

SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Raclette-Grill (D)
Instructions for use	Raclette grill (GB)
Mode d'emploi	Gril Raclette (F)
Gebruiksaanwijzing	Raclette grill (NL)
Instrucciones de uso	Raclette grill (E)
Manuale d'uso	Griglia Raclette (I)
Brugsanvisning	Raclette grill (DK)
Bruksanvisning	Raclettegrill (S)
Käyttöohje	Raclette-grilli (FIN)
Instrukcja obsługi	Grill «Raclette» na sześć osób (PL)
Οδηγίες χρήσεως	Ψησταριά ρακλέτ (GR)
Руководство по эксплуатации	Гриль-раклетница (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!

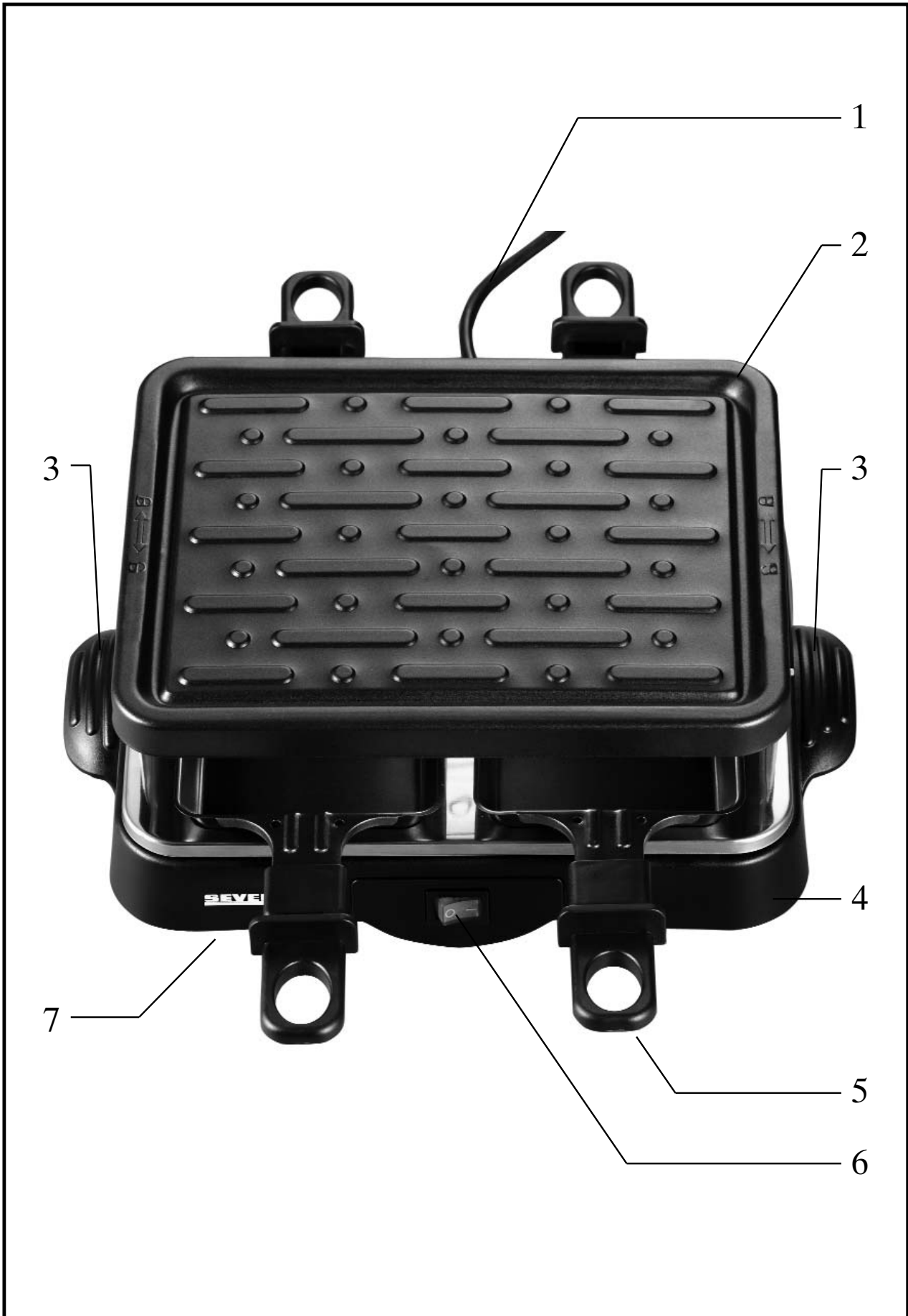
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

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

Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer muss vor dem Gebrauch die Bedienungsanleitung 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. Grillpfanne
3. Transportgriffe
4. Gehäuse
5. Pfännchen
6. Ein-/Aus-Schalter mit Kontrollleuchte
7. Typenschild (Geräteunterseite)

Sicherheitshinweise

- Vor jeder Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Überprüfen Sie die Anschlussleitung regelmäßig auf Beschädigungen. Im Falle einer Beschädigung darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Die Grillpfanne vor der Inbetriebnahme auf das Gerät über den Heizkörper legen und gemäß der Verriegelungszeichen verriegeln.
- Die Gehäuseoberflächen, die Grillpfanne und die Pfännchen sind bei Betrieb heiß, **Verbrennungsgefahr!**

- 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 ebene Unterlage.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder eine Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen. Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu diesen Gegenständen ein.
- 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.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt!
- **Den Netzstecker ziehen,**
 - **nach jedem Gebrauch,**
 - **bei Störungen während des Betriebes,**
 - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Grillpfanne abnehmen, das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen.
- Die Griffe sind nur zum Transport im abgekühlten Zustand bestimmt. Sie werden während dem Gebrauch heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirkssystem betrieben zu



- werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien!
 - Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
 - Das Gerät ist 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 Anleitung.

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung die Grillpfanne und die Pfännchen mit einem feuchtem Tuch abwischen.
- Wir empfehlen Ihnen bei der ersten Inbetriebnahme das Gerät ca. 10 Minuten ohne Grill- und Raclettegut aufzuheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Bevor Sie nun die Grillpfanne mit Grillgut bzw. die Pfännchen bestücken, fetten Sie diese mit hochhitzebeständigem Fett ein.

Inbetriebnahme

- Die Grillpfanne auflegen und verriegeln. Zum Verriegeln die Grillpfanne nach unten drücken und in Richtung  schieben, so dass die Rastnasen einrasten. Zum Entriegeln die Pfanne in Richtung  schieben.

- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und das Gerät mit dem Ein-/Aus-Schalter einschalten. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen, um die für den Schmelz- und Grillvorgang benötigte Temperatur zu erreichen.
- Bei Bedarf Grillgut auf die Grillpfanne 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.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände bei der Handhabung mit dem Grillgut, damit die Antihaftbeschichtung der Grillpfanne und der Pfännchen nicht beschädigt wird.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung das Gerät ausschalten und den 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 der Grillpfanne und Pfännchen keine spitzen oder scharfen Gegenstände.
- Bei großen Grillmengen empfiehlt es sich, das angesammelte Grillfett von Zeit zu Zeit vorsichtig zu entfernen.

Tipps für die Zubereitung

Pfännchen

Sie können die Pfännchen mit beliebigen Zutaten befüllen und den vorbereiteten Käse darüber legen. Hier zur Anregung ein paar geeignete Zutaten:

Ananas, Champignons, Fenchel,

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

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

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

Grillen

Auf der Grillpfanne können Sie Fleisch, z.B. Schweinefleisch oder Hähnchenbrustfilet, oder auch Fisch grillen.

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 oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals spitze Gegenstände, da sonst die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.
- Das Gerät mit einem leicht angefeuchtetem Tuch abwischen.
- Die Grillpfanne entriegeln und abnehmen. Die Grillpfanne und die Pfännchen mit etwas 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

Dear Customer,

Before using the appliance, the user must 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. Cooking plate
3. Carrying handles
4. Housing
5. Mini pan
6. On/Off switch with indicator light
7. Rating label (on underside)

Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any fitted attachment 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 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.
- Before use, place the cooking plate onto the appliance, over the heating element, and lock it according to the padlock symbols.
- The surfaces of the appliance, the cooking plate and mini-pans become hot during use. **Caution: there is a danger of scalding.**

- 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. Ensure a sufficient safety clearance from such objects.
- 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.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children: there is a risk of suffocation.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after use,
 - in case of any malfunction, and also
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Always allow the appliance sufficient time to cool down before removing the cooking plate, and before cleaning or storing the unit.
- The handles heat up during operation and should only be used to carry the appliance after it has cooled down. **Caution:** there is a danger of burns.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- **Caution:** do not operate the appliance

outdoors.



- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic 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 raclette grill

Before first use

- Remove any packing materials completely.
- Before using your raclette grill for the first time, clean the cooking plate and the mini-pans with a damp cloth.
- We recommend that you heat up the appliance for about 10 minutes, without any food on the plate or in the pans, to eliminate the ‘new’ smell which may be emitted when it is first switched on. A small amount of smoke may also be noticeable, so ventilate the room during this procedure.
- Before the food to be grilled is placed onto the cooking plate, the plate should be lightly greased with a small amount of oil specifically intended for frying, which may be safely heated to high temperatures.

Operation

- Place the cooking plate onto the appliance and lock it by pushing the plate down and moving it towards the  symbol, so that the protruding studs are safely engaged. To unlock, move the plate towards the  symbol.
- Insert the plug into a suitable outlet and

use the On/Off switch to turn the appliance on. Let the appliance preheat for about 10 minutes to reach the temperature necessary for melting cheese and for grilling.

- If required, place the food to be grilled onto the cooking plate.
- Put the raclette cheese into the mini-pans, then put them into the appliance, underneath the heating element, and leave them until the cheese has melted.
Note: Do not place empty mini-pans in the appliance while it is switched on.
- To prevent damage to the non-stick coating of the cooking plate and mini-pans, do not use any sharp or pointed objects when handling the food.
- Once grilling is finished, use the On/Off switch to turn the appliance off, and then disconnect it from the mains supply socket.

Preparing raclette cheese

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

Practical hints

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

Helpful hints for food preparation

Mini pans

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

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

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

Season to taste with salt, pepper, paprika etc.

Grilling

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

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, always make sure that the plug has been removed from the wall socket and allow the appliance to cool down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- To prevent damage to the non-stick coating of the cooking plate and mini-pans, do not use any sharp or pointed objects for cleaning.
 - Wipe the outer surfaces of the grill with a clean damp cloth.
 - Unlock and remove the cooking plate. Clean the plate and the mini-pans in warm soapy water and dry them 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.



Gril Raclette

Chère Cliente, Cher Client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement les instructions suivantes.

Branchement au secteur

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

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Cordon d'alimentation avec fiche
2. Plaque de cuisson
3. Poignées de transport
4. Socle
5. Poêlon
6. Commutateur Marche/Arrêt avec voyant lumineux
7. Plaque signalétique (à la base)

Consignes de sécurité importantes

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre ou si le cordon a été soumis à une force de traction excessive, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon est endommagé.
- Avant utilisation, placez la plaque de cuisson sur l'appareil, sur la résistance, et maintenez-la en place en suivant les

symboles de verrouillage.

- Les surfaces de l'appareil, la plaque de cuisson et les poêlons deviennent très chauds durant l'utilisation ; **il existe un risque de brûlures !**
- Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, horizontale et résistante à la chaleur et aux éclaboussures d'eau ou de graisse.
- Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable. Assurez un écart suffisant entre l'appareil et ces objets.
- 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.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
 - après utilisation,
 - en cas de fonctionnement anormal,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Laissez toujours l'appareil refroidir suffisamment avant de retirer la plaque de cuisson et avant de le nettoyer ou le ranger.
- Les poignées deviennent chaudes pendant l'utilisation et doivent être utilisées uniquement pour porter l'appareil une fois que celui-ci est froid. **Attention:** risque de brûlures.


- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- **Attention** : Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.


Fonctionnement

Avant la première utilisation

- Retirez complètement tous les emballages.
- Nettoyez la plaque de cuisson et les poêlons à l'aide d'un chiffon humide.
- Faites chauffer l'appareil sans aliment pendant environ 10 minutes. Lors de cette première mise en marche, une légère odeur et un peu de fumée peuvent se dégager. Assurez une ventilation suffisante pendant l'opération.
- Avant de placer les aliments à griller sur la plaque de cuisson, enduisez celle-ci d'un peu d'huile à frire pouvant être chauffée à haute température.

Fonctionnement

- Placez la plaque de cuisson sur l'appareil et verrouillez-la en appuyant sur la plaque tout en la glissant vers le symbole , de façon à ce que les ergots soient engagés. Pour déverrouiller, déplacez la

- plaque vers le symbole .
- Branchez l'appareil sur une prise murale adaptée et mettez l'appareil en marche à l'aide du commutateur marche/arrêt. Laissez l'appareil préchauffer pendant 10 minutes environ pour atteindre la température requise pour fondre le fromage et griller.
- Le cas échéant, placez les aliments à griller sur la plaque de cuisson.
- Placez le fromage dans les poêlons, puis placez-les dans l'appareil, sous la résistance. Laissez fondre le fromage.

