



<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Raclettegrill	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Raclette party grill	9
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Raclette-Gril	14
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Raclette Party Grill	20
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Raclette Party Grill	25
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Raclette party grill	30
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Raclette Partygrill	36
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Raclette partygrill	41
<b>FI</b>	Käyttöohje	Raclette-juhlagrilli	46
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Grill „Raclette”	51
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Ψησταριά ρακλέτ	57
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Гриль-ракетница	63

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

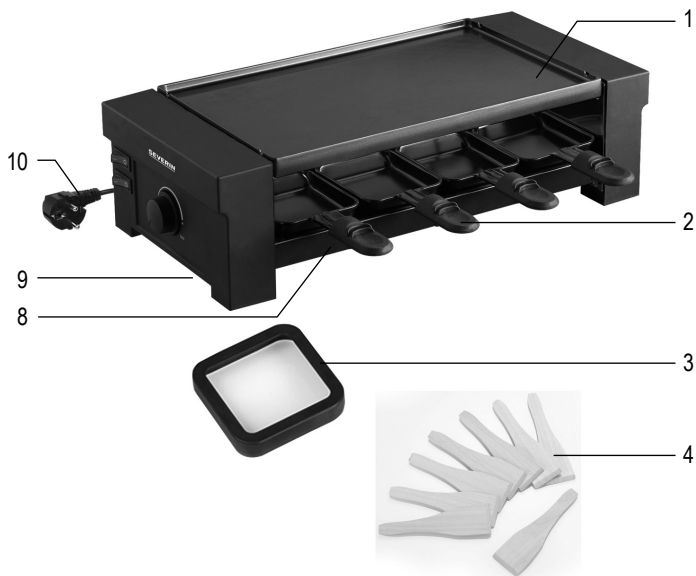
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **[www.severin.de](http://www.severin.de)** oder **[www.severin.com](http://www.severin.com)**.

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



## Raclettegrill

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

### Anschluss

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

### Aufbau

1. Wendegrillplatte
2. Pfännchen
3. Pizzateigausstecher
4. Holzspatel
5. Temperaturregler oberes Heizelement
6. Ein-/Aus-Schalter unteres Heizelement mit Betriebskontrollleuchte (IIII)
7. Ein-/Aus-Schalter oberes Heizelement mit Temperaturkontrollleuchte (III)
8. Abdeckplatte unteres Heizelement
9. Typenschild (unter dem Gerät)
10. Anschlussleitung mit Netzstecker

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und

an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Zur Reinigung die Wendegrillplatte, die Pfännchen, die Holzspatel und den Pizzateigausstecher mit etwas heißem Wasser und Spülmittel abwaschen. Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem

- betrieben zu werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
    - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen,
    - in landwirtschaftlichen Betrieben,
    - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
    - in Frühstückspensionen.
  - Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
  - Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  - Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
  - Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
  - Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
  - Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
  - Die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
  - Die Gehäuseoberflächen, die Grillflächen und die Pfännchen sind bei Betrieb heiß. **Verbrennungsgefahr!**
  - Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
  - Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Das Gerät daher auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage stellen.

- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Das Gerät nur betreiben, wenn die Wendegrillplatte über dem oberen Heizelement und die Abdeckplatte über dem unteren Heizelement liegen.
- Das Gerät niemals im Freien benutzen!
- **Den Netzstecker ziehen**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Nur das beigelegte Original-Zubehör verwenden!
- Das Gerät ausreichend abkühlen lassen, bevor die Wendegrillplatte und die Abdeckplatte für das untere Heizelement abgenommen, das Gerät gereinigt oder zur Aufbewahrung weggestellt wird.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

#### **Vor der ersten Inbetriebnahme**

- Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung die Wendegrillplatte, den Pizzateigausstecher, die Holzspachtel und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Das Gerät und die Pfännchen ca. 20 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Daher für ausreichende Lüftung

durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.

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

#### **Wendegrillplatte**

- Die gerippte Seite der Wendegrillplatte eignet sich besonders zum Grillen von Fleischprodukten wie Steak, Bratwurst etc.
- Die glatte Seite der Wendegrillplatte eignet sich besonders zum Grillen von Gemüse und Meeresfrüchten.
- Vor der Inbetriebnahme die Wendegrillplatte auf das Gerät über die Heizelemente legen. Die Wendegrillplatte muss mit den Aussparungen auf den Auflageträgern liegen.

#### **Abdeckplatte unteres Heizelement**

Die Abdeckplatte muss bei jedem Gebrauch so über das untere Heizelement gelegt werden, dass die beiden Winkel an der Abdeckplatte über die Edelstahlwinkel unterhalb des Heizelementes greifen.

#### **Oberer Schalter mit Kontrollleuchte & Temperaturregler**

- Mit dem oberen Schalter wird das Heizelement zum Grillen und Überbacken eingeschaltet.
- Der Temperaturregler regelt die Einschaltdauer der oberen Heizung. Den Temperaturregler ganz nach rechts in die maximale Position für den Schmelz- und Grillvorgang drehen. Den Regler weiter nach links drehen, um die Speisen warm zu halten.
- Die Kontrollleuchte zeigt den momentanen Betriebszustand der

Heizung an.

Heizung an = Kontrollleuchte ein

Heizung aus = Kontrollleuchte aus

### **Unterer Schalter mit Kontrollleuchte:**

- Mit dem unteren Schalter wird das Heizelement zum Backen des Pizzateigs eingeschaltet.
- Sobald der Schalter eingeschaltet wurde, heizt das untere Heizelement und die Kontrollleuchte leuchtet.

### **Vorbereiten des Pizza-Teiges**

#### **Teigrezept (für ca. 40 Mini-Pizzen)**

400 g	Weizenmehl
230 ml	Wasser
2 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Zucker
2 Teelöffel	Trockenhefe
3 Esslöffel	Olivenöl

Alle Zutaten mit einem Handrührgerät ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

Den Pizzateig 2-3 mm dick ausrollen und erneut für 10 Minuten gehen lassen. Mit dem Pizzausstecher die Mini-Pizzen ausstechen, in die Pfännchen geben und mit den gewünschten Zutaten belegen.

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

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

### **Inbetriebnahme**

- Die Wendegrillplatte und die Abdeckplatte für das untere Heizelement wie oben beschrieben auf das Gerät setzen. Den Netzstecker in eine Steckdose stecken, das Gerät einschalten und den Temperaturregler ganz nach rechts drehen.
- Nach ca. 10 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit.
- Bei Bedarf Grillgut auf die Wendegrillplatte legen. Wir empfehlen die Wendegrillplatte leicht einzuölen, um ein Anbacken des Grillgutes zu verhindern.
- Pfännchen mit Pizza- oder Raclette-Zutaten bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.  
**Hinweis:** Die leeren Pfännchen während des Betriebs nicht im Gerät, sondern auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler ganz nach links drehen, beide Heizelemente ausschalten und den Netzstecker ziehen.

### **Praktische Hinweise**

- Tiefgefrorenes vor dem Grillen auftauen.
- Zum Entnehmen der Speisen aus den Pfännchen oder von der Wendegrillplatte nur die Holzspatel oder Spatel aus hochhitzebeständigem Kunststoff benutzen, um die Oberflächen zu schonen.

## Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät gründlich abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Die Wendegrillplatte und die Abdeckplatte für das untere Heizelement abnehmen und mit den Pfännchen und dem Pizzausstecher im Spülwasser reinigen. Anschließend mit einem Tuch gründlich abtrocknen.
- Die Holzspatel unter fließendem Wasser reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Die Einzelteile nicht in die Spülmaschine geben.

## Ersatzteile und Zubehör

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

## Entsorgung



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

Entsorgung.

## Garantie

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



## Raclette party grill

### Dear Customer,

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

### Connection to the mains supply

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

### Familiarisation

1. Reversible grill plate
2. Mini-pan
3. Pizza dough cutter
4. Wooden spatula
5. Variable thermostat for upper heating element
6. On/Off switch for lower heating element, and main indicator light (⏻)
7. On/Off switch for upper heating element, and temperature light (⏻)
8. Lower heating element cover plate
9. Rating label (on underside of appliance)
10. Power cord with plug

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its

power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- The reversible plate, mini-pans, wooden spatulas and dough cutter can all be cleaned in warm soapy water. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic or similar

- applications, such as the
- staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may only be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
  - Children must not be permitted to play with the appliance.
  - Children must only be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance if they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
  - **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
  - Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any faults or defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
  - Do not allow the power cord to touch any hot part of the appliance.
  - **Caution:** Danger of burns. The housing surfaces, grill areas and mini-pans become hot during use.
  - Do not leave the appliance unattended while in use.
  - 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.

- The appliance must be operated only when the reversible grill plate (above the upper heating element), and the cover plate (above the lower element) are both fitted.
- **Caution:** Do not operate the appliance outdoors.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction, and
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer.
- Always allow sufficient time for the appliance to cool down before removing the reversible grill plate or the lower heating element cover plate, and also before cleaning or storing the unit.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

## **Before first use**

- Remove any packing materials completely.
- Before switching on the appliance for the first time, wipe the reversible grill plate, dough cutter, wooden spatulas and mini-pans with a damp cloth.
- Heat the appliance and the pans for about 20 minutes, without any food in, to eliminate the smell typically encountered when first switching on a grill (a small amount of smoke may also be noticeable). Adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.
- Let the grill cool down again.

- Clean it as described in the section *Cleaning and care*.

## **Reversible grill plate**

- The ribbed side of the reversible grill plate is particularly suitable for doing meats, such as steak, sausages etc.
- The smooth side of the reversible grill plate is used for grilling vegetables and seafood.
- Before the appliance is switched on, position the reversible grill plate on top of the appliance over the heating element, ensuring that the recesses in the plate fit securely onto the corresponding supports.

## **Lower heating element cover plate**

During operation, the cover plate must be fitted over the lower heating element in such a way, that the two brackets on the cover plate fit over the corresponding stainless-steel brackets under the heating element.

## **Upper switch with temperature indicator light and thermostat**

- The upper switch activates the heating element for grilling and cooking 'au gratin'.
- The variable thermostat controls the operating time of the upper heating element. For grilling or melting, turn the thermostat all the way to the right to its maximum setting. To keep food warm, turn the thermostat back to the left.
- The indicator light shows the current operating status of the heating element. Heating element on = indicator light on  
Heating element off = indicator light off

### Lower switch with main indicator light

- The lower switch activates the heating element to bake the pizza dough.
- Once the switch is turned on, the lower heating element heats up and the indicator light comes on.

### Preparing the pizza dough

#### Dough recipe (for about 40 mini pizzas)

400 g	wheat flour
230 ml	water
2 tsp	salt
1 tsp	sugar
2 tsp	dry yeast
3 tbsp	olive oil

Use a hand mixer (about 3 minutes) to combine all the ingredients into a smooth dough. Cover the dough and leave it standing (around 30 minutes) in a warm place to rise.

Roll out the dough to a thickness of about 2-3 mm, and let it rise another 10 minutes. Use the dough cutter to cut out the mini pizzas, put them in the pans and add the desired toppings.

### How to prepare raclette cheese

Cut 200 to 300 grammes per person of a soft-cutting cheese into slices about 3 - 5 mm thick and put them into the mini-pans. It is preferable to use Gouda, Tilsit, Appenzel or original raclette cheese.

