

# SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Raclette-Grill mit Grillstein (D)
Instructions for use	Raclette grill with grill-stone (GB)
Mode d'emploi	Raclette avec pierre à griller (F)
Gebruiksaanwijzing	Raclettegrill met steengrill (NL)
Instrucciones de uso	Raclette grill para asar sobre piedra (E)
Manuale d'uso	Raclette grill con pietra refrattaria (I)
Brugsanvisning	Raclette-grill med grillsten (DK)
Bruksanvisning	Raclettegrill med grillsten (S)
Käyttöohje	Raclette-kivialustagrilli (FIN)
Instrukcja obsługi	Grill typu „Raclette” z kamienną płytą grzewczą (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Ψησταριά με πέτρινη πλάκα (GR)
Руководство по эксплуатации	Раклетница-гриль с жарочным камнем (RUS)

---

## **Lieber Kunde!**

Sie haben sich für ein SEVERIN-Qualitätsprodukt entschieden, vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Seit 1952 werden Elektrogeräte der Marke SEVERIN produziert. Durch diese jahrzehntelange Erfahrung und mehrere modernste Produktionsstätten wird der hohe Qualitätsstandard der Produkte garantiert.

Mit über 160 verschiedenen Produkten bietet SEVERIN wie kaum ein anderer Hersteller dieser Branche ein nahezu komplettes Sortiment im Bereich Elektrokleingeräte an.

So umfasst das SEVERIN-Sortiment neben den traditionellen Küchengeräten wie Kaffeeautomaten, Toaster, Kochplatten oder Waffelautomaten auch vielseitige Grillgeräte, Produkte für die Haarpflege sowie verschiedene Heizgeräte und Ventilatoren.

Jedes Gerät, das die Marke SEVERIN trägt, wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen.

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

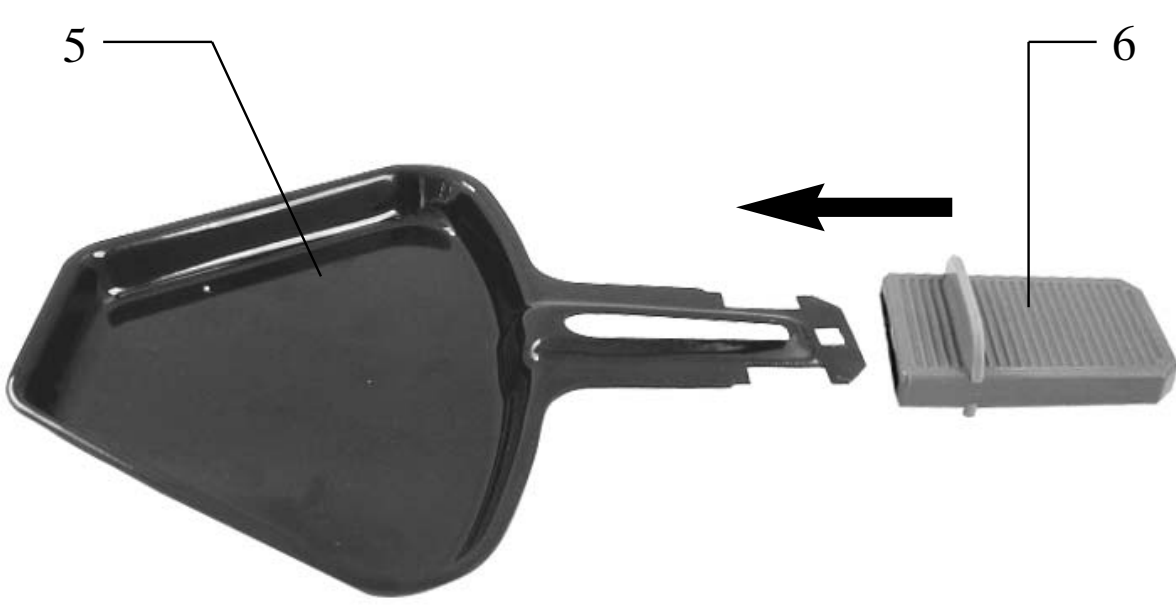
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter  
der SEVERIN-Unternehmen**

### **Aktion zum Schutz der Umwelt:**

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

Papier und Kartons, aber auch Glas, Kunststoff und Metalle sind wertvolle Rohstoffe, die wieder aufbereitet werden können.

Achten Sie deshalb auf die örtlichen Sammelstellen, denn der sparsame Umgang mit Rohstoffen ist aktiver Umweltschutz.





## Raclette-Grill mit Grillstein

### Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

### 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. Anschlussleitung
2. Gehäuse
3. Parkeinrichtung für Pfännchen
4. Stein
5. Pfännchen
6. Pfännchengriff

### Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. einer Fallbelastung ausgesetzt wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die Gehäuseoberflächen, der Stein und die Pfännchen sind bei Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine

verantwortliche Person benutzen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Stellen Sie daher das Gerät auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Zwischen Stein und Heizkörper bzw. zwischen Heizkörper und Gehäuse keine Alufolie legen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- **Nach jedem Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen, ebenso bei**
  - **Störungen während des Betriebes,**
  - **jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- 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**

Pfännchengriff auf die Pfännchen stecken.  
Vor der ersten Benutzung die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen. Den Stein unter fließendem Wasser mit einem Kunststoffschwamm ohne Spülmittel reinigen und mit einem Tuch abtrocknen.  
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).

### **Parkeinrichtung für Pfännchen**

Die Pfännchenhalter befinden sich an den Aufstellfüßen des Gerätes. Die Spitze eines leeren Pfännchens kann zwischen die beiden parallelen Stege geschoben werden.  
Pfännchen zuvor kurz abkühlen lassen.

### **Stein**

- Vor der Inbetriebnahme den Stein mit der glatten Seite nach oben auf das Gerät über den Heizkörper legen. Den kalten Stein nicht auf das vorgeheizte Gerät legen.
- Auf dem Stein können je nach Geschmack Gemüse, Fleisch- oder Fischeisbelegen gegrillt werden.
- Der Stein ist ein Naturprodukt. Kleine Risse, die durch die natürliche Ausdehnung entstehen können, sowie eine dunklere Farbe, die durch den Gebrauch entstehen kann, wirkt sich nicht auf die Benutzung des Steins aus.
- Legen Sie keine gefrorenen Speisen oder essighaltige Lebensmittel wie Essiggurken, Senf, usw. auf den Stein.
- Das Gerät nicht länger als 30 Minuten ohne Speisen auf dem Stein betreiben.

### **Inbetriebnahme**

- Das Gerät anschließen und vorheizen. Der Stein muss 25 bis 30 Minuten und das Raclette 10 Minuten vorgeheizt werden.
- Den Stein mit hochhitzebeständigem Öl oder Fett einfetten.
- Bei Bedarf Grillgut auf den Stein legen.
- Pfännchen mit Raclette-Käse bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.  
Hinweis: Keine leeren Pfännchen in das Gerät stellen, wenn es eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung Netzstecker ziehen.

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

Schneiden Sie pro Person ca. 200-300g weichschnittigen Käse in ca. 3 – 5 mm dicke Scheiben und geben Sie diese in die Pfännchen. Besonders geeignet sind z.B. Raclettekäse, Tilsiter und Appenzeller. Durch die Oberhitze schmilzt der Käse rasch.

### **Praktische Hinweise**

- Tiefgefrorenes vor dem Grillen auftauen.
- Benutzen Sie zur Schonung der Oberfläche des Steins und der Pfännchen keine scharfen Gegenstände.
- Bei großen Grillmengen empfiehlt es sich, das angesammelte Grillfett von Zeit zu Zeit vorsichtig zu entfernen.

### **Reinigung und Pflege**

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Den kalten Stein abnehmen und unter fließendem Wasser ohne Spülmittel mit einem Kunststoffschwamm reinigen.

Anschließend mit einem Tuch abtrocknen. Den Stein niemals ins Wasser legen.

- Die Pfännchen mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.

