

SEVERIN

Gebrauchsanweisung Raclette-Partygrill mit Naturgrillstein (D)

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

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

Gebruiksaanwijzing Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen (NL)

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

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

Brugsanvisning Raclette Partygrill med naturgrillsten (DK)

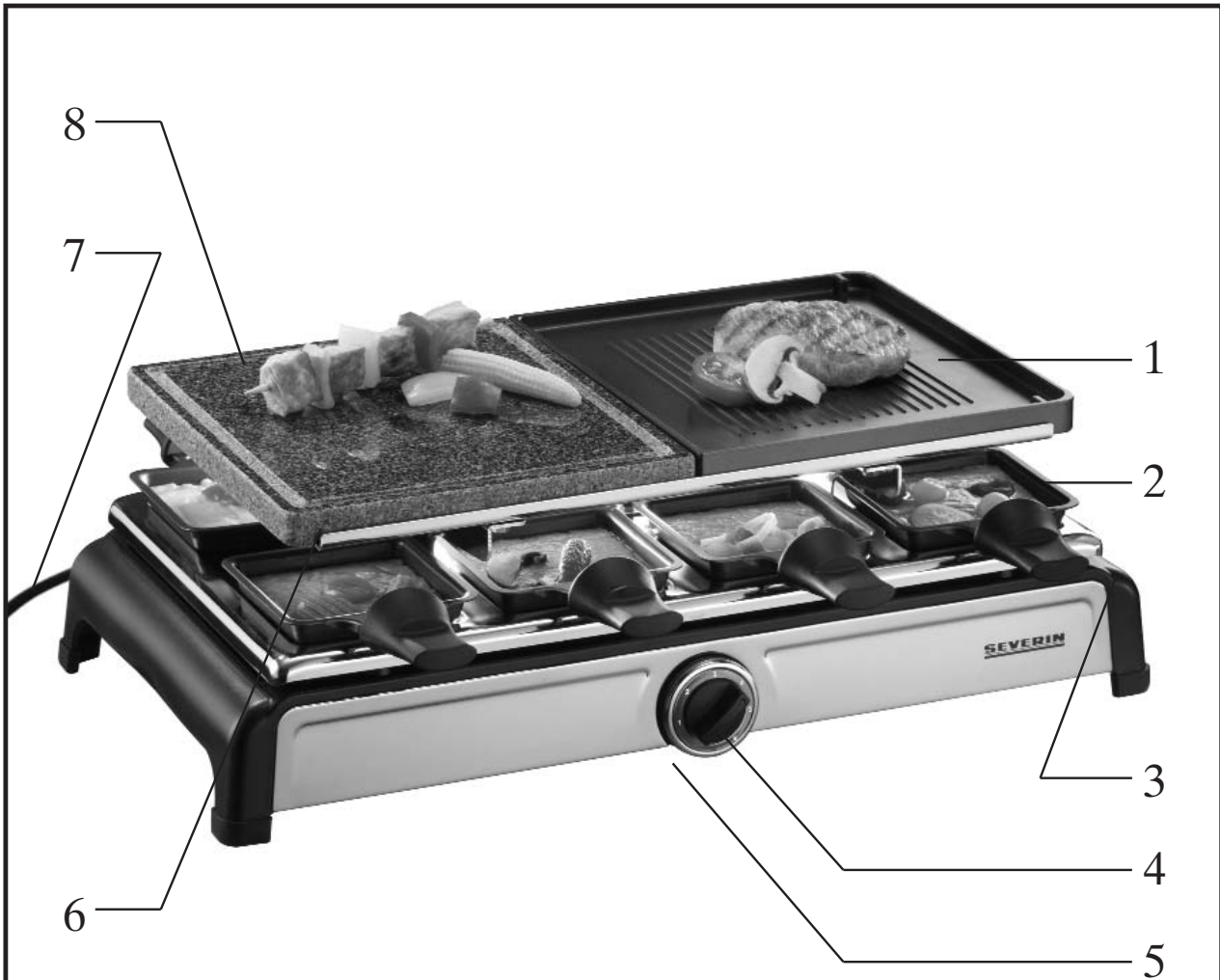
Bruksanvisning Raclette partygrill med natursten (S)

Käyttöohje Raclette-juhlagrilli luonnollisen grillikiven kera (FIN)

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

Οδηγίες χρήσεως Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα (GR)

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



ⓓ 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. Wendegussplatte
2. Pfännchen
3. Gehäuse
4. Temperaturregler mit Kontrollleuchte
5. Typenschild (unter dem Gerät)
6. Aufnahmerille am Stein
7. Anschlussleitung
8. Grillstein

Sicherheitshinweise

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

Verbrennungsgefahr!

- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Stellen Sie daher das Gerät auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen. Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu diesen Gegenständen ein.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb niemals unbeaufsichtigt.
- **Den Netzstecker ziehen**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Verwenden Sie nur das beigegefügte Original-Zubehör!
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie den Grillstein und die Wendegussplatte abnehmen, das Gerät reinigen oder zur Aufbewahrung wegstellen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien!

- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für den gewerblichen Einsatz.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung die Wendegussplatte, den Grillstein und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Wir empfehlen Ihnen bei der ersten Inbetriebnahme das Gerät ca. 10 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufzuheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- 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 Fischeisbein 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.
- Das Gerät nicht länger als 30 Minuten ohne Speisen auf dem Stein betreiben.

Wendegussplatte

Die Wendegussplatte kann mit der gerillten Seite zum Grillen verwendet werden. Mit der anderen Seite können 4 kleine Crêpes gebacken werden.

Temperaturregler

- Der Temperaturregler regelt die Einschaltdauer der Heizung. Die Kontrollleuchte zeigt den momentanen Betriebszustand der Heizung an.
Heizung an = Kontrollleuchte ein
Heizung aus = Kontrollleuchte aus
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler in die minimale Position • drehen und den Netzstecker ziehen.
- Wählen Sie die maximale Position 6 für den Schmelz- und Grillvorgang. Drehen Sie den Regler in eine niedrigere Position, um die Speisen warm zuhalten.

