

SEVERIN

Gebrauchsanweisung Raclette-Partygrill mit Naturgrillstein (D)

Instructions for use Raclette party-grill with natural grill stone (GB)

Mode d'emploi Raclette-Gril avec pierre de cuisson naturelle (F)

Gebruiksaanwijzing Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen (NL)

Instrucciones de uso Raclette Party Grill con piedra natural (E)

Manuale d'uso Raclette party grill con grill in pietra naturale (I)

Brugsanvisning Raclette Partygrill med naturgrillsten (DK)

Bruksanvisning Raclette partygrill med natursten (S)

Käyttöohje Raclette-juhlagrilli luonnollisen grillikiven kera (FIN)

Instrukcja obsługi Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia (PL)

Οδηγίες χρήσεως Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα (GR)

Руководство по эксплуатации Раклетница парти-гриль с природным жарочным камнем (RUS)

Lieber Kunde!

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

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

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

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

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

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

Wir wünschen Ihnen an Ihrem SEVERIN-Gerät viel Freude!

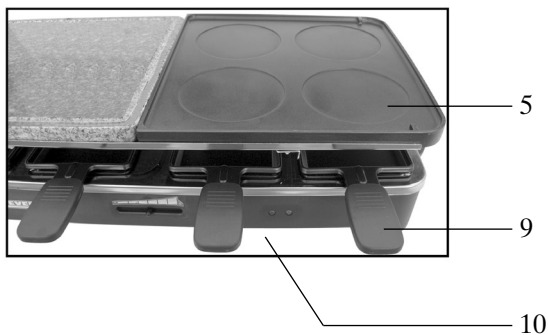
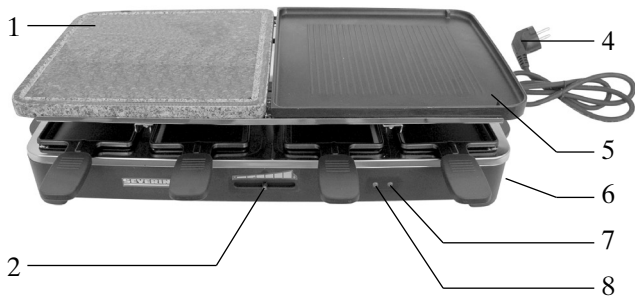
**Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN-Unternehmen**

Aktion zum Schutz der Umwelt:

Nehmen auch Sie aktiv am Umweltschutz teil.

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

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



② Raclette-Partygrill mit Naturgrillstein

Liebe Kundin, lieber Kunde,

jeder Benutzer sollte vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung aufmerksam durchlesen.

Anschluss

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

Aufbau

1. Grillstein
2. Temperaturregler
3. Aufnahmerille am Stein
4. Anschlussleitung
5. Wendegussplatte
6. Gehäuse
7. gelbe Kontrollleuchte für Heizfunktion
8. rote Bereitschaftsanzeige
9. Pfännchen
10. Typenschild (unter dem Gerät)

Sicherheitshinweise

- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät incl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, welche die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die Gehäuseoberflächen, die Wendegussplatte, der Grillstein und die Pfännchen sind bei Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen

oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Stellen Sie daher das Gerät auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammable Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Die Wendegussplatte und den Grillstein vor der Inbetriebnahme auf das Gerät über den Heizkörper legen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- **Den Netzstecker ziehen**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten

sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme

Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.

Vor der ersten Benutzung die Wendegussplatte, den Grillstein und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen.

Wir empfehlen Ihnen bei der ersten Inbetriebnahme das Gerät ca. 10 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufzuheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Bevor Sie nun die Wendegussplatte mit Grillgut bestücken, fetten Sie diese mit hochhitzebeständigem Fett ein.

Grillstein

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

Wendegussplatte

Die Wendegussplatte kann mit der gerillten Seite zum Grillen verwendet werden. Mit

der anderen Seite können 4 kleine Crêpes gebacken werden.

Temperaturregler

Wird der Temperaturregler ganz nach rechts Position geschoben, ist der Heizkörper meistens eingeschaltet. Sobald der Temperaturregler nach links geschoben wird, schaltet sich der Heizkörper öfters zwischendurch ab.

Die gelbe Kontrollleuchte für die Heizfunktion leuchtet, solange der Heizkörper eingeschaltet ist.

Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler in die kleinste Stufe drehen und den Netzstecker ziehen.

Inbetriebnahme

- Grillstein und Wendegussplatte auf das Gerät setzen. Beachten Sie dabei, dass die Aufnahmerille im Grillstein in den Hacken am Aufnahmewinkel greift. Die Wendegussplatte hat eine kleine Rippe, die ebenfalls vor die Hacken am Aufnahmewinkel greift.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den Temperaturregler ganz nach rechts schieben.
- Nach ca. 10 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Möchten Sie den Grillstein benutzen, beträgt die Aufheizzeit ca. 25 min.
- Bei Bedarf Grillgut auf die Wendegussplatte oder auf den Grillstein legen. Sie können auch Crêpes auf der Wendegussplatte backen.
- Pfännchen mit Raclette-Käse bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist. Hinweis: Keine leeren Pfännchen in das Gerät stellen, wenn es eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler ganz nach links Position schieben und den Netzstecker ziehen.

Vorbereiten des Raclette-Käses

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

Praktische Hinweise

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

Reinigung und Pflege

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

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch

bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage <http://www.severin.de> unter dem Unterpunkt „Ersatzteilshop“.

Entsorgung



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

Garantie

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

GB Raclette party-grill with natural grill stone

Dear Customer,

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

Connection to the mains supply

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

Familiarisation

1. Grill stone
2. Variable thermostat
3. Locating groove on grill stone
4. Power cord with plug
5. Double-sided grill plate
6. Housing
7. Yellow indicator light – heating function
8. Red indicator light – ready
9. Mini pan
10. Rating label (on underside of appliance)

Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any fitted attachment should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- The surfaces of the appliance, the double-sided grill plate, grill stone and mini-pans become hot during use. **Caution:** there is a danger of burning injury.
- Do not leave the appliance unattended while in use.

- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children, as they are a potential source of danger e.g. from suffocation.
- Do not allow the power cord to touch any hot part of the appliance.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When cooking food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the grill next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- Before use, the double-sided grill plate and the grill stone must be placed on top of the appliance over the heating element.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **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.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic use only and not for commercial applications.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs

of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The address can be found in the appendix to this manual.

How to use your grill

Before first use

Remove any packing materials completely. Before using the grill for the first time, clean the double-sided grill plate, grill stone and mini-pans with a damp cloth. We recommend that you heat up the appliance for about 10 minutes, without any food, to eliminate the smell typically encountered when first switching on a grill. A small amount of smoke may also be noticeable, so the room may have to be ventilated during this period. Before the food is placed on the grill plate, the plate should be lightly greased with a small amount of oil specifically intended for frying, which may be safely heated to high temperatures.

Grill stone

- Fit the stone on to the appliance over the heating element, with the polished side up. **Caution:** avoid placing a cold stone onto a hot element.
- The stone can be used for cooking vegetables, sliced meat or fish etc. as required.
- This stone is entirely natural material. Small cracks resulting from natural expansion and contraction during heating and cooling, as well as a change to a darker colour are normal and have no detrimental effects.
- Do not place any frozen food or items containing vinegar (such as pickled gherkins or mustard) on the stone.

Double-sided grill plate

With the ribbed side facing upwards, the grill

plate can be used for grilling in the normal way. The reverse side is suitable for cooking 4 small crêpes or pancakes.

Variable thermostat

If the thermostat control is set to its highest setting (hard to the right), the heating element will be switched on most of the time. If the thermostat is moved to the left (lower setting), the heating element will switch off from time to time and then switch on again.

The yellow indicator light remains lit as long as the heating element is switched on.

After use, return the thermostat to its lowest setting and unplug the appliance from the mains supply.