### **Ersatzteile und Zubehör**

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 „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 grill with grill-stone

### Dear Customer,

Before using the appliance, the user should read the following instructions carefully.

### 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. Power cord with plug
2. Housing
3. Storage for mini-pans
4. Stone
5. Mini-pan
6. Pan grip

### Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The surfaces of the appliance, the stone and the mini-pans become hot during use. Caution: there is a danger of burns.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow the power cord to touch any hot part of the appliance.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When cooking food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the grill next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- Do not place aluminium foil between stone and heating element nor between heating element and housing.
- 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.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Always switch off and remove the plug from the wall socket after use, as well as - in cases of malfunction, and - while cleaning.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility can be/will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- 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 using the appliance for the first time

Slide the pan grips on to the handles until they lock in place.

Before using the grill for the first time, clean the mini-pans with a damp cloth. The stone should be cleaned with a synthetic sponge (but without the use of any detergent) under running water. Wipe thoroughly dry afterwards with a soft cloth.

Before using the appliance for the first time, we recommend you allow it to heat up for 10 minutes without any food. This will lessen the smell typically encountered when first switching on a new grill (a slight smell and a little smoke may still be emitted - ensure sufficient ventilation).

### Storage for mini-pans

The mini-pan storage slots are located in the base of the appliance. Allow the pans to cool down before pushing them into the slots.

### Stone

- Fit the stone on to the appliance over the heating element, with the polished side up. Caution: avoid placing a cold stone on to a hot element.
- The stone can be used for cooking vegetables, sliced meat or fish etc. as required.
- This stone is made of 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.
- Do not let the appliance remain on for more than 30 minutes unless there is food on the stone.

### Operation

- Connect the grill to the mains supply and

allow the appliance to pre-heat. The pre-heating time for the stone is 25 – 30 minutes, while 10 minutes is sufficient for the raclette grill.

- The stone should be lightly greased with a small amount of oil or fat specifically intended for frying, which may be safely heated to high temperatures.
  - If the stone is being used, put the food on top.
  - Put the raclette cheese into the mini-pans. Place the mini-pans into the appliance underneath the heating element, and leave them in place until the cheese has melted.
- Caution:** do not place empty mini-pans into the appliance while it is switched on.
- When grilling is completed, remove the plug from the wall socket.

### How to prepare raclette cheese

Use about 200 to 300 grammes per person of a suitable soft cheese. Cut the cheese into 3 to 5 mm slices and put them into the mini-pans. Cheeses such as original raclette, Tilsit or Appenzell are the most suitable, but any other fast-melting cheese can also be used. Remember that with the overhead heat the cheese will melt quite quickly.

### Practical hints

- Frozen food should always be properly thawed before it is cooked.
- To avoid damage to the surface of the stone as well as to the coating of the mini-pans, do not use any abrasive, sharp or pointed utensils.
- When grilling larger quantities of food, the accumulated fat should be carefully removed from time to time.

### General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.



- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions.
- The exterior of the appliance may be cleaned with a damp, lint-free cloth.
- Before the stone is removed for cleaning, ensure it has completely cooled down. Clean the stone with a synthetic sponge under running water without the use of any detergent. Wipe thoroughly dry afterwards with a soft cloth. Do not immerse the stone in water.
- The mini-pans should be cleaned in warm soapy water and dried thoroughly afterwards.

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

## ⓕ Raclette avec pierre à griller

### Chère Cliente, Cher client,

Avant utilisation, tout utilisateur doit lire attentivement ces instructions.

### Branchement au secteur

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

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Cordon d'alimentation avec fiche
2. Socle
3. Rangement pour poêlons
4. Pierre de cuisson
5. Poêlon
6. Poignée

### Importantes consignes de sécurité

- 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 faites jamais fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Les surfaces de l'appareil, la pierre de cuisson et les poêlons deviennent très chauds durant l'emploi. **Avertissement :** risque de brûlure !
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors du fonctionnement.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation

de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Placez la raclette sur une surface de travail plane, horizontale et résistante à la chaleur et aux éclaboussures d'eau ou de graisse.
- Prenez soin de ne placer la raclette ni contre un mur ni dans un angle, et de la tenir à l'écart de toute matière inflammable.
- Ne placez pas de papier aluminium entre la pierre de cuisson et la résistance ni entre la résistance et le socle.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- **Eteignez toujours l'appareil et débranchez-le de la prise secteur :**
  - après chaque utilisation ;
  - en cas d'éventuels défauts de fonctionnement ;
  - avant le nettoyage.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou à la non-conformité aux présentes consignes de sécurité.
- Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique et non pas pour une utilisation professionnelle.
- 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.

## Utilisation

### Avant la première mise en marche

Enclenchez les poignées sur les poêlons, jusqu'au 'clic' de verrouillage.

Avant la première utilisation, nettoyez les poêlons avec un chiffon humide. La pierre de cuisson doit être nettoyée sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique (sans détergent), puis soigneusement séchée avec un chiffon doux.

Laissez chauffer l'appareil pendant 10 minutes environ sans aucun aliment. Ceci permet d'éliminer l'odeur qui se dégage lorsqu'un gril neuf est allumé pour la première fois (une légère odeur et un peu de fumée peuvent s'en dégager – assurez une ventilation suffisante).

### Rangement des poêlons

Les cases de rangement des poêlons se trouvent dans le socle de l'appareil. Laissez refroidir les poêlons avant de les insérer dans les cases.

### Pierre de cuisson

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

- Ne laissez pas l'appareil en marche plus de 30 minutes sans qu'il y ait d'aliments sur la pierre.

## Fonctionnement

- Branchez l'appareil à la prise murale pour le préchauffer. Le temps de préchauffe de la pierre est de 25 à 30 minutes ; 10 minutes suffisent pour une raclette.
- La pierre doit être légèrement huilée avec une petite quantité d'huile à frire pouvant être chauffée à haute température.
- Si la pierre est utilisée, placez les aliments dessus.
- Mettez le fromage à raclette dans les poêlons. Placez les poêlons dans l'appareil sous la résistance et laissez-les en place jusqu'à ce que le fromage soit fondu.  
**Attention :** ne mettez pas les poêlons vides dans l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Lorsque la cuisson est terminée, débranchez la fiche de la prise murale.

### Préparation de la raclette

Utilisez 200 à 300 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches de 3 à 5 mm, puis placez les tranches dans les poêlons. Le fromage de raclette est conseillé; cependant, tout fromage fondant rapidement conviendra. Soyez conscient que, la chaleur provenant du dessus, le fromage fond rapidement.

### Conseils pratiques

- Les aliments surgelés doivent être correctement décongelés avant leur cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la surface de la pierre de cuisson et des poêlons, n'utilisez aucun ustensile abrasif, acéré ou pointu.
- Lorsque vous faites cuire une grande quantité d'aliments, nettoyez soigneusement, et de temps en temps, la

graisse accumulée.

### **Nettoyage et entretien**

- Avant tout nettoyage, vérifiez que la fiche est débranchée de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne l'immergez jamais dans l'eau.
- N'utilisez aucun détergent agressif ou abrasif.
  - Essayez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide non-pelucheux.
  - Assurez-vous que la pierre est refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique (sans détergent), puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. N'immergez pas 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.

# Raclettegrill met steengrill

## Beste klant

Voordat het apparaat wordt gebruikt moet de gebruiker eerst de volgende instructies zorgvuldig lezen.

## 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. Snoer met stekker
2. Huizing
3. Parkeerstand voor pannetjes
4. Steen
5. Pannetje
6. Handgreep voor pannetje

## 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 beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- De oppervlakken van het apparaat, de steen en de mini-pannetjes worden tijdens gebruik heet. **Let wel:** Er bestaat gevaar van brandwonden.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of

gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.

- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Zorgdat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van de apparaat.
- Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grilt met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
- De grill niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- Doe geen aluminiumfolie tussen de steen en het verwarmingselement, ook niet tussen het verwarmingselement en de huizing.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- **Schakel het apparaat altijd uit en verwijder de stekker uit het stopcontact wanneer**
  - het apparaat niet juist werkt en
  - tijdens het schoonmaken.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- 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

### Voordat de apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt

Schuif de handgrepen van de pannetjes op de hendels tot ze in de gleuf sluiten.

Voor het eerste gebruik moet u de pannetjes met een vochtige doek reinigen. De steen moet met een synthetische spons (zonder hierbij enige detergens te gebruiken) onder stromend water worden gereinigd en daarna goed afdrogen met een zachte doek.

Laat de grill ongeveer 10 minuten opwarmen zonder enig eten op het rek. Dit zal de reuk verminderen die normaal is als een nieuwe grill voor de eerste keer wordt aangeschakeld (een lichte reuk en een beetje rook zal worden afgescheiden - zorg voor voldoende ventilatie).

### Parkeerstand voor pannetjes

De parkeerruimten (gleuven) voor de pannetjes bevinden zich in de voet van het apparaat. Laat de pannetjes afkoelen voordat ze in de gleuven worden geschoven.

### Steen

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

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

- Plaats geen diepgevroren voedsel of items die azijn bevatten (zoals zure augurken of mosterd) op de steen.
- Laat het apparaat niet langer aan staan dan 30 minuten, tenzij er voedsel op de steen is.

### Ingebruikname

- Sluit de grill aan de netvoeding aan en laat het apparaat voorverwarmen. De voorverwarmingstijd voor de steen is 25 – 30 minuten, voor de raclette grill is 10 minuten voldoende.
  - De steen moet lichtjes worden ingevet met een kleine hoeveelheid olie of vet dat specifiek voor braden bestemd is, en veilig tot hoge temperaturen kan worden verwarmd.
  - Als de steen wordt gebruikt moet het voedsel erop worden gelegd.
  - Doe de raclette-kaas in de pannetjes. Breng de pannetjes in het apparaat aan onder het verwarmingselement en laat ze daar tot de kaas gesmolten is.
- Let op!** Plaats geen lege pannetjes op het apparaat, wanneer apparaat aan staat.
- Trek na beëindiging van de grillprocedure de stekker uit het stopcontact.

### Voorbereiden van raclettekaas

Snij per persoon ca. 200-300 gram zachte kaas in plakken van 3-5 mm. Doe deze plakken in de pannetjes. Bijzonder geschikt zijn raclettekaas, Tilsiter en Appenzeller. Door de bovenwarmte smelt de kaas snel en blijft in de pannetjes heet en zacht.

### Praktische tips

- Ontdooi diepgevroren grillwaren voor het grillen.
- Om beschadiging van het oppervlak van de steen en van de coating van de

pannetjes te voorkomen mogen geen schurende, scherpe of puntige voorwerpen worden gebruikt.


- Bij grote hoeveelheden te grillen waren is het verstandig het overtollige vet van tijd tot tijd voorzichtig te verwijderen.

### **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 schoonmaakprodukten.
  - De buitenkant mag schoongeveegd worden met een vochtige pluisvrije doek.
  - Voordat de steen wordt verwijderd om te worden gereinigd moet erop worden gelet of hij helemaal is afgekoeld. Maak de steen met een spons onder stromend water schoon, echter zonder hierbij gelijk welke detergens te gebruiken. 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.

### **Weggoaien**



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 grill para asar sobre piedra

### **Estimado Cliente,**

Antes de utilizar el aparato, el usuario debe leer detenidamente las siguientes instrucciones.

### **Conexión a la red eléctrica**

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

### **Descripción**

1. Cable eléctrico, con enchufe
2. Carcasa
3. Compartimento para las minisartenes
4. Piedra
5. Minisartén
6. Mango de la sartén

### **Importantes instrucciones sobre 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.
- La superficie del aparato, la piedra y las minisartenes se calientan durante el uso.  
**Cuidado:** existe peligro de quemaduras.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por

parte de una persona responsable y por su propia seguridad.

- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
- Durante el funcionamiento, se debe colocar el aparato sobre una superficie termorresistente, a prueba de salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- No coloque el grill junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- No coloque papel de aluminio entre la piedra y el elemento calefactor y tampoco entre el elemento calefactor y la carcasa.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar si ha resultado dañado. Si descubriera que está dañado, no debe utilizar el aparato.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- **Desenchúfelo siempre después del uso, y también**
  - **si hay una avería y**
  - **durante la limpieza.**
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- No se acepta la responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico y no comercial.
- 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

Introduzca los mangos en las sartenes hasta quedar ajustados en su posición.

Antes de utilizar el grill por primera vez, limpie las minisartenes con un paño húmedo. La piedra se debe limpiar con una esponja sintética (pero no se debe utilizar ningún detergente) bajo el chorro de agua. Después séquela por completo con un paño suave.

Permita que el grill se caliente durante aproximadamente 10 minutos sin colocar ningún alimento. Esto reducirá el típico olor producido al encender por primera vez un grill nuevo (probablemente se percibirá un ligero olor y un poco de humo – asegure suficiente ventilación).

### Almacenar las minisartenes

Las ranuras para almacenar las minisartenes están situadas en la base del aparato. Permita que las sartenes se enfríen antes de introducirlas en las ranuras.

### Piedra

- Coloque la piedra sobre el elemento calefactor del aparato, con la cara suave hacia arriba. Cuidado: evite colocar una 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.

- No deje el aparato encendido durante más de 30 minutos a menos que haya algún alimento sobre la piedra.

## Funcionamiento

- Conecte el grill al suministro eléctrico y permita que el aparato se precaliente. El tiempo de precalentamiento para la piedra es 25-30 minutos, mientras que 10 minutos es suficiente para calentar el grill raclette.
- La piedra se debe engrasar ligeramente con una pequeña cantidad de aceite o margarina específicos para freír, y sin ningún peligro se puede calentar a alta temperatura.
- Si utiliza la piedra, coloque los alimentos sobre la misma.
- Introduzca el queso de raclette en las minisartenes. Coloque las minisartenes en el aparato debajo del elemento calefactor, y no las extraiga hasta que el queso se haya fundido.  
**Cuidado:** no coloque ninguna minisartén vacía en el aparato mientras esté encendido.
- Cuando acabe de utilizar el grill, desenchufe el cable del suministro eléctrico.

### Cómo preparar queso para raclette

Utilice aproximadamente de 200 a 300 gramos por persona de un queso suave apropiado. Corte el queso en lonchas de 3 a 5 mm y colóquelas en las minisartenes. El queso original para raclette es el más apropiado, pero también se puede utilizar cualquier otro queso que se funda rápidamente.

### Consejos prácticos

- Los alimentos congelados siempre se deben descongelar correctamente antes de cocinarlos.
- Para evitar dañar la superficie de la piedra y el recubrimiento de las minisartenes, no utilice ningún utensilio abrasivo, afilado o puntiagudo.

- Al preparar grandes cantidades de comida, de vez en cuando deberá extraer con cuidado la grasa acumulada.

etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

### **Limpieza y Mantenimiento General**

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y permita que se enfríe suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Se puede limpiar el exterior con un paño limpio y húmedo.
- Antes de extraer la piedra para su limpieza, asegúrese de que se haya enfriado por completo. Limpie la piedra con una esponja sintética bajo el chorro de agua sin utilizar ningún detergente. Después séquela por completo con un paño suave. No sumerja la piedra en agua.
- Las minisartenes se deben limpiar con agua templada y jabón, y después se deben secar por completo.

### **Eliminación**



Los 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,

# ① Raclette grill con pietra refrattaria

## Gentile Cliente,

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

## Collegamento alla rete

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

## Descrizione dell'apparecchio

1. Cavo di alimentazione con spina
2. Unità centrale
3. Ripiano per riporre i tegamini
4. Pietra refrattaria
5. Tegamino
6. Impugnatura del tegamino

## Importanti norme di sicurezza

- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l'apparecchio non presenti tracce di deterioramento. 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.
- Le parti esterne dell'apparecchio, la pietra refrattaria e i tegamini raggiungono temperature molto alte durante l'uso. **Avvertenza:** c'è il serio pericolo di riportare scottature.
- Non lasciate l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa

esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.

- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non permettete che il cavo di alimentazione entri in contatto con gli elementi caldi dell'apparecchio.
- Installate sempre l'apparecchio su un piano di lavoro termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie. Non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto tenore di grasso o d'acqua.
- Non mettete il grill vicino ad una parete o in un angolo, e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- Non inserite fogli di alluminio tra la pietra refrattaria e l'elemento riscaldante né tra l'elemento riscaldante e la cassa esterna.
- 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.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- **Spegnete sempre l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente dopo l'uso nonché**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **mentre effettuate la pulizia dell'apparecchio.**
- Non tirate mai il cavo di alimentazione per disinserire la spina dalla presa di corrente; afferratelo sempre dalla spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erraneo o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- 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 compiute 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**

Inserite le apposite impugnature nei manici dei tegamini facendole scivolare sino a bloccarle in sede.

Per il primo utilizzo dell'apparecchio, pulite i tegamini con un panno umido. La pietra refrattaria va pulita sotto l'acqua corrente con una spugna sintetica (senza l'aggiunta di nessun tipo di detersivo). In seguito asciugatela perfettamente con un panno morbido.

Lasciate riscaldare il grill per circa 10 minuti senza metterci nessun alimento. Grazie a questo accorgimento si attenuerà l'odore tipico che viene emanato al primo utilizzo di una resistenza elettrica. E' comunque possibile che si diffondano un lieve odore e un leggero fumo - assicuratevi perciò che si sia una sufficiente aerazione.

### **Ripiano per riporre i tegamini**

Il ripiano per riporre i tegamini si trova sulla base dell'apparecchio. Aspettate che i tegamini si siano raffreddati prima di riporli sul ripiano.

### **Pietra refrattaria**

- Inserite la pietra refrattaria sull'apparecchio sopra l'elemento riscaldante, facendo attenzione a mettere verso l'alto la parte levigata. Avvertenza: evitate di mettere la pietra refrattaria fredda sull'elemento riscaldante caldo.
- La pietra refrattaria può essere usata per cucinare ortaggi, fettine di carne o pesce, e qualsiasi altra cosa desideriate.
- Questa pietra è fatta di materiali naturali.

Con l'uso, la pietra potrà diventare più scura di colore e presentare piccole incrinature causate dalla normale espansione e contrazione durante le fasi di riscaldamento e raffreddamento, ciò è del tutto normale e non comporta nessun effetto dannoso.

- Non mettete mai sulla pietra refrattaria alimenti congelati o contenenti aceto (p. es. cetriolini sott'aceto o mostarda).
- Non lasciate mai l'apparecchio acceso per più di 30 minuti se non ci sono alimenti sulla pietra.

### **Modalità d'uso**

- Collegate l'apparecchio alla rete elettrica e lasciatelo pre-riscaldare. Se volete utilizzare la pietra refrattaria, lasciate riscaldare l'apparecchio per 25-30 minuti circa, ma per utilizzare l'apparecchio come grill da raclette saranno sufficienti 10 minuti di preriscaldamento.
  - Ungete leggermente la pietra refrattaria con una piccola quantità di olio o grasso specifici per frittura, resistenti alle alte temperature.
  - Se intendete usare la pietra refrattaria, sistemateci sopra gli alimenti.
  - Mettete il formaggio raclette sui tegamini. Sistemate i tegamini nell'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante e lasciateli finché il formaggio non sarà fuso.
- Attenzione:** non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio acceso.
- Terminata la grigliatura, disinserite il cavo di alimentazione dalla presa di collegamento alla rete.

### **Preparazione del formaggio raclette**

Usate circa 200 -300 grammi a persona di formaggio morbido. Tagliate il formaggio in fette di 3 o 5 millimetri di spessore e mettetelo sui tegamini. Vi consigliamo di usare il formaggio raclette originale, ma può anche essere utilizzato qualsiasi altro formaggio che si fonda facilmente. Grazie al calore superiore, il formaggio si scioglierà

velocemente.

### **Consigli pratici**

- Il cibo surgelato deve essere perfettamente scongelato prima di essere cotto.
- Per non arrecare danni alla pietra refrattaria e allo strato anti-aderente dei tegamini, vi raccomandiamo di non usare utensili che graffiano, taglienti o appuntiti.
- Nella preparazione di grosse quantità di cibo, ogni tanto eliminate accuratamente il grasso che si accumula sul piano di cottura.

### **Manutenzione generale e pulizia**

- 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.
- Le pareti esterne verranno pulite con un panno umido non lanuginoso.
- Prima di rimuovere la pietra refrattaria per la normale pulizia, assicuratevi che si sia raffreddata completamente. Pulite la pietra sotto l'acqua corrente con una spugna sintetica e senza utilizzare nessun tipo di detersivo. In seguito asciugatela perfettamente con un panno morbido. Non immergete la pietra refrattaria in acqua.
- I tegamini possono essere lavati con acqua calda e sapone, dopo asciugateli 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 similari 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-grill med grillsten

### Kære kunde,

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

### El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes til et stik med jordforbindelse, der er 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.

### Oversigt

1. Ledning med stik
2. Kabinet
3. Opbevaring af de små pander
4. Grillstenen
5. Små pander
6. Håndtag til de små pander

### 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.
- Grillens overflade, grillstenen og de små pander bliver meget varme under brug. **Advarsel:** der er risiko for brandsår.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at

de ikke leger med apparatet.

- Lad ikke ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- Under brug må apparatet placeres på et varmefast 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.
- Placer aldrig stanniol mellem grillstenen og varmeelementet, og heller aldrig mellem varmeelementet og kabinettet.
- Ledningen bør jævnlige efterses for beskadigelse. Hvis man opdager fejl ved ledningen, må apparatet ikke længere benyttes.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- **Sluk altid for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten efter brug, og også - i tilfælde af fejlfunktion og - under rengøring.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi hverken kan eller vil påtage os ansvaret hvis skaden skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig anvendelse.
- 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

Skub grebene fast på håndtagene indtil de

går i hak.

Inden grillen første gang tages i brug, rengøres de små pander med en fugtig klud. Grillstenen bør rengøres under rindende vand med en syntetisk svamp (uden brug af opvaskemiddel). Tør den omhyggeligt af med en blød klud bagefter.

Lad grillen varme op i ca. 10 minutter uden mad. Dette vil mindske den lugt der typisk opstår når en ny grill tændes for første gang (der kan afgives lidt lugt og røg – sørg for tilstrækkelig udluftning).

### **Opbevaring af de små pander**

Der er holdere til at opbevare de små pander i fornden på grillen. Lad de små pander køle helt af inden de skubbes ind i holderne.

### **Grillstenen**

- Placer grillstenen oven på grillens varmeelement, med den polerede side opad. Advarsel: anbring aldrig en kold grillsten ovenpå et opvarmet varmeelement.
- Grillstenen kan benyttes til tilberedning af grønsager, samt tynde skiver af f.eks. kød eller fisk efter eget valg.
- Grillstenen er fremstillet af naturmateriale. Mindre revner, der opstår som følge af stenens udvidelse og sammentrækning under opvarmning og afkøling, og gradvis ændring til en mørkere farve, er helt normalt og uden betydning for stenens funktion.
- Placer aldrig dybfrosne fødevarer eller mad der indeholder eddike (såsom syltede agurker eller sennep) på grillstenen.
- Lad ikke grillen være tændt i mere end 30 minutter med mindre der ligger mad på grillstenen.

### **Betjening**

- Tilslut grillen til strømforsyningen og lad den forvarme. Grillstenen bruger 25 – 30 minutter på at varme op, mens 10 minutter er tilstrækkeligt for raclette

grillen

- Grillstenen bør smøres let med lidt olie eller fedtstof, der er beregnet til stegning og som tåler opvarmning til høje temperaturer.
  - Hvis grillstenen benyttes lægges maden op på denne.
  - Læg raclette-osten i de små pander. Placer herefter de små pander nedenunder varmeelementet, og lad dem stå der til osten er smeltet.
- Advarsel:** sæt aldrig de tomme pander tilbage i grillen mens den er tændt.
- Når man er færdig med at grille tages stikket ud af stikkontakten.