Inbetriebnahme

- Grillstein und Wendegussplatte auf das Gerät setzen. Beachten Sie dabei, dass die Aufnahmerille im Grillstein in den Haken am Aufnahmewinkel greift. Die Wendegussplatte hat eine kleine Rippe, die ebenfalls vor die Haken am Aufnahmewinkel greift.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den Temperaturregler in die maximale Position 6 drehen. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vorheizen, um die für den Garvorgang benötigte

Temperatur zu erreichen.

- 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 in die Position • drehen 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.

Tipps für die Zubereitung

Pfännchen

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

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

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

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

Grillen

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

Crêpes-Rezept

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

Reinigung und Pflege

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

unter fließendem Wasser mit Spülmittel mit einem Kunststoffschwamm reinigen. Anschließend mit einem Tuch abtrocknen. Den Stein niemals ins Wasser legen.

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

Ersatzteile und Zubehör

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

Entsorgung



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

Garantie

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

Ⓞ Raclette party-grill with natural stone grill

Dear Customer,

Before using the appliance, 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. Double-sided grill plate
2. Mini pan
3. Housing
4. Variable thermostat with indicator light
5. Rating label (on underside of appliance)
6. Locating groove on grill stone
7. Power cord with plug
8. Grill stone

Important safety instructions

- Before the appliance is used, the main body as well as any attachments should be checked thoroughly for any defects. If the appliance, for instance, has been dropped onto a hard surface, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on its operational safety.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- Before use, the double-sided grill plate and the grill stone must be placed on top of the appliance over the heating element.
- 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 burn injury.

- Do not allow the power cord to touch any hot part of the appliance.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When cooking food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the grill next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it. Ensure sufficient safety clearance from such objects.
- This appliance is not intended for use by any person (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after use,
 - in case of any malfunction, and
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer.
- Always allow the appliance sufficient time to cool down before removing the double-sided grill plate or the grill stone, and before cleaning or storing the unit.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system
- **Caution** : Do not use the appliance outdoors.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if

these instructions are not complied with.

- This appliance is intended for domestic 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 onto 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.
- Do not let the appliance remain switched on for more than 30 minutes unless there is food 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.

Temperature control

- The variable thermostat controls the operating time of the heating element, with the indicator light showing its current operating state.
Indicator light on = heating element on
Indicator light off = heating element off
- After use, return the thermostat to its lowest setting (●) and unplug the appliance from the mains supply.
- When melting cheese or grilling, the maximum setting (6) should be used. Simply to keep food warm, the thermostat should be adjusted to a lower setting.

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 outlet and turn the thermostat control to its maximum setting (6). Let the appliance preheat for about 10 minutes to reach the temperature necessary for melting cheese and for grilling.
- 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 pans in the appliance, under the heating element, and leave them until the cheese has melted.

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

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

How to prepare raclette cheese

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

Practical hints

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

Helpful hints for food preparation

Mini-pans

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

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

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

Season to taste with salt, pepper, paprika etc.

Grilling

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

Recipe for crêpes

Ingredients:

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

Preparation:

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

General care and cleaning

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- The exterior of the appliance may be wiped with a slightly damp, lint-free cloth.
- 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 using a mild detergent if necessary. Wipe thoroughly

dry afterwards with a soft cloth. Do not immerse the stone completely in water.

- Clean the mini-pans in warm soapy water and dry them thoroughly afterwards.

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. 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.

(F)

Raclette-Gril avec pierre de cuisson naturelle

Chère cliente, Cher client,

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

Branchement au secteur

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

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Plaque de cuisson double face
2. Poêlon
3. Socle
4. Thermostat réglable avec voyant lumineux
5. Plaque signalétique (sous l'appareil)
6. Rainure guide de la pierre de cuisson
7. Cordon d'alimentation avec fiche
8. Pierre de cuisson

Consignes de sécurité importantes

- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Ne jamais faire fonctionner l'appareil si celui-ci est tombé par terre, car il pourrait être endommagé sans que ces dommages soient visibles extérieurement.
- Examinez régulièrement le cordon pour vous assurer de son parfait état. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé.
- Avant d'utiliser l'appareil, mettez en place la plaque de cuisson double face et la pierre de cuisson par dessus la

résistance.

- Les surfaces de l'appareil, la plaque de cuisson double face, la pierre de cuisson et les poêlons chauffent pendant le fonctionnement. **Attention** : risque de brûlure.
- Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface de travail plane, horizontale et résistante à la chaleur et aux éclaboussures d'eau ou de graisse.
- Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable. Assurez un écart suffisant entre l'appareil et ces objets.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par une personne (y compris un enfant) souffrant d'une déficience physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si cette personne a été formée à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité, ou est surveillée par celle-ci.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
 - après utilisation,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires originaux.
- Laissez toujours refroidir l'appareil avant de retirer la plaque de cuisson double face, ou la pierre de cuisson, et avant de nettoyer ou de ranger l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- **Attention** : Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Nous déclinons toute responsabilité pour

les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

- Cet appareil est destiné à 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 ou de graisse 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 et foncée de la pierre, sont des phénomènes normaux sans effets préjudiciables.
- Ne placez sur la pierre aucun aliment surgelé ni aliment contenant du vinaigre (tel que cornichon au vinaigre ou moutarde).
- Ne pas laisser l'appareil en marche plus de 30 minutes sans qu'il y ait d'aliments sur la pierre.

Plaque de cuisson double face

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

Thermostat

- Le thermostat commande le temps de chauffe de la résistance, l'état signalé par le voyant lumineux.
Voyant allumé = résistance allumée
Voyant éteint = résistance éteinte
- Après utilisation, remettez le bouton du thermostat sur sa position minimum (●), puis débranchez l'appareil de la prise murale.
- Pour faire fondre le fromage ou griller les aliments, utilisez la position maximum (6). Pour maintenir les aliments au chaud, utilisez une position moins élevée.

