environ 25 minutes.
- Placez les aliments à cuire soit sur la pierre, soit sur la plaque. La plaque peut également servir à la cuisson de crêpes.
- Déposez les ingrédients de la raclette dans les mini poêlons, puis laissez les poêlons sous la résistance de l'appareil, jusqu'à la fonte du fromage.

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

- Lorsque la cuisson est terminée, mettez le bouton du thermostat sur sa position minimum (●), puis débranchez la fiche de la prise murale.

### Conseils pratiques

- Avant de les griller, faites décongeler les aliments congelés.
- Pour éviter d'endommager le revêtement de la plaque grill ou des mini poêlons, ne pas utiliser de couverts en métal ou autres instruments acérés ou pointus lorsque vous déposez ou retournez les aliments ou les crêpes.
- Lors de la cuisson de quantités d'aliments

importantes, retirez régulièrement la graisse accumulée, à l'aide, par exemple, de papier absorbant.

### Astuces pour la préparation des aliments

#### *Préparation du fromage*

Servez environ 200 à 300 grammes de fromage adapté à pâte molle par personne et coupez-le en tranches de 3 à 5 mm. Les fromages comme la Raclette, le Tilsit ou l'Appenzell sont recommandés.

#### *Poêlons*

Remplissez les poêlons de vos aliments préférés, puis placez le fromage par-dessus.

Quelques exemples d'aliments à utiliser :

Ananas, champignon, fenouil, poireau, poivron, blanc de dinde grillé, salami, concombre, jambon cuit, céleri, tomate, courgette, oignon.

Certains ingrédients, comme le jambon, peuvent être cuits sur la plaque avant d'être ajoutés au poêlon.

Assaisonnez à votre goût de sel, poivre, paprika etc.

#### *Grillage*

Sur la plaque de cuisson et la pierre, vous pouvez griller toutes sortes de viande, telles que porc et blancs de poulet, et également le poisson.

#### *Crêpes*

Pour faire cuire des crêpes sur la plaque grill réversible, préparez la pâte selon la recette ci-dessous et ajoutez une petite quantité de pâte dans chaque moule à crêpe. Dès que la surface de la pâte devient ferme, retournez la crêpe avec un instrument adapté (par ex. une spatule en bois).

### Ingrédients :

120 g	de farine
20 g	de sucre
3	oeufs
60 g	de beurre fondu ou d'huile
200 ml	de lait
½ c à c	de sel
100 ml	d'eau du robinet ou minérale

### Préparation :

- Mélangez la farine, le sucre, les œufs, le beurre fondu, le lait et le sel en mixant bien à l'aide d'un mixeur à main.
- Ajoutez l'eau, puis continuez à mixer pour obtenir une pâte lisse.
- Laissez reposer la pâte 60 minutes environ.

### **Entretien et nettoyage**

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou concentrés.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Retirez la plaque de cuisson double face, puis rincez-la à l'eau chaude additionnée si nécessaire d'un peu de détergent doux. Séchez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
- Assurez-vous que la pierre est suffisamment refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique avec détergent, puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.
- Les poêlons doivent être nettoyés à l'eau savonneuse, puis séchés soigneusement.

### **Mise au rebut**



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des

déchets électriques et électroniques.

### **Garantie**

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

## Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen

### Beste Klant,

Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekend met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

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

### Beschrijving

1. Dubbelzijdige grillplaat (grillzijde boven)
2. Noppen (bovenkant en onderkant van de plaat)
3. Pannetje
4. Huizing
5. Regelbare thermostaat met controlelampje
6. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
7. Dubbelzijdige grillplaat (pannekoekzijde boven)
8. Lokatiegroeven (aan onderzijde van de steen)
9. Snoer met stekker
10. Grillsteen

### Belangrijke veiligheidsinstructies

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer

worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke 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 volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Voor gebruik, moeten de dubbelzijdige grillplaat en de grillsteen op de top van het verwarmingselement van het apparaat geplaatst worden.
- De oppervlaktes van het apparaat, de dubbelzijdige grillplaat, grillsteen en de mini pannetjes worden heet tijdens gebruik. **waarschuwing:** er is gevaar voor verbranding.
- Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grillt 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. Zorg voor voldoende veiligheidsruimte van zulke voorwerpen.

- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- **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.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken.
- Geef het apparaat altijd voldoende tijd om af te koelen voordat men de dubbelzijdige grillplaat of de grillsteen verwijdert, en voordat men de unit schoonmaakt of opbergt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- **Waarschuwing:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals in
  - kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - agrarische gebieden,
  - hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen
  - bed-en-ontbijt gasthuizen
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

## Gebruik

### Eerste ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voordat men de grill voor de eerste keer gebruikt, moeten eerst de dubbelzijdige grillplaat, grillsteen en mini pannetjes schoongemaakt worden met een vochtige doek.
- Wij adviseren u om voor het eerste gebruik het apparaat ca. 10 minuten op max. stand zonder vlees te verwarmen, zodat de reuk, van het apparaat zelf, kan verdwijnen (hierbij kan een lichte rookontwikkeling ontstaan, zorg voor goede ventilatie).

### Steen

- Breng de steen op het apparaat aan boven het verwarmingselement, met de gepolijste kant naar boven gericht. Zorg ervoor dat de plaatsing van de korte lokatiegroeven aan de onderzijde van de grillsteen veilig over de zijanten van het dragende frame passen, zodat de steen niet kan bewegen. **Let wel:** Een koude steen mag niet op een heet element worden aangebracht.
- De steen kan, naar wens, worden gebruikt voor het koken van groenten, van in schijven gesneden vlees of vis, etc.
- Deze steen is gemaakt van natuurlijk materiaal. Kleine barsten erin zijn het resultaat van het natuurlijk uitzetten en krimpen ervan tijdens het verwarmen en afkoelen, terwijl ook een verandering in een donkerder kleur normaal is; een en ander heeft echter geen nadelige effecten.
- Plaats geen diepgevroren voedsel of items die azijn bevatten (zoals zure augurken of mosterd) op de steen.

### Dubbelzijdige grillplaat

- Met de geribbelde kant naar boven, kan de grillplaat gebruikt worden voor normaal grillen. Wanneer men de grillplaat over het verwarmingselement plaatst, moeten de kleine noppen aan de onderkant van de plaat veilig vastzitten in het dragende

frame, zodat de plaat niet kan bewegen.

- Voordat men het te grillen voedsel op de grillplaat legt, moet de plaat eerst lichtelijk ingevet worden met een kleine hoeveelheid hittebestendige olie.
- De andere kant is geschikt voor het bakken van 4 kleine crêpes of pannekoeken. Om deeg voor crêpes of pannekoeken te bereiden, volg simpelweg het recept hieronder.

### Temperatuur controle

- De verstelbare thermostaat controleert de gebruikstijd van het verwarmingselement, met het indicatielampje wat de huidige gebruikstatus aangeeft.  
Indicatielampje aan = verwarmingselement aan  
Indicatielampje uit = verwarmingselement uit
- Na gebruik, zet de thermostaat naar de laagste stand (•) en verwijder het apparaat van de stroomnet.
- Voor het smelten van kaas en voor grillen, moet de maximale zetting (6) gebruikt worden. Om het voedsel simpelweg warm te houden, moet men de thermostaat in de laagste stand zetten.

### Gebruik

- Plaats de grillsteen en de dubbelzijdige grillplaat op de unit zoals hierboven wordt beschreven.
- Stop de stekker in het stopcontact en zet de thermostaat controle naar de maximale stand (6).
- Na ongeveer 10 minuten voorverwarmen, zal het apparaat klaar zijn voor gebruik. Echter, voor het gebruik van de grillsteen heeft men een voorverwarm tijd van ongeveer 25 minuten nodig.
- Plaats het te grillen voedsel op de grillplaat of op de steen zoals gewenst. De grillplaat kan ook gebruikt worden voor het bereiden van crêpes of pannekoeken.
- Plaats de raclette ingrediënten in de mini pannetjes. Plaats de mini pannetjes in het apparaat, onder het verwarmingselement,

en laat ze daar totdat de kaas gesmolten is.

**Waarschuwing:** Plaats nooit lege mini pannetjes in het apparaat wanneer het is aangezet.

- Wanneer men met grillen klaar is, zet de thermostaat controle naar de minimale zetting (•) en verwijder het apparaat van het stroomnet.

### Praktische tips

- Ontdooi diepgevroren.
- Om schade aan de coating van de grillplaat of de mini pannetjes te voorkomen, gebruik geen metalen tafelgerei of andere scherpe of puntige werktuigen, wanneer men voedsel of crêpes plaatst of omdraait.
- Wanneer men grotere hoeveelheden voedsel grilt, moet men opgehoopte hoeveelheden vet voorzichtig van tijd tot tijd verwijderen; gebruik b.v. papieren servetjes.

### Hulpzame tips voor het bereiden van voedsel

#### *Voorbereiden van raclettekaas*

Snij per persoon ca. 200-300 gram zachte kaas in plakken van 3-5 mm.

Bijzonder geschikt zijn raclettekaas, Tilsiter en Appenzeller.

#### *Mini pannetjes*

Vul de pannetjes met de ingrediënten van jou keuze en plaats er de bereide kaas op. Hier zijn wat ideeën voor geschikte ingrediënten: Ananas, champignons, venkel, prei, paprika, gegrilde kalkoenborst, salami, komkommer, gekookte ham, selderie, tomaten, courgette, uien.

Sommige ingrediënten zoals ham kunnen eerst op de plaat gekookt worden voordat men deze in het minipannetje plaats.

Voeg zout, peper, paprika enz. naar smaak toe.

#### *Grillen*

De kookplaten zijn niet alleen geschikt voor

het grillen van vlees zoals varkensvlees of kippenborst, maar ook voor vis.

### Crêpes

Om pannenkoeken te bereiden op de dubbelzijdige grillplaat, maak eerst het deeg met het volgende recept hieronder en plaats kleine hoeveelheden van het deeg in de ondiepe uitsparingen. Zodra het oppervlak hard wordt, gebruik dan een geschikt werktuig (b.v. een houten spatel) om de pannenkoeken om te draaien.