### **Tilberedning af raclette-ost**

Beregn omkring 200 til 300 gram af en passende blød ost pr. person. Skær osten i 3 til 5 mm tykke skiver og læg disse i de små pander. Original raclette-ost er mest velegnet, men andre oste der let smelter kan også benyttes. Husk at med overvarme smelter osten ret hurtigt.

### **Praktiske tips**

- Dybfrosne fødevarer bør altid tøs fuldstændigt op inden de tilberedes.
- For at undgå at beskadige grillstenens overflade samt de små panders belægning, bør man aldrig benytte slibende, skarpe eller spidse køkkenredskaber.
- Hvis der skal grilles større mængder af mad, bør man ind imellem forsigtigt fjerne det fedtstof der samler sig.

### **Generel rengøring og vedligehold**

- Tag altid stikket ud af stikkontakten og 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 skrappe rengøringsmidler.
- Ydersiden kan rengøres med en fugtig, fnugfri klud.

- Inden grillstenen tages af og rengøres, skal man sørge for at den er kølet fuldstændigt af. Rengør grillstenen med en syntetisk svamp under rindende vand uden brug af opvaskemiddel. Tør grillstenen omhyggeligt af bagefter med en blød klud. Læg aldrig grillstenen i blød.
- De små pander kan rengøres i varmt sæbevand og må tørres omhyggeligt af bagefter.

### **Bortskaffelse**



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





## Raclettegrill med grillsten

### Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

### Anslutning till vägguttaget

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

### Delar

1. Elsladd med stickpropp
2. Hölje
3. Förvaring för minipannor
4. Sten
5. Minipanna
6. Minipannans grepp

### Viktiga säkerhetsinstruktioner

- 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.
- Apparatsens ytor, stenen och minipannorna blir heta under användningen. **Varning:** risk för brännskador.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.

- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- 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.
- Placera inte aluminiumfolie mellan stenen och värmeelementet eller mellan värmeelementet och höljet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om sladden har skadats får apparaten inte längre användas.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **Stäng alltid av apparaten och dra stickproppen ur vägguttaget efter användningen, samt också**
  - om apparaten skulle uppvisa fel och
  - före rengöring.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar kan/kommer att tas om en skada uppkommit genom felaktig användning eller om bruksanvisningen inte följts.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilt hushåll.
- 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

För ihop pannornas grepp med handtagen

tills de låses på plats.

Innan du använder din grill för första gången bör du rengöra minipannorna med en fuktig trasa. Stenen bör du rengöra med en syntetisk svamp (men utan att använda något diskmedel) under rinnande vatten. Torka den noggrant torr med en mjuk trasa. Värm upp grillen i ca 10 minuter utan mat. Detta minskar den lukt som vanligtvis uppkommer då man tar en ny grill i användning (en svag lukt och en liten mängd rök kan förekomma – se till att vädra ordentligt).

### **Förvaring för minipannor**

Minipannornas förvaringsutrymme finns i apparatens sockel. Låt pannorna svalna innan du trycker dem på plats i öppningarna.

### **Stenen**

- Placera stenen på grillen ovanför värmeelementet, med den polerade sidan uppåt. Varning: undvik att placera en kall sten på ett hett element.
- Stenen kan användas för att tillreda grönsaker, skivat kött eller skivad fisk etc.
- Stenen är gjord av naturmaterial. Små sprickor som uppstått p g a naturlig utvidgning och minskning under upphettning och avsvälning samt färgförändring till en mörkare färg är normala och har inga skadliga effekter.
- Placera inte fryst mat eller produkter som innehåller ättika (såsom ättiksgurkor eller senap) på stenen.
- Låt inte apparaten vara i användning längre än 30 minuter utan att det finns mat på stenen.

### **Användning**

- Koppla grillen till eluttaget och låt den värmas upp. Stenens uppvärmningstid är 25 – 30 minuter, medan 10 minuter är tillräckligt för raclettegrillen.
- Stenen bör smöljas lätt med en liten mängd olja eller fett som är speciellt avsett för stekning och som riskfritt kan

upphetas till höga temperaturer.

- Om stenen används, lägg maten ovanpå.
- Sätt racletteosten i minipannorna. Placera minipannorna i apparaten under värmeelementet och låt dem vara kvar tills osten har smält.  
**Varning:** placera inte tomma minipannor i apparaten när den är påkopplad.
- När grillningen är klar drar du stickproppen ur vägguttaget.

### **Så tillreder du racletteost**

Använd ca 200 - 300 g lämplig mjukost per person. Skär osten i 3 - 5 mm skivor och lägg dem i minipannorna. Original racletteost är mest lämpad, men alla ostar som går snabbt att smälta kan användas. Kom ihåg att värmen ovanifrån gör att osten smälter mycket snabbt.

### **Praktiska tips**

- Frysta matprodukter bör alltid vara ordentligt upptinade innan de tillreds.
- Undvik skador på stenens samt minipannornas ytor genom att inte använda slipmedel eller vassa och spetsiga redskap.
- När du grillar större mängder mat, bör det anhopade fettet noggrant avlägsnas emellanåt.

### **Allmän skötsel och rengöring**

- 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.
- Apparatus utsida kan rengöras med en fuktig, luddfri trasa.
- Innan du tar bort stenen för rengöring, bör du se till att den är fullt avsväljad. Rengör stenen med en syntetisk svamp under rinnande vatten utan att använda något diskmedel. Torka den torr med en mjuk trasa. Sänk inte ner stenen i vatten.

- Minipannorna bör rengöras i varmt vatten och diskmedel och därefter torkas helt torra.

### **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 personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

# Raclette-kivialustagrilli

## Hyvä asiakas,

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

## Verkkoliitäntä

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

## Osat

1. Pistoke
2. Runko
3. Minipannujen säilytystila
4. Kivialusta
5. Minipannu
6. Pannun kahva

## Tärkeitä turvaohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Laitteen kosketuspinnat, kivialusta ja minipannut ovat käytön aikana kuumia. **Varoitus:** palovammojen vaara.
- Älä jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Älä anna liitäntäjohdon koskea laitteen kuumia osia.

- Käytön aikana parilan on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestäväällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja.
- Älä laita alumiinikelmua kivialustan ja lämpövastuksen tai lämpövastuksen ja rungon väliin.
- Virtajohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos johdossa on vikaa, laitetta ei saa enää käyttää.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- **Katkaise virta laitteesta aina käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Tee samoin,**
  - jos laitteessa on toimintahäiriö
  - ennen kuin puhdistat laitteen.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräysten mukaisesti ja vaarojen välttämiseksi sähkölaitteiden korjauksen (mukaan lukien liitäntäjohdon vaihto) saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

## Käyttö

### Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Liu'uta pannujen kahvat kahvanvarsiin niin, että kahvat napsahtavat paikoilleen. Puhdista minipannut kostealla kankaalla ennen grillin ensimmäistä käyttöä. Puhdista

kivialusta synteettisellä sienellä (ilman pesuaineita) juoksevassa vedessä. Kuivaa alusta huolellisesti pehmeällä kankaalla.

Anna grillin kumentua ilman ruokaa noin 10 minuuttia. Näin vähennät uuden grillin ensimmäisellä käyttökerralla normaalisti syntyvää hajua (laitteesta voi tulla hiukan hajua ja savua, varmista siis riittävä tuuletus).

### **Minipannujen säilytystila**

Minipannujen säilytysaukot ovat laitteen pohjassa. Anna pannujen jäähtyä ennen kuin työntät ne aukkoihin.