Remarque : Ne pas placez un poêlon vide dans l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson et des poêlons, évitez d'utiliser des ustensiles acérées ou pointus pour manipuler les aliments.
- Une fois la cuisson terminée, éteignez l'appareil à l'aide du commutateur marche/arrêt et débranchez l'appareil de la prise murale.

Préparation du fromage

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

Conseils pratiques

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

Astuces pour la préparation des aliments

Poêlons

Remplissez les poêlons de vos aliments

préférés, puis placez le fromage par-dessus. Quelques exemples d'aliments à utiliser :

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

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

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

Cuisson gril

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

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas laisser l'appareil entrer en contact avec l'eau et ne jamais l'immerger dans l'eau.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
- Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson et des poêlons, évitez d'utiliser des ustensiles acérées ou pointus pour le nettoyage.
 - Nettoyez les surfaces extérieures du gril à l'aide d'un chiffon propre et humide.
 - Déverrouillez et retirez la plaque de cuisson. Lavez la plaque et les poêlons à l'eau chaude savonneuse, puis les sécher.

Mise au rebut



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

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la

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



Raclette grill

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 product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving

1. Snoer met stekker
2. Grillplaat
3. Handgrepen voor dragen
4. Huizing
5. Pannetje
6. Aan/Uit knop met controlelampje
7. Typeplaatje (aan onderzijde)

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet regelmatig op eventuele beschadiging worden gecontroleerd. Wanneer een beschadiging wordt geconstateerd mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Voor gebruik plaats de kooktop op het apparaat, over het verwarmingselement, en sluit het zoals aangegeven met de hangslot symbool.

- **Waarschuwing:** de oppervlaktes van de huizing, de grillpan en de pannetjes worden zeer heet tijdens gebruik.
- Het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grilt met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
- De grill niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen. Zorg voor voldoende veiligheidsruimte van zulke voorwerpen.
- 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.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Geef het apparaat altijd genoeg tijd om af te koelen voordat men de kookplaten verwijdert, en voordat men de unit schoonmaakt of opbergt.
- De handgrepen worden heet tijdens

gebruik en moeten alleen voor dragen gebruikt worden wanneer het apparaat afgekoelt is. **Waarschuwing:** er is gevaar voor verbranding.

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbedienings systeem.
- **Waarschuwing:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- 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

Eerste ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voor het eerste gebruik moet u de grillplaat en pannetjes met een vochtige doek reinigen.
- Wij adviseren u om voor het eerste gebruik het apparaat ca. 10 minuten op max. stand zonder vlees te verwarmen, zodat de reuk, van het apparaat zelf, kan verdwijnen (hierbij kan een lichte rookontwikkeling ontstaan, zorg voor goede ventilatie).
- Voordat men het te grillen voedsel op de grillplaat legt, eerst de grillplaat invetten met hitte bestendige olie.

Gebruik

- Plaats de kooktop op het apparaat en sluit het door de plaat aan te drukken en

het naar het  symbool te schuiven zodanig dat de uitstekende noppen veilig aansluiten. Om te ontsluiten schuif de plaat naar het  symbool.

- Stop de stekker in het stopcontact en gebruik de Aan/Uit schakelaar om het apparaat aan te zetten. Laat het apparaat opwarmen voor ongeveer 10 minuten om de temperatuur te bereiken nodig voor het smelten van kaas en voor grillen.
- Wanneer nodig, plaats het te grillen voedsel op de kookplaat.
- Plaats de raclettekaas in het minipannetje, en zet deze nu in het apparaat, onder het verwarmingselement, en laat deze daar totdat de kaas gesmolten is.
Let op: plaats daarom geen lege minipannetjes onder het apparaat terwijl het aan is.
- Om schade aan de anti-aanbaklaag van de kookplaten en de minipannetjes te voorkomen, gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen wanneer men met voedsel werkt.
- Wanneer men met grillen klaar is, gebruik de Aan/Uit schakelaar om het apparaat uit te zetten, en verwijder dan 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.
- Om schade aan de coating van de grillplaat en de mini pannetjes te voorkomen, gebruik alleen niet-krassende gebruiksvoorwerpen.
- Wanneer men grotere hoeveelheden voedsel grilt, moet men opgehoopte

hoeveelheden vet voorzichtig van tijd tot tijd verwijderen.

Hulpzame tips voor het bereiden van voedsel

Mini pannetjes

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

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

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

Grillen

De kookplaten zijn niet alleen geschikt voor het grillen van vlees zoals varkensvlees of kippenborst, maar ook voor vis.

Reiniging en onderhoud

- Haal voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Uit veiligheidsoverwegingen mag het apparaat nooit in water ondergedompeld worden.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Om schade aan de anti-aanbaklaag van de kookplaten of de mini pannetjes te voorkomen, moet men geen scherpe of puntige voorwerpen gebruiken voor het schoonmaken.
 - Veeg de buitenste oppervlaktes van de grill af met een schone vochtige doek.
 - Ontsluit en verwijder de kookplaat. Maak de plaat en de mini pannetjes schoon met warm water en zachte zeep. Droog hierna goed af.

Weggoien



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

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 de alimentación con clavija
2. Placa del grill
3. Asas de transporte
4. Carcasa
5. Minisartén
6. Botón de conexión con luz indicadora
7. Placa de características (sotto)

Instrucciones importantes de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Antes de su utilización coloque la bandeja superior sobre el aparato, encima del elemento calorífico, y bloquéela siguiendo los símbolos de candado.
- ¡Las superficies del aparato, la plancha antiadherente y las minisartenes están

calientes durante su funcionamiento!
¡Existe peligro de quemaduras!

- Se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Durante el funcionamiento, se debe colocar el aparato sobre una superficie termorresistente, a prueba de salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- No coloque el grill junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill. Asegure que existe suficiente distancia de seguridad respecto a este tipo de objetos.
- 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.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- **Desenchufe siempre el aparato**
 - después del uso,
 - si hay una avería, y
 - antes de limpiarlo.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- Espere hasta que el aparato se haya enfriado suficientemente antes de retirar la placa del grill, y antes de limpiar o guardar el aparato.
- Las asas se calientan durante el funcionamiento del aparato y solo se

deben utilizar para transportar el aparato cuando se haya enfriado. **Precaución:** existe riesgo de sufrir quemaduras.



- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Precaución: no ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al 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

- Retire por completo todo el material de embalaje.
- Antes de utilizar la raclette grill por primera vez, limpie la bandeja superior y las minisartenes con un paño húmedo.
- Es aconsejable calentar el aparato durante 10 minutos aproximadamente sin colocar alimento alguno, para eliminar el olor a “nuevo” que se emitirá al encenderlo por primera vez. También se apreciará una pequeña cantidad de humo durante su utilización, por ello debe ventilarse la habitación durante su uso.
- Antes de colocar los alimentos sobre la bandeja superior, esta debe engrasarse con una pequeña cantidad de aceite para freír, que permite alcanzar altas temperaturas sin ningún riesgo.