### Ingrediënten:

120 gr	bloem
20 gr	suiker
3	eieren
60 gr	gesmolten boter of olie
200 ml	melk
½ theelepel	zout
100 ml	water of mineraal water

### Bereiding:

- Gebruik een handmixer om de bloem, suiker, eieren, gesmolten boter, melk en het zout goed te mengen.
- Voeg water toe en blijf roeren totdat het deeg geheel glad is.
- Laat het deeg voor 60 minuten staan.

### **Algemeen onderhoud en schoonmaken**

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakproducten.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- Verwijder de dubbelzijdige grillplaat en spoel het af in heet water. Wanneer nodig, mag men wat zachte zeep gebruiken. Droog hierna goed af met een zachte doek.
- Voordat de steen wordt verwijderd om te worden gereinigd moet erop worden gelet

of hij helemaal is afgekoeld. Maak de steen schoon met een synthetische spons onder stromend water, gebruik een zachte zeep wanneer nodig. Droog de steen daarna met een zachte doek droog. De steen niet in water onderdompelen.

- De pannetjes moeten met warm water en zeep worden gereinigd en daarna goed worden afgedroogd.

### **Weggooiën**



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

### **Garantieverklaring**

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

## Ⓔ Raclette Party Grill con piedra natural

### Estimado Cliente,

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

### Conexión a la red

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.

### Elementos componentes

1. Placa reversible del grill (cara para asar hacia arriba)
2. Corchetes (en la parte superior e inferior de la placa)
3. Minisartén
4. Carcasa
5. Termostato variable con luz indicadora
6. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
7. Placa reversible del grill (cara para crepes hacia arriba)
8. Ranuras de posicionamiento (en la parte inferior de la piedra)
9. Cable de alimentación con clavija
10. Piedra-grill

### Instrucciones importantes de seguridad

● 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 caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la

seguridad en el uso del aparato.

- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Antes de su utilización, la placa reversible del grill y la piedra-grill se deben colocar en el aparato sobre el elemento térmico.
- Las superficies del aparato, la placa reversible del grill, la piedra-grill y las minisartenes se calientan durante el uso. **Precaución:** peligro de quemaduras .
- Durante el funcionamiento, se debe colocar el aparato sobre una superficie termostabilizada, 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. Asegure que existe suficiente distancia de seguridad respecto a este tipo de objetos.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- **Desenchufe siempre el aparato - después del uso,**

- **si hay una avería, y**
- **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica.
- Espere hasta que el aparato se enfríe suficientemente antes de retirar la placa reversible del grill o la piedra-grill, y antes de limpiar o guardar la unidad.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- **Precaución:** no ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo en
  - oficinas y otros puntos comerciales,
  - zonas agrícolas,
  - hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares
  - casas rurales.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

## Modo de uso

### Antes del primer uso

- Retire por completo todo el material de embalaje.
- Antes de utilizar el grill por primera vez, limpie la placa reversible del grill, la piedra-grill y las minisartenes con un

pañó húmedo.

- Es aconsejable calentar el aparato durante 10 minutos aproximadamente sin colocar alimento alguno, para eliminar el olor a “nuevo” que se emitirá al encenderlo por primera vez. También se apreciará una pequeña cantidad de humo durante su utilización, por ello debe ventilarse la habitación durante su uso.

### Piedra

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

### Placa reversible del grill

- Con la cara acanalada hacia arriba, la placa del grill se puede utilizar para asar de forma normal. Al colocar la placa del grill sobre la pieza térmica, los pequeños corchetes de la parte inferior de la placa deben encajar perfectamente en la carcasa, de modo que la placa no se mueva.
- Antes de colocar los alimentos sobre la placa del grill, esta debe engrasarse ligeramente con una pequeña cantidad de aceite para freír, que permite alcanzar altas temperaturas sin ningún riesgo.
- La cara contraria sirve para preparar

4 pequeños crepes o tortitas. Si desea preparar la masa de crepes o tortitas, puede seguir la receta siguiente.

### Control de la temperatura

- El termostato variable controla el tiempo de funcionamiento de la placa del grill, con la luz indicadora mostrando el modo de funcionamiento.  
Luz indicadora encendida = placa del grill encendida  
Luz indicadora apagada = placa del grill apagada
- Después de su utilización, vuelva a colocar el termostato en el ajuste más bajo (●) y desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Para fundir queso y para asar, se debe utilizar el ajuste máximo (6). Si solo desea mantener los alimentos calientes, el termostato debe estar en el ajuste mínimo.

### Funcionamiento

- Coloque la piedra-grill o la placa reversible del grill sobre el aparato siguiendo la descripción anterior.
- Introduzca la clavija en una toma adecuada y gire el control del termostato a la posición máxima (6).
- Después de precalentar el aparato durante 10 minutos aproximadamente, estará listo para usar. No obstante, la piedra-grill deberá precalentarse durante 25 minutos aproximadamente.
- Coloque los alimentos a cocinar sobre la placa del grill o la piedra, según sea necesario. La placa del grill también se puede utilizar para preparar crepes o tortitas.
- Introduzca los ingredientes de la raclette en las minisartenes. Coloque las minisartenes en el aparato, bajo el elemento térmico, y espere hasta que el queso se derrita.  
**Advertencia:** No coloque las minisartenes vacías en el aparato mientras está encendido.
- Cuando acabe de utilizar el grill, gire el control del termostato hasta el ajuste

mínimo (●) y desconecte el aparato de la red eléctrica.

### Consejos prácticos

- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su cocción posterior.
- Para no dañar el recubrimiento de la placa del grill o minisartenes, no utilice cubiertos metálicos ni otros instrumentos afilados o puntiagudos para colocar o girar los alimentos o los crepes.
- Cuando se preparen grandes cantidades de alimentos, la grasa acumulada se deberá retirar con frecuencia, utilizando papel de cocina.

### Consejos útiles para preparar los alimentos

#### *Modo de preparación del queso en raclette*

Utilice aproximadamente 200-300 gramos de queso por persona de un tipo de queso adecuado no curado y córtelo en lonchas de 3 - 5 mm. El queso más adecuado es el original para raclette, como Tilsit o Appenzell.

#### *Minisartenes*

Introduzca los ingredientes deseados en las minisartenes y coloque el queso preparado encima. A continuación indicamos algunos ingredientes que puede utilizar:

Piña, champiñones, hinojo, puerros, pimientos, pechuga de pavo asada, salami, pepino, jamón cocido, apio, tomates, calabacín, cebollas.

Algunos ingredientes como el jamón se pueden cocinar primero sobre la placa antes de introducirlos en la minisartén.

Aderece a su gusto con sal, pimiento, pimentón, etc.

#### *Asar*

La placa del grill se puede utilizar para asar carne como cerdo o filetes de pechuga de pollo, así como pescado.

#### *Crepes*

Si desea preparar crepes o tortitas sobre la

placa reversible del grill, deberá preparar la masa según la siguiente receta y colocar una pequeña cantidad de masa en las cavidades de poca profundidad. Cuando la superficie se solidifique, utilice un instrumento adecuado (por ejemplo una espátula de madera) para girar los crepes.

#### Ingredientes:

120 g	harina
20 g	azúcar
3	huevos
60 g	mantequilla derretida o aceite
200 ml	leche
½ cuch sop.	de sal
100 ml	agua o agua mineral

#### Preparación:

- Use una batidora manual para batir uniformemente la harina, el azúcar, los huevos, la mantequilla derretida, la leche y la sal.
- Añada agua y siga revolviendo hasta conseguir una masa sin grumos.
- Deje reposar la masa durante aproximadamente 60 minutos.

#### **Limpieza y mantenimiento general**

- Desenchufe siempre el aparato de la pared y espere a que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Retire la placa reversible del grill y enjuáguela en agua caliente. Si fuera necesario, puede utilizar un detergente suave. Seque por completo con un paño suave.
- Antes de extraer la piedra para su limpieza, asegúrese de que se haya enfriado por completo. Limpie la piedra con una esponja sintética bajo el chorro de agua utilizando un detergente suave, cuando sea necesario. Después séquela por completo con un paño suave. No

sumerja la piedra en agua.

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

#### **Eliminación**



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

#### **Garantía**

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

# ① Raclette party grill con grill in pietra naturale

## Gentile Cliente,

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

## Collegamento alla rete

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

## Descrizione

1. Piastra di grigliatura reversibile (lato per il grill)
2. Perna di appoggio (nella parte superiore e inferiore della piastra)
3. Tegamino
4. Unità centrale
5. Termostato regolabile con spia luminosa di controllo
6. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
7. Piastra di grigliatura reversibile (lato per crêpe/frittelle)
8. Scanalature di posizionamento (nella parte sottostante del grill in pietra)
9. Cavo di alimentazione con spina
10. Grill in pietra

## Importanti norme di sicurezza

- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente

subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Prima dell'uso, sistemate la piastra reversibile e il grill in pietra sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante.
- La superficie esterna dell'apparecchio, la piastra di grigliatura reversibile, il grill in pietra e i tegamini diventano molto caldi durante il funzionamento. **Avvertenza:** esiste il pericolo di procurarsi ustioni.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere installato su una superficie resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e antimacchia: non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura



di cibi ad alto tenore di grasso o di sostanze liquide.

- Non mettete il grill vicino a una parete o in un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili. Assicuratevi anche di mantenere una certa distanza di sicurezza da qualsiasi oggetto.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
  - 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.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante.
- Aspettate sempre che l'apparecchio si sia raffreddato sufficientemente prima di rimuovere la griglia reversibile o il grill in pietra e prima di pulire o riporre l'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- **Avvertenza:** Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - alberghi, motel e stabilimenti simili
  - pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio

richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

## Funzionamento

### Primo utilizzo

- Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
- Prima di mettere in uso il grill per la prima volta, pulite la piastra reversibile, il grill in pietra e i tegamini con un panno umido.
- Per eliminare l'odore tipico che gli apparecchi elettrici emettono al momento del primo utilizzo, vi consigliamo di far riscaldare l'apparecchio per almeno 10 minuti senza metterci nessun alimento. Potrebbe comunque alzarsi un leggero fumo: è preferibile aerare bene il locale durante quest'operazione.