### **Kivialusta**

- Kiinnitä kivialusta lämpövastuksen päälle kiilloitettu puoli ylöspäin. Varoitus: vältä asettamasta kylmää kivialustaa kuumalle lämpövastukselle.
- Kivialustalla voidaan kypsentää vihanneksia, lihaviipaleita, kalaa jne.
- Alusta on luonnonkiveä. Lämpötilan vaihteluiden aikana tapahtuva luonnollinen laajentuminen ja viileneminen aiheuttaa pieniä halkeamia ja värin tummumista. Tämä on normaalia, eikä vaikuta haitallisesti laitteen toimintaan.
- Älä aseta kivialustalle jäistä ruokaa tai etikkaa sisältäviä ruoka-aineita (esim. suolakurkkuja tai sinappia).
- Älä pidä tyhjää grilliä päälle kytkettynä puolta tuntia kauempaa.

### **Käyttö**

- Kytke pistotulppa pistorasiaan ja anna laitteen lämmitä. Kivialustan esilämpenemisaika on 25–30 minuuttia, raclettegrillille riittää 10 minuutin esilämpenemisaika.
- Kivialusta tulee rasvata kevyesti paistamiseen tarkoitetulla öljyllä tai rasvalla, joka kestää kumentamisen korkeisiin lämpötiloihin.
- Jos käytät kivialustaa, aseta ruoka sen päälle.
- Laita raclettejuusto minipannuihin. Aseta minipannut laitteeseen

lämmityselementin alle ja odota, kunnes juusto on sulanut.

**Varoitus:** Älä aseta minipannuja tyhjinä päälle kytkettyyn laitteeseen.

- Kun lopetat grillauksen, irrota pistotulppa pistorasiasta.

### **Raclettejuuston valmistus**

Varaa jokaiselle ruokailijalle 200–300 grammaa sopivaa pehmeää juustoa. Leikkaa juusto 3–5 mm:n viipaleiksi ja aseta viipaleet minipannuihin. Tarkoitukseen sopii parhaiten alkuperäinen raclettejuusto, mutta mitä tahansa nopeasti sulavaa juustoa voi käyttää. Muista, että yläpuolelta tuleva lämpö sulattaa juuston nopeasti.

### **Käytännön vihjeitä**

- Pakastettu ruoka tulee aina sulattaa ennen kypsennystä.
- Jotta kivialustan ja minipannujen pinta ei vahingoittuisi, älä käytä hankaavia, teräviä tai teräväkärkisiä välineitä.
- Kun valmistat suuria ruoka-annoksia, poista kertyvää rasvaa silloin tällöin.

### **Laitteen puhdistus ja huolto**

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.
- Laitteen ulkopinta tulee puhdistaa kostealla, nukkaantumattomalla kankaalla.
- Varmista, että kivialusta on täysin jäähtynyt ennen kuin poistat sen puhdistusta varten. Puhdista kivialusta juoksevassa vedessä synteettisellä sienellä, ilman pesuaineita. Kuivaa alusta huolellisesti pehmeällä kankaalla. Älä upota kivialustaa veteen.
- Minipannut voi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä, ja ne tulee kuivata kunnolla puhdistuksen jälkeen.

## Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteen hyötykäyttöasemalle.

## 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 säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

[www.harrymarcell.fi](http://www.harrymarcell.fi)

[asiakaspalvelu@harrymarcell.fi](mailto:asiakaspalvelu@harrymarcell.fi)

# Ⓟ Grill typu „Raclette” z kamienną płytą grzewczą

## Szanowny Kliencie

Przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia należy się dokładnie zapoznać z niniejszą instrukcją.

## Podłączenie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączyć do sieci elektrycznej wyłącznie do gniazdka z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy sprawdzić aby napięcie sieciowe zgadzało się z napięciem zaznaczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób jest zgodny z obowiązującymi w UE dyrektywami dotyczącymi oznakowania produktu.

## Zestaw

1. Przewód przyłączeniowy z wtyczką
2. Obudowa
3. Miejsce na mini-patelnie
4. Kamienna płyta grzewcza
5. Mini-patelnia
6. Uchwyt mini-patelni

## Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem grilla należy dokładnie sprawdzić czy główny korpus urządzenia i jego 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 działanie aparatu i bezpieczeństwo użytkownika.
- Powierzchnia grilla, kamienna płyta grzewcza i mini-patelnie stają się gorące w czasie użycia. **Ostrzeżenie:** istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Należy uważać aby przewód przyłączeniowy nie dotykał żadnych gorących części grzejnika.
- W czasie grillowania urządzenie musi być umieszczone na powierzchni odpornej na wysokie temperatury, plamy i rozpryski. Podczas opiekania z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć rozprysków.
- Nie stawiaj grilla w rogu ani nie opieraj go o ścianę. Upewnij się, że żadne materiały łatwopalne obok niego się nie znajdują.
- Nie umieszczaj folii aluminiowej między kamienną płytą grzewczą a elementem grzewczym ani też między elementem grzewczym a obudową.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód przyłączeniowy nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- **Zawsze należy wyłączyć wtyczkę z gniazdka po zakończeniu czynności, a także**
  - kiedy zauważysz usterki urządzenia
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka w ścianie.

- Nie ponosi się odpowiedzialności, jeżeli szkoda wynikła z nieprawidłowego używania urządzenia lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego a nie komercyjnego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez fachowy i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu przyłączeniowego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klientów. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

## Użycie grilla

### Przed pierwszym użyciem

Wsunąć uchwyt mini-patelni na jej rączkę aż do „zatrzasknięcia”.

Przed użyciem grilla po raz pierwszy należy wyczyścić mini-patelnię wilgotną ściereczką. Kamienna płyta grzewcza powinna być myta pod bieżącą wodą syntetyczną gąbką (ale bez użycia jakichkolwiek detergentów). Płytę należy następnie dokładnie wysuszyć miękką ściereczką.

Nagrzewaj grill przez około 10 minut (bez jakiegokolwiek żywności). To zmniejszy typowy zapach, który wydobywa się przy pierwszym włączeniu nowego grilla (może wydobywać się lekki zapach i dym - zapewnij odpowiednią wentylację).

### Przechowywanie mini-patelni

Miejsce na mini-patelnię znajduje się w podstawie grilla. Należy poczekać na ochłodzenie się mini-patelni przed wsunięciem ich na swoje miejsce.

### Kamienna płyta grzewcza

- Połóż kamienną płytę grzewczą na elemencie grzewczym gładką stroną do góry. Uwaga: nie należy kłaść zimnej

- płyty na gorącym elemencie grzewczym.
- Kamienna płyta grzewcza może być, wedle życzenia, używana do pieczenia/smażenia warzyw, plasterków mięsa lub ryb itp.
- Niniejsza kamienna płyta grzewcza jest wykonana z naturalnego materiału. Niewielkie pęknięcia wynikające z naturalnego rozkurczania i skurczania się płyty podczas ogrzewania i ochładzania się urządzenia są zjawiskiem normalnym tak samo jak i zmiana koloru na ciemniejszy. Zjawiska te nie mają negatywnego wpływu na pracę urządzenia.
- Na płycie grzewczej nie należy umieszczać zamrożonej żywności ani też produktów zawierających cukier (takich jak korniszony czy musztarda).
- Nie należy pozostawiać włączonego grilla bez żywności na dłużej niż 30 minut.

### Obsługa

- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej i nagrzewaj go. Czas nagrzewania kamiennej płyty grzewczej wynosi 25 – 30 minut a grilla typu „Raclette” 10 minut.
- Kamienna płyta grzewcza powinna być lekko wysmarowana niewielką ilością oleju lub tłuszczu specjalnie przeznaczonego do smażenia, czyli takiego, który bezpiecznie można nagrzewać do wysokich temperatur.
- Podczas używania kamiennej płyty grzewczej należy na nią położyć żywność.
- Włóż ser typu „Raclette” do mini-patelni. Umieść mini-patelnię pod elementem grzewczym i pozostaw je tam do momentu roztopienia się sera.
- Ostrzeżenie:** nie umieszczaj pustych mini-patelni w urządzeniu podczas, gdy jest ono włączone.
- Po zakończeniu pieczenia wyłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

### Przygotowanie sera typu „Raclette”

Użyj około 200 do 300 gramów odpowiedniego miękkiego sera na osobę.