Fonctionnement

- 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.
- Branchez la fiche sur une prise murale

adaptée, puis mettez le thermostat sur sa position maximum (6). Laissez l'appareil préchauffer pendant 10 minutes environ pour atteindre la température requise pour fondre le fromage et griller.

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

Préparation du fromage

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

Conseils pratiques

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

Astuces pour la préparation des aliments

Poêlons

Remplissez les poêlons de vos aliments préférés, puis placez le fromage par-dessus. Quelques exemples d'aliments à utiliser : Ananas, champignon, fenouil, poireau, poivron, blanc de dinde grillé, salami,

concombre, jambon cuit, céleri, tomate, courgette, oignon.

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

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

Grillage

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

Recette des crêpes

Ingrédients :

- 120 g de farine
- 20 g de sucre
- 3 oeufs
- 60 g de beurre fondu ou d'huile
- 200 ml de lait
- 1/2 c à c de sel
- 100 ml d'eau du robinet ou minérale

Préparation :

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

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de choc électrique, ne pas nettoyer l'appareil à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou concentrés.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Retirez la plaque de cuisson double face, puis rincez-la à l'eau chaude additionnée si nécessaire d'un peu de détergent doux. Séchez-le ensuite à l'aide d'un chiffon

doux.

- Assurez-vous que la pierre est suffisamment refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique avec détergent, puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.
- Les poêlons doivent être nettoyés à l'eau savonneuse, puis séchés soigneusement.

Mise au rebut



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

Garantie

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

Ⓝ Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen

Beste klant

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

Aansluiting

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

Beschrijving

1. Dubbelzijdige grillplaat
2. Pannetje
3. Huizing
4. Regelbare thermostaat met controlelampje
5. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
6. Geplaatste groef op grillsteen
7. Snoer met stekker
8. Grillsteen

Belangrijke veiligheidsinstructies

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

grillplaat en de grillsteen op de top van het verwarmingselement van het apparaat geplaatst worden.

- De oppervlaktes van het apparaat, de dubbelzijdige grillplaat, grillsteen en de mini pannetjes worden heet tijdens gebruik. **waarschuwing:** er is gevaar voor verbranding.
- Het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
- Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grilt met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
- De grill niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen. Zorg voor voldoende veiligheidsruimte van zulke voorwerpen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (Kinderen inbegrepen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheid, of gebrek aan ervaring en wetenschap, behalve wanneer men begeleiding of instructies van het apparaat gehad heeft van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder begeleiding zijn om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken.

- Geef het apparaat altijd voldoende tijd om af te koelen voordat men de dubbelzijdige grillplaat of de grillsteen verwijdert, en voordat men de unit schoonmaakt of opbergt.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- **Waarschuwing:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Gebruik

Eerste ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 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.
- Laat het apparaat niet langer aan staan dan 30 minuten, tenzij er voedsel op de steen is.

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 pannekoeken.

Temperatuur controle

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

simpelweg warm te houden, moet men de thermostaat in de laagste stand zetten.

Gebruik

- Plaats de grillsteen en de dubbelzijdige grillplaat op de unit, 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 zet de thermostaat controle naar de maximale stand (6). Laat het apparaat opwarmen voor ongeveer 10 minuten om de temperatuur te bereiken nodig voor het smelten van kaas en voor grillen.
- Plaats het te grillen voedsel op de grillplaat of op de steen zoals gewenst. De grillplaat kan ook gebruikt worden voor het bereiden van crêpes of pannekoeken.
- Plaats de 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 met grillen klaar is, zet de thermostaat controle naar de minimale zetting (•) en verwijder het apparaat van het stroomnet.

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.

Hulpzame tips voor het bereiden van voedsel

Mini pannetjes

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

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

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

Grillen

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

Recept voor crêpes

Ingrediënten:

120gr bloem

20gr suiker

3 eieren

60gr gesmolten boter of olie

200ml melk

½ theelepel zout

100 ml water of mineraal water

Bereiding:

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


- Laat het deeg voor 60 minuten staan.

Algemeen onderhoud en schoonmaken

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat voldoende afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder.
- Gebruik geen schuurmiddel of bijtende schoonmaakprodukten.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- Verwijder de dubbelzijdige grillplaat en spoel het af in heet water. Wanneer nodig, mag men wat zachte zeep gebruiken. Droog hierna goed af met een zachte doek.
- Voordat de steen wordt verwijderd om te worden gereinigd moet erop worden gelet of hij helemaal is afgekoeld. Maak de steen schoon met een synthetische spons onder stromend water, gebruik een zachte zeep wanneer nodig. Droog de steen daarna met een zachte doek droog. De steen niet in water onderdompelen.
- De pannetjes moeten met warm water en zeep worden gereinigd en daarna goed worden afgedroogd.

Weggoeien



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

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

ⓔ 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

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

Elementos componentes

1. Placa del grill de doble cara
2. Minisartén
3. Carcasa
4. Termostato variable con luz indicadora
5. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
6. Ranura de posicionamiento en la piedra-grill
7. Cable de alimentación con clavija
8. Piedra-grill

Instrucciones importantes de seguridad

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable eléctrico debería examinarse con regularidad para detectar cualquier daño. Si descubre que el cable está dañado, no debe utilizar el aparato.
- Antes de su utilización, la placa del grill de doble cara y la piedra-grill se deben colocar en el aparato sobre el elemento térmico.

- 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.
- Se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Durante el funcionamiento, se debe colocar el aparato sobre una superficie termorresistente, a prueba de salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- No coloque el grill junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill. Asegure que existe suficiente distancia de seguridad respecto a este tipo de objetos.
- Este aparato no debe ser utilizado por ninguna persona (incluidos niños) con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales y tampoco por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable y por su propia seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no juegan con el aparato.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- **Desenchufe siempre el aparato**
 - **después del uso,**
 - **si hay una avería, y**
 - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación; sino asir siempre la clavija misma.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica.
- Permita que transcurra el tiempo necesario para que el aparato se enfríe antes de retirar la placa del grill de doble cara o la piedra-grill, y antes de limpiar o

guardar la unidad.

- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- **Precaución:** no ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato 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.
 - No deje el aparato encendido durante más de 30 minutos a menos que haya algún alimento 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.

Control de la temperatura

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

Funcionamiento

- Coloque la piedra-grill 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.
- Introduzca la clavija en una toma adecuada y gire el control del termostato a la posición máxima (6). Espere hasta que el aparato se haya calentado durante aproximadamente 10 minutos y se consiga la temperatura necesaria para fundir queso y para asar.
- 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.
- Cuando acabe de utilizar el grill, gire el control del termostato hasta el ajuste mínimo (•) y desconecte el aparato de la red eléctrica.

Modo de preparación del queso en raclette

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

Consejos prácticos

- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su cocción posterior.

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

Consejos útiles para preparar los alimentos

Minisartenes

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

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

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

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

Asar

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

Receta para crepes

Ingredientes:

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

Preparación:

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

aproximadamente 60 minutos.

Limpieza y mantenimiento general

- Siempre desenchufe el aparato de la pared y espere a que se enfrié suficientemente antes de limpiarlo.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No emplear productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Retire la placa 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 utilizando un detergente suave, cuando sea necesario. Después séquela por completo con un paño suave. No sumerja la piedra en agua.
- Las minisartenes se deben limpiar con agua templada y jabón, y después se deben secar por completo.

Eliminación



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

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste

normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc.

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

Descrizione

1. Piastra di grigliatura a doppia faccia
2. Tegamino
3. Unità centrale
4. Termostato regolabile con spia luminosa di controllo
5. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
6. Scanalatura di fissaggio sul grill in pietra
7. Cavo di alimentazione con spina
8. Grill in pietra

Importanti norme di sicurezza

- Prima di mettere in uso l'apparecchio controllate che il corpo centrale e tutti gli accessori inseriti non presentino difetti. Non usate l'apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Controllate con regolarità che sul cavo di alimentazione non ci siano tracce di deterioramento. Nell'eventualità che tali tracce siano rinvenute, l'apparecchio non va più usato.
- Prima dell'uso, sistemate la piastra a doppia faccia e il grill in pietra

sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante.

- La superficie 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.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere installato su una superficie resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e antimacchia: non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto tenore di grasso o di sostanze liquide.
- Non mettete il grill vicino a una parete o in un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili. Assicuratevi anche di mantenere una certa distanza di sicurezza da qualsiasi oggetto.
- Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza o conoscenza, a meno che non siano adeguatamente sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessario sorvegliare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro**
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante.

- Aspettate sempre che l'apparecchio si sia raffreddato sufficientemente prima di rimuovere la griglia a doppia faccia o il grill in pietra e prima di pulire o riporre l'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per l'uso con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- **Avvertenza:** Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è destinato ad uso esclusivamente domestico e non è inteso per uso professionale.
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione - devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Funzionamento

Primo utilizzo

- Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
- Prima di mettere in uso il grill per la prima volta, pulite la piastra 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).
- Non lasciate mai acceso l'apparecchio per più di 30 minuti senza alimenti sistemati sulla pietra.

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.

Regolatore della temperatura

- Il termostato variabile controlla il tempo di funzionamento dell'elemento riscaldante e la spia luminosa ne indica lo stato di funzionamento.
Spia luminosa accesa = elemento riscaldante acceso
Spia luminosa spenta = elemento riscaldante spento
- Dopo l'uso, riportate il termostato sull'impostazione minima (●) e scollegate l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

- Per fondere del formaggio o per grigliare va utilizzata l'impostazione massima (6). Per tenere in caldo gli alimenti, posizionate il termostato su un'impostazione più bassa.

Modalità d'uso

- Sistemate 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.
- Inserite la spina in una presa di corrente elettrica adatta e posizionate il termostato sull'impostazione massima (6). Lasciate preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti circa affinché raggiunga la temperatura necessaria per fondere il formaggio o per grigliare gli alimenti.
- 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.
- Alla fine della grigliatura, ruotate il regolatore di temperatura sull'impostazione minima (•) e scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente elettrica.

Preparazione del formaggio raclette

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

che si fonda facilmente. Grazie al calore dall'alto, il formaggio si scioglierà velocemente.

Consigli pratici

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

Consigli utili per la preparazione di pietanze

Tegamini

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

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

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

Insaporite con sale, pepe, paprika o altro.

Grigliatura

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

Ricetta per le crêpes

Ingredienti:

120 gr di farina

20 gr di zucchero

3 uova

60 gr di burro fuso o olio

200 ml di latte

½ cucchiaino di sale

100 ml di acqua o acqua minerale

Esecuzione:

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

Pulizia e manutenzione

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

Smaltimento



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

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da

scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o simili non vengono riconosciuti. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

DK 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. Dobbeltsidet grillplade
2. Små pander
3. Kabinet
4. Justerbar termostat med indikatorlys
5. Typeskilt (på undersiden)
6. Pasningsrille på grillstenen
7. Ledning med stik
8. Grillsten

Vigtige sikkerhedsforskrifter

- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen bør efterses jævnligt for tegn på beskadigelse. Damprenseren må ikke længere benyttes hvis man bliver opmærksom på sådanne fejl.
- Før brug må den dobbeltsidede grillplade og grillstenen placeres øverst på apparatet over varmeelementet.
- Apparatets overflader, den dobbeltsidede grillplade, grillstenen og de små pander bliver meget varme under brug. **Advarsel:** Der er risiko for forbrænding.

- Ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Under brug må apparatet placeres på et varrefast underlag, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.
- Placer ikke grillen tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den. Sørg altid for at der er tilstrækkelig sikker afstand til den slags genstande.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, med mindre de har fået vejledning eller instruktion i brugen af dette apparat af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør være under opsyn for at sikre at de ikke leger med apparatet.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver.
- Lad altid apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af inden den dobbeltsidede grillplade eller grillstenen tages af, og inden apparatet rengøres eller sættes til opbevaring.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er kun beregnet til privat brug, og ikke til erhvervsmæssig

anvendelse.