Funcionamiento

- Coloque la placa superior en el aparato y bloquéela empujando la placa hacia abajo y moviéndola hacia el símbolo , de modo que los tacos salientes estén correctamente acoplados. Para desbloquearla, deberá mover la placa hacia el símbolo .
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de corriente adecuada y use el interruptor On/Off para encender el aparato. Espere hasta que el aparato se haya calentado durante aproximadamente 10 minutos y se consiga la temperatura necesaria para fundir queso y para asar.
- Si es necesario, coloque los alimentos sobre la placa del grill.
- Introduzca el queso de raclette en las minisartenes, después coloque las minisartenes en el aparato, debajo de la placa del grill, y espere hasta que se funda el queso.
Nota: no coloque las minisartenes vacías en el aparato mientras está encendido.
- Para evitar dañar la superficie antiadherente de la placa del grill y las minisartenes, no utilice ningún objeto afilado o puntiagudo para manipular los alimentos.
- Cuando acabe de utilizar el grill, use el interruptor On/Off para apagar el aparato, y desconecte el aparato de la red eléctrica.

Modo de preparación del queso en raclette

Utilice unos 200-300 gr. de queso por persona. Prepare el queso en lonchas de unos 3-5 mm de grosor y colóquelas en las minisartenes. Es preferible utilizar un queso apropiado para fundir. El queso se fundirá con bastante rapidez debido al calor superior y permanecerá caliente y tierno en las minisartenes.

Consejos prácticos

- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su

cocción posterior.

- Para no dañar el recubrimiento de la placa del grill y las minisartenes, utilice solo utensilios no abrasivos.
- Cuando se preparen grandes cantidades de alimentos, la grasa acumulada se deberá retirar con frecuencia.

Consejos útiles para preparar los alimentos

Minisartenes

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

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

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

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

Asar

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

Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Por razones de seguridad, no sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- No use detergentes abrasivos.
- Para evitar dañar la capa antiadherente de la placa del grill y las minisartenes, no utilice ningún objeto afilado o puntiagudo para limpiar el aparato.
- Limpie la superficie exterior del grill con un paño húmedo y limpio.
- Desbloquee y extraiga la placa del grill. Limpie la placa y las minisartenes con agua templada y jabón y después séquelas por completo.

Eliminación



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

Garantía

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



Griglia Raclette

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 a una presa di corrente 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 vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio

1. Cavo di alimentazione con spina
2. Piastra di cottura
3. Impugnatura per il trasporto
4. Unità centrale
5. Tegamino
6. Interruttore con spia luminosa di controllo
7. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)

Importanti norme di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio centrale, il cavo di alimentazione e ogni accessorio inserito non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- 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.
- Prima di procedere all'utilizzo, sistemate

la piastra di cottura nell'apparecchio sopra l'elemento riscaldante e bloccatela seguendo i simboli del lucchetto.

- Le superfici esterne dell'apparecchio, la piastra di cottura e i tegamini diventano molto caldi durante l'uso. **Pericolo di scottature!**
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere installato su una superficie resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e antimacchia: non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto tenore di grasso o di sostanze liquide.
- Non mettete il grill vicino a una parete o in un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili. Assicuratevi anche di mantenere una certa distanza di sicurezza da qualsiasi oggetto.
- 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.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.

- Aspettate sempre che l'apparecchio si sia raffreddato sufficientemente prima di rimuovere la piastra di cottura e prima di pulire o riporre l'apparecchio.
- Le impugnature diventano calde durante il funzionamento e devono essere utilizzate solo per spostare l'apparecchio dopo che si è raffreddato sufficientemente. **Attenzione:** c'è il pericolo di riportare scottature.
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- **Avvertenza:** Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è 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 devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo a uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.



Funzionamento

Primo utilizzo

- Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
- Prima di usare per la prima volta l'apparecchio, pulite la piastra di cottura e i tegamini con un panno umido.
- Per eliminare il tipico odore di un apparecchio quando viene acceso per la prima volta, vi consigliamo di far riscaldare l'apparecchio per almeno 10 minuti senza metterci nessun alimento. Potrebbe comunque alzarsi un leggero fumo: è preferibile aerare bene il locale durante quest'operazione.
- Prima di sistemare sulla piastra di cottura

gli alimenti, vi raccomandiamo di ungerla leggermente con una piccola quantità di olio specifico per frittura.

Funzionamento

- Sistemate la piastra di cottura sull'apparecchio e bloccatela spingendo la piastra verso il basso e muovendola verso il simbolo , in modo che le alette sporgenti si aggancino perfettamente. Per sbloccarla, muovete la piastra verso il simbolo .
- Inserite la spina in una presa di corrente elettrica adatta e agite sull'interruttore On/Off (acceso/spento) per accendere l'apparecchio. Lasciate preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti circa affinché raggiunga la temperatura necessaria per fondere il formaggio o per grigliare gli alimenti.
- Se necessario, sistemate gli alimenti da grigliare direttamente sulla piastra di cottura.
- Mettete il formaggio raclette sui tegamini, inserite i tegamini nell'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante e lasciateli fino a far fondere il formaggio.
- **Nota:** se l'apparecchio è acceso non inserite i tegamini da formaggio vuoti.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra di cottura o dei tegamini, non usate nessun oggetto appuntito o tagliente per maneggiare gli alimenti.
- Alla fine della grigliatura, agite sull'interruttore On/Off per spegnere l'apparecchio e disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.

Preparazione del formaggio raclette

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

dall'alto, il formaggio si scioglierà velocemente.

Consigli pratici

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

Consigli utili per la preparazione di pietanze

Tegamini

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

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

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

Insaporite con sale, pepe, paprika o altro.

Grigliatura

La piastra di cottura è adatta non solo alla preparazione di carni tipo filetto di maiale o petto di pollo, ma anche di pesci.

Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra di cottura e dei tegamini, quando pulite l'apparecchio

non usate oggetti appuntiti o taglienti.

- Strofinare le superfici esterne della griglia con un panno pulito leggermente umido.
- Sbloccate e rimuovete la piastra di cottura. Lavate la piastra e i tegamini con acqua calda e sapone e dopo asciugateli.