Pokrój ser na 3 do 5 mm plasterki i włóż je do mini-patelni. Oryginalny ser „Raclette” jest najbardziej odpowiedni, ale każdy inny szybko rozpuszczający się ser może również być stosowany. Należy pamiętać, że pod wpływem ciepła z góry ser rozpuszcza się szybciej.

### **Praktyczne rady**

- Zamrożona żywność powinna być zawsze dokładnie rozmrożona przed smażeniem/pieczeniem.
- Aby zapobiec zniszczeniu powierzchni kamiennej płyty grzewczej jak i nieprzywierającej warstwy ochronnej mini-patelni, nie należy używać ścierających, ostrych i spiczastych narzędzi kuchennych.
- Przy pieczeniu większej ilości żywności należy ostrożnie wylewać gromadzący się tam tłuszcz w regularnych odstępach czasu.

### **Czyszczenie i konserwacja ogólna**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze poczekać aż urządzenie całkowicie wystygnie.
- Zanurzanie urządzenia w wodzie i mycie go wodą jest niedozwolone i może grozić porażeniem prądem.
- Nie należy do czyszczenia stosować żadnych ostrych roztworów i środków ścierających.
- Zewnętrzną powierzchnię urządzenia można czyścić wilgotną, nie pozostawiającą pyłków ściereczką.
- Zanim zdejmiesz kamienną płytę grzewczą z urządzenia w celu jej wyczyszczenia, upewnij się, że całkowicie ostygła. Kamienną płytę grzewczą można myć pod bieżącą wodą bez użycia jakichkolwiek detergentów. Następnie płytę należy dokładnie wysuszyć miękką ściereczką. Nie zanurzaj płyty w wodzie.
- Mini-patelnie powinny być myte w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie powinny one być dokładnie wysuszone.

### **Utylizacja**



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je do specjalnych punktów zbiórki.

### **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 με πέτρινη πλάκα

### Προς τους αγαπητούς μας πελάτες και πελάτισσες,

Πριν τη χρήση της συσκευής, ο χρήστης πρέπει να διαβάσει προσεκτικά τις ακόλουθες 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 αυτήν που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

### Τα μέρη της συσκευής

1. Καλώδιο με πρίζα
2. Περίβλημα
3. Χώρος φύλαξης μικρών ταψιών
4. Πέτρινη πλάκα
5. Μικρό ταψί
6. Λαβή ταψιού

### Προσοχή: Πληροφορίες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιηθεί η συσκευή, θα πρέπει η κύρια μονάδα καθώς και όλα τα εξαρτήματα να ελεγχθούν προσεκτικά για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη και αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Οι επιφάνειες της συσκευής, η πέτρινη πλάκα και τα μικρά ταψιά θερμαίνονται κατά τη χρήση. **Προσοχή:** Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν τη χρησιμοποιείτε.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για

χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό σημείο της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη σε επιφάνεια ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες που δεν αλλοιώνεται από πιτσιλίσματα ή λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφύγετε τα πιτσιλίσματα.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά δίπλα από τοίχο ή σε γωνία. Βεβαιωθείτε ότι δεν φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτήν.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο μεταξύ της πέτρινης πλάκας και του θερμομαντικού στοιχείου, ούτε μεταξύ του θερμομαντικού στοιχείου και του περιβλήματος.
- 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.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- **Φροντίζετε πάντοτε να κλείνετε τη συσκευή και να βγάξετε το καλώδιο από την πρίζα μετά τη χρήση και επίσης**
  - σε περίπτωση βλάβης και
  - κατά τον καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το καλώδιο από την πρίζα, ποτέ μην το τραβάτε, φροντίζετε

πάντα να πιάνετε σταθερά την πρίζα.

- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανονισμούς ασφάλειας και να αποφεύγετε ενδεχόμενους κινδύνους, φροντίστε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνονται από ειδικευμένους τεχνικούς. Αν χρειασθεί επισκευή, 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 χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά**

Ολισθήστε τις λαβές ταψιών στα χερούλια έως ότου ασφαλισουν στη θέση τους.

Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μικρά ταψιά με ένα βρεγμένο πανί. Θα πρέπει να καθαρίσετε την πέτρινη πλάκα με ένα συνθετικό σπόγγο (αλλά χωρίς να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό) κάτω από τρεχούμενο νερό. Στη συνέχεια, σκουπίστε καλά με ένα μαλακό πανί.

Αφήστε την ψησταριά να θερμανθεί για 10 περίπου λεπτά (χωρίς να υπάρχουν τρόφιμα). Έτσι θα μειωθούν οι οσμές που συνήθως αναδίδονται όταν ανάβετε μια καινούργια ψησταριά για πρώτη φορά (μπορεί να εκλυθεί μια ελαφριά οσμή και λίγος καπνός - βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός).

#### **Χώρος φύλαξης μικρών ταψιών**

Οι σχισμές μικρών ταψιών βρίσκονται στη βάση της συσκευής. Αφήστε τα ταψιά να ψυχθούν πριν τα ωθήσετε στις σχισμές.

### **Πέτρινη πλάκα**

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα στη συσκευή επάνω από το θερμομαντικό στοιχείο, με τη γυαλισμένη πλευρά προς τα επάνω. Προσοχή: Αποφύγετε την τοποθέτηση ψυχρής πέτρινης πλάκας σε ένα ζεστό θερμομαντικό στοιχείο.
  - Η πέτρινη πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο λαχανικών, φετών κρέατος ή ψαριού, κτλ.
  - Η πέτρινη πλάκα αυτή είναι κατασκευασμένη από φυσικό υλικό. Οι μικρές ρωγμές που προκύπτουν από τη φυσική διαστολή και συστολή που συμβαίνει κατά τη θέρμανση και ψύξη, καθώς και μια αλλαγή προς ένα σκουρότερο χρώμα είναι φυσιολογικές και δεν επιφέρουν καμία βλάβη.
  - Μην τοποθετείτε κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα που περιέχουν ξύδι (όπως τουρσί ή μoustάρδα) στην πέτρινη πλάκα.
  - Αν δεν υπάρχουν τρόφιμα στην πέτρινη πλάκα, μην αφήσετε τη συσκευή ενεργοποιημένη για περισσότερα από 30 λεπτά.

### **Λειτουργία**

- Συνδέστε την ψησταριά στην κεντρική τροφοδοσία ηλεκτρικού ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί. Ο χρόνος προθέρμανσης για την πέτρινη πλάκα είναι 25 - 30 λεπτά, ενώ για την ψησταριά ρακλέτ 10 λεπτά αρκούν.
- Θα πρέπει να αλείψετε την πέτρινη πλάκα με μια μικρή ποσότητα λαδιού ή λίπους το οποίο είναι ειδικό για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί σε υψηλές θερμοκρασίες με ασφάλεια.
- Αν χρησιμοποιείτε την πέτρινη πλάκα, τοποθετήστε τα τρόφιμα επάνω σε αυτήν.
- Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ στα μικρά ταψιά. Τοποθετήστε τα μικρά ταψιά στη συσκευή κάτω από το θερμομαντικό στοιχείο και αφήστε τα εκεί έως ότου λιώσει το τυρί.

**Προσοχή:** Μην τοποθετείτε άδεια μικρά ταψιά στη συσκευή όταν αυτή είναι ενεργοποιημένη.

- Όταν το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί, βγάλτε το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα.

### **Πώς να προετοιμάσετε τυρί ρακλέτ**

Χρησιμοποιήστε περίπου 200 έως 300 γραμμάρια κατάλληλου μαλακού τυριού ανά άτομο. Κόψτε το τυρί σε φέτες πάχους 3 έως 5 περίπου χιλιοστών και τοποθετήστε τα στα μικρά ταψιά. Το αυθεντικό τυρί ρακλέτ είναι το καταλληλότερο, αν και μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοδήποτε άλλο τυρί που λιώνει γρήγορα. Λόγω της θερμοότητας από το πάνω μέρος, το τυρί θα λιώσει αρκετά γρήγορα.