- For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Betjening

Før brug

- Fjern al emballage fuldstændigt.
- Inden 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 der skal grilles placeres på grillpladen, kan pladen med fordel smøres med en lille smule olie der er egnet til stegning og som derfor tåler opvarmning til høje temperaturer.

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.

- Lad ikke grillen være tændt i mere end 30 minutter med mindre der ligger mad 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.

Termostat

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

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 drej termostaten hen på dens maksimale indstilling (6). Lad apparatet forvarme i ca. 10 minutter for at nå op på den temperatur der er nødvendig for at smelte ost eller grille.
- Placer de fødevarer der skal grilles enten på grillpladen eller på grillstenen. Grillpladen kan også benyttes til at bage crepes eller pandekager.
- Læg raclette-osten i de små pander. Sæt de små pander ind i apparatet, under varmeelementet, og lad dem stå der indtil

osten er smeltet.

Advarsel: Sæt aldrig de små pander tomme ind i apparatet mens det er tændt.

- Når tilberedningen er færdig, drejes termostaten hen på den laveste indstilling (•) og stikket tages ud af stikkontakten.

Forberedelse af raclette-ost

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

Praktiske anvisninger

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

Praktiske tips om tilberedning af maden

De små pander

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

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

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

Smag til med salt, peber, paprika etc.

Grilning

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

Opskrift på pandekager

Ingredienser:

- 120g mel
- 20g sukker
- 3 æg
- 60g smeltet smør eller olie
- 200ml mælk
- 1/2 tsk. salt
- 100 ml vand eller mineralvand

Tilberedning:

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

Generel rengøring og vedligeholdelse

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

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

Komponenter

1. Dubbelsidig grillplatta
2. Minipanna
3. Hölje
4. Reglerbar termostat med signallampa
5. Märkskylt (på apparatens undersida)
6. Grillstenens ledskena
7. Elsladd med stickpropp
8. Grillsten

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och dess tillbehör innan du använder apparaten. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas: t o m osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Kontrollera regelbundet att elsladden inte blivit skadad. Om du uppmärksammar en sådan skada får apparaten inte längre användas.
- Innan du använder apparaten bör den dubbelsidiga grillplattan och grillstenen placeras på apparaten ovanför värmeelementet.
- Apparatus ytor, den dubbelsidiga grillplattan, grillstenen och minipannorna blir heta under användningen. **Varning:** Risk för brännskada.
- Sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatus heta delar.

- Under användningen bör apparaten placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
- Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten. Se till att säkerhetsavståndet till sådana föremål är tillräckligt.
- Denna apparat bör inte användas av personer (inklusive barn) som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som saknar erfarenhet och kunskap. Dessa personer bör antingen endast använda apparaten under tillsyn av en person som är ansvarig för deras säkerhet eller också få tillräckliga instruktioner beträffande apparatus användning.
- Se till att barn inte leker med apparaten.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget - efter användning, - ifall apparaten skulle krångla, - innan apparaten rengörs.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Denna apparat bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten.
- Låt alltid apparaten svalna tillräckligt länge innan du tar bort den dubbelsidiga grillplattan eller grillstenen och innan du rengör eller lägger undan apparaten.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- **Varning:** Använd inte apparaten utomhus.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- 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.

- Låt inte apparaten vara i användning längre än 30 minuter utan att det finns mat 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.

Temperaturkontroll

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

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 uttag och vrid termostatkontrollen till dess maximala inställning (6). Låt apparaten värmas upp ca 10 minuter för att nå den temperatur som behövs för att smälta ost och för grilling.
- 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 vrider du termostatkontrollen till dess minsta inställning (●) 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.

Nyttiga tips för mattillagningen

Minipannor

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

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

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

Krydda med salt, peppar, paprikapulver etc.

Grillning

Grillplattan lämpar sig för grillning av kött

såsom kotletter eller kycklingbröst samt även fisk.

Recept på crêpes

Ingredienser:

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

Tillagning:

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

Allmän rengöring och skötsel

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och låt apparaten svalna tillräckligt innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
 - Torka ytterhöljet på grillen med en fuktad ren trasa.
 - Tag bort den dubbelsidiga grillplattan och skölj den i litet varmt vatten. Vid behov kan du använda mildt diskmedel. Torka plattan torr med en mjuk trasa.
 - Innan du tar bort stenen för rengöring, bör du se till att den är fullt avsvadad. Rengör stenen med en syntetisk svamp under rinnande vatten och använd ett mildt diskmedel vid behov. Torka den torr med en mjuk trasa. Sänk inte ner stenen i vatten.
 - Minipannorna bör rengöras i varmt vatten och diskmedel och därefter torkas helt torra.

Bortskaffning



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

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. 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. Kaksipuolinen parilalevy
2. Minipannu
3. Runko
4. Säädettävä termostaatti ja merkkivalo
5. Arvokilpi (laitteen alapuolella)
6. Grillikiven kohdistusura
7. Virtajohto ja pistoke
8. Grillikivi

Tärkeitä turvaohjeita

- Ennen laitteen käyttöä runko ja lisäosat on tarkastettava huolellisesti vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Liitäntäjohto on tarkistettava säännöllisesti vaurioiden varalta. Jos vaurioita havaitaan, laitetta ei saa enää käyttää.
- Ennen käyttöä kaksipuolinen parilalevy ja grillikivi on asetettava laitteen päälle kuumennuskierukan yläpuolelle.
- Laitteen pinnat, kaksipuolinen parilalevy, grillikivi ja minipannut kuumenevat käytön aikana. **Varoitus:** Palovammojen vaara on olemassa.
- Älä anna liitäntäjohtoa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Käytön aikana laitteen on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestävällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja. Varmista riittävä turvaetäisyys tällaisiin kohteisiin.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt (mukaan lukien lapset), jotka eivät ole fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti täysin kehittyneitä tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, paitsi jos henkilöiden turvallisuudesta vastuussa oleva henkilö valvoo tai ohjaa heitä alussa.
- Lapsia on valvottava, jotta estetään, etteivät he leiki laitteella.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toiminnassa.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina - käytön jälkeen, - jos laitteessa on käyttöhäiriö, - ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä koskaan irrota sitä liitäntäjohtosta vetämällä, vaan tartu aina pistotulpasta.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa.
- Anna laitteen jäähtyä riittävän pitkään ennen kaksipuolisen parilalevyn tai grillikiven poistamista ja ennen laitteen puhdistamista tai säilytykseen laittoa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- **Varoitus:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi, että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa aiheutuneista vahingoista.
- Laitte on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin.