### Operation

- Fit the reversible grill plate and the lower heating element cover as described above. Insert the plug into a suitable wall socket, turn the appliance on and turn the thermostat control all the way to the right.

- After a pre-heating time of about 10 minutes, the grill plate is ready for use.
- Place the food to be cooked on the reversible grill plate. To prevent sticking, we recommend first applying a light coat of oil to the reversible plate.
- Put the pizza or raclette ingredients into the mini-pans and place them under the heating element. Leave until the cheese has melted.  
**Warning:** Do not place empty mini-pans in the appliance while it is switched on, but leave them on a heat-resistant surface.
- After use, turn the thermostat all the way back to the left, switch both heating elements off and unplug the appliance from the mains.

### Practical hints

- Frozen food should always be properly thawed before it is cooked.
- To avoid damage to the coating of the mini-pans and the reversible grill plate, only the wooden (or heat-resistant plastic) spatulas should be used when removing food.

### 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 completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Wipe the outer surfaces of the grill with a clean damp cloth.
- Take the reversible grill plate and the

lower heating element cover plate off and clean them, together with the mini-pans and dough cutter, in warm soapy water. Dry thoroughly with a soft cloth afterwards.

- Clean the wooden spatulas under running tap water, drying them thoroughly afterwards.
- The individual parts are not dishwasher-safe.

### Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials

which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

### Guarantee

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

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

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

## Raclette-Gril

### Chère cliente, Cher client,

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

### Branchement au secteur

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

### Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Plaque de cuisson réversible
2. Poêlon
3. Emporte-pièce pour pâte à pizza
4. Spatule en bois
5. Thermostat réglable pour résistance supérieure
6. Interrupteur marche/arrêt pour résistance inférieure, et voyant lumineux principal (IIIIII)
7. Interrupteur marche/arrêt pour résistance supérieure et voyant lumineux indicateur de température (III)
8. Plaque couvrante résistance inférieure
9. Plaque signalétique (sous l'appareil)
10. Cordon d'alimentation avec fiche

### Importantes consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- La plaque de cuisson réversible, les mini poêlons, les spatules en bois et l'emporte-pièce pâte à pizza peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de

l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Nettoyage et entretien*.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
  - Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
    - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - des fermes ;
    - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
    - des environnements de type chambres d'hôtes.
  - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers
- instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
  - Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
  - Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
  - Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentale sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers

potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant d'utiliser cet appareil, le corps principal comprenant le cordon d'alimentation ainsi que tout accessoire en place doivent être soigneusement vérifiés afin de détecter des dommages ou défauts éventuels. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- **Attention : Risque de brûlure.** Les parties extérieures de l'appareil, les surfaces de cuisson et les mini poêlons deviennent chauds pendant l'utilisation.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- 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.
- L'appareil ne peut fonctionner que lorsque la plaque de cuisson réversible (au-dessus de la résistance supérieure), et la plaque couvrante (au-dessus de la résistance inférieure) sont en place.

- **Attention** : N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires originaux.
- Laissez toujours suffisamment de temps à l'appareil de refroidir avant de retirer la plaque de cuisson réversible et la plaque couvrante sur la résistance inférieure, et également avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 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.

#### **Avant la première mise en marche**

- Retirez complètement tous les emballages.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, essayez la plaque de cuisson réversible, l'emporte-pièce pâte à pizza, les spatules en bois et les mini poêlons avec un torchon humide.
- Faites chauffer l'appareil et les mini poêlons pendant environ 20 minutes, sans aucun aliment, pour éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage lorsqu'un gril est allumé pour la première fois (une légère fumée peut également se dégager). Assurez une ventilation suffisante en ouvrant les fenêtres ou les porte-fenêtres.
- Laissez à nouveau refroidir le gril.



- Nettoyez-le tel indiqué au paragraphe *Nettoyage et entretien*.

### **Plaque de cuisson réversible**

- Le côté strié de la plaque de cuisson réversible convient parfaitement pour la cuisson des viandes, tels que les steaks, les saucisses, etc.
- Le côté lisse de la plaque de cuisson réversible sert à griller les légumes et les fruits de mer.
- Avant d'allumer l'appareil, installez la plaque de cuisson réversible sur l'appareil, sur la résistance supérieure, en vous assurant que les encoches de la plaque s'emboîtent parfaitement sur les supports correspondants.

### **Plaque couvrante résistance inférieure**

Pendant l'utilisation, la plaque couvrante doit être installée sur la résistance inférieure de façon à ce que les deux supports de fixation de la plaque couvrante s'emboîtent sur les supports en acier inoxydable correspondants sous la résistance.

### **Interrupteur résistance supérieure avec voyant lumineux indicateur de température et thermostat**

- L'interrupteur du haut met en marche la résistance pour griller et gratiner.
- Le thermostat variable contrôle le temps de fonctionnement de la résistance supérieure. Pour griller ou faire fondre, tournez, à fond, vers la droite, le thermostat pour le placer sur le réglage maximal. Pour maintenir les aliments au chaud, faites revenir le thermostat vers la gauche.
- Le voyant lumineux indique l'état de fonctionnement actuel de la résistance.

Résistance en marche = témoin lumineux allumé

Résistance arrêtée = témoin lumineux éteint

### **Interrupteur résistance inférieure avec voyant lumineux principal**

- L'interrupteur du bas met en marche la résistance pour faire cuire la pâte à pizza.
- Une fois que l'interrupteur est allumé, la résistance inférieure chauffe et le voyant lumineux s'allume.

### **Préparation de la pâte à pizza**

#### **Recette pour la pâte (pour préparer environ 40 mini pizzas)**

400 g	farine de blé
230 ml	eau
2 cuil. à café	sel
1 cuil. à café	sucre
2 cuil. à café	levure sèche
3 cuil. à soupe	huile d'olive

A l'aide d'un mixer à main, mélangez (pendant environ 3 minutes) tous les ingrédients pour en faire une pâte lisse. Recouvrez la pâte et laissez-la reposer (environ 30 minutes) dans un endroit chaud pour la faire lever.

Étalez la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 2 à 3 mm, et laissez-la lever pendant encore 10 minutes. A l'aide de l'emporte-pièce à pizza, découpez les mini pizzas, placez-les dans les poêlons et rajoutez la garniture désirée.

### **Préparation du fromage**

Coupez 200 à 300 grammes de fromage à pâte molle en tranches d'environ 3 à 5 mm d'épaisseur, par personne, et placez-les

dans les mini poêlons. Il est préférable d'utiliser du Gouda, du Tilsit, de l'Appenzeller ou du fromage à raclette.

## Fonctionnement

- Installez la plaque de cuisson réversible et la plaque couvrante de la résistance inférieure tel décrit ci-dessus. Branchez la fiche sur une prise murale adaptée, mettez l'appareil en marche et tournez le thermostat à fond, vers la droite.
- Après une période de préchauffage d'environ 10 minutes, l'appareil est prêt à l'utilisation.
- Placez les aliments à cuire sur la plaque de cuisson réversible. Pour empêcher les aliments d'adhérer à la plaque, nous vous conseillons d'appliquer d'abord une légère couche d'huile sur la plaque de cuisson réversible.
- Mettez les ingrédients pour la pizza ou la raclette dans les mini poêlons et glissez-les sous la résistance. Laissez fondre le fromage.

**Avertissement :** Ne pas poser les mini poêlons vides dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche mais laissez-les sur une surface résistant à la chaleur.

- Après utilisation, tournez à nouveau le thermostat à fond, vers la gauche, pour éteindre les deux résistances et débranchez l'appareil du secteur.

## Conseils pratiques

- Avant de les griller, faites décongeler les aliments congelés.
- Pour éviter d'endommager le revêtement des mini poêlons et de la plaque de cuisson, utilisez uniquement les spatules en bois (ou du plastique résistant à la chaleur) pour retirer les aliments.

## Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que la fiche a bien été débranchée de la prise murale et que l'appareil a eu suffisamment le temps de refroidir complètement.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Retirez la plaque de cuisson réversible et la plaque couvrante de la résistance inférieure et nettoyez-les, avec les mini poêlons et l'emporte-pièce à pizza à l'eau chaude savonneuse. Séchez ensuite soigneusement avec un torchon doux.
- Nettoyez les spatules à bois à l'eau courante, et séchez-les ensuite soigneusement.
- Les pièces individuelles ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

## Mise au rebut



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

**Garantie**

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

## Raclette Party Grill

### Beste Klant,

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

### Aansluiting

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

### Beschrijving

1. Omkeerbare grillplaat
2. Pannetje
3. Pizzadeeg snijder
4. Houten spatel
5. Regelbare thermostaat voor het bovenste verwarmingselement
6. Aan/Uit schakelaar voor het onderste verwarmingselement en hoofd indicatielampje (III)
7. Aan/Uit schakelaar voor het bovenste verwarmingselement en temperatuur lampje (III)
8. Afdekplaat van het onderste verwarmingselement
9. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
10. Snoer met stekker

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- De omkeerbare grillplaat, mini pannetjes, houten spatel en deegsnijder kunnen allemaal schoongemaakt worden in warm water met zeep. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Schoonmaken en onderhoud*.

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening systeem.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bv. door verstikking.
- Voordat het apparaat gebruikt wordt moet het hoofddeel inclusief het snoer evenals welk hulpstuk dan ook dat wordt aangebracht, zorgvuldig gecontroleerd worden op eventuele gebreken of defecten. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- **Waarschuwing:** Er is gevaar voor verbranding. De oppervlaktes van

de behuizing, het grill gebied en mini pannetjes worden heet tijdens gebruik.

- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel roostert 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.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden als de omkeerbare grillplaat (boven het bovenste verwarmingselement) en de afdekplaat (boven het onderste verwarmingselement) beiden geplaatst zijn.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken.
- Geef het apparaat altijd voldoende tijd om af te koelen voordat de omkeerbare grillplaat en de afdekplaat van het onderste verwarmingselement verwijderd wordt en ook voordat het apparaat opgeborgen of schoongemaakt wordt.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit

apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

### Eerste ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voordat het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet, de omkeerbare grillplaat, deegsnijder, houten spatels en mini pannetjes schoonvegen met een vochtige doek.
- Verwarm het apparaat en de pannetjes voor ongeveer 20 minuten zonder voedsel, om de typische reuk, welke van de grill afkomt wanneer men deze voor de eerste keer aanzet, te laten verdwijnen (een lichte rookontwikkeling kan zichtbaar zijn). Zorg voor voldoende ventilatie door het openen van ramen en balkondeuren.
- Laat de grill weer afkoelen.
- Maak het schoon zoals beschreven in de sectie *Schoonmaken en onderhoud*.

### Omkeerbare grillplaat

- De geribbelde zijde van de omkeerbare grillplaat is speciaal geschikt voor het grillen van vlees, zoals biefstuk, worstjes etc.
- De gladde zijde van de omkeerbare grillplaat wordt gebruikt voor het grillen van groenten en zeebanket.
- Voordat het apparaat aangezet wordt, de omkeerbare grillplaat bovenop het apparaat plaatsen, over het verwarmingselement, en ervoor zorgen dat de uitsparingen in de plaat goed passen op corresponderende steunen.

### **Afdekplaat van het onderste verwarmingselement**

Tijdens gebruik, moet de afdekplaat zodanig over het onderste verwarmingselement geplaatst worden, dat de twee beugels op de afdekplaat passen over de corresponderende roestvrijstalen beugels onder het verwarmingselement.