### **Πρακτικές συμβουλές**

- Θα πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στην επιφάνεια της πέτρινης πλάκας, καθώς και την επικάλυψη των μικρών ταψιών, μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά, αιχμηρά ή μυτερά σκεύη.
- Όταν ψήνετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, θα πρέπει να αφαιρείτε περιστασιακά το συσσωρευμένο λίπος.

### **Γενική φροντίδα και καθαρισμός**

- Φροντίζετε να βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα και να την αφήνετε να κρυώνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.
- Για την αποφυγή ηλεκτροπληξίας, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή ισχυρά απορρυπαντικά.
  - Το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής μπορεί να καθαρίζεται με ένα υγρό πανί, χωρίς χνούδι.
  - Πριν βγάλετε την πέτρινη πλάκα για να την καθαρίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί εντελώς. Καθαρίστε την πέτρινη

πλάκα με ένα συνθετικό σπόγγο κάτω από τρεχούμενο νερό χωρίς να χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικό. Σκουπίστε καλά μέχρι να στεγνώσει με ένα μαλακό πανί. Μη βυθίζετε την πέτρινη πλάκα σε νερό.

- Καθαρίζετε τα μικρά ταψιά σε ζεστό σαπουνόνερο και έπειτα στεγνώστε τα καλά.

### **Απόρριψη**



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά 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-гриль с жарочным камнем

## **Уважаемый покупатель!**

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.

## **Подключение к сети**

Подключайте прибор аппарат только к заземленной розетке, смонтированной в соответствии с 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. Шнур питания с вилкой
2. Основание
3. Место для хранения минисковородок
4. Жарочный камень
5. Минисковородка
6. Ручка минисковородки

## **Важные указания по технике безопасности**

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, 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.
- При работе основание прибора, жарочный камень и минисковородки сильно нагреваются. **Будьте осторожны:** можно обжечься.
- Не оставляйте включенный прибор

без присмотра.

- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Следите за тем, чтобы электрический шнур не соприкасался с горячими частями тепловентилятора.
- При использовании аппарат должен стоять на теплостойкой незагрязняющейся поверхности. При приготовлении пищи с высоким содержанием жира или воды возможно появление брызг.
- Не устанавливайте прибор у самой стены или в углу и обязательно проверяйте, чтобы рядом не было легко воспламеняющихся материалов.
- Не кладите алюминиевую фольгу между жарочным камнем и нагревательным элементом или между нагревательным элементом и основанием прибора.
- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- **После применения обязательно выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки, а также:**
  - при любой неполадке и
  - во время чистки.
- Никогда не тяните за провод, чтобы

вынуть вилку из настенной розетки, а только за саму вилку.

- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения данной инструкции.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производить квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данной инструкции.

## **Применение раклетницы-гриля**

### **Перед применением прибора в первый раз**

Надвиньте ручки на минисковородки, чтобы они защелкнулись.

Перед применением прибора в первый раз протрите минисковородки влажной тканью. Жарочный камень нужно очищать синтетической губкой (но без применения каких-либо моющих средств) под проточной водой. После этого следует вытереть его насухо мягкой тканью.

Дайте грилю прогреться в течение примерно 10 минут без пищи. Это уменьшит выделение запаха, который обычно появляется при первом включении нового гриля (может появляться легкий запах и небольшой дым: нужно обеспечить достаточную вентиляцию).

### **Хранение минисковородок**

Гнезда для хранения минисковородок находятся в основании прибора. Дайте минисковородкам остыть, прежде чем

вставить их в гнезда для хранения.

### **Жарочный камень**

- Установите жарочный камень на прибор над нагревательным элементом отшлифованной стороной вверх. **Внимание!** Не устанавливайте холодный жарочный камень над горячим нагревательным элементом.
- Жарочный камень может использоваться для приготовления овощей, мяса или рыбы, нарезанной ломтиками и т.д.
- Жарочный камень изготовлен из природного материала. Появление маленьких трещин в результате естественного расширения и сжатия при нагревании и охлаждении, а также изменение цвета камня на более темный является нормальным 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).
- Не оставляйте прибор включенным более чем на 30 минут, если на жарочном камне нет пищи.

### **Эксплуатация**

- Включите раклетницу-гриль в сеть и дайте прибору прогреться. Время разогрева для жарочного камня составляет 25 – 30 минут, а для разогрева раклетницы-гриля достаточно 10 минут.
- Жарочный камень следует смазать тонким слоем масла или жира, специально предназначенного для жарки и которое можно нагревать до высокой температуры.
- Положите пищу на жарочный камень, если он используется.
- Положите сыр для ракета в минисковородки. Поместите минисковородки в прибор под нагревательный элемент и оставьте

там до расплавления сыра.

**Внимание!** Не помещайте пустые минисковородки во включенный прибор.

- Выньте вилку из стенной розетки после завершения грилирования.

### **Приготовление раклета**

Возьмите соответствующий мягкий сыр из расчета примерно 200 – 300 г на одного человека. Нарежьте сыр ломтиками от 3 до 5 мм и положите его в минисковородки. Наиболее подходящим является специальный раклетный сыр, но можно также использовать и любой другой быстро плавящийся сыр. Помните о том, что так как тепло идет сверху, то сыр плавится очень быстро.

### **Практические советы**

- Перед готовкой замороженную пищу следует полностью разморозить.
- Чтобы не повредить поверхность жарочного камня, а также покрытие минисковоронок, не пользуйтесь абразивными, острыми или заостренными кухонными приборами.
- При грилировании большого количества пищи скапливающийся жир следует время от времени осторожно удалять.

### **Общее обслуживание и чистка**

- Обязательно выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте устройство водой и не погружайте его в воду.
- Нельзя использовать абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Снаружи прибор можно протирать увлажненной безворсовой тканью.
- Прежде чем снять жарочный камень для готовки, убедитесь, что он остыл. Камень нужно чистить синтетической губкой под

проточной водой без применения моющих средств. После этого следует его вытереть насухо мягкой тканью. Не погружайте камень в воду.

- Минисковородки нужно мыть теплой мыльной водой, 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**  
**Centrala 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 Kuurne  
Tel.: 056/71 54 51  
Fax: 056/70 04 49

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

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

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

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

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

**Danmark**  
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**  
DEMISAT SANT BOI S.L.U.  
C/San Juan Bosco, 34  
08830 SANT BOI DE  
LLOBREGAT / BARCELONA  
Tel.: 902 884 233  
eMail: administración@demisat.com

**France**  
SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
B.P. 38  
67211 Obernai Cedex  
Tél. 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 CO.  
Bahar Administration and  
Commercial Center  
No. 668, 7th Floor, Ave.  
South Bahar  
TEHRAN – IRAN  
Tel.: 009821-7516483  
e-mail: info@iranseverin.com  
Internet: www.iranseverin.com

**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  
41, rue de la poudrerie  
3364 Leudelange  
Tel.: 37 94 94 1  
Fax: 37 20 74

**Macedonia**

KONCAR servis  
Bul. Partizanski odredi br. 105  
1000 Skopje  
Makedonija  
Tel: + 389 (2) 365-578  
Fax: + 389 (2) 365 621  
e-mail: koncarservis@mt.net.mk

**Magyarország**

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

**Nederland**

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

**Norway**

Løkken Trading AS  
Skårersletta 45, port 20  
1471 Lørenskog  
Tel: 67 97 78 90  
Fax: 67 97 78 91

**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.Wspólna9  
45-831 Opole  
tel./fax (077) 457-50-06  
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. 20E,  
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  
eMail: 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  
Puh 0207 599 860  
Fax 0207 599 803

**Svenska**

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
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: 01.2009

**SEVERIN**

I/M No.: 8159.0000