- Turvallisuusmääräykset edellyttävät, että sähkölaitteen saa korjata ja liitäntäjohdon uusia ainoastaan sähköalan ammattilainen. Näin vältetään vaarallisilta tilanteilta. Jos laite vaatii huoltoa tai korjausta, ota yhteys valmistajan huoltopalveluun.

Käyttö

Ennen ensimmäistä 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 uuden laitteen ominaishaju haihtuu. Kevyt savunmuodostus voi olla mahdollista, joten huonetta on syytä tuulettaa toimenpiteen aikana.
- Ennen ruoan asettamista parilalevylle levy tulee voidella kevyesti tilkkasella uppopaistamiseen tarkoitettua öljyä, joka kestää korkeita lämpötiloja.

Kivialusta

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

Kaksipuolinen parilalevy

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

Lämpötilan säätö

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

Käyttö

- Aseta grillikivi ja kaksipuolinen parilalevy laitteen päälle ja varmista samalla, että grillikivessä oleva kohdistusura on kiinnitetty kunnolla kannattimen ulokkeisiin. Käyttöturvallisuutta varten parilalevyssä olevan lisäreunan on istuttava tukevasti ulokkeiden edessä kannattimen päällä.
- Kytke pistotulppa sopivaan pistorasiaan ja aseta säädettävä termostaatti maksimisäätöön (6). Anna laitteen esilämmetä noin 10 minuutin ajan, jotta saavutetaan sopiva lämpötila juuston sulatusta sekä grillausta varten.
- 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 valmis, käännä säädettävä termostaatti minimiasentoon (•) ja irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta.

Raclette-juuston valmistaminen

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

Käytännön ohjeita

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

Hyödyllisiä vinkkejä ruoan valmistukseen

Minipannut

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

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

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

Mausta suolalla, pippurilla, paprikajauheella yms. maun mukaan.

Grillaus

Parilalevy soveltuu lihojen kuten sianlihan tai kanan rintafileiden lisäksi myös kalan

grillaukseen.

Resepti ohukkaita varten

Ainekset:

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

Valmistus:

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

Puhdistus ja hoito

- Irrota aina pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen sen puhdistamista.
- Laitetta ei turvallisuussyistä saa puhdistaa vedellä, eikä sitä saa missään tapauksessa upottaa veteen.
- Älä käytä hankaavia tai liian voimakkaita puhdistusaineita.
- Pyyhi laite puhtaaksi kevyesti kostutetulla liinalla.
- Ota pois 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 ja käytä tarvittaessa mietoa pesuainetta. Kuivaa alusta huolellisesti pehmeällä kankaalla. Älä upota kivialustaa veteen.
- Minipannut voi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä, ja ne tulee kuivata kunnolla puhdistuksen jälkeen.

Jätehuolto



Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteen hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle.

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

Ⓟ 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. Dwustronna płyta grillowa
2. Mini-patelnia
3. Obudowa
4. Regulator temperatury z lampką kontrolną
5. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
6. Rowek prowadzący płyty kamiennej
7. Przewód zasilający z wtyczką
8. Kamienna płyta

Instrukcja bezpieczeństwa

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

należy natychmiast zaprzestać używania aparatu.

- Przed uruchomieniem urządzenia na element grzejny należy najpierw nałożyć płytę grillową oraz płytę kamienną.
- W trakcie pracy urządzenia jego powierzchnia, dwustronna płyta grillowa, płyta kamienna i mini-patelnie są gorące. **Uwaga:** dotknięcie grozi oparzeniem.
- Przewód zasilający nie powinien zwiisać 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. Urządzenie powinno stać w bezpiecznej odległości od tego typu przedmiotów.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (także dzieci) o ograniczonych zdolnościach motorycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, którym brakuje doświadczenia i stosownej wiedzy, chyba że są one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, która instruuje jak bezpiecznie korzystać z urządzenia.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałą opieką, aby nie dopuścić do używania przez nie urządzenia jako zabawki.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.

- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z akcesoriami producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem.
- Przed wyjęciem dwustronnej płyty grillowej lub kamiennej płyty, jak również przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub przed schowaniem go, zawsze należy poczekać aż odpowiednio ostygnie.
- Urządzenie nie jest przystosowane by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- **Uwaga:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a nie przemysłowego.
- Zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i w celu uniknięcia ryzyka, wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się w karcie gwarancyjnej w języku polskim.

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).
- Nie pozostawiać włączonego grilla bez żywności dłużej niż przez 30 minut.

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.

Regulator temperatury

- Regulowany termostat kontroluje czas pracy elementu grzejnego, o którego aktualnym stanie informuje wskaźnik świetlny.
Wskaźnik włączony = element grzejny pracuje
Wskaźnik wyłączony = element grzejny nie pracuje
- Po zakończeniu pracy przekręcić

regulator temperatury na najniższe ustawienie (●) i odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

- Do topienia sera i grillowania przekręcić regulator na najwyższe ustawienie (tj. 6). Aby jedynie utrzymywać temperaturę dania, przekręcić regulator na niższe ustawienie.

Obsługa

- 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 przewodu zasilającego do kontaktu i przekręcić regulator temperatury na maksymalne ustawienie (6). Pozostawić urządzenie na około 10 minut, aby osiągnęło temperaturę odpowiednią do topienia sera i grillowania.
- 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-patelni do włączonego urządzenia.
- Po zakończeniu grillowania przekręcić regulator temperatury do najniższego ustawienia (●) i odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.