### **Bovenste schakelaar met temperatuur indicatielampje en thermostaat**

- De bovenste schakelaar activeert het verwarmingselement voor het grillen en gegratineerd koken.
- De verstelbare thermostaat regelt de werkingstijd van het bovenste verwarmingselement. Voor het grillen of smelten, de thermostaat helemaal rechtsom draaien naar zijn maximale stand. Om het eten warm te houden, de thermostaat linksom terugdraaien.
- Het indicatielampje geeft de actuele bedrijfsstatus van het verwarmingselement aan.  
Verwarmingselement aan = indicatielampje aan  
Verwarmingselement uit = indicatielampje uit

### **Onderste schakelaar met het hoofd indicatielampje**

- De onderste schakelaar activeert het verwarmingselement om het pizzadeeg te bakken.
- Wanneer de schakelaar aangezet is, verwarmt het onderste verwarmingselement en gaat het indicatielampje aan.

### **Vorbereiden van het pizzadeeg Deeg recept (voor ongeveer 40 mini pizza's)**

400 g	tarwebloem
230 ml	water
2 theelepels	zout
1 theelepel	suiker
2 theelepels	droge gist
3 eetlepels	olijfolie

Gebruik een handmixer (ongeveer 3 minuten) om alle ingrediënten samen te voegen tot een gladde deeg. Bedek het deeg en laat deze op een warme plek staan (ongeveer 30 minuten) om te kunnen rijzen.

Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en laat deze nog eens 10 minuten rijzen. Gebruik de deeg snijder om de minipizza's uit te snijden, plaats ze in de pannetjes en voeg de gewenste vulling toe.

### **Vorbereiden van raclette kaas**

Knip 200 tot 300 gram zacht snijkaas per persoon af in plakken van ongeveer 3 - 5 mm dikte en leg ze in de mini-pannetjes. Het is te verkiezen Gouda, Tilsit, Appenzeller of originele raclette kaas te gebruiken.

### **Gebruik**

- Plaats de omkeerbare grillplaat en de afdekplaat van het onderste verwarmingselement zoals hierboven beschreven. Stop de stekker in het stopcontact, zet het apparaat aan en draai de thermostaat helemaal naar rechts.
- Na ongeveer 10 minuten voorverwarmen, zal het apparaat klaar zijn voor gebruik.
- Plaats het te koken eten op de omkeerbare grillplaat. Om aanbakken

te voorkomen, raden we aan eerst een laagje olie aan te brengen op de omkeerbare plaat.

- Plaats de pizza of raclette ingrediënten in de mini-pannetjes en zet deze onder het verwarmingselement. Laten staan totdat de kaas is gesmolten.

**Waarschuwing:** Plaats nooit lege mini pannetjes in het apparaat wanneer het is aangezet, maar plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

- Na gebruik, de thermostaat helemaal naar links terugdraaien, schakel beide verwarmingselementen uit en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

### Praktische tips

- Ontdooi diepgevroren.
- Om beschadiging van de coating van de minipannetjes en de omkeerbare grillplaat te voorkomen, alleen de houten (of hittebestendige plastic) spatel gebruiken bij het grillen.

### Schoonmaken en onderhoud

- Haal voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en geef het apparaat voldoende tijd om af te koelen.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- Haal de omkeerbare grillplaat en de afdekplaat van het onderste verwarmingselement af en maak deze samen met de mini pannetjes en deegsnijder schoon in warm water en

zeep. Daarna goed afdrogen met een zachte doek.

- Maak de houten spatels schoon onder de kraan, daarna goed afdrogen.
- De afzonderlijke onderdelen zijn niet vaatwasser bestendig.

### Afval weggoaien

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

### Garantieverklaring



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



## Raclette Party Grill

### Estimado Cliente,

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

### Conexión a la red eléctrica

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

### Descripción

1. Placa reversible de la parrilla
2. Minisartén
3. Cortador para la masa de la pizza
4. Espátula de madera
5. Termostato variable para el elemento térmico superior
6. Interruptor Encendido/Apagado para el elemento térmico inferior, y piloto indicador principal (IIIIII)
7. Interruptor Encendido/Apagado para el elemento térmico superior, y piloto de temperatura (III)
8. Placa de cubierta del elemento calefactor inferior
9. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
10. Cable de alimentación con clavija

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- La placa reversible, las minisartenes, la espátula de madera y el cortador para la masa pueden limpiarse con agua caliente y jabón. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.

- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable se debe mantener suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- **Precaución:** Peligro de quemaduras. La superficie del aparato, las zonas de la parrilla y las minisartenes se calientan durante el uso.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- 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.
- El aparato debe ser utilizado exclusivamente cuando la placa reversible de la parrilla (sobre el elemento térmico superior), y la placa de cubierta (sobre el elemento inferior) estén ambas instaladas.
- **Atención:** No ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- **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.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica.
- Antes de extraer la placa reversible de la parrilla y la placa de la cubierta del elemento calefactor inferior, así como antes de limpiar o guardar la unidad, deje siempre tiempo suficiente para que el aparato se enfríe.
- No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

## Antes del primer uso

- Retire por completo todo el material de embalaje.
- Antes de encender el aparato por primera vez, limpie la placa reversible de la parrilla,

el cortador para la masa, la espátula de madera y las minisartenes con un paño húmedo.

- Es aconsejable calentar el aparato y las sartenes durante 20 minutos, sin colocar ningún alimento, para eliminar el olor típico que se genera al encender el grill por primera vez (también podría observarse una pequeña cantidad de humo). Se debe ventilar la habitación suficientemente, abriendo ventanas o balcones.
- Espere hasta que el grill se haya enfriado de nuevo.
- Límpielo siguiendo las indicaciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

## Placa reversible de la parrilla

- La cara estriada de la placa reversible de la parrilla es particularmente adecuada para preparar carnes, como bistecs, salchichas, etc.
- La cara lisa de la placa reversible de la parrilla se utiliza para asar verduras y marisco.
- Antes de encender el aparato, coloque la placa reversible de la parrilla encima del aparato, sobre el elemento térmico, asegurándose de que las hendiduras en la placa queden firmemente encajadas en los soportes correspondientes.

## Placa de cubierta del elemento calefactor inferior

Durante su funcionamiento, la placa de cubierta debe estar instalada sobre el elemento calefactor inferior de manera que los dos soportes en la placa de cubierta encajen en los correspondientes soportes de acero inoxidable bajo el elemento térmico.

### **Interruptor superior con piloto indicador de temperatura y termostato**

- El interruptor superior activa el elemento térmico para asar y cocinar ,au gratin'.
- El termostato variable controla el tiempo de funcionamiento del elemento térmico superior. Para asar o fundir, mueva el termostato por completo hacia la derecha a su ajuste máximo. Para mantener calientes alimentos, mueva el termostato hacia la izquierda.
- El piloto indicador muestra el estado actual de funcionamiento del elemento térmico.  
Elemento térmico encendido = luz indicadora encendida  
Elemento térmico apagado = luz indicadora apagada

### **Interruptor inferior con piloto indicador principal**

- El interruptor inferior activa el elemento térmico para hornear la masa de la pizza.
- Una vez encendido el interruptor, el elemento térmico inferior se calentará y el piloto indicador se iluminará.

### **Preparación de la masa de la pizza**

#### **Receta para la masa (para unas 40 minipizzas)**

400 g	harina de trigo
230 ml	agua
2 cucharaditas	sal
1 cucharadita	azúcar
2 cucharaditas	levadura seca
3 cucharaditas	aceite de oliva

Utilice una batidora (durante unos 3 minutos) para mezclar todos los ingredientes formando una masa blanda. Cubra la masa y déjela reposar (durante unos 30 minutos)

en un lugar cálido para que suba.

Extienda la masa hasta lograr un espesor de unos 2-3 mm, y deje que suba otros 10 minutos. Utilice el cortador para la masa para cortar las minipizzas, colóquelas en las sartenes y añada los aderezos deseados.

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

Corte de 200 a 300 gramos por persona de un queso blando en lonchas de unos 3 - 5 mm de grosor y colóquelas en las minisartenes. Utilice preferiblemente queso Gouda, Tilsit, Appenzeller o queso original para raclette.

### **Funcionamiento**

- Coloque la placa reversible de la parrilla y la cubierta del elemento térmico inferior tal y como se ha descrito previamente. Introduzca el enchufe en una toma de alimentación eléctrica adecuada, encienda el aparato y mueva el control de termostato por completo hacia la derecha.
  - Después de precalentar el aparato durante 10 minutos aproximadamente, estará listo para usar.
  - Coloque los alimentos que va a cocinar en la placa reversible de la parrilla. Para evitar que se peguen, recomendamos que aplique antes una fina capa de aceite a la placa reversible.
  - Introduzca los ingredientes de la pizza o de la raclette en las minisartenes y colóquelas bajo el elemento térmico. Déjelas ahí hasta que el queso se haya fundido.
- Advertencia:** No coloque las minisartenes vacías en el aparato cuando esté encendido, sino que deberá dejarlas

sobre una superficie termorresistente.

- Tras su utilización, mueva el termostato por completo hacia la izquierda, apague ambos elementos térmicos y desenchufe el aparato de la toma de alimentación eléctrica.

### Consejos prácticos

- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su cocción posterior.
- Para evitar dañar el recubrimiento de las minisartenes y la placa reversible de la parrilla, utilice exclusivamente espátulas de madera (o de plástico resistente al calor) para retirar los alimentos.

### Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No use detergentes abrasivos.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Extraiga la placa reversible de la parrilla y la placa de cubierta del elemento térmico inferior y límpielas, junto con las minisartenes y el cortador para la masa, con agua caliente y jabón. Después, séquelos minuciosamente con un paño suave.
- Limpie las espátulas de madera con agua corriente, y séquelas después minuciosamente.
- Los componentes individuales no se pueden lavar en lavavajillas.

### Eliminación



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

### Garantía

Este producto está garantizado por un 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.

## Raclette party grill

### Gentile Cliente,

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

### Collegamento alla rete

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

### Descrizione dell'apparecchio

1. Piastra del grill reversibile
2. Tegamino
3. Taglia-impasto da pizza
4. Spatola in legno
5. Termostato variabile per l'elemento riscaldante superiore
6. Interruttore di Acceso/Spento (On/Off) per l'elemento riscaldante inferiore e spia luminosa principale (IIIIII)
7. Interruttore di Acceso/Spento (On/Off) per l'elemento riscaldante superiore e spia della temperatura (III)
8. Piastra di copertura dell'elemento riscaldante inferiore
9. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
10. Cavo di alimentazione con spina

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- La piastra reversibile, i tegamini, le spatole di legno e il taglia-impasto possono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti. Per

informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Pulizia e manutenzione*.

- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.