### Grill in pietra

- Sistemate la pietra sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante, con la parte levigata rivolta verso l'alto. Accertatevi che le piccole scanalature di posizionamento che si trovano nella parte sottostante della griglia in pietra si inseriscano correttamente sui bordi laterali del telaio di sostegno, in modo che la pietra non si muova. **Avvertenza:** evitate di mettere la pietra fredda sull'elemento riscaldante già caldo.
- La pietra può essere usata per preparare ortaggi, fettine di carne, filetti di pesce e altro.
- La pietra è un materiale assolutamente naturale. È possibile che presenti piccole incrinature causate dalla normale espansione e contrazione del materiale durante le fasi di riscaldamento e di raffreddamento o che acquisti una colorazione più scura: ciò è del tutto normale e non comporta nessun effetto dannoso.
- Non mettete mai sulla pietra alimenti

congelati o che contengono aceto (p. es. cetriolini sottaceto o senape).

### **Piastra di grigliatura reversibile**

- La piastra di grigliatura può essere usata per grigliare nel modo normale sulla superficie rigata. Quando sistemate la piastra del grill sull'elemento riscaldante, i piccoli perni che si trovano sotto la piastra devono inserirsi correttamente all'interno del telaio di sostegno, in modo che la piastra non si muova.
- Prima di sistemare gli alimenti per la grigliatura, ungete leggermente la piastra con una piccola quantità di olio specifico per frittute che offre sicurezza quando portato ad alte temperature.
- La superficie liscia è ideale per la preparazione di 4 piccole crêpe o frittelle. Per preparare l'impasto per le crêpe o per le frittelle, eseguite la ricetta riportata di seguito.

### **Regolatore della temperatura**

- Il termostato variabile controlla il tempo di funzionamento dell'elemento riscaldante e la spia luminosa ne indica lo stato di funzionamento.  
Spia luminosa accesa = elemento riscaldante acceso  
Spia luminosa spenta = elemento riscaldante spento
- Dopo l'uso, riportate il termostato sull'impostazione minima (●) e scollegate l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Per fondere del formaggio o per grigliare va utilizzata l'impostazione massima (6). Per tenere in caldo gli alimenti, posizionate il termostato su un'impostazione più bassa.

### **Modalità d'uso**

- Sistemate sull'apparecchio il grill in pietra e la piastra di grigliatura reversibile seguendo la descrizione riportata in precedenza.
- Inserite la spina in una presa di corrente elettrica adatta e posizionate il termostato

sull'impostazione massima (6).

- Dopo un tempo di pre-riscaldamento di circa 10 minuti, l'apparecchio è pronto all'uso. Ma l'utilizzo del grill in pietra, richiede un tempo di pre-riscaldamento di circa 25 minuti.
- Sistemate gli alimenti sulla piastra di grigliatura o sulla pietra. La piastra di grigliatura può essere utilizzata anche per preparare crêpe o frittelle.
- Inserite gli ingredienti per la raclette nei mini-tegamini. Mettete i tegamini nell'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante e lasciateli fino a quando il formaggio si è sciolto.  
**Avvertenza:** Non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio acceso.
- Alla fine della grigliatura, ruotate il regolatore di temperatura sull'impostazione minima (●) e scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente elettrica.

### **Consigli pratici**

- Fate scongelare perfettamente gli alimenti congelati prima di cucinarli.
- Per evitare danni al rivestimento antiaderente della piastra di grigliatura o dei mini-tegamini, non utilizzate posate di metallo o utensili taglienti o appuntiti quando sistemate o girate gli alimenti o le crêpe.
- Se desiderate preparare una grande quantità di cibo, ricordatevi che ogni tanto dovrete rimuovere con attenzione il grasso accumulato aiutandovi con della carta da cucina.

### **Consigli utili per la preparazione di pietanze**

#### *Preparazione del formaggio raclette*

Utilizzate una porzione da 200 a 300 grammi circa a persona di un formaggio morbido adatto e tagliatelo in fette da 3-5 mm. I formaggi più indicati sono il formaggio raclette originale, come il Tilsit o l'Appenzell.

### *Tegamini*

Riempite i tegamini con gli ingredienti che preferite e sistemateci sopra il formaggio da fondere. Ecco alcune idee:

Ananas, funghi, finocchi, porri, peperoni, petto di tacchino alla griglia, salame, cetrioli, prosciutto cotto, sedano, pomodori, zucchine, cipolle.

Alcuni alimenti, come per esempio il prosciutto, possono essere preparati prima sulla piastra e poi messi sui tegamini.

Insaporite con sale, pepe, paprika o altro.

### *Grigliatura*

Il piano di cottura è adatto non solo alla preparazione di carni tipo filetto di maiale o petto di pollo, ma anche di pesci.

### *Crêpe*

Per preparare delle frittelle sulla piastra di grigliatura reversibile, preparate un impasto seguendo le istruzioni della ricetta riportata di seguito e mettete una piccola quantità di impasto nelle formine fonde predisposte della piastra. Non appena la superficie diventa dura, con un utensile adatto (per esempio una spatola di legno) girate la frittella.

### Ingredienti:

120 gr	di farina
20 gr	di zucchero
3	uova
60 gr	di burro fuso o olio
200 ml	di latte
½ cucchiaino	di sale
100 ml	di acqua o acqua minerale

### Esecuzione:

- Con un frullino a mano, mescolate insieme la farina, lo zucchero, le uova, il burro fuso, il latte e il sale.
- Aggiungete l'acqua e continuate a mescolare sino a ottenere un impasto omogeneo.
- Lasciate riposare l'impasto per 60 minuti circa.

### **Pulizia e manutenzione**

- Prima di pulire l'apparecchio, disinserite sempre la spina dalla presa di corrente e lasciate all'apparecchio il tempo di raffreddarsi sufficientemente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
  - Pulite le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido pulito.
  - Togliete la piastra di grigliatura e lavatela in un po' di acqua calda. Se necessario, potete utilizzare un detersivo delicato. Asciugate accuratamente con un panno morbido.
  - Prima di togliere la pietra per pulirla, assicuratevi che si sia raffreddata completamente. Pulite la pietra sotto acqua corrente utilizzando una spugna sintetica e, se necessario, un detersivo delicato. Asciugate accuratamente con un panno morbido. Non immergete la pietra in acqua.
  - I tegamini possono essere lavati in acqua calda e detersivo, dopo asciugarli accuratamente.

### **Smaltimento**



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

### **Dichiarazione di garanzia**

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

apparecchi vengono aperti o manomessi da  
Centri non da noi autorizzati.

## Raclette Partygrill med naturgrillsten

### Kære kunde,

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

### El-tilslutning

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

### Apparatets dele

1. Dobbeltsidet vendbar grillplade (med grill siden op)
2. Tappe (på begge sider af pladen)
3. Små pander
4. Kabinet
5. Justerbar termostat med indikatorlys
6. Typeskilt (på undersiden)
7. Dobbeltsidet vendbar grillplade (med pandekagesiden op)
8. Pasningsriller (på undersiden af grillstenen)
9. Ledning med stik
10. Grillsten

### Vigtige sikkerhedsforskrifter

- 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 må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer

med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- Ledningen bør efterses jævnlige for tegn på beskadigelse. Apparatet må ikke længere benyttes hvis man bliver opmærksom på sådanne fejl.
- Ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Før brug må den dobbeltsidede grillplade og grillstenen placeres øverst på apparatet over varmeelementet.
- Apparatets overflader, den dobbeltsidede grillplade, grillstenen og de små pander bliver meget varme under brug. **Advarsel:** Der er risiko for forbrænding.
- Under brug må apparatet placeres på et varmemest underlag, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.
- Placer ikke grillen tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den. Sørg altid for at der er tilstrækkelig sikker afstand til den slags genstande.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- **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.
- Dette apparat bør kun benyttes med det

tilhører, som producenten foreskriver.

- Lad altid apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af inden den dobbeltsidede grillplade eller grillstenen tages af, og inden apparatet rengøres eller sættes til opbevaring.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landhusholdninger,
  - hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender
  - B&B pensionater.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

## Betjening

### Før brug

- Fjern al emballage fuldstændigt.
- Inden grillen tages i brug første gang, må den dobbeltsidede grillplade, grillstenen og de små pander tørres af med en fugtig klud.
- Tænd for grillen i ca. 10 min. uden pålagt grillmad. Dette for at fjerne grillens egenlugt. Sørg for god udluftning.

### Grillsten

- Placer grillstenen oven på grillens varmeelement, med den polerede side opad. Sørg for at de korte pasningsriller på grillstens underside sidder korrekt

ovenpå kanten af rammen, så grillstenen ikke kan forskydes. **Advarsel:** Anbring aldrig en kold grillsten ovenpå et opvarmet varmeelement.

- Grillstenen kan benyttes til tilberedning af grønsager, samt tynde skiver af f.eks. kød eller fisk efter eget valg.
- Grillstenen er fremstillet af naturmateriale. Mindre revner, der opstår som følge af stenens udvidelse og sammentrækning under opvarmning og afkøling, og gradvis ændring til en mørkere farve, er helt normalt og uden betydning for stenens funktion.
- Placer aldrig dybfrosne fødevarer eller mad der indeholder eddike (såsom syltede agurker eller sennep) på grillstenen.

### Dobbeltsidet vendbar grillplade

- Når den rillede side vender opad, kan grillpladen benyttes som en almindelig grillpande. Når grillpladen skal placeres over varmeelementet, må de små tappe under pladen sidde korrekt ind i rammen, så grillpladen ikke kan forskydes.
- Inden de fødevarer der skal grilles placeres på grillpladen, kan pladen med fordel smøres med en lille smule olie der er egnet til stegning og som derfor tåler opvarmning til høje temperaturer.
- Den anden side er egnet til at bage 4 mindre crepes eller pandekager. Når der skal tilberedes dej til crepes eller pandekager, kan man benytte opskriften herunder.