Jak przyrządzić ser raclette

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

wysokiej temperaturze podawanej 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-patelni, używać wyłącznie odpowiednich przyborów, które nie powodują tarcia.
- Podczas przyrządzania większej ilości żywności należy regularnie i ostrożnie usuwać nagromadzony tłuszcz.

Praktyczne rady na temat przyrządzania dań

Mini-patelnie

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

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

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

Doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką itd.

Grillowanie

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

Przepis na naleśniki

Skład:

- 120g mąki
- 20g cukru
- 3 jaja
- 60g rozpuszczonego masła albo oleju
- 200ml mleka
- 1/2 łyżeczki soli
- 100 ml wody lub wody mineralnej

Przygotowanie:

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

Konserwacja i czyszczenie

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

Utylizacja



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

Gwarancja

Na sprzęt SEVERIN udzielana jest 2-letnia

gwarancja, na podstawie i według warunków karty gwarancyjnej wydanej przez wyłącznego przedstawiciela SEVERIN w Polsce, GAMMA Kluczbork.

Obsługę gwarancyjną i pogwarancyjną zapewnia autoryzowana sieć serwisowa na terenie całej Polski.



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. Πλάκα ψησίματος διπλής όψης
2. Μικρό ταψί
3. Περίβλημα
4. Μεταβλητός θερμοστάτης με ενδεικτική λυχνία
5. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
6. Εγκοπή τοποθέτησης στην πέτρινη πλάκα
7. Ηλεκτρικό καλώδιο με φισ
8. Πέτρινη πλάκα

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

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

βλάβη, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή.

- Πριν από τη χρήση, πρέπει να τοποθετείτε την πλάκα ψησίματος διπλής όψης και την πέτρινη πλάκα επάνω από το θερμαντικό στοιχείο 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 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. Να φροντίζετε να υπάρχει επαρκής απόσταση ασφαλείας από τέτοια αντικείμενα.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από οποιοδήποτε άτομο (περιλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομο που δεν έχει πείρα και γνώσεις, εκτός αν επιτηρείται ή αν του έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο το οποίο είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά του.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φισ του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
- μετά τη χρήση,

- σε περίπτωση βλάβης, και

- πριν το καθαρισμό της συσκευής.

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

Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας

Πριν από την πρώτη χρήση

- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για πρώτη φορά, καθαρίστε την 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 υπάρχει 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 θερμομανθεί με ασφάλεια σε υψηλές θερμοκρασίες.

Πέτρινη πλάκα

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα στη συσκευή επάνω από το θερμομαντικό στοιχείο, με τη γυαλισμένη πλευρά προς τα επάνω. **Προσοχή!** Να αποφεύγετε να τοποθετείτε την ψυχρή πέτρινη πλάκα επάνω σε ζεστό θερμομαντικό στοιχείο.
- Η πέτρινη πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο λαχανικών, κρέατος σε φέτες, ψαριού, κτλ., όπως απαιτείται.
- Αυτή η πέτρινη πλάκα είναι εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένη από φυσικό υλικό. Οι μικρές ρωγμές από τη φυσική διαστολή και συστολή που προκύπτει κατά τη θέρμανση και ψύξη, καθώς και μια αλλαγή προς ένα πιο σκούρο χρώμα είναι φυσιολογικές και δεν επιφέρουν καμία βλάβη.
- Μην τοποθετήσετε κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα που περιέχουν ξίδι (όπως τουρσί ή μουστάρδα) επάνω στην πέτρινη πλάκα.
- Αν δεν υπάρχουν τρόφιμα επάνω στην πέτρινη πλάκα, μην αφήνετε τη συσκευή ενεργοποιημένη για περισσότερα από 30 λεπτά.

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.

Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας

– Ο μεταβλητός θερμοστάτης ελέγχει το χρόνο λειτουργίας του θερμομαντικού στοιχείου, με την ενδεικτική λυχνία να εμφανίζει την τρέχουσα κατάσταση λειτουργίας.

Ενδεικτική λυχνία αναμμένη =

Θερμαντικό στοιχείο αναμμένο

Ενδεικτική λυχνία σβηστή =

Θερμαντικό στοιχείο σβηστό

– Μετά από τη χρήση, επιστρέψτε το θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση (●) και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

– Για να λιώσει το τυρί και για ψήσιμο, πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη μέγιστη ρύθμιση (6). Για να διατηρούνται απλώς τα τρόφιμα ζεστά, πρέπει να θέσετε το θερμοστάτη σε χαμηλότερη ρύθμιση.

Λειτουργία

– Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα και την πλάκα ψησίματος διπλής όψης στη συσκευή, φροντίζοντας η εγκοπή τοποθέτησης 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 χειριστήριο θερμοστάτη στη μέγιστη ρύθμιση (6). Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 10 περίπου λεπτά έως ότου φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία για το λιώσιμο τυριού και το ψήσιμο.

– Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να

μαγειρέψετε στην πλάκα ψησίματος ή στην πλάκα, όπως απαιτείται. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλάκα ψησίματος και για να ετοιμάσετε κρέπες ή τηγανητές.

– Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ σε μικρά ταψιά. Τοποθετήστε τα μικρά ταψιά στη συσκευή, κάτω από το θερμομαντικό στοιχείο, και αφήστε τα έως ότου λιώσει το τυρί.

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

– Όταν τελειώσετε το ψήσιμο, θέστε το χειριστήριο θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση (●) και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

Προετοιμασία του τυριού ρακλέτ

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

Πρακτικές συμβουλές

– Πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρέψετε.

– Για να μην προκαλέσετε βλάβη στην επικάλυψη της πλάκας ψησίματος και των μικρών ταψιών, να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που δεν προκαλούν γρατσουνιές.

– Όταν ψήνετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, θα πρέπει να αφαιρείτε περιστασιακά το συσσωρευμένο λίπος.