- Prima di mettere in uso l'apparecchio, è necessario controllare attentamente che il corpo principale, compreso il cavo di alimentazione e ogni accessorio inserito, non presentino guasti o difetti. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
  - Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
  - **Avvertenza:** Esiste il pericolo di procurarsi ustioni. Le superfici esterne dell'apparecchio, le piastre di grigliatura e i tegamini diventano molto caldi durante il funzionamento.
  - Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
  - 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.
  - L'apparecchio deve essere messo in funzione solo se la piastra reversibile del grill (sull'elemento riscaldante superiore) e la piastra di copertura (sull'elemento riscaldante inferiore) sono entrambe inserite.
  - **Attenzione:** Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
  - **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.
  - Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante.
  - Aspettate sempre che l'apparecchio si sia raffreddato sufficientemente prima di rimuovere la piastra reversibile del grill e la piastra di copertura dell'elemento riscaldante inferiore, e anche prima di pulire o conservare l'apparecchio.
  - Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Primo utilizzo**
- Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
  - Prima di accendere l'apparecchio per la prima volta, pulite la piastra reversibile del grill, il taglia-impasto, le spatole di legno e i tegamini con un panno umido.
  - Riscaldare l'apparecchio e i tegamini per circa 20 minuti, senza aggiungere alimenti; questo accorgimento serve per eliminare il tipico odore che si sviluppa alla prima accensione di un grill (potrebbe essere notata anche una piccola quantità di fumo). Assicurate un'adeguata aerazione aprendo finestre e balconi.
  - Aspettate che il grill si raffreddi.
  - Pulitelo secondo quanto descritto nella sezione *Pulizia e manutenzione*.



**Piastra del grill reversibile**

- Il lato rigato della piastra reversibile del grill è particolarmente adatto per preparare carne come bistecche, salsicce e altro.
- Il lato liscio della piastra reversibile del grill serve per grigliare ortaggi e frutti di mare.
- Prima di accendere l'apparecchio, posizionate la piastra reversibile del grill in cima all'apparecchio sopra l'elemento riscaldante, assicurandovi che i recessi presenti sulla piastra si inseriscano in modo sicuro sui supporti corrispondenti.

**Piastra di copertura dell'elemento riscaldante inferiore**

Durante il funzionamento, la piastra di copertura deve essere inserita sopra l'elemento riscaldante inferiore in modo che i due bracci della piastra di copertura si inseriscano sui corrispondenti bracci in acciaio inossidabile sotto l'elemento riscaldante.

**Interruttore superiore con spia della temperatura e termostato**

- L'interruttore superiore attiva l'elemento riscaldante per grigliare e per preparare piatti gratinati "au gratin".
- Il termostato variabile regola il tempo di funzionamento dell'elemento riscaldante superiore. Per grigliare o fondere, portate il termostato sino a fine corsa sulla destra sulla impostazione di massimo. Per tenere in caldo gli alimenti, riportate il termostato verso sinistra.
- La spia luminosa mostra lo stato di funzionamento dell'elemento riscaldante attivato.

Resistenza accesa = spia luminosa accesa

Resistenza spenta = spia luminosa spenta

**Interruttore inferiore con spia luminosa principale**

- L'interruttore inferiore attiva l'elemento riscaldante per cucinare l'impasto da pizza.
- Quando accendete l'interruttore, l'elemento riscaldante inferiore si riscalda e si illumina la spia luminosa.

**Preparazione dell'impasto da pizza****Ricetta per l'impasto (per circa 40 pizzette)**

400 g	farina di grano
230 ml	acqua
2 cucchiaini	sale
1 cucchiaini	zucchero
2 cucchiaini	lievito secco
3 cucchiaini	olio d'oliva

Amalgamate tutti gli ingredienti con un battitore a mano (per circa 3 minuti) sino ad ottenere un impasto morbido. Coprite l'impasto e lasciatelo riposare (per circa 30 minuti) in un posto caldo per farlo lievitare.

Stendete l'impasto sino a uno spessore di circa 2-3 mm e lasciatelo lievitare per altri 10 minuti. Aiutandovi con il taglia-impasto tagliate le pizzette, mettetele nei tegamini e condite a piacimento.

**Preparazione del formaggio raclette**

Tagliate 200-300 grammi a persona di formaggio, facile da tagliare, in fette da 3-5 mm di spessore e mettetele nei tegamini. È preferibile utilizzare formaggio Gouda, Tilsit, Appenzeller o il formaggio Raclette originale.

## Modalità d'uso

- Inserite la piastra reversibile del grill e quella di copertura dell'elemento riscaldante inferiore nel modo descritto più sopra. Collegare la spina a una presa di corrente a muro adatta, accendete l'apparecchio e ruotate la manopola del termostato verso destra sino a fine corsa.
  - Dopo un tempo di pre-riscaldamento di circa 10 minuti, l'apparecchio è pronto all'uso.
  - Sistemate gli alimenti da preparare sulla griglia reversibile del grill. Per evitare che si attacchino, vi consigliamo di cospargere un sottile strato di olio sulla piastra reversibile.
  - Mettete la pizza o gli ingredienti per raclette nei tegamini e sistemati sotto l'elemento riscaldante. Lasciate cucinare sino a quando si fonde il formaggio.
- Avvertenza:** Non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio mentre questo è in funzione, ma poggiateli su una superficie termoresistente.

- Dopo l'uso, ruotate il termostato tutto a sinistra, spegnete gli elementi riscaldanti e scollegate la spina dall'alimentazione elettrica.

## Consigli pratici

- Fate scongelare perfettamente gli alimenti congelati prima di cucinarli.
- Per evitare danni al rivestimento antiaderente dei tegamini e della piastra reversibile del grill, utilizzate solo spatole in legno (o in plastica termoresistente) per rimuovere gli alimenti.

## 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 eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Pulite le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido pulito.
- Togliete dall'apparecchio la piastra reversibile del grill e quella di copertura dell'elemento riscaldante inferiore e lavatele, insieme ai tegamini e al taglia-impasto, con acqua calda e detersivo per i piatti. In seguito, asciugate tutto accuratamente con un panno morbido.
- Lavate le spatole in legno sotto l'acqua corrente, e poi asciugatele accuratamente.
- I singoli elementi non sono lavabili in lavastoviglie.

## Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

## Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso

improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

## Raclette Partygrill

### Kære kunde,

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

### El-tilslutning

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

### Apparatets dele

1. Vendbar grillplade
2. Små pander
3. Pizzadejkniv
4. Træspatel
5. Justerbar termostat til øverste varmeelement
6. Tænd/sluk-knap til nederste varmeelement, og hovedindikatorlys (I)
7. Tænd/sluk-knap til øverste varmeelement, og temperaturlys (II)
8. Dækplade til nederste varmeelement
9. Typeskilt (på undersiden)
10. Ledning med stik

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne,

skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Den vendbare plade, de små pander, træspatlerne og dejkniven kan rengøres med varmt sæbevand. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat er beregnet til

privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom

- i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
- landbrugsvirksomheder,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år

gamle.

- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes, bør selve apparatet inklusiv den elektriske ledning samt alt tilbehør ses grundigt efter for fejl eller skader. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- **Advarsel:** Der er risiko for forbrænding. Apparatets overflader, grillområderne og de små pander bliver meget varme under brug.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- 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.
- Apparatet må kun betjenes, når både den vendbare grillplade (over den øvre varmelement), og dækpladen (over den nedre element) er monteret.
- Før brug må grillpladen placeres øverst på apparatet, over varmelementet.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**

- efter brug,
- i tilfælde af fejlfunktion,
- inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver.
- Lad altid apparatet få tilstrækkelig tid til at køle ned inden den vendbare grillplade og dækpladen til det nedre varmeelement tages af, også inden apparatet rengøres eller sættes væk.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

### Før brug

- Fjern al emballage fuldstændigt.
- Inden grillen tages i brug første gang, tørres den vendbare grillplade, dekniven, træspatlerne og de små pander af med en fugtig klud.
- Lad apparatet og de små pander varme op i ca. 20 minutter uden nogen fødevarer, for at fjerne den lugt der typisk opstår når en grill tændes første gang (en smule røg kan forekomme). Sørg for tilstrækkelig ventilation ved at åbne vinduer eller yderdøre.
- Lad grillen køle af bagefter.
- Rengør den som beskrevet i afsnittet *Rengøring og vedligehold*.

### Vendbar grillplade

- Den riflede side af den vendbare plade er især velegnet til at grille kød, såsom bøffer, pølser og lignende.
- Den glatte side af den vendbare plade benyttes til grillning af grøntsager, fisk og skaldyr.

- Inden apparatet tændes, placeres den vendbare grillplade øverst på apparatet, ovenpå grillens varmeelement, medens man sikrer sig, at fordybningerne i pladen placeres nøjagtigt på de modsvarende understøtninger.

### Dækpladen til det nedre varmeelement

Når grillen er i brug, skal dækpladen være monteret over det nedre varmeelement på en sådan måde, at de to beslag på dækpladen passer over de tilsvarende rustfrie stål beslag under varmeelementet.

### Øverste afbryderknap med temperaturindikatorlys og termostat

- Den øverste afbryderknap aktiverer varmeelementet til grillning og madlavning 'au gratin'.
- Den justerbare termostat styrer det øverste varmeelementets betjeningstid. Når man skal smelte ost eller grille, drejes termostaten helt til højre til den maksimale indstilling. Hvis maden blot skal holdes varm, drejes termostaten tilbage mod venstre.
- Indikatorlyset viser varmeelementets aktuelle driftsstatus.  
Varmeelementet tændt = indikatorlyset er tændt  
Varmeelementet slukket = indikatorlyset er slukket

### Den nedre afbryderknap med hovedindikatorlys

- Den nedre afbryderknap aktiverer varmeelementet til pizza bagning.
- Når afbryderen er tændt, varmes det nedre varmeelement op og indikatorlyset tænder.

### Forberedelse af pizza dej Dej opskrift (til ca. 40 mini pizzaer)

400 g	hvedemel
230 ml	vand
2 tsk.	salt
1 tsk.	sukker
2 tsk.	tørgær
3 spsk.	oliven olie

Brug en el-pisker (ca. 3 minutter) til at blande alle ingredienserne til en glat dej. Dæk dejen til og lad den stå i ca. 30 minutter på et lunt sted for at hæve.

Rul dejen ud i en tykkelse på ca. 2-3 mm, og lad den hæve i yderligere 10 minutter. Brug dejkniven til at skære mini-pizzaerne ud, læg dem i panderne og kom de ønskede ingredienser på.

### Forberedelse af racletteost

Skær 200-300g blød ost i 3-5 mm tykke skiver per person, og læg skiverne på de små pander. Man kan med fordel bruge Gouda, Tilsit, Alpeost eller original Raclette ost.

### Betjening

- Monter den vendbare grillplade og dækpladen til det nedre varmeelement som beskrevet ovenfor. Sæt stikket i en passende stikkontakt, tænd for apparatet og drej termostaten så langt til højre som muligt.
- Efter ca. 10 minutters forvarmning er grillen klar til brug.
- Placer de fødevarer der skal tilberedes på den vendbare grillplade. Vi anbefaler, at man først smører et tyndt lag olie på den vendbare plade, for at forhindre at maden sætter sig fast.

- Læg pizza- eller racletteingredienserne i de små pander og sæt dem under varmeelementet. Lad dem stå indtil osten er smeltet.

**Advarsel:** Sæt aldrig de små pander tomme ind i apparatet mens det er tændt, sæt dem i stedet på en varrefast overflade.

- Efter brug, drejes termostaten så langt tilbage mod venstre som muligt, der slukkes for begge varmeelementer og stikket tages ud af stikkontakten.

### Praktiske anvisninger

- Frosne varer bør optøs før grilningen.
- For at undgå at beskadige belægningen på de små pander og den vendbare grillplade, bør der kun benyttes spatler af træ eller varrefast plast under tilberedningen.

### Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Brug ikke skraper eller slibende rengøringsmidler.
- Kabinettet kan rengøres med en tør eller let fugtig frugfri klud.
- Tag den vendbare grillplade og dækpladen til det nedre varmeelement af og rengør dem, sammen med de små pander og dejkniven, i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Bagefter aftørres de omhyggeligt med en blød klud.
- Rengør træspatlerne under rindende vand, tør dem omhyggeligt af bagefter.

- De enkelte dele tåler ikke at blive rengjort i opvaskemaskine.

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de

indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

## Garantierklæring

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



## Raclette partygrill



### Bästa kund!

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

### Anslutning till vägguttaget

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

### Delar

1. Vändbar grillplatta
2. Minipanna
3. Pizzadegsform
4. Stekspade av trä
5. Reglerbar termostat för det övre värmeelementet
6. På/av-knapp för det lägre värmeelementet och huvudsignallampa 
7. På/av-knapp för det övre värmeelementet och temperaturlampa 
8. Det lägre värmeelementets skyddsplatta
9. Märkskylt (på apparatens undersida)
10. Elsladd med stickpropp

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna

elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Den vändbara plattan, minipannorna, stekspadarna av trä och degformen kan diskas i varmt diskvatten. Se avsnittet *Rengöring och skötsel* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom

- i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
- i företag inom jordbrukssektorn,
- för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
- för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Kontrollera noga om apparatens hölje, elsladd samt övriga tillbehör har skadats innan du tar apparaten i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsam kraft, får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- **Varning:** Risk för brännskada. Höljet, grillytorna och minipannorna blir heta under användning.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Under användningen bör apparaten placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
- Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- Innan apparaten kopplas på bör den användbara grillplattan (ovanför det övre värmeelementet) och skyddsplattan (ovanför det lägre elementet) vara på plats.
- **Varning:** Använd inte apparaten utomhus.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - efter användning,
  - ifall apparaten skulle krångla,

- **innan apparaten rengörs.**
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Denna apparat bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten.
- Låt alltid apparaten svalna innan du avlägsnar den vändbara grillplattan och det lägre värmeelementets skyddsplatta och också innan du rengör apparaten eller sätter den i förvaring.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.

## Innan första användningen

- Avlägsna allt förpackningsmaterial fullständigt.
- Innan du kopplar på grillen för första gången bör du rengöra den vändbara grillplattan, degformen, stekspadarna av trä och minipannorna med en fuktad duk.
- Vi rekommenderar att du låter apparaten och minipannorna värmas upp ca 20 minuter utan några matprodukter för att få bort den "nya" lukt som vanligen uppstår när apparaten kopplas på för första gången. En liten mängd rök kan också synas och därför bör du öppna fönstren eller balkongdörren.
- Låt grillen svalna.
- Rengör den enligt beskrivningen i avsnittet *Rengöring och skötsel*.

## Vändbar grillplatta

- Den räfflade sidan av den vändbara grillplattan är speciellt **lämpad för grillning av kött såsom biffar, grillkorv etc.**
- Den släta sidan av den vändbara grillplattan använder du för att grilla grönsaker och fisk.

- Innan du kopplar på apparaten placerar du den vändbara grillplattan ovanpå apparaten ovanför värmeelementet och ser till att passa in inbuktningarna i plattan med motsvarande stöd.

## Det lägre värmeelementets skyddsplatta

Vid användningen bör skyddsplattan finnas på plats över det lägre värmeelementet på så sätt att skyddsplattans två konsoler placeras över motsvarande konsoler av rostfritt stål under värmeelementet.

## Övre knapp med temperaturlampa och termostat

- Den övre knappen aktiverar värmeelementet för grillning och gratinering.
- Den variabla termostaten kontrollerar det övre värmeelementets funktionstid. För grillning eller smältning justerar du termostaten åt höger till dess maximala inställning. För att hålla maten varm justerar du termostaten tillbaka åt vänster.
- Signallampan visar värmeelementets aktuella funktion.  
Värmeelementet påkopplat = signallampan tänd  
Värmeelementet stängt = signallampan släckt

## Lägre knapp med huvudsignallampa

- Den lägre knappen aktiverar värmeelementet för bakning av pizzadegen.
- När knappen kopplas på värms det lägre värmeelementet upp och signallampan tänds.

## Så tillagar du pizzadeg

### Recept (för ca 40 minipizzor)

400 g	vetemjöl
230 ml	vatten
2 tsk	salt
1 tsk	socker
2 tsk	torrjäst
3 msk	olivolja

Använd din handmixer (ca 3 minuter) för att blanda ingredienserna till en slät deg. Täck över degen och låt den jäsa (ca 30 minuter) på ett varmt ställe.

Kavla ut degen tills den är 2-3 mm tjock och låt den jäsa ytterligare 10 minuter. Använd degformen för att skära ut minipizzorna, lägg dem i pannorna och tillsätt önskad fyllning.

## Så tillagar du racletteosten

Skiva en mjuk ost i 3-5 mm tjocka skivor, 200 till 300 g per person, och lägg dem i minipannorna. Ostar av typen Gouda, Tilsit, Appenzeller eller original racletteost rekommenderas.

## Användning

- Placera den vändbara grillplattan och det lägre värmeelementets skyddsplatta på enheten på det sätt som beskrivs ovan. Anslut stickproppen till ett lämpligt eluttag, koppla på apparaten och ställ termostaten åt höger så långt det går.
- Efter en uppvärmningstid på ca 10 minuter är apparaten färdig att användas.
- Placera maten som skall tillredas på den vändbara grillplattan. Vi rekommenderar att du först tillsätter ett tunt lager olja på den vändbara plattan för att förhindra att maten fastnar.
- Sätt pizzorna eller racletteosten i

minipannorna. Placera minipannorna i apparaten, under värmeelementet, och ta bort dem när pizzorna är färdiga eller när osten har smält.

**Varning:** Placera inte tomma minipannor i apparaten när den är påkopplad, du bör lägga dem på en värmetålig yta.

- Efter användningen för du termostaten åt vänster så långt det går, stänger av värmeelementena och drar stickproppen ur eluttaget.

## Praktiska tips

- Fryst mat skall alltid tinas ordentligt innan du tillagar den.
- Undvik skador på minipannornas och den vändbara grillplattans ytor genom att bara använda redskap i trä (eller värmetålig plast) när du avlägsnar maten.

## Rengöring och skötsel

- Innan du rengör din raclettegrill bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Torka ytterhöljet på raclettegrillen med en fuktad ren trasa.
- Avlägsna den vändbara grillplattan och det lägre värmeelementets skyddsplatta och rengör dem tillsammans med minipannorna och degformen med varmt diskvatten. Torka dem torra med en mjuk handduk.
- Diska stekspadarna av trä under rinnande vatten och torka dem torra.
- De olika delarna tål inte maskindisk.

### Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

### Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

## Raclette-juhlagrilli

### Hyvä Asiakas,

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

### Verkkoliitäntä

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

### Osat

1. Kaksipuolinen parilalevy
2. Minipannu
3. Pizzataikinamuotti
4. Puulasta
5. Lämpötilansäädin  
yläkuumennuselementtiä varten
6. Virtakytkin alakuumennuselementtiä varten ja päämerkkivalo (IIIIII)
7. Virtakytkin yläkuumennuselementtiä varten ja lämpötilavalvo (IIIIII)
8. Alakuumennuselementin peitelevy
9. Arvokilpi (laitteen alapuolella)
10. Liitäntäjohto ja pistotulppa

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen

ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).

- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Kaksipuolinen parilalevy, minipannut, puulastat ja taikinamuotti voidaan kaikki pestä lämpimässä saippuavedessä. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten - ruokalaitteet, toimistot ja muut

- kaupalliset ympäristöt
- maatalousyrietykset
- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkait
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy

aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Ennen laitteen käyttöönottoa tarkasta laite ja virtajohto sekä kaikki mahdolliset lisäosat perusteellisesti vikojen tai vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohton vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- **Varoitus:** Palovammojen vaara on olemassa. Rungon pinnat, grillauspinnat ja minipannut kuumenevat käytön aikana.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Käytön aikana parilan on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestävällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja.
- Laitetta saa käyttää vain, kun kaksipuolinen parilalevy (yläkuumennuselementin yläpuolella) ja peitelevy (alakuumennuselementin yläpuolella) ovat asennettuina paikalleen.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - käytön jälkeen,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - ennen laitteen puhdistamista.

- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa.
- Anna laitteen jäähtyä aina riittävän pitkään ennen kaksipuolisen parilalevyn ja alakuumennuselementin peitelevyn poistamista paikaltaan ja ennen laitteen puhdistamista ja säilytykseen laittoa.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

### Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Ennen kuin kytket laitteeseen virran ensimmäistä kertaa pyyhi kaksipuolinen parilalevy, taikinamuotti, puulastat ja minipannut kostealla liinalla.
- Kuumenna laitetta ja pannuja ilman ruoka-aineita noin 20 minuutin ajan ennen käyttöönottoa, jotta uuden laitteen ominaishaju häviää (kevyttä savunmuodostusta voi ilmetä). Varmista riittävä tuuletus avaamalla ikkunat tai parvekkeen ovet.
- Anna grillin jäähtyä.
- Puhdista grilli *Puhdistus ja hoito* -kohdassa kuvatulla tavalla.

### Kaksipuolinen parilalevy

- Kaksipuolisen parilalevyn uritettu puoli soveltuu erityisesti lihojen, kuten pihvien, makkaroiden grillaukseen.
- Kaksipuolisen parilalevyn sileä puoli on tarkoitettu vihannesten ja merenelävien grillaukseen.
- Ennen kuin kytket laitteeseen virran sijoita parilalevy laitteen ja sen

kuumennuselementin päälle ja varmista, että levyssä olevat syvennykset kiinnittyvät varmasti vastaavien tukien päälle.

### Alemman kuumennuselementin peitelevy

Peitelevy täytyy kiinnittää käytön ajaksi alakuumennuselementin päälle siten, että kaksi peitelevyssä olevaa kiinnikettä mahtuvat kuumennuselementin alapuolella oleviin vastaaviin ruostumattomasta teräksestä oleviin kiinnikkeisiin.

### Yläkytkin lämpötilan merkkivalon ja termostaatin kera

- Yläkytkin aktivoi kuumennuselementin grillausta ja gratinointia varten.
- Säädettävä termostaatti valvoo yläkuumennuselementin toiminta-aikaa. Säädä termostaatti grillausta ja sulatusta varten oikealle sen maksimiasentoon. Säilytät ruoan lämpimänä säätämällä termostaatin takaisin vasemmalle.
- Merkkivalo näyttää kuumennuselementin nykyisen toimintatilan. Kuumennuselementti on kytkettynä päälle = merkkivalo palaa  
Kuumennuselementti ei ole kytkettynä päälle = merkkivalo ei pala

### Alakytkin ja päämerkkivalo

- Alakytkin aktivoi kuumennuselementin pizzataikinan leipomista varten.
- Kun kytkin on kytketty päälle, alakuumennuselementti kuumenee ja merkkivalo syttyy.