### Termostat

- Den justerbare termostat styrer varmeelementet og indikatorlyset viser dets aktuelle status.  
Indikatorlyset er tændt = varmeelementet er tændt  
Indikatorlyset er slukket = varmeelementet er slukket
- Efter brug sættes termostaten tilbage til den laveste indstilling (•) og stikket tages ud af stikkontakten.
- Når man skal smelte ost eller grille, bør den højeste indstilling (6) benyttes.

Hvis maden blot skal holdes varm, bør termostaten justeres til en noget lavere indstilling.

oste er bedst egnede.

### *De små pander*

Fyld panderne med de valgte ingredienser og placer den opskårne ost øverst. Her er nogle forslag til velegnede ingredienser:

Ananas, champignons, fennikel, porre, peberfrugter, grillet kalkunbryst, salami, agurk, kogt skinke, selleri, tomater, squash, løg.

Nogle ingredienser såsom f.eks. skinke, kan tilberedes på grillpanden først inden den lægges i de små pander.

Smag til med salt, peber, paprika etc.

### *Grilning*

Grillpanden er velegnet til både at grille forskellige slags kød, som f.eks. svinekød eller fileter af kyllingebryst, og til fisk.

### *Crepes / pandekager*

Når der skal bages pandekager på den vendbare grillplade, tilberedes dejen bedst ved at følge opskriften herunder og hælde en lille portion dej ned i hver af de lave udskæringer. Så snart overfladen er fast, benyttes et egnet redskab (f. eks. en træspatel) til at vende pandekagen med.

### Ingredienser:

120 g	mel
20 g	sukker
3	æg
60 g	smeltet smør eller olie
200 ml	mælk
½ tsk.	salt
100 ml	vand eller mineralvand

### Tilberedning:

- Benyt en håndmikser og pisk mel, sukker, æg, det smeltede smør, mælk og salt omhyggeligt sammen.
- Tilsæt vandet og fortsæt med at piske indtil dejen er glat.
- Lad dejen hvile i ca. 60 minutter.

### **Generel rengøring og vedligeholdelse**

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og

### **Betjening**

- Placer grillstenen og den dobbeltsidede vendbare grillplade på apparatet som anvist ovenfor.
  - Sæt stikket i en passende stikkontakt og drej termostaten hen på dens maksimale indstilling (6).
  - Efter ca. 10 minutters forvarmning er grillen klar til brug. Brug af grillstenen kræver imidlertid forvarmning i ca. 25 minutter.
  - Placer de fødevarer der skal grilles enten på grillpladen eller på grillstenen. Grillpladen kan også benyttes til at bage crepes eller pandekager.
  - Læg raclette ingredienserne i de små pander. Sæt de små pander ind i apparatet, under varmeelementet, og lad dem stå der indtil osten er smeltet.
- Advarsel:** Sæt aldrig de små pander tomme ind i apparatet mens det er tændt.
- Når tilberedningen er færdig, drejes termostaten hen på den laveste indstilling (•) og stikket tages ud af stikkontakten.

### **Praktiske anvisninger**

- Frosne varer bør optøs før grilningen.
- For at undgå at beskadige belægningen på grillpladen eller de små pander, bør man aldrig benytte køkkenredskaber af metal eller andre skarpe eller spidse redskaber, når maden eller pandekagerne sættes på eller vendes.
- Når der skal grilles større mængder af fødevarer bør det opsamlede fedtstof med jævne mellemrum fjernes forsigtigt, ved hjælp af f.eks. køkkenrulle.

### **Praktiske tips om tilberedning af maden**

#### *Forberedelse af Racletteost*

Per person beregnes ca. 200-300 g af en egnet blød ost, skåret i 3 - 5 mm tykke skiver. Oste såsom original Raclette, Tilsit eller Appenzell

lad apparatet køle fuldstændigt af inden rengøring.

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

garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

### Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

### Garantierklæring

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



## ⑤ Raclette partygrill med natursten

### Bästa kund!

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

### Anslutning till vägguttaget

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

### Komponenter

1. Vändbar grillplatta (grillsidan upp)
2. Dubbar (på plattans övre och undre sida)
3. Minipanna
4. Hölje
5. Reglerbar termostat med signallampa
6. Märkskylt (på apparatens undersida)
7. Vändbar grillplatta (pannkakssidan upp)
8. Ledskenor (på grillstenens undre sida)
9. Elsladd med stickpropp
10. Grillsten

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Denna apparat kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är

under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om du uppmärksammar en sådan skada får apparaten inte längre användas.
- Sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Innan du använder apparaten bör den dubbelsidiga grillplattan och grillstenen placeras på apparaten ovanför värmeelementet.
- Apparatens ytor, den dubbelsidiga grillplattan, grillstenen och minipannorna blir heta under användningen. **Varning:** Risk för brännskada.
- Under användningen bör apparaten placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
- Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten. Se till att säkerhetsavståndet till sådana föremål är tillräckligt.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget - efter användning, - ifall apparaten skulle krångla, - innan apparaten rengörs.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Denna apparat bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten.
- Låt alltid apparaten svalna tillräckligt länge innan du tar bort den dubbelsidiga grillplattan eller grillstenen och innan du

rengör eller lägger undan apparaten.

- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **Varning:** Använd inte apparaten utomhus.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom i
  - kontor och andra kommersiella miljöer,
  - jordbrukssektorn,
  - hotell, motell och andra liknande anläggningar
  - bed-and-breakfast hus.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

## Hur du använder din raclettegrill

### Innan första användningen

- Avlägsna allt förpackningsmaterial fullständigt.
- Innan du använder grillen för första gången bör du rengöra den dubbelsidiga grillplattan, grillstenen och minipannorna med en fuktad duk.
- Vi rekommenderar att du låter apparaten värma upp ca. 10 minuter utan några matprodukter för att få bort den "nya" lukt som kan uppstå när apparaten kopplas på för första gången. En liten mängd rök kan också synas och därför bör du vädra rummet under denna uppvärmning.

### Stenen

- Placera stenen på grillen ovanför värmeelementet, med den polerade sidan uppåt. Se till att ledskenorna på undersidan av grillstenen sitter säkert över stödramens kanter, så att stenen inte kan flyttas. **Varning:** undvik att placera en

kall sten på ett hett element.

- Stenen kan användas för att tillreda grönsaker, skivat kött eller skivad fisk etc.
- Stenen är gjord av naturmaterial. Små sprickor som uppstått p.g.a. naturlig utvidgning och minskning under upphettning och avsvälning samt färgförändring till en mörkare färg är normala och har inga skadliga effekter.
- Placera inte fryst mat eller produkter som innehåller ättika (såsom ättikgurkor eller senap) på stenen.

### Den dubbelsidiga grillplattan

- När den räfflade sidan placeras uppåt kan grillplattan användas för normal grillning. När du placerar grillplattan över värmeelementet måste dubbarna på plattans undersida sitta säkert i stödramen så att plattan inte kan flyttas.
- Innan du placerar maten som skall grillas på grillplattan, bör plattan smörjas lätt med en liten mängd olja som är avsedd för stekning och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer.
- Den andra sidan använder du för att tillreda 4 små crêpes eller pannkakor. Följ receptet nedan för att tillreda deg för crêpes eller pannkakor.

### Temperaturkontroll

- Den variabla termostaten kontrollerar värmeelementets funktionstid och signallampan visar den aktuella funktionen.  
Signallampan tänd = värmeelementet påkopplat  
Signallampan släckt = värmeelementet stängt
- Efter användning bör du vrida termostaten till dess lägsta inställning (•) och dra stickproppen ur vägguttaget.
- För smältning av ost och för grillning använder du maximal inställning (6). Om du endast vill hålla maten varm ställer du in termostaten på en lägre inställning.

## Användning

- Lägg grillstenen och den vändbara grillplattan på enheten enligt beskrivningen ovan.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag och vrid termostatkontrollen till dess maximala inställning (6).
- Efter en uppvärmningstid på ca 10 minuter är apparaten färdig att användas. Användning av grillstenen kräver emellertid en uppvärmningstid på ca 25 minuter.
- Placera maten som skall grillas på grillplattan eller på stenen om så önskas. Grillplattan kan också användas för att tillreda crêpes eller pannkakor.
- Lägg raclette-ingredienterna i minipannorna. Placera minipannorna i apparaten, under värmeelementena, och lämna dem tills osten har smält.

**Varning:** Placera inte tomma minipannor i apparaten när den är påkopplad.

- När grillningen är klar vrider du termostatkontrollen till dess minsta inställning (•) och drar stickproppen ur vägguttaget.

## Praktiska tips

- Fryst mat skall alltid tinas ordentligt innan du tillagar den.
- För att undvika skador på grillplattans eller minipannornas beläggning bör du inte använda metallbestick eller andra vassa eller spetsiga föremål när du hanterar maten (t ex vänder crêpes).
- När du grillar större mängder mat bör du försiktigt avlägsna fettets vartefter det samlas med t.ex. hushållspapper.

## Nyttiga tips för mattillagningen

### *Så tillagar du racletteosten*

Använd ungefär 200 - 300 g ost per person av en lämplig mjuk ost och skär den i 3 - 5 mm skivor. Raclettostar, Tilsit eller Appenzell lämpar sig allra bäst.

## *Minipannor*

Fyll pannorna med de ingredienser du har och placera den skivade osten ovanpå. Här är några idéer angående lämpliga ingredienser: Ananas, svamp, fänkål, purjolök, paprika, grillat kalkonbröst, salami, gurka, kokt skinka, selleri, tomat, squash, lök.

Vissa ingredienser, såsom skinka, kan du tillaga på grillplattan först innan du lägger dem i pannan.

Krydda med salt, peppar, paprikapulver etc.