Χρήσιμες συμβουλές για την προετοιμασία τροφίμων

Μικρά ταψιά

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

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

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

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

Ψήσιμο

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

Συνταγή για κρέπες

Συστατικά:

120 γρ. αλεύρι

20 γρ. ζάχαρη

3 αυγά

60 γρ. λιωμένο βούτυρο ή λάδι

200 ml γάλα

½ κ.γ. αλάτι

100 ml νερό ή εμφιαλωμένο νερό

Προετοιμασία:

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

Γενική φροντίδα και καθαρισμός

- Φροντίζετε να βγάξετε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο από την πρίζα και

να αφήνετε τη συσκευή να κρύνει επαρκώς πριν τον καθαρισμό.

- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες ή σκληρά απορροθπαντικά.
 - 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 απορροθπαντικό. Σκουπίστε την πλάκα ξανά με ένα μαλακό πανί για να τη στεγνώσετε.
 - Πριν βγάλετε την πέτρινη πλάκα για να την καθαρίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί εντελώς. Καθαρίστε την πέτρινη πλάκα με ένα συνθετικό σφουγγάρι κάτω από τρεχούμενο νερό, χρησιμοποιώντας ένα ήπιο απορροθπαντικό αν απαιτείται. Κατόπιν σκουπίστε την πλάκα με ένα μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει. Μη βυθίζετε την πέτρινη πλάκα σε νερό.
 - Καθαρίστε τα μικρά ταψιά με ζεστό σαπουνόνερο και κατόπιν στεγνώστε τα καλά.

Απόρριψη



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

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές

φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της
συσκευής.

RUS

Раклетница парти-гриль с природным жарочным камнем

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого изделия внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.

Подключение к сети

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

Устройство

1. Двусторонняя жарочная плита
2. Минисковородка
3. Основание
4. Регулируемый термостат с индикаторной лампочкой
5. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
6. Установочный паз на жарочном камне
7. Шнур питания с вилкой
8. Жарочный камень

Правила безопасности

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

может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Регулярно проверяйте шнур питания на наличие возможного повреждения. Не пользуйтесь прибором при обнаружении повреждения.
- Перед использованием прибора необходимо установить двустороннюю жарочную плиту и жарочный камень на верх прибора, над нагревательным элементом.
- Поверхность корпуса прибора, двусторонняя жарочная плита, жарочный камень и минисковородки при работе прибора сильно нагреваются. **Будьте осторожны!** Можно получить ожог.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.
- При использовании аппарат должен стоять на теплостойкой незагрязняющейся поверхности. При приготовлении пищи с высоким содержанием жира или воды возможно появление брызг.
- Не устанавливайте прибор у самой стены или в углу и обязательно проверяйте, чтобы рядом не было легко воспламеняющихся материалов. Обеспечьте безопасное удаление прибора от таких предметов.
- Этот прибор не предназначен для использования без присмотра лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не обладающими достаточным опытом и умением, пока лицо, отвечающее за их безопасность, не обучит их

обращению с данным прибором.

- Не оставляйте детей без присмотра, чтобы они не начали играть с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
 - после использования
 - при любой неполадке
 - перед чисткой прибора
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, а только за вилку.
- Данный прибор должен использоваться только с принадлежностями из комплекта поставки.
- Прежде чем снять двустороннюю жарочную плиту или жарочный камень, а также прежде чем приступить к чистке прибора или убрать его на хранение, обязательно дождитесь, чтобы прибор достаточно остыл.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- **Предупреждение.** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего применения и не должен использоваться в коммерческих целях.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену

шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

Включение

Перед первым включением

- Полностью удалите все упаковочные материалы.
- Перед первым применением прибора очистите двустороннюю жарочную плиту, жарочный камень и 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).
- Не оставляйте прибор включенным более чем на 30 минут, если на жарочном камне нет пищи.

Двусторонняя жарочная плита

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

Регулировка температуры

- Регулируемый термостат позволяет регулировать время работы нагревательного элемента, а его индикаторная лампочка показывает текущее состояние прибора.
Индикаторная лампочка горит = нагревательный элемент включен.
Индикаторная лампочка не горит = нагревательный элемент выключен.
- После завершения грилирования, установите ручку термостата на минимальную температуру (•) и выньте вилку шнура питания из розетки.
- Для плавления сыра и для грилирования используйте самую высокую температуру нагрева (6). Для поддержания пищи в горячем состоянии установите термостат на

меньшую температуру.

Эксплуатация

- Установите жарочный камень и двустороннюю жарочную плиту на прибор, 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 розетку и установите ручку термостата на максимальную температуру (6). Дайте прибору прогреться в течение примерно 10 минут для достижения температуры, необходимой для плавления сыра и для грилирования.
 - Положите продукты для жарки на жарочную плиту или, если требуется, на жарочный камень. Жарочную плиту можно также использовать для выпекания блинов или оладий.
 - Положите раклетный 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.
- После завершения грилирования, установите ручку термостата на минимальную температуру (•) и выньте вилку шнура питания из розетки.

Подготовка раклетного сыра

Возьмите от 200 до 300 г сыра на одного человека. Нарезьте сыр кусками толщиной от 3 до 5 мм и

положите их в минипротивни. Желательно использовать специальный ракетный сыр. Однако можно также использовать и любой другой быстро плавящийся сыр. Благодаря жару, идущему сверху от нагревательного элемента, сыр расплавится очень быстро.

Полезные советы

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

Полезные советы для приготовления пищи

На минипротивнях

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

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

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

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

Грилирование

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

Рецепт для приготовления блинов

Ингредиенты

- 120 г муки
- 20 г сахара
- 3 яйца
- 60 г растопленного сливочного масла или растительного масла
- 200 мл молока
- $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли
- 100 мл обычной или минеральной воды

Приготовление

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

Чистка и общий уход

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

средства. После этого вытрите поверхность насухо мягкой тканью.

- Прежде чем снять жарочный камень, убедитесь, что он остыл. Очистите камень синтетической губкой под проточной водой с использованием, если это необходимо, мягкого моющего средства. После этого 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.

■ Отнесите их на пункты сбора специального мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы “Severin” - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения инструкции по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.