Operation

- Place the grill stone and the double-sided grill plate on the unit, ensuring that the locating groove on the grill stone is properly secured by the corresponding lugs on the holding bracket. For safe operation, the additional ridge on the grill plate must sit securely in front of the lugs on the holding bracket.
- Insert the plug into a suitable wall socket and push the thermostat all the way to the right.
- After a pre-heating time of about 10 minutes, the appliance is ready for use. However, the use of the grill stone requires a pre-heating time of around 25 minutes.
- Place the food to be cooked on the grill plate or on the stone as required. The grill plate can also be used for preparing crêpes or pancakes.
- Put the raclette cheese into the mini-pans. Place the mini-pans in the appliance, under the heating element, and leave them until the cheese has melted.

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

- When grilling is finished, push the thermostat all the way to the left and

unplug the appliance from the mains.

How to prepare raclette cheese

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

Practical hints

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

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, always make sure that the plug has been removed from the wall socket and allow the appliance to cool down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
 - Wipe the outer surfaces of the grill with a clean damp cloth.
 - Remove the grill plate and rinse it in a little hot water. If necessary, some mild detergent may be used. Wipe thoroughly dry again with a soft cloth.
 - Before the stone is removed for cleaning, ensure it has cooled down completely. Clean the stone with a synthetic sponge under running water without detergent. Wipe thoroughly dry afterwards with a soft cloth. Do not immerse the stone in water.
 - Clean the mini-pans in warm soapy water and dry them thoroughly afterwards.

Disposal



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

Guarantee

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

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.



Raclette-Gril avec pierre de cuisson naturelle

Chère Cliente, Cher Client,

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

Branchement au secteur

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

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Pierre de cuisson
2. Thermostat réglable
3. Rainure guide de la pierre de cuisson
4. Cordon d'alimentation avec fiche
5. Plaque de cuisson double face
6. Socle
7. Témoin jaune - chauffe
8. Témoin rouge – "prêt"
9. Poêlon
10. Plaque signalétique (sous l'appareil)

Importantes consignes de sécurité

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre ou si le cordon a été soumis à une force de traction excessive, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Les surfaces de l'appareil, la plaque de cuisson double face, la pierre de cuisson et les poêlons chauffent pendant le

fonctionnement. **Attention** : risque de brûlure.

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, horizontale et résistante à la chaleur et aux éclaboussures d'eau ou de graisse.
- Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable.
- Avant d'utiliser l'appareil, mettez en place la plaque de cuisson double face et la pierre de cuisson par dessus la résistance.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
 - après utilisation,
 - en cas de fonctionnement defectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement et non pas à un usage professionnel.
- Afin de se conformer aux normes de sécurité en vigueur et d'éviter tout risque, la réparation d'appareils électriques, y compris le remplacement d'un cordon d'alimentation, doit être effectuée par un agent qualifié. En cas de panne, envoyez votre appareil à un de nos centres de service après-vente agréés dont vous trouverez la liste en annexe de ce mode d'emploi.

Fonctionnement

Avant la première mise en marche

Retirez complètement tous les emballages.

Avant d'utiliser le gril pour la première fois, nettoyez la pierre de cuisson, la plaque de cuisson double face et les poêlons à l'aide d'un chiffon humide.

Avant la première utilisation, nous vous conseillons de faire chauffer l'appareil sans aliments pendant environ 10 minutes. Lors de cette première mise en marche, une légère odeur et un peu de fumée peuvent se dégager. Assurez une ventilation suffisante pendant l'opération. Avant de placer les aliments à griller sur la plaque de cuisson, enduisez celle-ci d'un peu d'huile à frire pouvant être chauffée à haute température, sans risque.

Pierre de cuisson

- Placez la pierre de cuisson sur l'appareil, par-dessus la résistance, la face polie vers le haut. Attention : évitez de placer une pierre froide sur la résistance chaude.
- La pierre convient à la cuisson de légumes, viandes ou poissons en tranches etc.
- Cette pierre est constituée de matière naturelle. L'apparition de très fines fissures dues à l'expansion et la contraction pendant la cuisson, ainsi que la coloration plus marquée de la pierre, sont des phénomènes normaux sans

effets préjudiciables.

- Ne placez sur la pierre aucun aliment surgelé ni aliment contenant du vinaigre (tel que cornichon au vinaigre ou moutarde).

Plaque de cuisson double face

Positionnée face rainurée vers le haut, la plaque s'utilise comme une plaque normale. L'autre face peut être utilisée pour la cuisson de 4 mini-crêpes.

Thermostat réglable

Avec le thermostat sur sa position maximum (à droite), la résistance reste allumée quasiment en continu. Si vous baissez le thermostat (vers la gauche), la résistance s'allume seulement par intermittence.

Le témoin jaune reste allumé lorsque la résistance chauffe.

Une fois la cuisson terminée, réglez la commande du thermostat sur la position minimum.

Fonctionnement

- Placez la pierre de cuisson et la plaque de cuisson double face sur l'appareil, en prenant soin de bien enclencher la rainure de la pierre sur les ergots du support. Pour un fonctionnement en toute sécurité, le bord de la plaque de cuisson doit reposer à l'intérieur du support, devant les ergots.
- Insérez la fiche dans une prise murale adaptée, puis poussez la commande du thermostat complètement à droite.
- Après une période de préchauffage d'environ 10 minutes, l'appareil est prêt à l'utilisation. L'utilisation de la pierre de cuisson demande cependant un temps de préchauffage d'environ 25 minutes.
- Placez les aliments à cuire soit sur la pierre, soit sur la plaque. La plaque peut également servir à la cuisson de crêpes.
- Placez le fromage à raclette dans les poêlons, puis laissez les poêlons sous la résistance de l'appareil, jusqu'à la fonte du fromage.

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

- A la fin de la cuisson, poussez la commande du thermostat complètement à gauche, puis débranchez l'appareil de la prise secteur.

Préparation du fromage

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

Conseils pratiques

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

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne pas laisser l'appareil entrer en contact avec l'eau et ne jamais l'immerger dans l'eau.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Retirez la plaque de cuisson double face, puis rincez-la à l'eau chaude additionnée si nécessaire d'un peu de détergent doux. Séchez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
- Assurez-vous que la pierre est suffisamment refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge

synthétique (sans détergent), puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.

- Les poêlons doivent être nettoyés à l'eau savonneuse, puis séchés soigneusement.

Mise au rebut



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

Garantie

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

NL Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen

Beste klant

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

Aansluiting

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

Beschrijving

1. Grillsteen
2. Regelbare thermostaat
3. Geplaatste groef op grillsteen
4. Snoer met stekker
5. Dubbelzijdige grillplaat
6. Huizing
7. Geel indicatielampje – verwarmingsfunctie
8. Rood indicatielampje – gereed
9. Pannetje
10. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadigingen kunnen ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- De oppervlaktes van het apparaat, de dubbelzijdige grillplaat, grillsteen en de mini pannetjes worden heet tijdens gebruik. **waarschuwing:** er is gevaar voor

verbranding.

- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grilt met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
- De grill niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- Voor gebruik, moeten de dubbelzijdige grillplaat en de grillsteen op de top van het verwarmingselement van het apparaat geplaatst worden.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdsklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- **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.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit

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

- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Eerste ingebruikname

Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

Voordat men de grill voor de eerste keer gebruikt, moeten eerst de dubbelzijdige grillplaat, grillsteen en mini pannetjes schoongemaakt worden met een vochtige doek.

Wij adviseren u om voor het eerste gebruik het apparaat ca. 10 minuten op max. stand zonder vlees te verwarmen, zodat de reuk, van het apparaat zelf, kan verdwijnen (hierbij kan een lichte rookontwikkeling ontstaan, zorg voor goede ventilatie). Voordat men het te grillen voedsel op de grillplaat legt, moet de plaat eerst lichtelijk ingevet worden met een kleine hoeveelheid hittebestendige olie.

Steen

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

een donkerder kleur normaal is; een en ander heeft echter geen nadelige effecten.

- Plaats geen diepgevroren voedsel of items die azijn bevatten (zoals zure augurken of mosterd) op de steen.