Smaltimento



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

Dichiarazione di garanzia

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



Raclette grill

Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

El-tilslutning

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

Apparatets dele

1. Ledning med stik
2. Grillpande
3. Bærehåndtag
4. Kabinet
5. Små pander
6. Tænd/sluk-knap med indikatorlys
7. Typeskilt (på undersiden)

Vigtige sikkerhedsregler

- 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.
- Ledningen bør efterses jævnligt for tegn på beskadigelse. Apparatet må ikke længere benyttes hvis man bliver opmærksom på sådanne fejl.
- Før brug placeres grillpanden i apparatet oven over varmeelementet, og låses fast som anvist ved hængelåssymbolerne.
- Kabinettets overflade, grillpanden og de små pander bliver varme under brug.
Forbrændingsfare!
- Ledningen skal altid holdes langt væk fra 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. Sørg altid for at der er tilstrækkelig sikker afstand til den slags genstande.
- 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.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad altid apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af inden grillpanden tages af, og inden apparatet rengøres eller sættes væk.
- Bærehåndtagene bliver varme når grillen er tændt og bør kun bruges til at bære apparatet efter at det har kølet af.
Advarsel: Der er risiko for brandsår.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som 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

- Fjern al emballage fuldstændigt.
- Inden raclette-grillen første gang tages i brug, rengøres grillpanden og de små pander med en fugtig klud.
- Tænd for grillen i ca. 10 min. uden pålagt grillmad. Dette for at fjerne grillens egenlugt. Sørg for god udluftning
- Inden de fødevarer der skal grilles placeres på grillpanden, bør denne smøres med lidt olie af en type der er tåler opvarmning til høje temperaturer.

Betjening

- Placer grillpanden i apparatet og lås den fast ved at skubbe pladen nedad og bevæge den mod  symbolet, så tappene låses forsvarligt fast. Pladen løsnes igen ved at bevæge den hen mod  symbolet.
 - Sæt stikket i en passende stikkontakt og benyt tænd/sluk-knappen til at tænde for apparatet. Lad apparatet forvarme i ca. 10 minutter for at nå op på den temperatur der er nødvendig for at smelte ost eller grille.
 - Ved behov kan de fødevarer der skal grilles nu placeres på grillpladen.
 - Læg raclette-osten i de små pander, og placer derefter panderne i raclette-grillen, under varmeelementet, og lad dem stå indtil osten er smeltet.
- Bemærk:** Sæt aldrig nogen af de små pander tomme tilbage i apparatet, mens det er tændt.

- For at undgå at beskadige slip-let belægningen på grillpanden og de små pander, bør man aldrig benytte skarpe eller spidse køkkenredskaber, når maden håndteres.
- Når tilberedningen er færdig, benyttes tænd/sluk-knappen til at slukke for apparatet, og derefter tages stikket ud af stikkontakten.

Forberedelse af raclette-ost

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

Praktiske anvisninger

- Frosne varer bør optøes før grilningen.
- For ikke at beskadige belægningen på grillpladen og de små pander, bør man altid benytte køkkenredskaber der ikke er skarpe.
- Når der skal grilles større mængder af fødevarer bør det opsamlede fedtstof med jævne mellemrum fjernes forsigtigt.

Praktiske tips om tilberedning af maden

De små pander

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

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

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

Smag til med salt, peber, paprika etc.

Grilning

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

Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler.
- For at undgå at beskadige slip-let belægningen på grillpanden og de små pander, bør man aldrig benytte skarpe eller spidse genstande til rengøringen.
 - Tør grillens overflader af med en ren fugtig klud.
 - Løsn grillpanden og tag den af. Rengør grillpanden og de små pander i varmt sæbevand og tør dem 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

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. Grillplatta
3. Bärhandtag
4. Hölje
5. Minipanna
6. På/Av-brytare med signallampa
7. Märkskylt (på undersidan)

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t. ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om du uppmärksammar en sådan skada får apparaten inte längre användas.
- Innan du tar grillen i användning bör du låsa fast grillplattan på apparaten enligt hänglås-symbolerna.
- Apparatsens hölje, grillplatta och minipannor blir heta under användningen. **Risk för brännskador!**
- Sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Under användningen bör apparaten placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder

mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.

- Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten. Se till att säkerhetsavståndet till sådana föremål är tillräckligt.
- 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.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt alltid apparaten svalna tillräckligt innan du flyttar på grillplattan, rengör apparaten eller sätter den i förvar.
- Då apparaten är i bruk värms handtagen upp och de bör därför användas för att bära apparaten först efter att den har svalnat. **Varning:** Fara för brännskador.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **Varning:** Använd inte apparaten utomhus.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.
- Denna apparat är enbart avsedd för

enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.



- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

Hur du använder din raclettegrill

Innan första användningen

- Avlägsna allt förpackningsmaterial fullständigt.
- Innan du använder din raclettegrill för första gången bör du rengöra grillplattan och minipannorna med en fuktig trasa.
- Vi rekommenderar att du värmer upp apparaten under ca 10 minuter utan några matprodukter för att få bort den “nya” lukt som kan uppstå när apparaten kopplas på för första gången. En liten mängd rök kan också synas och därför bör du vädra rummet under denna uppvärmning.
- Innan du placerar maten som skall grillas på grillplattan, bör plattan smörjas lätt med en liten mängd olja som är avsedd för fritering och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer.

Användning

- Sätt grillplattan på apparaten och lås den på plats genom att trycka plattan nedåt och flytta den mot  symbolen så att de utstickande dubbarna kommer i funktion. Lås upp plattan genom att flytta den mot  symbolen.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt uttag och använd på/av-brytaren för att koppla på apparaten. Låt apparaten värmas upp ca 10 minuter för att nå den temperatur som behövs för att smälta ost och för grillning.
- Om du vill grilla, placerar du maten som skall grillas på grillplattorna.
- Lägg racletteosten i pannorna och sätt

dem därefter i apparaten, under värmelementet, och lämna dem där tills osten har smält.

Anm.: Placera inte tomma pannor i apparaten när den är påkopplad.

- För att undvika skador på grillplattornas och pannornas nonstick-ytor bör du inte använda några vassa eller skarpa redskap när du handskas med maten.
- När grillningen är avslutad använder du på/av-brytaren för att stänga av apparaten och drar sedan stickproppen ur uttaget.

Så tillagar du racletteosten

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

Praktiska tips

- Fryst mat skall alltid tinas ordentligt innan du tillagar den.
- Undvik skador på grillplattans och minipannornas yta genom att bara använda redskap som inte repar.
- När du grillar större mängder mat bör du försiktigt avlägsna fettets vartefter det samlas.

Nyttiga tips för mattillagningen

Minipannor

Fyll pannorna med de ingredienser du har och placera den skivade osten ovanpå. Här är några idéer angående lämpliga ingredienser:

Ananas, svamp, fänkål, purjolök, paprika, grillat kalkonbröst, salami, gurka, kokt skinka, selleri, tomater, squash, lök.

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

Krydda med salt, peppar, paprikapulver etc.