## *Grillning*

Grillplattan lämpar sig för grillning av kött såsom kotletter eller kycklingbröst samt även fisk.

## *Crêpes*

Gör pannkakor på den vändbara grillplattan genom att tillreda degen enligt receptet nedan och lägg en liten mängd deg i de grunda försänkningarna. Så fort som pannkakornas yta blir fast använder du ett lämpligt föremål (t.ex. en träspatel) och vänder på dem.

## Ingredienser:

120 g	vetemjöl
20 g	socker
3	ägg
60 g	smält smör eller olja
2 dl	mjölk
½ tsk	salt
1 dl	vatten eller mineralvatten

## Tillagning:

- Använd en elvisp eller vispa nog ihop vetemjölet, sockret, äggen, det smälta smöret, mjölken och saltet.
- Tillsätt vattnet och fortsätt vispa tills smeten är jämn.
- Låt smeten vila i ca 60 minuter.

## **Allmän rengöring och skötsel**

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i

vatten.

- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Torka ytterhöljet på grillen med en fuktad ren trasa.
- Tag bort den dubbelsidiga grillplattan och skölj den i litet varmt vatten. Vid behov kan du använda mildt diskmedel. Torka plattan torr med en mjuk trasa.
- Innan du tar bort stenen för rengöring, bör du se till att den är fullt avsvadad. Rengör stenen med en syntetisk svamp under rinnande vatten och använd ett mildt diskmedel vid behov. Torka den torr med en mjuk trasa. Sänk inte ner stenen i vatten.
- Minipannorna bör rengöras i varmt vatten och diskmedel och därefter torkas helt torra.

### Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

### Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

# Raclette-juhlagrilli luonnollisen grillikiven kera

## Hyvä Asiakas,

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

## 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. Käännettävä parilalevy (parilapuoli ylhäällä)
2. Ulokkeet (levyn ylä- ja alapuolella)
3. Minipannu
4. Runko
5. Säädettyä termostaatti ja merkkivalo
6. Arvokilpi (laitteen alapuolella)
7. Käännettävä parilalevy (pannukakkupuoli ylhäällä)
8. Kohdistusurat (kiven alapuolella)
9. Liitäntäjohto ja pistotulppa
10. Grillikivi

## Tärkeitä turvaohjeita

- Ennen laitteen käyttöä runko ja lisäosat on tarkastettava huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset

tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.

- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- Liitäntäjohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos vaurioita havaitaan, laitetta ei saa enää käyttää.
- Älä anna liitäntäjohtoa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Ennen käyttöä käännettävän parilalevy ja grillikivi on asetettava laitteen päälle kuumnuselementin päälle.
- Laitteen pinnat, käännettävä parilalevy, grillikivi ja minipannu kuumenevat käytön aikana. **Varoitus:** Palovammojen vaara on olemassa.
- Käytön aikana laitteen on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestävällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja. Varmista riittävä turvaetäisyys tällaisiin kohteisiin.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toiminnassa.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen,**  
- **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**  
- **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä koskaan irrota sitä liitäntäjohtosta vetämällä, vaan tartu aina pistotulpasta.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa.
- Anna laitteen jäähtyä riittävästi pitkästi ennen käännettävän parilalevyn tai grillikiven poistamista ja ennen laitteen puhdistamista tai säilytykseen laitto.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- **Varoitus:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellit, motellit jne. ja vastaavat yritykset
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräykset edellyttävät, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisia tilanteita. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys valmistajan huoltopalveluun.

## Käyttö

### Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Puhdista käännettävä parilalevy, grillikivi ja minipannut kostealla liinalla.
- Suosittelemme laitteen kuumentamista ilman ruoka-aineita n. 10 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttöönottoa, jotta uuden laitteen ominaishaju haihtuu. Kevyt savunmuodostus voi olla mahdollista, joten huonetta on syytä tuulettaa toimenpiteen aikana.

### Grillikivi

- Kiinnitä grillikivi kuumennuselementin päälle kiillotettu puoli ylöspäin. Varmista, että grillikiven alapuolella sijaitsevat kohdistusurat asettuvat turvallisesti tukikehyksen sivureunojen päälle niin, ettei kivi voi liikkua. **Varoitus:** Vältä asettamasta kylmää grillikiveä kuumennuselementin päälle.
- Grillikivellä voidaan kypsentää

vihanneksia, lihaviipaleita, kalaa jne.

- Tämä osa on luonnonkiveä. Lämpötilan vaihteluiden aikana tapahtuva luonnollinen laajentuminen ja viileneminen aiheuttaa pieniä halkeamia ja värin tummumista. Se on normaalia, eikä vaikuta haitallisesti laitteen toimintaan.
- Älä aseta grillikivelle jäistä ruokaa tai etikkaa sisältäviä ruoka-aineita (esim. suolakurkkuja tai sinappia).

### Käännettävä parilalevy

- Parilalevyä voidaan käyttää uurrepuoli ylöspäin normaaliin grillaamiseen. Kun asetat parilalevyn kuumennuselementin päälle, levyn alapuolella olevien pienien ulokkeiden täytyy asettua turvallisesti tukikehyksen sisään niin, ettei levy voi liikkua.
- Ennen ruoan asettamista parilalevylle levy tulee voidella kevyesti tilkkasella uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä, joka kestää korkeita lämpötiloja.
- Kääntöpuoli soveltuu 4 pienen ohukaisen tai pannukakun paistamiseen. Ohukais- tai pannukakkutaikina valmistetaan alla olevan reseptin mukaisesti.

### Lämpötilan säätö

- Kuumennuselementin toiminta-aikaa ohjaa säädettävä termostaatti, jonka merkkivalo osoittaa silloisen toimintatilan.  
Merkkivalo palaa = Kuumennuselementti on kytkettynä päälle  
Merkkivalo ei pala = Kuumennuselementti ei ole kytkettynä päälle
- Palauta käytön jälkeen termostaatti minimisäätöön (•) ja irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta.
- Juuston sulatukseen ja grillaukseen on käytettävä maksimisäätöä (6). Ruoan säilyttämiseksi lämpimänä riittää alempi säätö.

### Käyttö

- Aseta grillikivi ja käännettävä parilalevy

laitteen päälle edellä olevien ohjeiden mukaisesti.

- Kytke pistotulppa sopivaan pistorasiaan ja aseta säädettävä termostaatti maksimiasäätöön (6).
- Laite on valmis käytettäväksi noin 10 minuutin esilämmityksen jälkeen. Grillikiven käyttö edellyttää kuitenkin noin 25 minuutin esilämmitysaikaa.
- Aseta grillattava ruoka tarpeen mukaan joko parilalevylle tai kivelle. Parilalevyä voidaan käyttää myös ohukaisten tai pannukakkujen valmistamiseen.
- Laita raclette-ainekset minipannuihin. Aseta minipannut laitteeseen kuumennuselementin alapuolelle ja jätä ne sinne, kunnes juusto on sulanut.

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

- Kun grillaus on valmis, käännä säädettävä termostaatti minimiasentoon (•) ja irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta.

### Käytännön ohjeita

- Sulata pakasteet ennen grillaamista.
- Älä käytä metallisia keittiötyökaluja tai muita teräviä tai teräväkärkisiä esineitä ruoan tai ohukaisten asettamiseen tai kääntämiseen, jotta vältetään parilalevyn ja minipannujen pinnoitteen vahingoittuminen.
- Grillattaessa suurempia määriä ruokaa kerääntynyt rasva on poistettava välillä varovaisesti, esim. paperipyyhkeitä käyttämällä.

### Hyödyllisiä vinkkejä ruoan valmistukseen

#### *Raclette-juuston valmistaminen*

Käytä noin 200 - 300 grammaa sopivaa pehmeää juustoa henkilöä kohti ja leikkaa ne 3 - 5 mm paksuisiksi siivuksiksi. Kaikkein sopivimpia juustoja ovat esim. alkuperäinen raclette, Tilsit tai Appenzell.

#### *Minipannut*

Lisää pannuihin haluamiasi valmistusaineita

ja sijoita niiden päälle valmisteltu juusto. Tässä muutamia ideoita sopivista valmistusaineista:

Ananas, sienet, fenkoli, purjosipuli, paprikat, grillattu kalkkunanrinta, salami, kurkku, keittokinkku, selleri, tomaatti, kesäkurpitsa, sipulit.

Jotkin valmistusaineet, kuten kinkku voidaan kypsentää ensin levyllä ennen minipannuun laittamista.

Mausta suolalla, pippurilla, paprikajauheella yms. maun mukaan.

#### *Grillaus*

Parilalevy soveltuu lihojen kuten sianlihan tai kanan rintafiloiden lisäksi myös kalan grillaukseen.

#### *Ohukaiset*

Ohukaisten valmistamiseksi käännettävällä parilalevyllä valmista taikina alla olevan reseptin mukaisesti ja laita pieni määrä taikinaa pyöreisiin syvennyksiin. Heti kun pinnasta tulee kiinteää, käännä pannukakut sopivalla työkalulla (esim. puulastalla).

#### Ainekset:

120 g	jauhoa
20 g	sokeria
3	munaa
60 g	voisulaa tai öljyä
200 ml	maitoa
½ tl	suolaa
100 ml	vettä tai mineraalivettä

#### Valmistus:

- Sekoita jauhot, sokeri, munat, voisula ja suola keskenään perusteellisesti käsivatkaimella.
- Lisää vesi ja jatka sekoittamista, kunnes taikina on tasaista
- Anna taikinan levätä noin 60 minuuttia.