Dubbelzijdige grillplaat

Met de geribbelde kant naar boven, kan de grillplaat gebruikt worden voor normaal grillen. De andere kant is geschikt voor het bakken van 4 kleine crêpes of pannenkoeken.

Regelbare thermostaat

Wanneer de thermostaat in de hoogste stand gezet is (rechter stand), zal het verwarmingselement voor de meeste tijd aangezet zijn. Wanneer men de thermostaat knop naar links zet (laagste stand), zal het verwarmingselement van tijd tot tijd uitschakelen en dan weer aan gaan.

Het gele indicatielampje zal aanblijven zolang als het verwarmingselement aangezet is.

Na het beëindigen van maaltijdbereiding, thermostaat in laagste stand draaien, en stekker uit het stopcontact trekken.

Gebruik

- Plaats de grillsteen en de dubbelzijdige grillplaat op de unit, zorg ervoor dat de geplaatste groef juist vastgemaakt is met de overeenkomende uitsteeksels van de bracket houder. Voor veilig gebruik, de extra rand op de grillplaat moet goed vastzitten voor de uitsteeksels op de bracket houder.
- Stop de stekker in het stopcontact en druk de thermostaat geheel naar rechts.
- Na ongeveer 10 minuten voorverwarmen, zal het apparaat klaar zijn voor gebruik. Echter, voor het gebruik van de grillsteen heeft men een voorverwarm tijd van ongeveer 25 minuten nodig.
- Plaats het te grillen voedsel op de grillplaat of op de steen zoals gewenst. De grillplaat kan ook gebruikt worden

voor het bereiden van crêpes of pannenkoeken.

- Plaats de raclettekaas in de mini pannetjes. Plaats de mini pannetjes in het apparaat, onder het verwarmingselement, en laat ze daar totdat de kaas gesmolten is.

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

- Wanneer men klaar is met grillen, druk de thermostaat geheel naar links en verwijder de stekker van het stopcontact.

Vorbereiden van raclettekaas

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

Bijzonder geschikt zijn raclettekaas, Tilsiter en Appenzeller. Door de bovenwarmte smelt de kaas snel en blijft in de pannetjes heet en zacht.

Praktische tips

- Ontdooi diepgevroren.
- Om schade aan de coating van de grillplaat en de mini pannetjes te voorkomen, gebruik alleen niet-krassende gebruiksvoorwerpen.
- Wanneer men grotere hoeveelheden voedsel grillt, moet men opgehoopte hoeveelheden vet voorzichtig van tijd tot tijd verwijderen.

Reiniging en onderhoud

- Haal voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Uit veiligheidsoverwegingen mag het apparaat nooit in water ondergedompeld worden.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- Verwijder de dubbelzijdige grillplaat en spoel het af in heet water. Wanneer nodig, mag men wat zachte zeep

gebruiken. Droog hierna goed af met een zachte doek.

- Voordat de steen wordt verwijderd om te worden gereinigd moet erop worden gelet of hij helemaal is afgekoeld. Maak de steen met een spons onder stromend water schoon, echter zonder hierbij gelijk welke detergens te gebruiken. Droog de steen daarna met een zachte doek droog. De steen niet in water onderdompelen.
- De pannetjes moeten met warm water en zeep worden gereinigd en daarna goed worden afgedroogd.

Weggoaien



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

Garantie verklaring

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 garantie verklaring 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.

⑤ Raclette Party Grill con piedra natural

Estimado Cliente,

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

Conexión a la red eléctrica

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

Descripción

1. Piedra-grill
2. Termostato variable
3. Ranura de posicionamiento en la piedra-grill
4. Cable de alimentación con clavija
5. Placa del grill de doble cara
6. Carcasa
7. Luz indicadora amarilla – función de calentamiento
8. Luz indicadora roja – listo
9. Minisartén
10. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)

Instrucciones importantes de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Las superficies del aparato, la placa del grill de doble cara, la piedra-grill y las minisartenes se calientan durante el uso.
- **Precaución:** peligro de quemaduras.
- No deje el aparato sin vigilar durante su

funcionamiento.

- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Durante el funcionamiento, se debe colocar el aparato sobre una superficie termorresistente, a prueba de salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- No coloque el grill junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- Antes de su utilización, la placa del grill de doble cara y la piedra-grill se deben colocar en el aparato sobre el elemento térmico.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- **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.
- No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato está diseñado sólo para uso

doméstico y no comercial.

- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Modo de uso

Antes del primer uso

Retire por completo todo el material de embalaje.

Antes de utilizar el grill por primera vez, limpie la placa del grill de doble cara, la piedra-grill y las minisartenes con un paño húmedo.

Es aconsejable calentar el aparato durante 10 minutos aproximadamente sin colocar alimento alguno, para eliminar el olor a “nuevo” que se emitirá al encenderlo por primera vez. También se apreciará una pequeña cantidad de humo durante su utilización, por ello debe ventilarse la habitación durante su uso. Antes de colocar los alimentos sobre la placa del grill, esta debe engrasarse ligeramente con una pequeña cantidad de aceite para freír, que permite alcanzar altas temperaturas sin ningún riesgo.

Piedra

- Coloque la piedra sobre el elemento térmico del aparato, con la cara suave hacia arriba. Cuidado: evite colocar la piedra fría sobre un elemento caliente.
- La piedra se puede utilizar para cocinar verduras, filetes de carne o pescado, etc. según sea necesario.
- Esta piedra está hecha de material natural. Las pequeñas grietas producidas por la expansión y contracción durante el calentamiento y enfriamiento, así como un oscurecimiento, son normales y no

tienen ningún efecto adverso.

- No coloque ningún alimento congelado ni alimentos que contengan vinagre (como pepinillos en vinagre o mostaza) sobre la piedra.

Placa del grill de doble cara

Con la cara acanalada hacia arriba, la placa del grill se puede utilizar para asar de forma normal. La cara contraria sirve para preparar 4 pequeños crepes o tortitas.

Termostato variable

Si el termostato está ajustado al nivel máximo (a la derecha), el elemento térmico permanecerá encendido casi todo el tiempo. Si gira el botón del termostato hacia la izquierda (nivel inferior), el elemento térmico se apagará durante cierto tiempo y volverá a encenderse después.

La luz indicadora amarilla permanecerá encendida cuando el elemento térmico esté encendido.

Después de su uso, gire el botón del termostato hasta su posición más baja y desenchufe el aparato de la toma de pared.

Funcionamiento

- Coloque la piedra-grill y la placa del grill de doble cara sobre el aparato, comprobando que la ranura de posicionamiento de la piedra-grill está sujeta por los salientes del soporte de sujeción. Para un funcionamiento seguro, la grieta adicional de la placa debe quedar perfectamente sujeta delante de los salientes del soporte de sujeción.
- Enchufe la clavija en una toma de pared apropiada y empuje el termostato hacia la derecha hasta el máximo.
- Después de precalentar el aparato durante 10 minutos aproximadamente, estará listo para usar. No obstante, la piedra-grill deberá precalentarse durante 25 minutos aproximadamente.
- Coloque los alimentos a cocinar sobre la placa del grill o la piedra, según sea necesario. La placa del grill también se

puede utilizar para preparar crepes o tortitas.

- Coloque el queso de raclette en las minisartenes. Coloque las minisartenes en el aparato, bajo el elemento térmico, y espere hasta que el queso se derrita.

Advertencia: No coloque las minisartenes vacías en el aparato mientras está encendido.

- Después de cocinar los alimentos, empuje el termostato hacia la izquierda hasta el máximo y desenchufe el aparato de la red.

Modo de preparación del queso en raclette

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

Consejos prácticos

- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su cocción posterior.
- Para no dañar el recubrimiento de la placa del grill y las minisartenes, utilice solo utensilios no abrasivos.
- Cuando se preparen grandes cantidades de alimentos, la grasa acumulada se deberá retirar con frecuencia.

Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Por razones de seguridad, no sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- No use detergentes abrasivos.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Retire la placa del grill de doble cara y enjuáguela en agua caliente. Si fuera necesario, puede utilizar un detergente suave. Seque por completo con un paño suave.

- Antes de extraer la piedra para su limpieza, asegúrese de que se haya enfriado por completo. Limpie la piedra con una esponja sintética bajo el chorro de agua sin utilizar ningún detergente. Después séquela por completo con un paño suave. No sumerja la piedra en agua.
- Las minisartenes se deben limpiar con agua templada y jabón, y después se deben secar por completo.

Eliminación



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

Garantía

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

① Raclette party grill con grill in pietra naturale

Gentile Cliente,

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

Collegamento alla rete

L'apparecchio deve esser 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. Grill in pietra
2. Termostato variabile
3. Scanalatura di fissaggio sul grill in pietra
4. Cavo di alimentazione con spina
5. Piastra di grigliatura a doppia faccia
6. Unità centrale
7. Spia luminosa gialla – fase di riscaldamento
8. Spia luminosa rossa - macchina pronta
9. Tegamino
10. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)

Importanti norme di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio centrale, il cavo di alimentazione e ogni accessorio inserito non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- La superfici esterne dell'apparecchio, la piastra di grigliatura a doppia faccia, il

grill in pietra e i tegamini diventano molto caldi durante il funzionamento. **Avvertenza:** esiste il pericolo di procurarsi ustioni.

- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale, per esempio di soffocamento, esistente.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere installato su una superficie resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e antimacchia: non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto tenore di grasso o di sostanze liquide.
- Non mettete il grill vicino a una parete o in un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- Prima dell'uso, sistemate la piastra a doppia faccia e il grill in pietra sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- **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.

- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico d - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo a uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Funzionamento

Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.

Prima di mettere in uso il grill per la prima volta, pulite la piastra a doppia faccia, il grill in pietra e i tegamini con un panno umido.

Per eliminare l'odore tipico che gli apparecchi elettrici emettono al momento del primo utilizzo, vi consigliamo di far riscaldare l'apparecchio per almeno 10 minuti senza metterci nessun alimento. Potrebbe comunque alzarsi un leggero fumo: è preferibile aerare bene il locale durante quest'operazione. Prima di sistemare gli alimenti per la grigliatura, ungete leggermente la piastra con una piccola quantità di olio specifico per frittura che offre sicurezza quando portato ad alte temperature.

Grill in pietra

- Sistemate la pietra sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante, con la parte levigata rivolta verso l'alto. **Avvertenza:** evitate di mettere la pietra fredda sull'elemento riscaldante già caldo.
- La pietra può essere usata per preparare

ortaggi, fettine di carne, filetti di pesce e altro.

- La pietra è un materiale assolutamente naturale. È possibile che presenti piccole incrinature causate dalla normale espansione e contrazione del materiale durante le fasi di riscaldamento e di raffreddamento o che acquisti una colorazione più scura: ciò è del tutto normale e non comporta nessun effetto dannoso.
- Non mettete mai sulla pietra alimenti congelati o che contengono aceto (p. es. cetriolini sottaceto o senape).

Piastra di grigliatura a doppia faccia

La piastra di grigliatura può essere usata per grigliare nel modo normale sulla superficie rigata, mentre la superficie liscia è ideale per la preparazione di 4 piccole crêpe o frittelle.

Termostato variabile

Se la leva del termostato è impostata sulla posizione più alta (spinta tutta a destra), l'elemento riscaldante rimarrà sempre acceso. Se invece il termostato è mosso verso sinistra (impostazione più bassa) l'elemento riscaldante si spegnerà di tanto in tanto per riaccendersi più tardi.

La spia luminosa gialla rimane accesa per tutto il tempo in cui l'elemento riscaldante è acceso.

Dopo l'uso, riportate il termostato sull'impostazione più bassa e scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Modalità d'uso

- Sistemate il grill in pietra e la piastra di grigliatura a doppia faccia sull'apparecchio, facendo attenzione a che la scanalatura di fissaggio sulla pietra si blocchi fermamente sulle alette corrispondenti poste sul braccio di supporto. Per una maggiore sicurezza nell'uso, il bordo sporgente della piastra di grigliatura deve poggiare saldamente sulle alette poste sul braccio di supporto.
- Collegate la spina a una presa di corrente

adatta e portate la leva del termostato tutta verso destra.

- Dopo un tempo di pre-riscaldamento di circa 10 minuti, l'apparecchio è pronto all'uso. Ma l'utilizzo del grill in pietra, richiede un tempo di pre-riscaldamento di circa 25 minuti.
- Sistemate gli alimenti sulla piastra di grigliatura o sulla pietra. La piastra di grigliatura può essere utilizzata anche per preparare crêpe o frittelle.
- Sistemate il formaggio raclette nei tegamini. Mettete i tegamini nell'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante e lasciateli fino a quando il formaggio si è sciolto.

Avvertenza: Non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio acceso.

- Quando avete completato la grigliatura, riportate il termostato tutto sulla sinistra e disinserite l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Preparazione del formaggio raclette

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

Consigli pratici

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

Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire l'apparecchio,

assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Pulite le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido pulito.
- Togliete la piastra di grigliatura e lavatela in un po' di acqua calda. Se necessario, potete utilizzare un detersivo delicato. Asciugate accuratamente con un panno morbido.
- Prima di togliere la pietra per pulirla, assicuratevi che si sia raffreddata completamente. Pulite la pietra con una spugna sintetica sotto acqua corrente e senza nessun tipo di detersivo. Asciugate accuratamente con un panno morbido. Non immergete la pietra in acqua.
- I tegamini possono essere lavati in acqua calda e detersivo, dopo asciugarli accuratamente.

Smaltimento



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

Dichiarazione di garanzia

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

Ⓚ Raclette Partygrill med naturgrillsten

Kære kunde!

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt.

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. Grillsten
2. Justerbar termostat
3. Pasningsrille på grillstenen
4. Ledning med stik
5. Dobbeltsidet grillplade
6. Kabinet
7. Gult indikatorlys – opvarmningsfunktion
8. Rødt indikatorlys – klar til brug
9. Små pander
10. Typeskilt (på undersiden)

Vigtige sikkerhedsregler

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Apparatets overflader, den dobbeltsidede grillplade, grillstenen og de små pander bliver meget varme under brug. **Advarsel:** Der er risiko for forbrænding.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede

fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Under brug må apparatet placeres på et varmekfast underlag, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.
- Placer ikke grillen tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- Før brug må den dobbeltsidede grillplade og grillstenen placeres øverst på apparatet over varmeelementet.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- **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.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervmæssig anvendelse.
- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i

tillægget til denne brugsanvisning.

Betjening

Før brug

Fjern al emballage fuldstændigt.

Inden grillen tages i brug første gang, må den dobbeltsidede grillplade, grillstenen og de små pander tørres af med en fugtig klud.

Tænd for grillen i ca. 10 min. uden pålagt grillmad. Dette for at fjerne grillens egenlugt. Sørg for god udluftning. Inden de fødevarer skal grilles placeres på grillpladen, kan pladen med fordel smøres med en lille smule olie der er egnet til stegning og som derfor tåler opvarmning til høje temperaturer.

Grillsten

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

Dobbeltsidede grillplade

Når den rillede side vender opad, kan grillpladen benyttes som en almindelig grillpande. Den anden side er egnet til at bage 4 mindre crepes eller pandekager.

Justerbar termostat

Hvis termostaten sættes på den højeste indstilling (til højre), vil varmeelementet

være tændt det meste af tiden. Hvis termostaten drejes til venstre (laveste indstilling) vil varmeelementet af og til slukke og derefter tænde igen.

Det gule indikatorlys forbliver tændt så længe varmeelementet er tændt.

Efter brug drejes termostaten helt til venstre. Husk også altid at tage stikket ud af stikkontakten.