## **Pizzataikinan valmistaminen** **Taikinan resepti (noin 40 minipizzaa** **varten)**

400 g	vehnä jauhoja
230 ml	vettä
2 tl	suolaa
1 tl	sokeria
2 tl	kuivahiivaa
3 rkl	oliiviöljyä

Sekoita kaikki ainekset pehmeäksi taikinaksi käsisekoittimella (noin 3 minuutin ajan). Peitä taikina ja jätä se nousemaan lämpimään paikkaan (noin 30 minuutiksi).

Kaulitse taikina noin 2-3 mm paksuuteen ja anna sen nousta vielä 10 minuuttia. Leikkaa minipizzat irti siitä taikinamuotilla, laita ne pannuihin ja lisää haluamasi kuorutteen.

## **Raclette-juuston valmistaminen**

Leikkaa 200 - 300 grammaa pehmeää juustoa henkilöä kohti noin 3 - 5 mm paksuiksi viipaleiksi ja laita ne minipannuihin. Suosittelemme gouda-, tilsit-, appenzeller- tai alkuperäisen raclette-juuston käyttöä.

## **Käyttö**

- Kiinnitä kaksipuolinen parilalevy ja alakuumennuselementin peitelevy yllä olevan kuvauksen mukaisesti. Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan, kytke laitteeseen virta ja siirrä termostaattisäädin ääriasentoon oikealle.
- Laitte on valmis käytettäväksi noin 10 minuutin esilämmityksen jälkeen.
- Aseta valmistettava ruoka kaksipuolisen parilalevyn päälle. Suosittelemme, että levität parilalevylle ensin ohuen kerroksen ruokaöljyä, jotta estetään ruoka-aineiden tarttuminen.

- Laita pizza- tai raclette-ainekset minipannuihin ja aseta minipannut kuumennuselementin alle. Jätä ne sinne, kunnes juusto on sulanut.  
**Varoitus:** Älä aseta tyhjiä minipannuja laitteeseen silloin, kun se on kytkettyä päälle, vaan jätä ne kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Säädä käytön jälkeen termostaatti takaisin vasemmalle ääriasentoon, katkaise kummastakin kuumennuselementistä virta ja irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta.

## **Käytännön ohjeita**

- Sulata pakasteet ennen grillaamista.
- Käytä ruoan poistamiseen vain puisia (tai kuumuudenkestäviä muovisia) lastoja, jotta vältetään minipannujen ja kaksipuolisen parilalevyn pinnoitteen vahingoittuminen.

## **Puhdistus ja hoito**

- Varmista ennen laitteen puhdistamista, että pistotulppa on irrotettu seinäpistorasiasta ja laite on jäähtynyt täysin.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Pyyhi laite puhtaaksi kevyesti kostutetulla liinalla.
- Poista kaksipuolinen parilalevy ja alakuumennuselementin peitelevy ja pese ne yhdessä minipannujen ja taikinamuotin kanssa lämpimässä saippuavedessä. Kuivaa sen jälkeen huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Pese puulastat juoksevassa hanavedessä ja kuivaa ne sen jälkeen perusteellisesti.

- Yksittäiset osat eivät ole astianpesukonepesun kestäviä.

## Jätehuolto



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

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

## Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab  
PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

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

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

## Grill „Raclette”

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej

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

### Zestaw

1. Odwracana płyta grillowa
2. Mini-patelnia
3. Foremka do ciasta na pizzę
4. Drewniana łopatką
5. Regulowany termostat górnego elementu grzejnego
6. Włacznik On/Off dolnego elementu grzejnego z główną lampką kontrolną (IIII).
7. Włacznik On/Off górnego elementu grzejnego z lampką kontrolną temperatury (III).
8. Górna płyta dolnego elementu grzejnego
9. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
10. Przewód zasilający z wtyczką

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Odwracaną płytę grillową, mini-patelnie, drewnianą łopatkę oraz foremkę do ciasta można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania go przy użyciu zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy korpus, przewód zasilający oraz inne elementy są sprawne i wolne od wad. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo

użytkownika.

- Przewód zasilający nie powinien zwiisać swobodnie i należy uważać, aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- **Ostrzeżenie:** Dotknięcie grozi oparzeniem. W trakcie pracy urządzenia jego obudowa, powierzchnie grillowania i mini-patelnie rozgrzewają się do wysokiej temperatury.
- Nie zostawiać włączonych urządzenia bez nadzoru.
- W czasie pracy urządzenie musi być umieszczone na powierzchni odpornej na wysokie temperatury, płamy i rozgrzany tłuszcz. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.
- Nie stawiać grilla w rogu ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- Urządzenie można włączać tylko z założoną odwracaną płytą grillową (nad górnym elementem grzejnym) oraz górną płytą (nad dolnym elementem grzejnym).
- **Ostrzeżenie:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na zewnątrz.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z akcesoriami producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem.
- Przed zdjęciem odwracanej płyty grillowej

oraz górnej płyty dolnego elementu grzejnego, a także przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub przed odstawieniem go na miejsce przechowywania, zawsze należy odczekać, aż urządzenie odpowiednio ostygnie.

- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkownika niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

## Przed pierwszym użyciem

- Zdjąć wszystkie elementy opakowania.
- Przed pierwszym włączeniem urządzenia przetrzeć wilgotną ściereczką płytę grillową, foremkę do ciasta, drewniane łopatki i mini-patelnie.
- Rozgrzać urządzenie z włożonymi mini-patelniami i zostawić włączone na około 20 minut bez żywności w celu pozbycia się specyficznego zapachu, jaki pojawia się przy pierwszym włączeniu grilla (może się też pojawić nieco dymu). Należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Zostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Następnie wyczyścić, postępując zgodnie z instrukcją w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

## Odwracana płyta grillowa

- Strona żeberkowana płyty grillowej zalecana jest szczególnie do przyrządzania mięsa, np. steków, kielbasek itp.
- Strona gładka płyty grillowej zalecana jest do grillowania warzyw i owoców morza.
- Przed włączeniem urządzenia umieścić płytę grillową na górze, nad elementem grzejnym w taki sposób,

aby wnęki w płycie pewnie oparły się na odpowiadających im wspornikach.

### **Górna płyta dolnego elementu grzejnego**

W czasie pracy urządzenia płyta musi być założona nad dolnym elementem grzejnym w taki sposób, aby dwa wsporniki płyty oparły się na odpowiadających im podporach ze stali nierdzewnej pod elementem grzejnym.

### **Górny włącznik z lampką kontrolną temperatury i termostatem**

- Górny włącznik służy do uruchamiania elementu grzejnego do grillowania oraz gotowania *au gratin*.
- Regulowany termostat steruje czasem pracy górnego elementu grzejnego. W celu grillowania lub topienia przekręcić termostat do końca w prawo, na maksymalne ustawienie. W celu utrzymania temperatury dania, przekręcić termostat z powrotem w lewo.
- Lampka kontrolna pokazuje aktualny stan roboczy elementu grzejnego.  
Element grzejny pracuje = lampka kontrolna włączona  
Element grzejny nie pracuje = lampka kontrolna wyłączona

### **Dolny włącznik z główną lampką kontrolną**

- Dolny włącznik służy do włączania elementu grzejnego w celu upieczenia pizzy.
- Po włączeniu dolny element grzejny nagrzewa się i włącza się lampka kontrolna.

### **Przygotowywanie ciasta do pizzy Przepis na ciasto (na około 40 kawałków mini-pizzy)**

400 g	mąki pszennej
230 ml	wody
2 łyżeczki	sol
1 łyżeczka	cukru
2 łyżeczki	suchych drożdży
3 łyżki stołowe	oliwy z oliwek

Za pomocą miksera ręcznego połączyć wszystkie składniki w gładkie ciasto (ok. 3 minuty miksowania). Przykryć ciasto i odstawić je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (na około 30 minut).

Rozwałkować ciasto do grubości około 2-3 mm i zostawić do wyrośnięcia na kolejne 10 minut. Za pomocą foremki wyciąć kawałki mini-pizzy, włożyć je do mini-patelni i nałożyć żądane składniki.

### **Jak przyrządzić ser raclette**

Ukroić około 200-300 g miękkiego sera na osobę, w plasterki o grubości 3-5 mm i włożyć je do mini-patelni. Zaleca się użycie sera Gouda, Tilsit, Appenzeller albo oryginalnego sera raclette.

### **Obsługa**

- Założyć odwracaną płytę grillową oraz górną płytę dolnego elementu grzejnego zgodnie z instrukcją powyżej. Włożyć wtyczkę do kontaktu elektrycznego, włączyć urządzenie i przekręcić termostat maksymalnie w prawo.
- Po około 10 minutach rozgrzewania urządzenie jest gotowe do pracy.
- Umieścić przygotowywane danie na odwracanej płycie grillowej. Zaleca się nałożyć cienką warstwę oleju na

odwracaną płytę grillową, aby zapobiec przywarciu dania.

- Włożyć składniki pizzy lub raclette do mini-patelni i ustawić je pod elementem grzejnym. Piec tak długo, aż ser stopnieje.  
**Uwaga:** Nie wkładać pustych mini-patełni (z powrotem) do włączonego urządzenia – należy je postawić na żaroodpornej powierzchni.
- Po zakończeniu pracy przekręcić termostat z powrotem do końca w lewo, wyłączyć obydwa elementy grzejne i odłączyć urządzenie od zasilania.

## Kilka praktycznych rad

- Przed przystąpieniem do smażenia lub grillowania zamrożonej wcześniej żywności, należy ją całkowicie rozmrozić.
- Aby nie uszkodzić warstwy ochronnej mini-patelni oraz odwracanej płyty grillowej, do zdejmowania przygotowanego dania należy używać wyłącznie łopatek drewnianych lub wykonanych z żaroodpornego tworzywa sztucznego.

## Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy sprawdzić czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka, a urządzenie już całkowicie ostygło.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.
- Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną grilla czystą, wilgotną ściereczką.
- Zdjąć odwracaną płytę grillową oraz

górną płytę dolnego elementu grzejnego i umyć je, wraz z mini-patełniami i foremką do ciasta, w ciepłej wodzie z detergentem. Następnie wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.

- Umyć drewniane łopatki pod bieżącą wodą i następnie dokładnie wysuszyć.
- Poszczególne części nie nadają się do mycia w zmywarce.

## Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz z zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Gwarancja

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

użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.



## Ψησταριά ρακλέτ

### Αγαπητοί πελάτες,

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

### Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

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

### Τα μέρη της συσκευής

1. Αντιστρέψιμη πλάκα ψησίματος
2. Μικρό ταψί
3. Κόπτης ζύμης για πίτσα
4. Ξύλινη σπάτουλα
5. Μεταβλητός θερμοστάτης για το άνω θερμαντικό στοιχείο
6. Διακόπτης λειτουργίας – κάτω θερμαντικό στοιχείο, με κύρια ενδεικτική λυχνία (I)
7. Διακόπτης λειτουργίας για το άνω θερμαντικό στοιχείο και λυχνία θερμοκρασίας (II)
8. Πλάκα καλύμματος του κάτω θερμαντικού στοιχείου
9. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
10. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Η αντιστρέψιμη πλάκα, τα μικρά ταψιά, οι ξύλινες σπάτουλες και ο κόπτης ζύμης μπορούν όλα να καθαριστούν με ζεστό σαπουνόνερο. Για

αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν

επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν βλάβες ή ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει

ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.

- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- **Προσοχή!** Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων. Οι επιφάνειες του περιβλήματος, οι περιοχές ψήσιματος και τα μικρά ταψιά θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- 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 αυτή.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο όταν είναι τοποθετημένη η αντιστρέψιμη πλάκα ψήσιματος (επάνω από το άνω θερμαντικό στοιχείο) και η πλάκα καλύμματος (επάνω από το κάτω θερμαντικό στοιχείο).
- **Προσοχή!** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και

- **πριν το καθαρισμό της συσκευής.**
- Όταν βγάξετε το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο με τα εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
- Να αφήνετε πάντα αρκετό χρόνο να παρέλθει προκειμένου να κρυώσει η συσκευή πριν αφαιρέσετε την αντιστρέψιμη πλάκα ψήσιματος και την πλάκα καλύμματος για το κάτω θερμαντικό στοιχείο, καθώς και πριν από τον καθαρισμό και τη φύλαξη της συσκευής.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### **Πριν από την πρώτη χρήση**

- Βγάλετε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε την αντιστρέψιμη πλάκα ψήσιματος, τον κόπτη ζύμης, τις ξύλινες σπάτουλες και τα μικρά ταψιά με ένα υγρό πανί.
- Θερμάνετε τη συσκευή και τα ταψιά για 20 περίπου λεπτά χωρίς τρόφιμα για να αποβάλλετε την οσμή που συνήθως συναντάται όταν ανάβετε την ψησταριά για πρώτη φορά (Μπορεί να υπάρχει και λίγο καπνός). Ανοίξτε τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες για να υπάρχει επαρκής αερισμός.
- Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει ξανά.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

## Αντιστρέψιμη σχάρα ψησταριάς

- Η πλευρά με τις ραβδώσεις της αντιστρέψιμης πλάκας ψησίματος είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για το ψήσιμο κρέατος, όπως μπριζόλες, λουκάνικα κτλ.
- Η ομαλή πλευρά της αντιστρέψιμης πλάκας ψησίματος χρησιμοποιείται για το ψήσιμο λαχανικών και θαλασσινών.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, τοποθετήστε την αντιστρέψιμη πλάκα ψησίματος στη συσκευή επάνω από το θερμαντικό στοιχείο, και βεβαιωθείτε ότι οι εγκοπές στην πλάκα προσαρμόζονται με ασφάλεια επάνω στα αντίστοιχα στηρίγματα.

## Πλάκα καλύμματος του κάτω θερμαντικού στοιχείου

Κατά τη λειτουργία, η πλάκα καλύμματος πρέπει να είναι τοποθετημένη επάνω από το κάτω θερμαντικό στοιχείο με τρόπο ώστε οι δύο βραχίονες στην πλάκα καλύμματος να προσαρμόζονται επάνω από τους αντίστοιχους βραχίονες από ανοξείδωτο ασάλι κάτω από το θερμαντικό στοιχείο.

## Άνω διακόπτης με ενδεικτική λυχνία θερμοκρασίας και θερμοστάτης

- Ο άνω διακόπτης ενεργοποιεί το θερμαντικό στοιχείο για ψήσιμο και μαγείρεμα «ογκρατέν».
- Ο μεταβλητός θερμοστάτης ελέγχει το χρόνο λειτουργίας του άνω θερμαντικού στοιχείου. Για ψήσιμο ή λιώσιμο, θέστε τον θερμοστάτη τέρμα δεξιά στη μέγιστη ρύθμιση. Για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό, θέστε το θερμοστάτη ξανά προς τα αριστερά.
- Η ενδεικτική λυχνία εμφανίζει την τρέχουσα κατάσταση της λειτουργίας του θερμαντικού στοιχείου.

Θερμαντικό στοιχείο αναμμένο = ενδεικτική λυχνία αναμμένη  
Θερμαντικό στοιχείο σβηστό = ενδεικτική λυχνία σβηστή

## Κάτω διακόπτης με κύρια ενδεικτική λυχνία

- Ο κάτω διακόπτης ενεργοποιεί το θερμαντικό στοιχείο για το ψήσιμο ζύμης για πίτσα.
- Μόλις ενεργοποιηθεί ο διακόπτης, το κάτω θερμαντικό στοιχείο θερμαίνεται και ανάβει η ενδεικτική λυχνία.

## Προετοιμασία της ζύμης για πίτσα Συνταγή για ζύμη (για περίπου 40 μικρές πίτσες)

400 g	σιτάλευρο
230 ml	νερό
2 κ.γ.	αλάτι
1 κ.γ.	ζάχαρη
2 κ.γ.	ξηρή μαγιά
3 κ.σ.	ελαιόλαδο

Αναμίξτε όλα τα υλικά χρησιμοποιώντας ένα μίξερ χειρός (περίπου 3 λεπτά) μέχρι να σχηματιστεί μια μαλακή ζύμη. Καλύψτε τη ζύμη και αφήστε την σε ηρεμία (περίπου 30 λεπτά) σε ένα ζεστό μέρος για να φουσκώσει.

Ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος περίπου 2-3 χιλιοστά και αφήστε τη να φουσκώσει για ακόμη 10 λεπτά περίπου. Χρησιμοποιήστε τον κόπτη ζύμης για να κόψετε μικρές πίτσες, τοποθετήστε τις στα ταψάκια και προσθέστε τα υλικά που επιθυμείτε.

## Προετοιμασία του τυριού ρακλέ

Κόψτε περίπου 200 έως 300 γραμμάρια ενός μαλακού τυριού για κάθε άτομο. Κόψτε το τυρί σε φέτες με πάχος 3 έως

5 περίπου χιλιοστών και τοποθετήστε το στα μικρά ταψιά. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιήσετε τυρί γκούντα, τιλσίτ, arpenzeller ή το αυθεντικό τυρί ρακλέτ.

### Λειτουργία

- Προσαρμόστε την αντιστρέψιμη πλάκα ψησίματος και το κάλυμμα του κάτω θερμαντικού στοιχείου, όπως περιγράφεται ανωτέρω. Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα, ενεργοποιήστε τη συσκευή και θέστε το χειριστήριο θερμοστάτη τέρμα δεξιά.
- Μετά από χρόνο προθέρμανσης περίπου 10 λεπτών, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στην αντιστρέψιμη πλάκα ψησίματος. Συνιστάται να απλώσετε μια λεπτή στρώση λαδιού στην αντιστρέψιμη πλάκα σχάρας για να αποφευχθεί το κόλλημα.
- Τοποθετήστε την πίσα ή το τυρί ρακλέτ στα μικρά ταψιά και τοποθετήστε τα κάτω από το θερμαντικό στοιχείο. Αφήστε τα έως ότου λιώσει το τυρί.

**Προειδοποίηση:** Μην τοποθετήσετε άδεια μικρά ταψιά στη συσκευή ενώ λειτουργεί, αλλά αφήστε τα σε θερμοανθεκτική επιφάνεια.

- Μετά τη χρήση, θέστε το θερμοστάτη τέρμα αριστερά, απενεργοποιήστε και τα δύο θερμαντικά στοιχεία και αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

### Πρακτικές συμβουλές

- Πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρεύετε.

- Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στην επικάλυψη των μικρών ταψιών και της αντίστρεψιμης πλάκας ψησίματος, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινες (ή θερμοανθεκτικές πλαστικές) σπάτουλες όταν βγάζετε το τρόφιμο.

### Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει τελείως.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
- Βγάλτε την αντιστρέψιμη πλάκα ψησίματος και το κάλυμμα του κάτω θερμαντικού στοιχείου και καθαρίστε τα μαζί με τα μικρά ταψιά και τον κόπτη ζύμης σε ζεστό σαπουνόνερο. Κατόπιν σκουπίστε τα καλά με ένα μαλακό πανί μέχρι να στεγνώσουν.
- Καθαρίστε τις ξύλινες σπάτουλες κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης και κατόπιν στεγνώστε τις καλά.
- Τα ξεχωριστά μέρη δεν πρέπει να πλένονται σε πλυντήριο πιάτων.

### Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση

προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

### **Εγγύηση**

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή 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 прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

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

### Устройство

1. Двусторонняя жарочная плита
2. Минисковородка
3. Нож для нарезки теста для пиццы
4. Деревянная лопаточка
5. Ручка регулировки термостата для верхнего нагревательного элемента
6. Переключатель Вкл./Выкл. для нижнего нагревательного элемента с индикаторной лампочкой сети (IIIIII)
7. Переключатель Вкл./Выкл. для верхнего нагревательного элемента с индикаторной лампочкой нагрева (III)
8. Крышка нижнего нагревательного элемента
9. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)

### 10. Шнур питания с сетевой вилкой

### Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Двустороннюю плиту, минисковородки, деревянные лопаточки и нож

для нарезки теста можно мыть в теплой мыльной воде. Чтобы получить более подробную информацию по очистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Чистка и уход*».

- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;

- в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

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



- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
  - **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
  - Перед использованием электроприбор нужно тщательно проверить на наличие повреждений или дефектов как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
  - Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагреваемых частей прибора.
  - **Будьте осторожны!** Можно получить ожог. Поверхность корпуса, зоны грилирования и минисковородки при работе прибора сильно нагреваются.
  - Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
  - При использовании прибор 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 легковоспламеняющихся материалов.
  - Прибор можно использовать только с установленными двусторонней жарочной плитой (над верхним нагревательным элементом) и крышкой (над нижним нагревательным элементом).
  - **Предупреждение!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
  - **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
    - после использования;
    - при любой неполадке;
    - перед чисткой прибора.
  - Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть штепсельную вилку из розетки, беритесь только за вилку.
  - Данный прибор должен использоваться только с принадлежностями из комплекта поставки.
  - Всегда давайте прибору остыть в течение достаточно времени перед снятием двусторонней жарочной плиты и крышки нижнего нагревательного элемента, а также перед чисткой или перед постановкой прибора на хранение.
  - Изготовитель не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения положений данного руководства.
- Перед первым включением**
- Полностью удалите все упаковочные материалы.
  - Перед первым включением

прибора протрите двустороннюю жарочную плиту, нож для нарезки теста, деревянные лопаточки и минисковородки влажной тканью.

- Чтобы устранить запах, который обычно появляется при первом включении прибора (возможно также появление небольшого дыма), прогрейте прибор и минисковородки без продуктов в течение примерно 20 минут.
- Снова дайте прибору остыть.
- Очистите прибор, как указано в разделе «Чистка и уход».

### **Двусторонняя жарочная плита**

- Рифленая сторона двусторонней жарочной плиты предназначена в основном для приготовления блюд из мяса, таких как стейки, колбаски и т. п.
- Гладкая сторона двусторонней жарочной плиты используется для грилирования овощей и морепродуктов.
- Перед включением прибора установите жарочную плиту на верх прибора над нагревательным элементом и убедитесь, что жарочная плита надежно зафиксировалась выемками на соответствующих держателях.

### **Крышка нижнего нагревательного элемента**

Во время использования прибора над нижним нагревательным элементом должна быть установлена крышка, причем так, чтобы оба кронштейна крышки располагались над соответствующими кронштейнами из нержавеющей стали под нагревательным элементом.