#### **Puhdistus ja hoito**

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Laitetta ei turvallisuussyistä saa puhdistaa

- vedellä, eikä sitä saa missään tapauksessa upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai liian voimakkaita puhdistusaineita.
  - Pyyhi laite puhtaaksi kevyesti kostutetulla liinalla.
  - Ota pois käännettävä parilalevy ja huuhtelee sitä hetkinen kuumassa vedessä. Käytä tarvittaessa mietoa puhdistusainetta. Pyyhi levy kuivaksi pehmeällä liinalla.
  - Varmista, että grillikivi on täysin jäähtynyt ennen kuin poistat sen puhdistusta varten. Puhdista grillikivi juoksevassa vedessä synteettisellä sienellä ja käytä tarvittaessa mietoa pesuainetta. Kuivaa kivi huolellisesti pehmeällä kankaalla. Älä upota grillikiveä veteen.
  - Minipannut voi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä, ja ne tulee kuivata kunnolla puhdistuksen jälkeen.

Puh (09) 870 87860  
Fax (09) 870 87801  
www.harrymarcell.fi  
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

#### Jätehuolto



Vanhoja tai viallisia laitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Käytöstä poistettavat laitteet tulee viedä jätteiden kierrätyspisteeseen.

#### Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab  
PL 63, 01511 VANTAA



## Ⓟ Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej

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

### Zestaw

1. Dwustronna płyta do grillowania (widoczna powierzchnia do grillowania)
2. Podpórki (w spodniej i wierzchniej części płyty)
3. Mini-patelnia
4. Obudowa
5. Regulator temperatury z lampką kontrolną
6. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
7. Dwustronna płyta do grillowania (widoczna powierzchnia do smażenia naleśników)
8. Rowki prowadzące (w spodniej części płyty kamiennej)
9. Przewód zasilający z wtyczką
10. Kamienna płyta

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego korpus

i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.

- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania aparatu.
- Przewód zasilający nie powinien zwiisać swobodnie i należy uważać, aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia na element grzejny należy najpierw nałożyć płytę do grillowania oraz płytę kamienną.
- W trakcie pracy urządzenia jego powierzchnia, dwustronna płyta do grillowania, płyta kamienna i mini-patelnie są gorące. **Uwaga:** dotknięcie grozi oparzeniem.
- W czasie pracy urządzenie musi być umieszczone na powierzchni odpornej na

wysokie temperatury, plamy i rozgrzany tłuszcz. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.

- Nie stawiać grilla w rogu ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne. Urządzenie powinno stać w bezpiecznej odległości od tego typu przedmiotów.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z akcesoriami producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem.
- Przed wyjęciem dwustronnej płyty do grillowania lub płyty kamiennej, jak również przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub przed schowaniem go, zawsze należy poczekać aż odpowiednio ostygnie.
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach;
  - pensjonatach.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy

urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

### **Przed pierwszym użyciem**

- Zdjąć wszystkie elementy opakowania.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia wyczyścić dwustronną płytę do grillowania, płytę kamienną i minipatelnię przy użyciu wilgotnej ściereczki.
- W celu wyeliminowania specyficznego zapachu nowości, który może wydobywać się po pierwszym włączeniu, zaleca się rozgrzanie grilla na około 10 minut na pusto tzn. bez żadnych produktów. Ponieważ z urządzenia może wydobyć się niewielka ilość dymu, w czasie tej czynności należy odpowiednio wentylować pomieszczenie, w którym jest ona wykonywana.

### **Kamienna płyta**

- Położyć kamienną płytę na elemencie grzewczym gładką stroną ku górze. Upewnić się, że krótkie rowki prowadzące w spodniej części płyty kamiennej do grillowania są poprawnie i pewnie umieszczone na krawędziach bocznych ramy, w sposób uniemożliwiający przesuwanie się płyty kamiennej. Uwaga: nie należy kłaść zimnej płyty na gorącym elemencie grzewczym.
- Kamienną płytę można używać do pieczenia/smażenia warzyw, plasterków mięsa, ryb itp.
- Płyta kamienna wykonana jest z naturalnego materiału. Niewielkie pęknięcia wynikające z naturalnego rozkurczania i skurczania się płyty podczas ogrzewania i stygnięcia urządzenia są zjawiskiem normalnym, podobnie jak zmiana barwy na ciemniejszą. Nie

ma to negatywnego wpływu na pracę urządzenia.

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

### Dwustronna płyta do grillowania

- Kiedy płyta jest odwrócona płaską stroną do góry, można jej używać do normalnego grillowania. Umieszczając płytę do grillowania na elemencie grzewczym należy upewnić się, że krótkie rowki prowadzące w spodniej części płyty są poprawnie i pewnie umieszczone na krawędziach bocznych ramy, w sposób uniemożliwiający przesuwanie się płyty.
- Przed umieszczeniem produktu na płycie grillowej należy ją lekko posmarować niewielką ilością oleju przeznaczanego do smażenia, który może być bezpiecznie rozgrzewany do wysokich temperatur.
- Druga strona przeznaczona jest do smażenia do 4 małych naleśników naraz. Aby przygotować ciasto na naleśniki można skorzystać z przedstawionego poniżej przepisu.

### Regulator temperatury

- Regulowany termostat kontroluje czas pracy elementu grzejnego, o którego aktualnym stanie informuje wskaźnik świetlny.  
Wskaźnik włączony = element grzejny pracuje  
Wskaźnik wyłączony = element grzejny nie pracuje
- Po zakończeniu pracy przekręcić regulator temperatury na najniższe ustawienie (•) i odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.
- Do topienia sera i grillowania przekręcić regulator na najwyższe ustawienie (tj. 6). Aby jedynie utrzymywać temperaturę dania, przekręcić regulator na niższe ustawienie.

### Obsługa

- Płytę kamienną oraz dwustronną płytę do grillowania należy umieszczać na urządzeniu w sposób opisany powyżej.
- Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego do kontaktu i przekręcić regulator temperatury na maksymalne ustawienie (6).
- Po około 10 minutach rozgrzewania urządzenie jest gotowe do pracy. Użycie płyty kamiennej wymaga rozgrzewania przez około 25 minut.
- Umieścić produkt przeznaczony do przygotowania na płycie grillowej lub kamiennej. Na płycie do grillowania można także smażyć naleśniki.
- Do mini-patelni włożyć składniki. Włożyć mini-patelnie pod element grzewczy i pozostawić je tam tak długo, aż składniki zostaną odpowiednio podgrzane i przygotowane.  
**Uwaga:** Nie wkładać pustych mini-patełni do włączonego urządzenia.
- Po zakończeniu grillowania przekręcić regulator temperatury do najniższego ustawienia (•) i odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

### Kilka praktycznych rad

- Przed rozpoczęciem smażenia lub grillowania zamrożona wcześniej żywność powinna być zawsze dokładnie rozmrożona.
- Aby nie uszkodzić warstwy ochronnej płyty do grillowania lub mini-patelni, do przewracania i nakładania grillowanych potraw lub naleśników nie używać metalowych lub ostro zakończonych przyborów.
- Podczas przyrządzania większej ilości żywności należy regularnie i ostrożnie usuwać nagromadzony tłuszcz, np. za pomocą papierowych ręczników.

## Praktyczne rady na temat przyrządzenia dań

### *Jak przyrządzić ser Raclette*

Użyć od 200 do 300 gramów miękkiego sera na osobę, krojąc go w plasterki o grubości od 3 do 5 mm. Najlepiej nadaje się oryginalny ser Raclette oraz sery Tilsit lub Appenzell.

### *Mini-patelnie*

Ułożyć na patelniach składniki według własnego upodobania, a następnie przykryć je serem. Poniżej podano kilka przykładowych składników, które nadają się do grillowania:

Ananas, grzyby, koper włoski, papryka, pierś z indyka, salami, ogórek, szynka, seler, pomidor, cukinia, cebula.

Niektóre składniki, jak np. szynkę, można najpierw przypiec na płycie grzejnej, a dopiero potem włożyć do mini-patelni.

Doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką itd.

### *Grillowanie*

Płyta grzejna nadaje się do grillowania nie tylko mięsa wieprzowego czy drobiowego, ale także ryb.

### *Naleśniki*

Aby na dwustronnej płycie do grillowania usmażyć naleśniki, należy najpierw przygotować ciasto, korzystając z zamieszczonego poniżej przepisu, a następnie wlać ciasto w płytkie, okrągłe wgłębienia w płycie. Gdy dolna powierzchnia naleśnika się zarumieni i stwardnieje, należy go obrócić, korzystając z odpowiednich przyborów, np. z drewnianej łopatk.

### Skład:

120 g	mąki
20 g	cukru
3	jaja
60 g	rozpuszczonego masła albo oleju
200 ml	mleka
½ łyżeczki	soli
100 ml	wody lub wody mineralnej

### Przygotowanie:

- Przy użyciu ręcznego miksera dokładnie zmiksować mąkę, cukier, jaja, rozpuszczone masło, mleko i sól.
- Dodać wody i dalej mieszać aż ciasto stanie się jednorodne.
- Odstawić ciasto na około 60 minut.

### **Konserwacja i czyszczenie**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.
  - Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną grilla czystą, wilgotną ściereczką.
  - Zdjąć dwustronną płytę grillową i wypłukać w gorącej wodzie. W razie potrzeby użyć nieco delikatnego płynu do mycia. Po czyszczeniu wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.
  - Przed zdjęciem kamiennej płyty grzewczej z urządzenia w celu jej wyczyszczenia, upewnić się, czy całkowicie ostygła. Kamienną płytę grzewczą można myć syntetyczną gąbką pod bieżącą wodą, w razie potrzeby dodając nieco łagodnego detergentu. Następnie płytę należy dokładnie wysuszyć miękką ściereczką. Nie zanurzać płyty w wodzie.
  - Mini-patelnie należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie wysuszyć.

## Utylizacja



### **Pozbycie się zużytego sprzętu (stosowane w krajach Unii Europejskiej i w pozostałych krajach europejskich stosujących własne systemy zbiórki)**

Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie może być traktowany jako odpad komunalny, lecz powinno się go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego, w celu recyklingu. Odpowiednie zadysponowanie zużytego produktu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko oraz zdrowie ludzi, jakie mogłyby wystąpić w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów. Recykling materiałów pomoże w ochronie środowiska naturalnego. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z lokalną jednostką samorządu terytorialnego, ze służbami zagospodarowywania odpadów lub ze sklepem, w którym zakupiony został ten produkt.