Betjening

- Placer grillstenen og den dobbeltsidede grillplade på apparatet, og sørg for at pasningsrillen på grillstenen sidder sikkert på de tilsvarende tappe på holderen. For at sikre tryk betjening skal den ekstra kant på grillpladen også sidde korrekt foran tappene på holderen.
 - Sæt stikket i en passende stikkontakt og skub termostaten helt til højre.
 - Efter ca. 10 minutters forvarmning er grillen klar til brug. Brug af grillstenen kræver imidlertid forvarmning i ca. 25 minutter.
 - Placer de fødevarer der skal grilles enten på grillpladen eller på grillstenen. Grillpladen kan også benyttes til at bage crepes eller pandekager.
 - Læg racletteosten i de små pander. Sæt de små pander ind i apparatet, under varmeelementet, og lad dem stå der indtil osten er smeltet.
- Advarsel:** Sæt aldrig de små pander tomme ind i apparatet mens det er tændt.
- Når grilningen er afsluttet, drejes termostaten helt til venstre og stikket tages ud af stikkontakten.

Forberedelse af racletteost

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

Praktiske anvisninger

- Frosne varer bør optøes før grilningen.

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

Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler.
 - Kabinettet kan rengøres med en tør eller let fugtig fnugfri klud.
 - Tag den dobbeltsidede grillplade af og rengør den med lidt varmt vand. Om nødvendigt kan man også benytte lidt mildt opvaskemiddel. Tør den omhyggeligt af bagefter med en blød klud.
 - Inden grillstenen tages af og rengøres, skal man sørge for at den er kølet fuldstændigt af. Rengør grillstenen med en syntetisk svamp under rindende vand uden brug af opvaskemiddel. Tør grillstenen omhyggeligt af bagefter med en blød klud. Læg aldrig grillstenen i blød.
 - De små pander kan rengøres i varmt sæbevand og må tørres omhyggeligt af bagefter.

Bortskaffelse



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

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl.

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

⑤ Raclette partygrill med natursten

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa bruksanvisningen noga.

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. Grillsten
2. Reglerbart termostat
3. Grillstensens ledskena
4. Elsladd med stickpropp
5. Dubbelsidig grillplatta
6. Hölje
7. Gul signallampa – uppvärmningsfunktion
8. Röd signallampa – färdig
9. Minipanna
10. Märkskylt (på apparatens undersida)

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t. ex. har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t.o.m. osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Apparatus ytor, den dubbelsidiga grillplattan, grillstenen och minipannorna blir heta under användningen. **Varning:** Risk för brännskada.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap att

använda dylika apparater. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning.

- Se till att barn inte leker med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- Under användningen bör apparaten placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
- Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- Innan du använder apparaten bör den dubbelsidiga grillplattan och grillstenen placeras på apparaten ovanför värmeelementet.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan apparaten rengörs.
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.
- Denna apparat är enbart avsedd för enskilda hushåll och inte för kommersiell användning.
- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra

kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

Hur du använder din raclettegrill

Innan första användningen

Avlägsna allt förpackningsmaterial fullständigt.

Innan du använder grillen för första gången bör du rengöra den dubbelsidiga grillplattan, grillstenen och minipannorna med en fuktad duk.

Vi rekommenderar att du låter apparaten värma upp ca. 10 minuter utan några matprodukter för att få bort den "nya" lukt som kan uppstå när apparaten kopplas på för första gången. En liten mängd rök kan också synas och därför bör du vädra rummet under denna uppvärmning.

Innan du placerar maten som skall grillas på grillplattan, bör plattan smörjas lätt med en liten mängd olja som är avsedd för stekning och som riskfritt kan upphettas till höga temperaturer.

Stenen

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

Den dubbelsidiga grillplattan

När den räfflade sidan placeras uppåt kan grillplattan användas för normal grilling. Den andra sidan använder du för att tillreda 4 små crêpes eller pannkakor.

Reglerbar termostat

Om termostatknappen är inställd på högsta inställningen (högra positionen), kommer värmelementet att vara påkopplat nästan hela tiden. Om du vrider termostatknappen till vänster (lägre inställning) kommer värmeelementet tidvis att slås av och kopplas på igen.

Den gula signallampan fortsätter att lysa så länge som värmeelementet är påkopplat.

Efter användning bör du vrida termostaten till dess lägsta nivå och dra stickproppen ur vägguttaget.

Användning

- Placera grillstenen och den dubbelsidiga grillplattan på enheten och se till att grillstenens ledskena är ordentligt på plats i motsvarande utbuktningar på hållaren. För att användningen av grillen skall vara säker, bör grillplattans extra rygg placeras ordentligt på plats framför hållarens utbuktningar.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag och vrid termostaten åt höger så långt det går.
- Efter en uppvärmningstid på ca 10 minuter är apparaten färdig att användas. Användning av grillstenen kräver emellertid en uppvärmningstid på ca 25 minuter.
- Placera maten som skall grillas på grillplattan eller på stenen om så önskas. Grillplattan kan också användas för att tillreda crêpes eller pannkakor.
- Sätt racletteosten i minipannorna. Placera minipannorna i apparaten, under värmeelementena, och lämna dem tills osten har smält.
Varning: Placera inte tomma minipannor i apparaten när den är påkopplad.
- När grillningen är klar trycker du termostaten åt vänster så långt det går och drar stickproppen ur vägguttaget.

Så tillagar du racletteosten

Använd ca 200-300 gram ost per person. Skär den i ca 3-5 mm tjocka skivor och

placera dem i minipannorna. Vi rekommenderar att du använder racletteost men det går även bra med annan ost som är lätt att smälta. Osten smälter snabbt tack vare den höga värmen.

Praktiska tips

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

Skötsel och rengöring

- Innan du rengör din raclettegrill bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- För att undvika elektrisk stöt bör du aldrig tvätta apparaten med vatten eller doppa den i vatten.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
 - Torka ytterhöljet på raclettegrillen med en fuktad ren trasa.
 - Tag bort den dubbelsidiga grillplattan och skölj den i litet varmt vatten. Vid behov kan du använda mildt diskmedel. Torka plattan torr med en mjuk trasa.
- Innan du tar bort stenen för rengöring, bör du se till att den är fullt avsvalnad. Rengör stenen med en syntetisk svamp under rinnande vatten utan att använda något diskmedel. Torka den torr med en mjuk trasa. Sänk inte ner stenen i vatten.
- Minipannorna bör rengöras i varmt vatten och diskmedel och därefter torkas helt torra.

Bortskaffning



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

Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Raclette-juhlagrilli luonnollisen grillikiven kera

Hyvä asiakas,

lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttämistä.

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. Grillikivi
2. Säädettävä termostaatti
3. Grillikiven kohdistusura
4. Virtajohto ja pistoke
5. Kaksipuolinen parilalevy
6. Runko
7. Keltainen merkkivalo – kuumennustoiminto
8. Punainen merkkivalo – valmis
9. Minipannu
10. Arvokilpi (laitteen alapuolella)

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Laitteen pinnat, kaksipuolinen parilalevy, grillikivi ja minipannut kuumenevat käytön aikana. **Varoitus:** Palovammojen vaara on olemassa.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja

tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.

- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- Käytön aikana parilan on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestäväällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja.
- Ennen käyttöä kaksipuolinen parilalevy ja grillikivi on asetettava laitteen päälle kuumennuskierukan yläpuolelle.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen, - jos laitteessa on käyttöhäiriö, - ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohtodosta; tartu aina pistotulppaan.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.
- Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.
- Turvallisuusmääräykset vaativat, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohtoon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisia tilanteita. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Käyttö

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

Poista kaikki pakkausmateriaali.

Puhdista kaksipuolinen parilalevy, grillikivi ja minipannut kostealla liinalla. Suosittelemme laitteen kuumentamista ilman ruoka-aineita n. 10 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttöönottoa, jotta laitteen ominaishaju haihtuu. Kevyt savunmuodostus voi olla mahdollista, joten on syytä huolehtia huoneen ilmastoinnista. Ennen ruoan asettamista parilalevylle levy tulee voidella kevyesti tilkkasella uppoaistamiseen tarkoitettua öljyä, joka kestää korkeita lämpötiloja.