### **Верхний переключатель с индикаторной лампочкой нагрева и ручкой регулировки термостата**

- Верхний переключатель активирует нагревательный элемент для грилирования и для готовки в панировке.
- Регулируемый термостат позволяет устанавливать время работы верхнего нагревательного элемента. Для грилирования и для расплавления сыра поверните ручку термостата вправо до отказа на максимальную уставку. Для поддержания пищи в горячем состоянии поверните ручку термостата обратно влево.
- Индикаторная лампочка показывает текущее состояние нагревательного элемента.  
Нагревательный элемент включен: индикаторная лампочка горит.  
Нагревательный элемент выключен: индикаторная лампочка не горит.

### **Нижний переключатель с индикаторной лампочкой сети**

- Нижний переключатель активирует нагревательный элемент для выпекания пиццы.
- После включения переключателя нагревается нижний нагревательный элемент и загорается индикаторная лампочка.

## Приготовление теста для пиццы

### Рецепт теста (примерно на 40 маленьких пицц)

400 г	пшеничной муки
230 мл	воды
2 чайных ложки	соли
1 чайных ложки	сахара
2 чайных ложки	сухих дрожжей
3 столовых ложки	оливкового масла

Перемешайте ручным миксером (примерно в течение 3 минут) все ингредиенты, чтобы получить однородное тесто. Накройте тесто и поставьте его для подъема в теплое место (примерно на 30 минут).

Раскатайте тесто до толщины около 2-3 мм и оставьте подниматься еще на 10 минут. Нарежьте маленькие пиццы ножом для теста, положите их в минисковородки и добавьте нужные посыпки.

## Приготовление раклетного сыра

Нарежьте мягкий сыр ломтиками толщиной примерно 3-5 мм из расчета от 200 до 300 г на человека и положите их в минисковородки. Желательно использовать сыр гауда, тильзиттер, аппенцеллер или оригинальный сыр раклет.

## Эксплуатация

- Установите двустороннюю жарочную плиту и крышку нижнего нагревательного элемента, как указано выше. Вставьте сетевую вилку в стенную розетку, включите прибор и поверните ручку термостата до отказа вправо.
- После предварительного разогрева в

течение примерно 10 минут жарочная плита будет готова к применению.

- Положите пищу для готовки на двустороннюю жарочную плиту. Чтобы не допустить прилипания пищи, мы рекомендуем сначала нанести на поверхность двусторонней жарочной плиты тонкий слой растительного масла.
- Положите ингредиенты пиццы или раклетный сыр в минисковородки и поставьте их под нагревательный элемент. Оставьте сковородки на месте до расплавления сыра.  
**Предупреждение.** Не устанавливайте пустые минисковородки во включенный прибор, а ставьте их на теплостойкой поверхности.
- После использования прибора поверните ручку термостата до отказа влево, выключите оба нагревательных элемента и отключите прибор от сети.

## Полезные советы

- Замороженные продукты перед приготовлением лучше оттаять.
- Чтобы не допустить повреждения покрытия минисковоронок и двусторонней жарочной плиты, пользуйтесь для снятия пищи только деревянными (или теплостойкими пластиковыми) лопатками.

## Чистка и уход

- Прежде чем приступить к очистке прибора, всегда проверяйте, что сетевая вилка вынута из розетки и прибор полностью остыл.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не

- погружайте его в жидкости.
- Не используйте для чистки прибора сильнодействующие или абразивные моющие средства.
  - Протрите прибор снаружи чистой влажной тканью.
  - Снимите двустороннюю жарочную плиту и нижний нагревательный элемент и вымойте их вместе с минисковородками и ножом для нарезки теста в теплой мыльной воде. Затем вытрите их насухо мягкой тканью.
  - Вымойте деревянные лопаточки под проточной водопроводной водой и затем тщательно их высушите.
  - Комплектующие детали прибора не пригодны для мытья в посудомоечной машине.

## Утилизация



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

## Гарантия

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

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

## Kundendienstzentralen

**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Oficinas centrales del servicio**  
**Centros de serviço**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centra kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrała 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

### Austria

Degupa  
Vertriebsgesellschaft m.b.H.  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10  
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
eMail: degupa@silva-schneider.at

### Belgique

BVBA Dancal Elektro  
Kalkhoestraat 1  
B-8790 Waregem  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49

### Bosnia i Herzegovina

Malisic export-import d.o.o.  
Biletic polje  
88260 Citluk  
Tel: +387 36 650 601  
Fax: +387 36 651 062

### Bulgaria

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

### China

Sunnex Century Catering Equipment  
(Shenzhen) Ltd.  
2/F, Block A, Dong He Industrial Building  
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao  
Shenzhen  
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852  
Fax: +86 755 25357468 or 25357498  
eMail: sales@severinchina.com  
Web: http://www.severinchina.com

### Czech Republic

BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova c.p. 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 94 74

### Danmark

F&H of Scandinavia A/S  
Gl. Skivevej 70  
DK-8800 Viborg  
Tel.: +45 8928 1300  
Fax: +45 8928 1301  
eMail: info@fh-as.dk

### Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,  
Tammisaare tee 134B,  
tel: 654 3000

### Espana

Severin Electrodomesticos España S.L.  
S/N. CC. 'Las Higueras'  
Plaza Miguel de Cervantes  
45217 UGENA  
Tel: +34 925 51 34 05  
Fax: +34 925 54 19 40  
eMail: severin@severin.es  
Web: http://www.severin.es

### Espana – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.  
C/Subida al Mayorazgo, 14  
38110 Santa Cruz de Tenerife  
Tel: +34 922 20 58 00  
Fax: +34 922 20 59 00  
eMail: comalte@telefonica.net

### Finland

AV-Komponentti Oy  
Koronakatu 1 A  
02210 Espoo  
Tel.: +358 9 867 8020  
Fax: +358 9 867 80250  
Web: www.avkomponentti.fi

### France

SEVERIN France Sarl  
4, rue de Thal  
CS 38  
F-67210 OBERNAI CEDEX  
Tel.: +33 3 88 47 62 08  
Fax: +33 3 88 47 62 09  
eMail: severin.france@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

### Greece

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

Philippos Business Center  
Service Post of Themi  
570 01 Thessaloniki, Greece  
Tel.: 0030-2310954020

### Hong Kong

Pacific Coffee Company  
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,  
Sheung Wan, Hong Kong  
Tel.: +852 2805 1627  
Fax: + 852 2850 4015  
eMail: espresso@pacificcoffee.com

### India

Zansaar  
#1210, 2nd Floor  
Fawar Manor, 100ft Road  
Indiranagar, Bangalore 560 038  
Tel.: +91 80 49170000  
eMail: customersupport@zansaar.com  
Web: http://www.zansaar.com

### 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

**Iraq**

AlJOUH Home Appliances Manufacturing  
Co. Ltd  
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi  
Al Joud Building Karadat Kharej  
Baghdad - Iraq  
Tel.: +964 782 270 2727  
+964 770 003 5533  
+964 771 231 7850

**Ireland**

Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co Meath Ireland  
Tel.: +353 46 94 83100  
Fax: +353 46 94 83663  
Web: www.bluestone.ie

**Italia**

Videoelettronica di Sgambati &  
Gabrini C.S.N.C.  
via Dino Col 52r-54r-56r,  
I - 16149 Genova  
Green Number: 800224155  
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09  
Fax: 010/6 42 50 09  
e-mail: videoelettronica@panet.it

**Jordan**

J.L.C.  
P.O. Box 910330  
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193  
Amman 11191 Jordan  
Tel: +962 6 593 9365

**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

**Kuwait**

Mohammed Abdulrahman Al Bahar  
Al Bahar Building P.O. Box 148  
Safat 13002 Kuwait  
Tel: +965 4810855

**Latvia**

SERVO Ltd.  
Mr. Janis Pivovarenoks  
Tel: +371 7279892

**Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel: +961 1 244200  
Fax: +966 1 253535  
eMail: info@khouryhome.com  
Internet: www.khouryhome.com

**Luxembourg**

Ser-Tec  
Rue du Chateau d'Eau  
3364 Leudelange  
Tel.: +352 37 94 94 402  
Fax: +352 37 94 94 400

**Macedonia**

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

**Magyarország**

TFK Elektronik Kft.  
Gyar u.2  
H-2040 Budaörs  
Tel.: (+36) 23 444 266  
Fax: (+36) 23 444 267  
eMail: tfk@t-online.hu

**Malta**

Crosscraft .Co .Ltd.  
Valletta Road  
Paola, Malta  
Tel: +356 21804885  
+356 79498434  
Fax: +356 21664812  
eMail: clyde@vol.net.mt

**Nederland**

E-Care  
Dijkgraaf 22  
NL-6921 RL Duiven  
Tel: +31 26 3193333  
Fax: +31 26 319 33 52  
Web: http://www.e-care.nl

**Norway**

F&H of Scandinavia A/S  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel: +47 9244 8641  
Fax: +47 6689 2070  
eMail: info@fh-as.no

**Oman**

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING  
CO  
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424  
GHALA 112, P.O. Box 996  
Muscat Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24593025  
Fax.: +968 24593490

**Philippines**

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.  
Mezzanine 1, South Center Tower  
2206 Venture Street, Madrigal Business Park  
Alabang, Muntinlupa City  
Tel.: 809 34 41  
eMail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

**Polska**

SERV-SERWIS SP. Z O.O.  
UL. WSCHODNIA 4  
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA  
Tel: +48 77 453 86 42  
Fax: +48 77 453 86 42  
eMail: centralny@serv-serwis.pl

**Portugal**

Auferma Comercio Internacional SA  
Aguda Parque  
Lago de Arcozelo No. 76  
Armazem H3  
P-4410 455 Arcozelo  
Tel: +351 22 616 7300  
Fax: +351 22 616 7325

**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

**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

**Singapore**

Beste (S) Pte. Ltd.  
Tagore Building  
6 Tagore Drive, #03-04  
Singapore 787623  
Tel.: +65 6455 0005  
Fax: +65 6455 4010  
eMail: info@beste.com.sg

**Slovenia**

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

**Slovak Republic**

PREMT,s.r.o.  
Skladová 1  
917 01 Trnava  
Tel: +421 33 55 45 007  
Fax: +421 33 55 45 007  
eMail: premt@premt.sk

**South Africa**

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd  
ABSA on Grove  
Grove Avenue  
Claremont, Cape Town 7708  
Tel.: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
eMail: greg@alcdashley.co.za  
Web: www.alcdashley.co.za

**Svenska**

Rakspecialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35  
eMail: info@rakspecialisten.se

**Switzerland**

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

**Syria**

Joud Industries Domestic Appliances Co.  
P.O. Box 199 or 219  
Motorway entrance  
Lattakia - Syria  
Tel.: +963 41 416 590  
+963 41 416 591  
Fax: +963 41 444 622

**Thailand**

Verasu Ltd. part.  
83/7 Wireless Rd., Lumpini,  
Patumwan, Bangkok 10330  
Tel.: +662 254 81 008  
eMail: askverasu@verasu.com

**United Arab Emirates**

Juma al Majid Est  
P.O. Box 156  
Dubai U.A.E.  
Tel.: 04 266 5210  
Fax: 04 262 3431  
eMail: shahid.saleem@al-majid.com  
Web: www.al-majid.com

**United Kingdom**

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: +44 1204 558160  
Fax: +44 1204 558161  
eMail: office@hscl.info  
Web: www.hscl.info

**Vietnam**

Brand Partner  
W.22, D. Binh Thanh  
180/38 Nguyen Huu Canh Street  
Ho Chi Minh City, Vietnam  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 08.2014

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de