Grillning

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

Skötsel och rengöring

- Innan du rengör din raclettegrill bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- För att undvika elektrisk stöt bör du aldrig tvätta apparaten med vatten eller doppa den i vatten.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Undvik skador på grillplattans och pannornas nonstick-ytor genom att inte använda några skarpa eller vassa redskap vid rengöringen.
 - Torka av grillens yttre hölje med en fuktig duk.
 - Ta loss grillplattan och lyft bort den. Rengör sedan den borttagna plattan och pannorna i varmt diskvatten och torka dem noga torra efteråt.

Bortskaffning



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

Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



Raclette-grilli

Hyvä asiakas,

lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

Verkkoliitäntä

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

Osat

1. Liitäntäjohto ja pistotulppa
2. Parilalevy
3. Kantokahvat
4. Runko
5. Minipannu
6. Käynnistyspainike (On/Off) ja merkkivalo
7. Arvokilpi (alapuolella)

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Ennen käyttöä laite, liitäntäjohto ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Liitäntäjohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos vaurioita havaitaan, laitetta ei saa enää käyttää.
- Sijoita ennen käyttöä parilalevy laitteeseen kuumennuselementin päälle ja lukitse se riippulukkosymbolien mukaisesti.
- Grillin pinnat ja minipannut kuumenevat käytön aikana – **palovammojen vaara!**
- Älä anna liitäntäjohtoa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Käytön aikana laitteen 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. Varmista riittävä turvaetäisyys tällaisiin kohteisiin.
- 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.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toiminnassa.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen,**
- **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**
- **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä koskaan irrota sitä liitäntäjohtosta vetämällä, vaan tartu aina pistotulpasta.
- Anna laitteen jäähtyä aina riittävän kauan ennen parilalevyn poistamista ja laitteen puhdistamista tai säilytykseen laittoa.
- Kahvat kuumenevat käytön aikana ja niitä tulisi käyttää kantamiseen vasta, kun laite on jäähtynyt. **Varoitus:** Palovammojen vaara.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- **Varoitus:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- 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.
- Turvallisuusmääräykset edellyttävät, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys valmistajan huoltopalveluun.

Käyttö

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Pyyhi parilalevy ja minipannut ennen ensimmäistä käyttöä kostealla kankaalla.
- Suosittelemme laitteen kuumentamista ilman ruoka-aineita n. 10 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttöönottoa, jotta uuden laitteen ominaishaju haihtuu. Kevyt savunmuodostus voi olla mahdollista, joten huonetta on syytä tuulettaa toimenpiteen aikana.
- Ennen grillattavan ruoan asettamista parilalevyille, levy tulee voidella kevyesti sellaisella paistamiseen tarkoitettulla öljyllä, joka kestää korkeita lämpötiloja.

Käyttö

- Sijoita parilalevy laitteen päälle ja lukitse se työntämällä levyä alaspäin ja siirtämällä -symbolia kohti niin, että ulostyöntyvät tapit kytkeytyvät turvallisesti. Lukitus avataan siirtämällä levyä -symbolia kohti.
- Kiinnitä pistotulppa sopivaan pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta käynnistuspainikkeella (On/Off). Anna laitteen esilämmetä noin 10 minuutin ajan, jotta saavutetaan sopiva lämpötila juuston sulatusta sekä grillausta varten.
- Aseta grillattava tarvittaessa parilalevyille.
- Sijoita raclette-juusto minipannuihin ja aseta ne sen jälkeen laitteeseen kuumennuselementin alle ja anna olla siellä, kunnes juusto on sulanut.

Huomaa: Älä sijoita tyhjiä minipannuja laitteeseen, kun virta on kytkettynä päälle.

- Älä käytä ruoan käsittelyyn teräviä tai teräväkärkisiä esineitä, jotta estetään tarttumattomien parilalevyjen vaurioituminen.
- Kun grillaus päättyy, kytke laitteesta virta käynnistuspainikkeella (On/Off) ja irrota sitten laitteen pistotulppa pistorasiasta.

Raclette-juuston valmistaminen

Leikkaa jokaista ruokailijaa kohti 200-300 g juustoa noin 3-5 mm paksuisiksi siivuiksi ja aseta minipannuihin. Suosittelemme raclette-juuston käyttöä, mutta myös muut helposti sulavat juustot soveltuvat. Ylälämmön ansiosta juusto sulaa nopeasti.

Käytännön ohjeita

- Sulata pakasteet ennen grillaamista.
- Käytä ainoastaan hankaamattomia keittiötyökaluja, jotta vältetään parilalevyn ja minipannujen pinnoitteen vahingoittuminen.
- Grillattaessa suurempia määriä ruokaa kerääntynyt rasva on poistettava välillä varovaisesti.

Hyödyllisiä vinkkejä ruoan valmistukseen

Minipannut

Täytä pannuihin haluamiasi valmistusaineita ja sijoita niiden päälle valmisteltu juusto. Tässä muutamia ideoita sopivista valmistusaineista:

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

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

Mausta suolalla, pippurilla, paprikajauheella yms. maun mukaan.

Grillaus

Parilalevy soveltuu lihojen kuten sianlihan

tai kanan rintafileiden lisäksi myös kalan grillaukseen.

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

Puhdistus ja hoito

- Vedä verkkopistoke irti ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Laitetta ei turvallisuussyistä saa puhdistaa vedellä, eikä sitä saa missään tapauksessa upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita.
- Älä käytä puhdistamiseen teräviä tai teräväkärkisiä esineitä, jotta estetään parilalevyjen ja minipannujen tarttumattoman pinnan vaurioituminen.
- Puhdista grillin ulkopinnat puhtaalla, kostealla rätillä.
- Avaa parilalevyn lukitus ja poista parilalevy. Puhdista levy ja minipannut lämpimällä puhdistusaineellisella vedellä ja kuivaa ne sen jälkeen perusteellisesti.

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



Grill «Raclette» na sześć osób

Szanowni Klienci

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

Podłączenie do sieci zasilającej

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

Zestaw

1. Przewód zasilający z wtyczką
2. Płyta grzejna
3. Uchwyty do przenoszenia
4. Obudowa
5. Mini-patelnia
6. Przełącznik On/Off z lampką kontrolną
7. Tabliczka znamionowa (pod spodem)

Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód zasilający nie jest uszkodzony. W przypadku jakiegokolwiek uszkodzenia przewodu, należy natychmiast zaprzestać używania urządzenia.
- Przed włączeniem umieścić płytę grzejną

na urządzeniu, nad elementem grzejmym, i zablokować ją zgodnie z symbolami kłódki.

- Powierzchnia urządzenia, górna płyta i mini-patelnie nagrzewają się do wysokiej temperatury. **Grozi poparzeniem!**
- Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- W czasie pracy, urządzenie musi stać na powierzchni odpornej na wysokie temperatury, plamy i rozgrzany tłuszcz. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.
- Nie stawiać grilla w rogu ani nie opierać go o ścianę. Sprawdzić, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne. Urządzenie powinno stać w bezpiecznej odległości od tego typu przedmiotów.
- 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.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.