## Gwarancja

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

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki

itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

## Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα

### Οδηγίες χρήσης

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

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

### Τα μέρη της συσκευής

1. Αναστρέψιμη πλάκα ψησίματος (σχάρα προς τα πάνω)
2. Προεξοχές (στο πάνω και κάτω μέρος της πλάκας)
3. Μικρό ταψί
4. Περίβλημα
5. Μεταβλητός θερμοστάτης με ενδεικτική λυχνία
6. Πινάκida ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
7. Αναστρέψιμη πλάκα ψησίματος (πλάκα για τηγανίτες προς τα πάνω)
8. Εγκοπές τοποθέτησης (στο κάτω μέρος της πλάκας)
9. Ηλεκτρικό καλώδιο με φικ
10. Πέτρινη πλάκα

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα, για τυχόν ελαττώματα. Αν

η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- 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.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που βρεθεί τέτοια βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Πριν από τη χρήση, πρέπει να τοποθετείτε την αναστρέψιμη πλάκα ψησίματος και την πέτρινη πλάκα επάνω από το θερμαντικό στοιχείο της συσκευής.
- Οι επιφάνειες της συσκευής, η αναστρέψιμη πλάκα ψησίματος, η πέτρινη πλάκα και τα μικρά ταψιά θερμαίνονται κατά τη χρήση. **Προσοχή!** Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους

ή υγρασίας, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πισσιλίσματα.

- Μην τοποθετείτε την ψησταριά δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτή. Να φροντίζετε να υπάρχει επαρκής απόσταση ασφαλείας από τέτοια αντικείμενα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αψύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **σε περίπτωση βλάβης, και**
  - **πριν τον καθαρισμό της συσκευής.**
- Όταν βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φως.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με τα εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
- Να αφήνετε πάντα αρκετό χρόνο να παρέλθει προκειμένου να κρυώσει η συσκευή πριν αφαιρέσετε την αναστρέψιμη πλάκα ψησίματος ή την πέτρινη πλάκα, και πριν από τον καθαρισμό και τη φύλαξη της συσκευής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- **Προσοχή!** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα σε:
  - γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - γεωργικές περιοχές,
  - ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις
  - ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να

φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

## Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για πρώτη φορά, καθαρίστε την αναστρέψιμη πλάκα ψησίματος, την πέτρινη πλάκα και τα μικρά ταψιά με ένα υγρό πανί.
- Συνιστούμε να θερμάνετε τη συσκευή για 10 περίπου λεπτά χωρίς τρόφιμα για να αποβάλλετε την οσμή που συνήθως συναντάται όταν ανάβετε την ψησταριά για πρώτη φορά. Μπορεί να υπάρχει και λίγος καπνός. Συνεπώς ίσως χρειαστεί να αερίζετε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

### Πέτρινη πλάκα

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα στη συσκευή επάνω από το θερμαντικό στοιχείο, με τη γυαλισμένη πλευρά προς τα επάνω. Βεβαιωθείτε ότι οι κοντές εγκοπές τοποθέτησης στο κάτω μέρος της πέτρινης πλάκας ταιριάζουν με ασφάλεια πάνω από τα πλαϊνά άκρα του υποστηριζόμενου πλαισίου, ώστε να μην είναι δυνατό να κινηθεί η πέτρινη πλάκα.
- Προσοχή!** Να αποφεύγετε να τοποθετείτε την ψυχρή πέτρινη πλάκα επάνω σε ζεστό θερμαντικό στοιχείο.
  - Η πέτρινη πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο λαχανικών, κρέατος σε φέτες, ψαριού, κτλ., όπως απαιτείται.
  - Αυτή η πέτρινη πλάκα είναι εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένη από φυσικό υλικό. Οι μικρές ρωγμές από τη φυσική διαστολή και συστολή που προκύπτει κατά τη θέρμανση και ψύξη, καθώς και μια αλλαγή προς ένα πιο σκούρο χρώμα

είναι φυσιολογικές και δεν επιφέρουν καμία βλάβη.

- Μην τοποθετήσετε κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα που περιέχουν ξίδι (όπως τουρσί ή μουστάρδα) επάνω στην πέτρινη πλάκα.

### **Αναστρέψιμη πλάκα ψησίματος**

- Με την πλευρά με τις ραβδώσεις να δείχνει προς τα επάνω, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος για ψήσιμο με το συνηθισμένο τρόπο. Όταν τοποθετείτε την πλάκα σχάρας πάνω από το θερμαντικό στοιχείο, οι μικρές προεξοχές κάτω από την πλάκα πρέπει να προσαρμοστούν με ασφάλεια μέσα στο υποστηριζόμενο πλαίσιο, ώστε να μην είναι δυνατό να κινηθεί η πλάκα.
- Πριν τοποθετήσετε τρόφιμα επάνω στην πλάκα ψησίματος, θα πρέπει να την αλείψετε λίγο με μια μικρή ποσότητα λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες.
- Η άλλη πλευρά είναι κατάλληλη για να ψήνετε 4 μικρές κρέπες ή τηγανίτες. Για να προετοιμάσετε ζύμη για κρέπες ή τηγανίτες, απλά ακολουθήστε την παρακάτω συνταγή.

### **Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας**

- Ο μεταβλητός θερμοστάτης ελέγχει το χρόνο λειτουργίας του θερμαντικού στοιχείου, με την ενδεικτική λυχνία να εμφανίζει την τρέχουσα κατάσταση λειτουργίας.  
Ενδεικτική λυχνία αναμμένη =  
Θερμαντικό στοιχείο αναμμένο  
Ενδεικτική λυχνία σβηστή =  
Θερμαντικό στοιχείο σβηστό
- Μετά από τη χρήση, επιστρέψτε το θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση (●) και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.
- Για να λιώσει το τυρί και για ψήσιμο, πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη μέγιστη ρύθμιση (6). Για να διατηρούνται απλώς τα τρόφιμα ζεστά, πρέπει να θέσετε το

θερμοστάτη σε χαμηλότερη ρύθμιση.

### **Λειτουργία**

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα και την αναστρέψιμη πλάκα σχάρας στη μονάδα όπως περιγράφεται ανωτέρω.
  - Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα και θέστε το χειριστήριο θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμιση (6).
  - Μετά από χρόνο προθέρμανσης περίπου 10 λεπτών, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ωστόσο, η χρήση της πέτρινης πλάκας απαιτεί χρόνο προθέρμανσης περίπου 25 λεπτών.
  - Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στην πλάκα ψησίματος ή στην πλάκα, όπως απαιτείται. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος και για να ετοιμάσετε κρέπες ή τηγανητές.
  - Τοποθετήστε τα υλικά ρακλέτ στα μικρά ταψιά. Τοποθετήστε τα μικρά ταψιά στη συσκευή, κάτω από το θερμαντικό στοιχείο, και αφήστε τα έως ότου λιώσει το τυρί.
- Προειδοποίηση:** Μην τοποθετήσετε άδεια μικρά ταψιά στη συσκευή ενώ λειτουργεί.
- Όταν τελειώσετε το ψήσιμο, θέστε το χειριστήριο θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση (●) και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

### **Πρακτικές συμβουλές**

- Πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρεύετε.
- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στην επικάλυψη της πλάκας σχάρας ή των μικρών ταψιών, μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή άλλα αιχμηρά ή μυτερά σκεύη όταν τοποθετείτε ή γυρίζετε το φαγητό ή τις κρέπες.
- Όταν ψήνετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, θα πρέπει να αφαιρείτε περιστασιακά το συσσωρευμένο λίπος, χρησιμοποιώντας, παραδείγματος χάρη,



χαρτοπετσέτες.

## Χρήσιμες συμβουλές για την προετοιμασία τροφίμων

### Προετοιμασία του τυριού ρακλέτ

Χρησιμοποιήστε περίπου 200 έως 300 γραμμάρια κατάλληλο μαλακό τυρί ανά άτομο και κόψτε σε φέτες 3 έως 5 χιλιοστών. Τα πιο κατάλληλα τυριά είναι αυθεντικό ρακλέτ, τίλιστ ή απενζέλ.

### Μικρά ταψιά

Γεμίστε τα ταψιά με τα συστατικά που προτιμάτε και τοποθετήστε το τυρί που ετοιμάσατε από πάνω. Παρακάτω παρατίθενται μερικές ιδέες για κατάλληλα συστατικά:

Ανανάς, μανιτάρια, μάραθος, πράσο, πιπεριές, ψητό στήθος γαλοπούλας, σαλάμι, αγγούρι, ψημένο ζαμπόν, σέλινο, τομάτες, κολοκυθάκι, κρεμμύδια.

Μπορείτε πρώτα να ψήσετε μερικά συστατικά, όπως το ζαμπόν, στην πλάκα πριν τα βάλετε στο μικρό ταψί.

Προσθέστε αλάτι, πιπέρι ή πάπρικα κτλ. ανάλογα με το γούστο σας.

### Ψήσιμο

Η πλάκα ψησίματος είναι κατάλληλη όχι μόνο για το ψήσιμο κρεάτων, όπως χοιρινό ή στήθος κοτόπουλο, αλλά και ψαριών.

### Κρέπες

Για να προετοιμάσετε τηγανίτες στην αναστρέψιμη πλάκα σχάρας, προετοιμάστε τη ζύμη σύμφωνα με την παρακάτω συνταγή και τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα ζύμη στις ρηχές εσοχές. Μόλις οι επιφάνειες γίνουν σταθερές, χρησιμοποιήστε κατάλληλο σκεύος (π.χ. ξύλινη σπάτουλα) για να περιστρέψετε τις τηγανίτες.