Kivialusta

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

Kaksipuolinen parilalevy

Parilalevyä voidaan käyttää uurrepuoli ylöspäin normaaliin grillaamiseen. Kääntöpuoli soveltuu 4 pienen ohukaisen tai pannukakun paistamiseen.

Säädettävä termostaatti

Jos termostaatinuppi on asetettu maksimisäätöön (oikea asento), kuumennuskierukka on päällä suurimman osan ajasta. Jos termostaatinuppia käännetään vasemmalle (matalampi säätö), kuumennuskierukka sammuu ajoittain ja

kytketty sitten päälle uudestaan. Keltainen merkkivalo palaa niin kauan kun kuumennuskierukka on kytkettynä päälle. Kun ruoka on valmista, käännä termostaatti pienimpään asentoonsa ja vedä verkkopistoke irti.

Käyttö

- Aseta grillikivi ja kaksipuolinen parilalevy laitteen päälle ja varmista samalla, että grillikivessä oleva kohdistusura on kiinnitetty kunnolla kannattimen ulokkeisiin. Käyttöturvallisuutta varten parilalevyssä olevan lisäreunaman on istuttava tukevasti ulokkeiden edessä kannattimen päällä.
- Kytke pistoke sopivaan pistorasiaan ja työnnä termostaattia oikealle päateasentoon.
- Laite on valmis käytettäväksi noin 10 minuutin esilämmityksen jälkeen. Grillikiven käyttö edellyttää kuitenkin noin 25 minuutin esilämmitysaikaa.
- Aseta grillattava ruoka tarpeen mukaan joko parilalevylle tai kivelle. Parilalevyä voidaan käyttää myös ohukaisten tai pannukakkujen valmistamiseen.
- Aseta raclette-juusto minipannuihin. Aseta minipannut laitteeseen kuumennuskierukan alle ja jätä ne sinne, kunnes juusto on sulanut.
- Varoitus:** Älä aseta tyhjiä minipannuja laitteeseen silloin, kun laite on kytkettynä päälle.
- Kun grillaus on päättynyt, käännä termostaattia kokonaan vasemmalla ja kytke laite irti verkkovirrasta.

Raclette-juuston valmistaminen

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

Käytännön ohjeita

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

Puhdistus ja hoito

- Vedä verkkopistoke irti ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Laitetta ei turvallisuussyistä saa käsitellä nesteillä, eikä missään tapauksessa upottaa veteen.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Pyyhi laite puhtaaksi kevyesti kostutetulla liinalla.
- Ota pois kaksipuolinen parilalevy ja huuhtelee sitä hetkinen kuumassa vedessä. Käytä tarvittaessa mietoa puhdistusainetta. Pyyhi levy kuivaksi pehmeällä liinalla.
- Varmista, että kivialusta on täysin jäähtynyt ennen kuin poistat sen puhdistusta varten. Puhdista kivialusta juoksevassa vedessä synteettisellä sienellä, ilman pesuaineita. Kuivaa alusta huolellisesti pehmeällä kankaalla. Älä upota kivialustaa veteen.
- Minipannut voi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä, ja ne tulee kuivata kunnolla puhdistuksen jälkeen.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta

käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

PL Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia

Szanowni Klienci

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

Podłączenie do sieci zasilającej

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

Zestaw

1. Kamienna płyta
2. Regulowany termostat
3. Rowek prowadzący płyty kamiennej
4. Przewód zasilający z wtyczką
5. Dwustronna płyta grillowa
6. Obudowa
7. Żółty wskaźnik świetlny – funkcja grzania
8. Czerwony wskaźnik świetlny – gotowy do pracy
9. Mini-patelnia
10. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)

Instrukcja bezpieczeństwa

- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy jego główny korpus i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, gdyż nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- W trakcie pracy urządzenia jego

powierzchnia, dwustronna płyta grillowa, płyta kamienna i mini-patelnie są gorące.
Uwaga: dotknięcie grozi oparzeniem.

- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać, aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- 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.
- Przed uruchomieniem urządzenia na element grzejny należy najpierw nałożyć płytę grillową oraz płytę kamienną.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;

- i przed przystąpieniem do czyszczenia.

- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z regulaminem bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być dokonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Przed pierwszym użyciem

Zdjąć wszystkie elementy opakowania.

Przed pierwszym użyciem urządzenia wyczyścić dwustronną płytę grillową, płytę kamienną i mini-patelnię przy użyciu wilgotnej ściereczki.

W celu wyeliminowania specyficznego zapachu nowości, który może wydobywać się po pierwszym włączeniu, zaleca się rozgrzanie grilla na około 10 minut na pusto tzn. bez żadnych produktów. Ponieważ z urządzenia może wydobyć się niewielka ilość dymu, w czasie tej czynności należy odpowiednio wentylować pomieszczenie, w którym jest ona wykonywana. Przed umieszczeniem produktu na płycie grillowej należy ją lekko posmarować niewielką ilością oleju przeznaczonego do smażenia, który może być bezpiecznie rozgrzewany do wysokich temperatur.

Kamienna płyta

- Położyć kamienną płytę na elemencie grzewczym gładką stroną do góry. Uwaga: nie należy kłaść zimnej płyty na gorącym elemencie grzewczym.
- Kamienną płytę można używać do

pieczenia/smażenia warzyw, plasterków mięsa, ryb itp.

- Płyta kamienna wykonana jest z naturalnego materiału. Niewielkie pęknięcia wynikające z naturalnego rozkurczania i skurczania się płyty podczas ogrzewania i stygnięcia urządzenia są zjawiskiem normalnym, podobnie jak zmiana barwy na ciemniejszą. Nie ma to negatywnego wpływu na pracę urządzenia.
- Na płycie kamiennej nie należy umieszczać zamrożonej żywności ani produktów zawierających cukier (jak np. korniszony czy musztarda).

Dwustronna płyta grillowa

Kiedy płyta jest odwrócona żeberkowaną stroną do góry, można jej używać do normalnego grillowania. Druga strona przeznaczona jest do smażenia 4 małych naleśników.

Regulowany termostat

Jeżeli suwak termostatu jest ustawiony na najwyższą moc (prawy koniec), element grzewczy będzie włączony przez większą część czasu. Jeżeli suwak termostatu będzie ustawiony na niższą moc (po lewej stronie), element grzewczy będzie się od czasu do czasu wyłączać i ponownie włączać.

Żółty wskaźnik świetlny jest włączony tak długo jak włączony jest element grzewczy.

Po zakończeniu pracy, ustawić termostat na najniższą temperaturę i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Obsługa

- Nałożyć płytę kamienną oraz dwustronną płytę grillową sprawdzając, czy rowek prowadzący płyty kamiennej jest odpowiednio zabezpieczony uchwytnymi na wsporniku. Aby bezpiecznie korzystać z urządzenia, należy tak umieścić płytę grillową, aby jej dodatkowy grzbiet oparł się pewnie przed uchwytnymi wspornika.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu

elektrycznego i przesunąć suwak termostatu maksymalnie do prawego końca.

- Po około 10 minutach rozgrzewania urządzenie jest gotowe do pracy. Użycie płyty kamiennej wymaga rozgrzewania przez około 25 minut.
- Umieścić produkt przeznaczony do przygotowania na płycie grillowej lub kamiennej. Na płycie grillowej można także smażyć naleśniki.
- Do mini-patelni włożyć ser raclette. Włożyć mini-patelnie pod element grzewczy i zostawić je tak długo, aż ser się rozpuści.

Uwaga: Nie wkładać pustych mini-patełni do włączonego urządzenia.

- Po zakończeniu grillowania, przesunąć suwak termostatu maksymalnie do lewego końca i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Jak przyrządzić ser raclette

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

Kilka praktycznych rad

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

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie

zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.