- Przed przystąpieniem do zdejmowania płyty grzejnej, czyszczenia lub składania urządzenia odczekać aż wystarczająco ostygnie.
- Uchwyty także nagrzewają się podczas pracy urządzenia i można z nich korzystać do przenoszenia go dopiero wtedy, kiedy wystarczająco ostygnie.
Uwaga: grozi oparzeniem.
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Korzystanie z grilla Raclette



Przed pierwszym użyciem

- Zdjąć wszystkie elementy opakowania.
- Przed użyciem grilla po raz pierwszy należy wyczyścić płytę grzejną i mini-patelnie wilgotną ściereczką.
- W celu wyeliminowania specyficznego zapachu nowości, który może wydobywać się po pierwszym włączeniu, zaleca się rozgrzanie grilla na około 10 minut na pusto, tzn. bez żadnych produktów. W tym czasie z urządzenia może wydobyć się niewielka ilość dymu i dlatego pomieszczenie, w którym

znajduje się grill musi być odpowiednio wentylowane.

- Przed umieszczeniem żywności na płycie grzejnej, lekko posmarować płytę olejem przeznaczonym do smażenia głębokiego, a więc takim, który może się bezpiecznie nagrzewać do wysokich temperatur.

Obsługa

- Umieścić płytę grzejną na urządzeniu i zablokować ją, przyciskając do urządzenia i przesuwając w kierunku symbolu , tak aby wystające kołki zostały odpowiednio zablokowane. W celu odblokowania płyty, przesunąć ją w kierunku symbolu .
- Włożyć wtyczkę do kontaktu i uruchomić urządzenie za pomocą przełącznika On/Off. Pozostawić urządzenie na około 10 minut, aby osiągnęło temperaturę odpowiednią do topienia sera i grillowania.
- W razie potrzeby można umieścić żywność na płycie grzejnej.
- Włożyć ser raclette do mini-patelni, po czym wsunąć je do urządzenia, pod element grzewczy i zostawić tak długo, aż ser się rozpuści.
Wskazówka: Nie wkładać pustych mini-patelni do włączonego urządzenia.
- Aby nie uszkodzić teflonowej powierzchni płyty grzejnej lub mini-patelni, nie stosować do obracania lub mieszania żywności ostrych lub szpiczastych narzędzi.
- Po zakończeniu grillowania wyłączyć urządzenie za pomocą przełącznika On/Off i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda.

Jak przyrządzić ser raclette

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

się bardzo szybko.

Kilka praktycznych rad

- Przed rozpoczęciem smażenia lub grillowania zamrożona wcześniej żywność powinna być zawsze zupełnie rozmrożona.
- Aby nie uszkodzić warstwy ochronnej płyty grzejnej i mini-patelni, używać wyłącznie odpowiednich przyborów, które nie powodują tarcia.
- Podczas przyrządzania większej ilości żywności należy regularnie i ostrożnie usuwać nagromadzony tłuszcz.

Praktyczne rady na temat przyrządzania dań

Mini-patelnie

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

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

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

Doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką itd.

Grillowanie

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

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Aby nie uszkodzić teflonowej powierzchni płyty grzejnej lub mini-

patelni, nie stosować do czyszczenia ostrych lub szpiczastych narzędzi.

- Zewnętrzną powierzchnię urządzenia można wycierać czystą, wilgotną ściereczką.
- Odblokować i zdjąć płytę grzejną. Płytę grzejną i mini-patelnie można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu, po czym dokładnie wysuszyć.

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 ρακλέτ

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε 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 συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Ηλεκτρικό καλώδιο με φισ
2. Πλάκα ψησίματος
3. Λαβές μεταφοράς
4. Περίβλημα
5. Μικρό ταψί
6. Διακόπτης On/Off με ενδεικτική λυχνία
7. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος)

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Θα πρέπει να εξετάζετε τακτικά το ηλεκτρικό καλώδιο για τυχόν ενδείξεις βλάβης. Σε περίπτωση που εντοπιστεί βλάβη, δεν θα πρέπει να

χρησιμοποιήσετε πλέον τη συσκευή.

- Πριν από τη χρήση, τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στη συσκευή, επάνω από το θερμαντικό στοιχείο, και ασφαλίστε τη σύμφωνα με τα σύμβολα κλειδαριάς.
- Οι επιφάνειες της συσκευής, η πλάκα ψησίματος και τα μικρά ταψιά θερμαίνονται κατά τη χρήση. **Προσοχή! Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων.**
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από πιτσιλιές και λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτήν. Να φροντίζετε να υπάρχει επαρκής απόσταση ασφαλείας από τέτοια αντικείμενα.
- 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.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Μην απομακρύνετε από τη συσκευή όταν αυτή βρίσκεται σε λειτουργία.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φισ**

του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα

- μετά τη χρήση,
- σε περίπτωση βλάβης, και επίσης
- πριν το καθαρισμό της συσκευής.



- Όταν βγάζετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φισ.
- Να αφήνετε πάντα αρκετό χρόνο να παρέλθει προκειμένου να κρυώσει η συσκευή πριν αφαιρέσετε την πλάκα ψησίματος και πριν από τον καθαρισμό και τη φύλαξη της συσκευής.
- Οι λαβές θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για να μεταφέρουν τη συσκευή μόνο αφού αυτή έχει κρυώσει.
Προσοχή: Υπάρχει κίνδυνος για εγκαύματα.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- **Προσοχή!** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφάλειας και να αποφεύγετε πιθανούς κινδύνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά ρακλέτ

Πριν από την πρώτη χρήση

- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά ρακλέτ για πρώτη φορά, καθαρίστε την πλάκα ψησίματος και τα μικρά ταψιά με ένα υγρό πανί.
- Συνιστούμε να θερμάνετε τη συσκευή για 10 περίπου λεπτά χωρίς τρόφιμα στην πλάκα ή στα ταψιά, για να αποβάλλετε την οσμή που μπορεί να αναδυθεί όταν την ανάβετε για πρώτη φορά. Μπορεί να υπάρχει και λίγος καπνός. Συνεπώς ίσως χρειαστεί να αερίζετε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.
- Πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα που θα ψήσετε επάνω στην πλάκα ψησίματος, θα πρέπει να την αλείψετε λίγο με μια μικρή ποσότητα λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα και μπορεί να θερμομανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες.