### Συστατικά:

120 γρ.	αλεύρι
20 γρ.	ζάχαρη
3	αυγά
60 γρ.	λιωμένο βούτυρο ή λάδι
200 ml	γάλα
½ κ.γ.	αλάτι
100 ml	νερό ή εμφιαλωμένο νερό

### Προετοιμασία:

- Χρησιμοποιήστε το μίξερ χειρός για να αναμίξετε καλά το αλεύρι, τη ζάχαρη, τα αυγά, το λιωμένο βούτυρο, το γάλα και το αλάτι.
- Προσθέστε νερό και συνεχίστε να αναμιγνύετε έως ότου η ζύμη να είναι μαλακή.
- Αφήστε τη ζύμη ακίνητη για περίπου 60 λεπτά.

### Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίζετε να βγάζετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή σκληρά απορρυπαντικά.
  - Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
  - Βγάλτε την πλάκα ψησίματος και ξεπλύνετέ τη με λίγο ζεστό νερό. Εάν απαιτείται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό. Σκουπίστε την πλάκα ξανά με ένα μαλακό πανί για να τη στεγνώσετε.
  - Πριν βγάλετε την πέτρινη πλάκα για να την καθαρίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί εντελώς. Καθαρίστε την πέτρινη πλάκα με ένα συνθετικό σφουγγάρι κάτω από τρεχούμενο νερό, χρησιμοποιώντας ένα ήπιο απορρυπαντικό αν απαιτείται. Κατόπιν σκουπίστε την πλάκα με ένα μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει. Μη βυθίζετε την πέτρινη πλάκα σε νερό.
  - Καθαρίστε τα μικρά ταψιά με ζεστό

σαπουνόνερο και κατόπιν στεγνώστε τα καλά.

### Απορριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμμάτα σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

### Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

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

# **RUS** Раклетница парти-гриль с природным жарочным камнем

## **Уважаемый покупатель!**

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

## **Включение в сеть**

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

## **Устройство**

1. Двусторонняя жарочная плита (грилем вверх)
2. Выступы (на верхней и на нижней сторонах жарочной плиты)
3. Минипротивень
4. Основание
5. Регулируемый термостат с индикаторной лампочкой
6. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
7. Двусторонняя жарочная плита (блинницей вверх)
8. Установочные пазы (на нижней стороне жарочного камня)
9. Шнур питания с вилкой
10. Жарочный камень

## **Правила безопасности**

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии

повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагреваемых частей электроприбора.
- Перед использованием прибора необходимо установить двустороннюю жарочную плиту и жарочный камень на верх прибора, над нагревательным элементом.
- Поверхность корпуса прибора, двусторонняя жарочная плита, жарочный камень и минипротивни при работе прибора сильно

нагреваются. **Будьте осторожны!**  
Можно получить ожог.

- При использовании прибора должен стоять на теплостойкой незагрязняющейся поверхности. При приготовлении пищи с высоким содержанием жира или воды возможно появление брызг.
- Не устанавливайте прибор у самой стены или в углу и обязательно проверяйте, чтобы рядом не было легко воспламеняющихся материалов. Обеспечьте безопасное удаление прибора от таких предметов.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а беритесь только за вилку.
- Данный прибор должен использоваться только с принадлежностями из комплекта поставки.
- Прежде чем снять двустороннюю жарочную плиту или жарочный камень, а также, прежде чем приступить к чистке прибора или убрать его на хранение, обязательно дождитесь, чтобы прибор достаточно остыл.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- **Предупреждение.** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен для домашнего или подобного

применения, как, например:

- в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в сельской местности;
  - в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

## Включение

### Перед первым включением

- Полностью удалите все упаковочные материалы.
- Перед первым применением прибора очистите двустороннюю жарочную плиту, жарочный камень и минипротивни влажной тканью.
- Перед первым включением рекомендуется прогреть прибор без продуктов в течение 10 минут, чтобы устранить посторонний запах (возможно образование небольшого количества дыма).

### Жарочный камень

- Установите жарочный камень на прибор над нагревательным элементом отшлифованной стороной вверх. Убедитесь, что боковые кромки опорной рамы надежно вошли в короткие установочные пазы на нижней стороне жарочного камня и камень не движется. **Внимание!** Не устанавливайте холодный жарочный камень над горячим нагревательным элементом.

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

### **Двусторонняя жарочная плита**

- Жарочную плиту, обращенную рифленной поверхностью вверх, можно использовать для обычной жарки. При установке жарочной плиты над нагревательным элементом маленькие выступы на нижней стороне плиты должны надежно войти в опорную раму, чтобы плита не двигалась.
- Перед тем как положить продукты для жарки на жарочную плиту, ее следует смазать тонким слоем масла, специально предназначенным для жарки, и которое можно нагревать до высокой температуры.
- Обратная сторона плиты используется для выпекания 4 блинчиков или оладий. Чтобы приготовить тесто для блинов или оладий, просто следуйте приведенному ниже рецепту.

### **Регулировка температуры**

- Регулируемый термостат позволяет регулировать время работы нагревательного элемента, а его индикаторная лампочка показывает текущее состояние прибора. Индикаторная лампочка горит = нагревательный элемент включен. Индикаторная лампочка не горит =

нагревательный элемент выключен.

- После использования прибора установите ручку термостата на минимальную температуру (●) и выньте вилку шнура питания из розетки.
- Для плавления сыра или для жарки используйте самую высокую температуру нагрева (6). Для поддержания пищи в горячем состоянии установите термостат на меньшую температуру.

### **Эксплуатация**

- Установите жарочный камень и двустороннюю жарочную плиту на прибор как указано выше.
- Вставьте вилку в розетку и установите ручку термостата на максимальную температуру (6).
- После предварительного разогрева в течение примерно 10 минут прибор будет готов к применению. Вместе с тем предварительное время разогрева перед использованием жарочного камня составляет около 25 минут.
- Положите продукты для жарки на жарочную плиту или, если требуется, на жарочный камень. Жарочную плиту можно также использовать для выпекания блинов или оладий.
- Положите ингредиенты для ракета в минипротивни.

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

- После завершения жарки установите ручку термостата на минимальную температуру (●) и выньте вилку шнура питания из розетки.

### **Полезные советы**

- Замороженные продукты перед приготовлением нужно хорошо разморозить.
- Чтобы не повредить покрытие жарочной плиты или минипротивней, не пользуйтесь металлической

кухонной утварью или другими острыми или остроконечными предметами, чтобы положить или перевернуть продукты или блины.

- При жарке пищи в больших количествах осторожно удаляйте, время от времени, скопившийся жир, используя, например, бумажные полотенца.

### **Полезные советы для приготовления пищи**

#### *Приготовление ракетного сыра*

Для приготовления одной порции возьмите от 200 до 300 г соответствующего мягкого сыра, нарежьте его ломтиками толщиной от 3 до 5 мм. Наиболее подходящим будет настоящий сыр «Раклет», «Тильзит» или «Аппенцелль».

#### *Приготовление на минипротивнях*

Наполните противни ингредиентами по вашему вкусу и положите сверху подготовленный сыр. Вот некоторые ингредиенты, которые можно использовать:

ананас, грибы, укроп, лук-порей, перец горшком, грудка индейки-гриль, салями, огурец, вареный окорок, сельдерей, помидоры, кабачок, репчатый лук.

Некоторые ингредиенты, такие, например, как ветчина, сначала нужно приготовить на жарочной плите и только потом положить на минипротивень.

Приправьте по вкусу солью, перцем, молотым красным перцем и т. п.

#### *Грилирование*

Жарочная плита пригодна не только для грилирования мяса, такого как свинина или филе цыпленка, но также и рыбы.

#### *Приготовление оладий или блинов*

Для приготовления оладий на двусторонней жарочной плите приготовьте тесто по приведенному ниже рецепту и положите небольшое

количество теста в полые выемки. Как только поверхность теста затвердеет, переверните оладьи по помощи соответствующего предмета кухонной утвари (например, деревянной лопаточки).

#### Ингредиенты

120 г	муки
20 г	сахара
3	яйца
60 г	растопленного сливочного масла или растительного масла
200 мл	молока
½ чайной	ложки соли
100 мл	обычной или минеральной воды

#### Приготовление

- Тщательно перемешайте ручным блендером муку, сахар, яйца, растопленное сливочное масло, молоко и соль.
- Добавьте воды и продолжайте перемешивать, пока тесто не станет однородным.
- Выдержите тесто в течение примерно 60 минут.

#### **Чистка и общий уход**

- Обязательно выньте вилку из розетки и перед тем, как приступить к чистке устройства, дайте ему остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные средства или моющие растворы сильного действия.
- Протрите прибор слегка влажной тканью.
- Снимите двустороннюю жарочную плиту и вымойте ее в теплой воде. При необходимости можно использовать мягкие моющие средства. После этого вытрите поверхность

- насухо мягкой тканью.
- Прежде чем снять жарочный камень, убедитесь, что он остыл. Очистите камень синтетической губкой под проточной водой с использованием, если это необходимо, мягкого моющего средства. После этого вытрите его насухо мягкой тканью. Не погружайте камень в воду.
  - Минипротивни нужно мыть в теплой мыльной воде, после чего вытереть насухо.

### Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

### Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

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

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

**Kundendienst Ausland**

**Belgique**  
Dancal N.V.  
Bavikhoofsestraat 72  
8520 Kuurme  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic MP d.o.o.  
Tromeda Medugorje bb  
88260 Čitluk  
Tel: + 387 36 650 446  
Fax: + 387 36 651 062

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**Korea**

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

**Latvia**

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

**Lebanon**

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

**Luxembourg**

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

**Macedonia**

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

**Magyarország**

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

**Nederland**

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

**Norway**

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

**Österreich**

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

**Polska**

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

**Portugal**

Novalva  
Zona Industrial Maia I  
Sector X - Lote 293, N. 90  
4470 Maia  
Tel.: 02/9 44 03 84  
Fax: 02/9 44 02 68

**Russian Federation**

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

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

**Romania**

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

**Schweiz**

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

**Serbia**

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

**Slovak Republic**

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

**Finland**

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

**Svenska**

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

**Slovenia**

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

Stand: 03.2010

# SEVERIN