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

Utylizacja



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

Gwarancja

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

naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

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

Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

Τα μέρη της συσκευής

1. Πέτρινη πλάκα
2. Μεταβλητός θερμοστάτης
3. Εγκοπτή τοποθέτησης στην πέτρινη πλάκα
4. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
5. Πλάκα ψησίματος διπλής όψης
6. Περίβλημα
7. Κίτρινη ενδεικτική λυχνία – λειτουργία θέρμανσης
8. Κόκκινη ενδεικτική λυχνία – σε ετοιμότητα
9. Μικρό ταψί
10. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή

λειτουργία της συσκευής.

- Οι επιφάνειες της συσκευής, η πλάκα ψησίματος διπλής όψης, η πέτρινη πλάκα και τα μικρά ταψιά θερμαίνονται κατά τη χρήση. **Προσοχή!** Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτήν.
- Πριν από τη χρήση, πρέπει να τοποθετείτε την πλάκα ψησίματος διπλής όψης και την πέτρινη πλάκα επάνω από το θερμαντικό στοιχείο της συσκευής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.

- **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.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή ελειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας

Πριν από την πρώτη χρήση

Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας. Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για πρώτη φορά, καθαρίστε την πλάκα ψησίματος διπλής όψης, την πέτρινη πλάκα και τα μικρά ταψιά με ένα υγρό πανί. Συνιστούμε να θερμάνετε τη συσκευή για 10 περίπου λεπτά χωρίς τρόφιμα για να αποβάλλετε την οσμή που συνήθως συναντάται όταν ανάβετε την ψησταριά για πρώτη φορά. Μπορεί να υπάσχει και λίγος καπνός. Συνεπώς ίσως χρειαστεί να αερίζετε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας. Πριν τοποθετήσετε τρόφιμα επάνω στην πλάκα ψησίματος, θα πρέπει να την αλείψετε λίγο με μια μικρή

ποσότητα λαδιού που προορίζεται ειδικά για τηγάνισμα και μπορεί να θερμανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες.

Πέτρινη πλάκα

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα στη συσκευή επάνω από το θερμαντικό στοιχείο, με τη γυαλισμένη πλευρά προς τα επάνω. **Προσοχή!** Να αποφεύγετε να τοποθετείτε την ψυχρή πέτρινη πλάκα επάνω σε ζεστό θερμαντικό στοιχείο.
- Η πέτρινη πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο λαχανικών, κρέατος σε φέτες, ψαριού, κτλ., όπως απαιτείται.
- Αυτή η πέτρινη πλάκα είναι εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένη από φυσικό υλικό. Οι μικρές ρωγμές από φυσική διαστολή και συστολή που προκύπτει κατά τη θέρμανση και ψύξη, καθώς και μια αλλαγή προς ένα πιο σκούρο χρώμα είναι φυσιολογικές και δεν επιφέρουν καμία βλάβη.
- Μην τοποθετήσετε κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα που περιέχουν ξίδι (όπως τσουρί ή μουστάρδα) επάνω στην πέτρινη πλάκα.

Πλάκα ψησίματος διπλής όψης

Με την πλευρά με τις ραβδώσεις να δείχνει προς τα επάνω, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος για ψήσιμο με το συνηθισμένο τρόπο. Η άλλη πλευρά είναι κατάλληλη για να ψήνετε 4 μικρές κρέπες ή τηγανίτες.

Μεταβλητός θερμοστάτης

Αν ο διακόπτης του θερμοστάτη βρίσκεται στην υψηλότερη ρύθμιση (τέρμα δεξιά), το θερμαντικό στοιχείο θα είναι αναμμένο την περισσότερη ώρα. Εάν θέσετε το διακόπτη του θερμοστάτη προς τα αριστερά (χαμηλότερη ρύθμιση), το θερμαντικό στοιχείο θα σβήνει περιστασιακά και κατόπιν θα ανάβει ξανά.

Η κίτρινη ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη όση ώρα είναι αναμμένο το

θερμαντικό στοιχείο.

Μετά από τη χρήση, στρέψτε το θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση και βγάλετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

Λειτουργία

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα και την πλάκα ψησίματος διπλής όψης στη συσκευή, φροντίζοντας η εγκατάσταση της διπλής όψης στην πέτρινη πλάκα να είναι σωστά ασφαλισμένη με τις αντίστοιχες λαβές στο στήριγμα.

Για την ασφαλή λειτουργία, το πρόσθετο αυλάκι στην πλάκα ψησίματος πρέπει να είναι τοποθετημένο με ασφάλεια μπροστά από τις λαβές του στηρίγματος.

- Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα και θέστε το διακόπτη του θερμοστάτη τέρμα δεξιά.
- Μετά από χρόνο προθέρμανσης περίπου 10 λεπτών, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ωστόσο, η χρήση της πέτρινης πλάκας απαιτεί χρόνο προθέρμανσης περίπου 25 λεπτών.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στην πλάκα ψησίματος ή στην πλάκα, όπως απαιτείται. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος και για να ετοιμάσετε κρέπες ή τηγανιτές.
- Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ σε μικρά ταψιά. Τοποθετήστε τα μικρά ταψιά στη συσκευή, κάτω από το θερμαντικό στοιχείο, και αφήστε τα έως ότου λιώσει το τυρί.

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

- Όταν τελειώσετε το ψήσιμο, θέστε το διακόπτη του θερμοστάτη τέρμα αριστερά και βγάλετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

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

Πρακτικές συμβουλές

- Πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρεύετε.
- Για να μην προκαλέσετε βλάβη στην επικάλυψη της πλάκας ψησίματος και των μικρών ταψιών, να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που δεν προκαλούν γρατσουνιές.
- Όταν ψήνεται μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, θα πρέπει να αφαιρείτε περιττώματα από το συσσωρευμένο λίπος.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίζετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
- Βγάλτε την πλάκα ψησίματος και ξεπλύνετε τη με λίγο ζεστό νερό. Εάν απαιτείται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό. Σκουπίστε την πλάκα ξανά με ένα μαλακό πανί για να τη στεγνώσετε.
- Πριν βγάλετε την πέτρινη πλάκα για να την καθαρίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί εντελώς. Καθαρίστε την πέτρινη πλάκα με ένα συνθετικό σφουγγάρι κάτω από τρεχούμενο νερό χωρίς απορρυπαντικό. Κατόπιν σκουπίστε την πλάκα με ένα μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει. Μη βυθίζετε την πέτρινη

Προετοιμασία του τυριού ρακλέτ

Χρησιμοποιήστε περίπου 200 έως 300

πλάκα σε νερό.

- Καθαρίστε τα μικρά ταψιά με ζεστό σαπουνόνερο και κατόπιν στεγνώστε τα καλά.

Απορριψη



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

Εγγύηση

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

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

Раклетница парти- гриль с природным жарочным камнем

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

Включение в сеть

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

Устройство

1. Жарочный камень
2. Регулируемый термостат
3. Установочный паз на жарочном камне
4. Шнур питания с вилкой
5. Двусторонняя жарочная плита
6. Основание
7. Желтая индикаторная лампочка нагрева
8. Красная индикаторная лампочка готовности к работе
9. Минисковородка
10. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)

Правила безопасности

- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли

прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Поверхность корпуса прибора, двусторонняя жарочная плита, жарочный камень и минисковородки при работе прибора сильно нагреваются. **Будьте осторожны!** Можно получить ожог.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их обращению с данным прибором.
- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Ребенок может надеть пакет на голову и задохнуться!
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.
- 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

легко воспламеняющихся материалов.

- Перед использованием прибора необходимо установить двустороннюю жарочную плиту и жарочный камень на верх прибора, над нагревательным элементом.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
 - после использования
 - при любой неполадке
 - перед чисткой прибора
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки, а только за саму вилку.
- Фирма не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения положений данного руководства.
- Это устройство предназначено исключительно для домашнего применения и не должно использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производить с я квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в службу сервисного обслуживания, адрес которой указан в приложении к данной инструкции.