Λειτουργία

- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στη συσκευή και ασφαλίστε την αφού σπρώξετε την πλάκα προς τα κάτω και τη μετακινήσετε προς το σύμβολο , ώστε οι προεξοχές να δεσμευτούν καλά. Για να την απασφαλίσετε, μετακινήστε την πλάκα προς το σύμβολο .
- Βάλτε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα και χρησιμοποιήστε το διακόπτη On/Off για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 10 περίπου λεπτά έως ότου φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία για το λιώσιμο τυριού και το ψήσιμο.
- Αν απαιτείται, τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να ψήσετε στην πλάκα ψησίματος.
- Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ στα μικρά ταψιά, κατόπιν βάλτε τα στη συσκευή κάτω από το θερμομαντικό στοιχείο και

αφήστε τα έως ότου λιώσει το τυρί.

Σημείωση: Μην τοποθετήσετε άδεια μικρά ταψιά στη συσκευή ενώ λειτουργεί.

- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στην αντικολλητική επικάλυψη της πλάκας ψησίματος και των μικρών ταψιών, μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά σκεύη όταν χειρίζεστε τα τρόφιμα.
- Όταν τελειώσει το ψήσιμο, χρησιμοποιήστε το διακόπτη On/Off για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή και μετά βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

Προετοιμασία του τυριού ρακλέτ

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

Πρακτικές συμβουλές

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

Χρήσιμες συμβουλές για την προετοιμασία τροφίμων

Μικρά ταψιά

Γεμίστε τα ταψιά με τα συστατικά που προτιμάτε και τοποθετήστε το τυρί που ετοιμάσατε από πάνω. Παρακάτω

παρατίθενται μερικές ιδέες για κατάλληλα συστατικά:

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

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

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

Ψήσιμο

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

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίζετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάζετε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης στην αντικολλητική επικάλυψη της πλάκας ψησίματος και των μικρών ταψιών, μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά σκεύη για τον καθαρισμό.
- Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
- Απασφαλίστε και βγάλτε την πλάκα ψησίματος. Καθαρίστε την πλάκα και τα μικρά ταψιά με ζεστό σαπουνόνερο και κατόπιν στεγνώστε τα καλά.

Απορριψη



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.



Гриль-ракетница

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

Включение в сеть

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

Устройство

1. Шнур питания с вилкой
2. Жарочная плита
3. Ручки для переноски
4. Основание
5. Минипротивень
6. Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ. с индикаторной лампочкой
7. Заводская табличка (на нижней части)

Правила безопасности

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

питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.

- Перед тем как включить прибор, установите жарочную плиту над нагревательным элементом прибора и зафиксируйте ее, сдвинув в направлении, указанном символом закрытого замка.
- Корпус прибора, жарочная плита и минипротивни при работе сильно нагреваются. **Будьте осторожны! Можно получить ожог.**
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался нагреваемых частей электроприбора.
- При использовании аппарат должен стоять на теплостойкой незагрязняющейся поверхности. При приготовлении пищи с высоким содержанием жира или воды возможно появление брызг.
- Не устанавливайте прибор у самой стены или в углу и обязательно проверяйте, чтобы рядом не было легко воспламеняющихся материалов. Обеспечьте безопасное удаление прибора от таких предметов.
- 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.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность

удушья.

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
 - **после использования;**
 - **при любой неполадке;**
 - **перед чисткой прибора**
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки, а только за вилку.
- Перед тем как приступить к чистке прибора или убрать его до следующего применения, дайте прибору полностью остыть.
- Ручки при работе прибора нагреваются и должны использоваться только для переноски, после того как прибор достаточно остынет.

Предупреждение. Можно получить ожог!

- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- **Предупреждение.** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения положений данного руководства.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться



квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данной инструкции.

Включение

Перед первым включением

- Полностью удалите все упаковочные материалы.
- Перед первым включением прибора протрите жарочную плиту и минипротивни влажной тканью.
- Мы рекомендуем Вам дать прибору прогреться в течение 10 минут, не кладя в него продукты, чтобы устранить посторонний запах, который может появиться при первом включении прибора. Может также появиться легкое задымление, поэтому во время этой операции помещение нужно проветривать.
- Перед тем как положить продукты на жарочную плиту, ее следует смазать тонким слоем масла, специально предназначенного для жарки и выдерживающего нагревание до высоких температур.

Применение прибора

- Установите на прибор жарочную плиту и зафиксируйте ее, нажав на нее сверху вниз и сдвинув по направлению к символу  так, чтобы ее выступы надежно вошли в соответствующие выемки на корпусе прибора. Чтобы освободить плиту, сдвиньте ее по направлению к символу .
- Вставьте штепсельную вилку в розетку и включите прибор при помощи переключателя ВКЛ./ВЫКЛ. Дайте прибору прогреться в течение примерно 10

минут для достижения температуры, необходимой для плавления сыра и для грилирования.

- Если требуется, положите пищу для грилирования непосредственно на жарочную плиту.
- Положите ракетный сыр в минипротивни, установите их в прибор под нагревательным элементом и оставьте там до расплавления сыра.

Примечание. Не помещайте минипротивни во включенный прибор.

- Чтобы не допустить повреждения антипригарного покрытия жарочной плиты и минипротивней, не пользуйтесь острыми или остроконечными предметами для переворачивания или снятия пищи.
- После завершения грилирования выключите прибор при помощи переключателя ВКЛ./ВЫКЛ. и выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.

Подготовка ракетного сыра

Возьмите от 200 до 300 г сыра на одного человека. Нарежьте сыр кусками толщиной от 3 до 5 мм и положите их в минипротивни. Желательно использовать специальный ракетный сыр. Однако можно также использовать и любой другой быстро плавящийся сыр. Благодаря жару, идущему сверху от нагревательного элемента, сыр расплавится очень быстро.

Полезные советы

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

абразивной кухонной утварью.

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

Полезные советы для приготовления пищи

На минипротивнях

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

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

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

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

Грилирование

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

Чистка и уход

- Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Не мойте прибор водой и ни в коем случае не погружайте его в воду.
- Не используйте для чистки прибора сильнодействующие или абразивные чистящие средства.
- Чтобы не допустить повреждения антипригарного покрытия жарочной плиты и минипротивней, не пользуйтесь при чистке острыми или остроконечными предметами.
- Протирайте гриль-ракетницу

снаружи чистой увлажненной тканью.

- Освободите и снимите жарочную плиту. Промойте плиту и минипротивни в теплой мыльной воде и потом тщательно их высушите.

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

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

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 Obernai Cedex
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 KISH CO.
LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

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

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

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

Korea

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

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

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
Trollåsveien 34, 1414 Trollåsen
Tlf. 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich

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

Polska

Serv-Serwis Sp. z o.o.
ul.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

Rakspecialisten 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: 07.2009

SEVERIN

I/M No.: 8280.0000