Включение

Полностью удалите все упаковочные

материалы.

Перед первым применением прибора очистите двустороннюю жарочную плиту, жарочный камень и минисковородки влажной тканью.

Перед первым включением рекомендуется прогреть прибор без продуктов в течение 10 минут, чтобы устранить посторонний запах (возможно образование небольшого количества дыма). Перед тем как положить продукты для жарки на жарочную плиту, ее следует смазать тонким слоем масла, специально предназначенным для жарки, и которое можно нагревать до высокой температуры.

Жарочный камень

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

Двусторонняя жарочная плита

Жарочную плиту, обращенную рифленой поверхностью вверх, можно использовать для обычной жарки. Обратная сторона плиты используется для выпекания 4 блинчиков или оладей.

Регулируемый термостат

Если ручка термостата установлена на максимальный нагрев (правое положение), нагревательный элемент будет включен постоянно. Если сдвинуть ручку термостата влево (меньший нагрев), нагревательный элемент будет периодически отключаться и включаться.

Желтая индикаторная лампочка горит, когда нагревательный элемент включен.

Заключив приготовление пищи, установите ручку термостата в крайнее левое положение и выньте сетевую вилку из розетки.

Эксплуатация

- Установите жарочный камень и двустороннюю жарочную плиту на прибор, убедившись, что фиксирующие выступы держателя правильно вошли в установочный паз на жарочном камне. Для обеспечения безопасной эксплуатации прибора следите за тем, чтобы вспомогательный выступ на жарочной плите находился перед выступами держателя.
- Вставьте вилку в стенную розетку и установите ручку термостата в крайнее правое положение.
- После предварительного разогрева в течение примерно 10 минут прибор будет готов к применению. Вместе с тем предварительное время разогрева перед использованием жарочного камня составляет около 25 минут.

- Положите продукты для жарки на жарочную плиту или, если требуется, на жарочный камень. Жарочную плиту можно также использовать для выпекания блинов или оладей.
 - Положите ракетный сыр в минисковородки. Установите минисковородки в прибор, под нагревательный элемент, и держите их там до расплавления сыра.
- Предупреждение.** Не устанавливайте пустые минисковородки во включенный прибор.
- Закончив готовку, установите ручку термостата в крайнее левое положение и выньте сетевую вилку из розетки.

Подготовка сыра для ракетницы

Нарежьте, в зависимости от количества порций, несколько пластин мягкого сыра толщиной в 3-5 мм и положите их в минисковородки. За счёт жара, идущего сверху от нагревательного элемента, сыр расплавится довольно быстро.

Полезные советы

- Замороженные продукты перед приготовлением лучше оттаять.
- Чтобы не повредить покрытие жарочной плиты и минисковоронок, не пользуйтесь острыми предметами кухонной утвари.
- При жарке пищи в больших количествах осторожно удаляйте, время от времени, скопившийся жир.

Чистка и уход

- Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Не мойте прибор водой и ни в коем случае не погружайте его в воду.

- Не используйте для чистки прибора сильнодействующие или абразивные чистящие средства.
- Протрите прибор слегка влажной тканью.
- Снимите двустороннюю жарочную плиту и вымойте ее в теплой воде. При необходимости можно использовать мягкие моющие средства. После этого вытрите поверхность насухо мягкой тканью.
- Прежде чем снять жарочный камень, убедитесь, что он остыл. Камень нужно чистить синтетической губкой под проточной водой без применения моющих средств. После этого следует его вытереть насухо мягкой тканью. Не погружайте камень в воду.
- Минисковородки нужно мыть в теплой мыльной воде, после чего вытереть насухо.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором.

■ Относите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы "Severin" - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя,

установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen**Service Centres****Centrales service-après-vente****Oficinas centrales del servicio****Centros de serviço****Centrale del servizio clienti****Service-centrales****Centrale serviceafdelinger****Centrālā kundtjānstplāterš****Keskushuolto****Servisné stredisko****Centrālā obsluḡi klientŃw****Szerviz****Κεντρικό σέρβις****SEVERIN Service**

Am Brühl 27

59846 Sundern

Telefon (02933) 982-460

Telefax (02933) 982-480

service@severin.de

Kundendienst Ausland**Belgique**

Dancal N.V.

Bavikhooftestraat 72

8520 Kuurne

Tel.: 056/71 54 51

Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Hercegovina

Malisic MP d.o.o

Tromeda Medugorje bb

88260 Citluk

Tel.: + 387 36 650 446

Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria

Noviz AG

Khan Kubrat 1 Str.

BG-4000 Plovdiv

Tel.: + 359 32 275 617, 275 614

e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic

ARGO spol. s r.o.

Žihobce 137

CZ 342 01 Sušice

Tel.: + 376 597 197

Fax: + 376 597 197

http://argo.zihobce.cz

argo@zihobce.cz

Croatia

TD Medimurka d.d.

Trg. Republike 6

HR-40000 Cakovec

Croatia

Tel.: +385-40 328 650

Fax: + 385 40 328 134

e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus

G.L.G. Trading

4-6, Oidipodos Street

Larnaca, Cyprus

Tel.: 024/633133

Fax: 024/635992

Danmark

Scandia Serviceteknik A/S

Hedeager 5

2605 Brøndby

Tel.: 45-43202700

Fax: 45-43202709

Estonia:

Tallinn: CENTRALSERVICE,

Tammsaare tee 134B,

tel: 654 3000

Tartu: CENTRALSERVICE,

Aleksandri 6, tel: 7 344 299,

7 344 337, 56 697 843

Pärnu: CENTRALSERVICE,

Riia mnt. 64, tel: 44 25 175

Narva: CENTRALSERVICE,

Tallinna 6A, tel: 35 60 708

Haapsalu: Teco KM OÜ,

Jalaka 1A, tel: 47 56 900

Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,

tel: 32 40 515

Viljandi: Aaber OÜ,

Vabaduse pl. 4, tel: 43 33 802

Kuressaare: Toomas Teder FIE,

Pikk 1B, tel: 45 55 978

Käina: Ilmar Pauk Elektroonika

FIE, Mäe2S,

tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana

Severin Electrodome. España S.L.

Plaza de la Almazara Portal 4,

1º E.

45200 ILLESCAS(Toledo)

Tel: 925 51 34 05

Fax: 925 54 19 40

eMail: severin@severin.es

http://www.severin.es

France

SEVERIN France Sarl

4, rue de Thal

B.P. 38

67211 OBERNAI CEDEX

Tel.: 03 88 47 62 08

Fax: 03 88 47 62 09

Greece

BERSON

C. Sarafidis Bros. S.A.

Agamemnonos 47

176 75 Kallithea, Athens

Tel.: 0030-210 9478700

Philippus Business Center

Agias Anastasias & Laertou, Pilea

Service Post of Thermi

570 01 Thessaloniki, Greece

Tel.: 0030-2310954020

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO.

LTD.

No. 668, 7th. Floor

Bahar Tower

Ave. South Bahar

TEHRAN - IRAN

Tel.: 009821 - 77616767

Fax: 009821 - 77616534

Info@iranseverin.com

www.iranseverin.com

Israel

Eatay Agencies

109 Herzl St.

Haifa

Phone: 050-5358648

Email: service@severin.co.il

Italia

Videoelettronica di Sgambati &

Gabrini C.S.N.C.

via Dino Col 52r-54r-56r,

I - 16149 Genova

Green Number: 800240279

Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09

Fax: 010/6 42 50 09

e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan

F.A. Kettaneh

P.O. Box 485

Amman, 11118, Jordan

Tel: 00962-6-439 8642

e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea

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

Latvia

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

Lebanon

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

Luxembourg

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

Macedonia

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

Magyarország

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

Nederland

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

Norway

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

Österreich

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

Polska

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

Portugal

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

Russian Federation

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

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

Romania

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

Schweiz

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

Serbia

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

Slovak Republic

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

Finland

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

Svenska

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

Slovenia

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

Stand: 03.2010

SEVERIN