



# Russell Hobbs



GB

DE

FR

NL

IT

ES

PT

DK

SE

NO

FI

RU

CZ

SK

PL

HR

SI

GR

HU

TR

RO

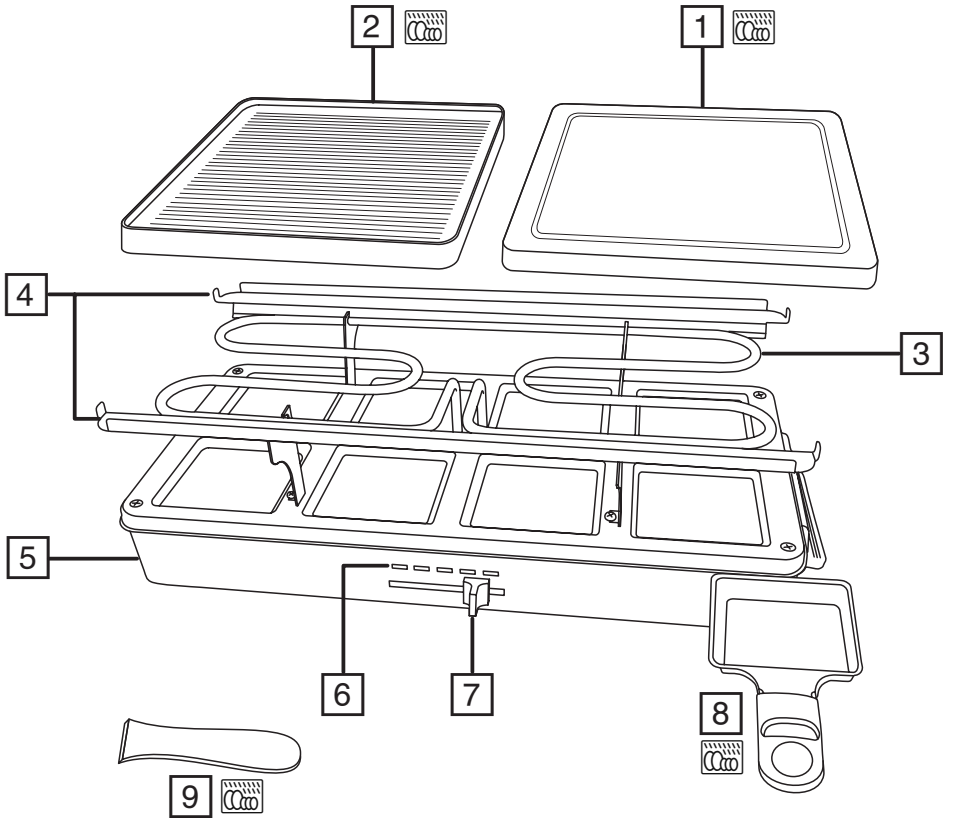
BG

UA

AE

**26280-56**

 [www.russellhobbs.com](http://www.russellhobbs.com)



Read the instructions, keep them safe, pass them on if you pass the appliance on. Remove all packaging before use.



---


## IMPORTANT SAFEGUARDS


Follow basic safety precautions, including:

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.

This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.

 Parts of the appliance are liable to get hot during use.

-  Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- Unplug the appliance when not in use.
- Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

## HOUSEHOLD USE ONLY

---

### PARTS

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. Stone grill plate            | 6. Temperature control  |
| 2. Reversible metal grill plate | 7. Light  |
| 3. Heating element              | 8. Raclette pans  |
| 4. Support rails                | 9. Spatula  |
| 5. Base                         |  Dishwasher safe |

---

### PREPARATION

1. Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
2. Keep the appliance and cable away from the edges of worktops and out of reach of children.
3. Fit the metal grill plate and stone grill plate onto the support rails. The metal grill plate has a flat side and a ribbed side and can be fitted either way up.
4. Remove the raclette pans from the base unit.

---

## PREHEAT

1. Wipe the grill plate with a little cooking oil or butter. Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.
2. Put the plug into the power socket. The two outer lights will come on.
3. Set the temperature control to **max**.
4. Let the appliance heat for 5 - 10 minutes.

---


## USING

The stone plate takes longer to heat up and therefore retains more heat during cooking. This makes it ideal for crisping up vegetables and breads, and also for searing the outside of meat. Because it retains heat for longer, and will remain hot for several minutes even after you have turned the appliance off, it's also perfect for keeping food warm.

1. Cut the meat or vegetables thinly and cook them on top of the grill.
2. About 5 minutes before the grilled food is ready, cook cheese in the raclette pans.
3. Allow one raclette pan per person.
4. Fill each raclette pan three-quarters full with cheese.
5. Place the raclette pans on the base, below the heating element.
6. Wait till the food has cooked, and the cheese has melted.
7. Remove the cooked food with wooden or plastic tools.
8. Serve the cheese with the cooked food.

---

## CARE AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and let it cool.
2. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
3. Hand wash the removable parts.
4. You may wash these parts  in a dishwasher.
  - If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
  - The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.
  - You may notice cracking on the stone grill plate – don't worry, this is a natural consequence of heating.

---

## RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

Lesen Sie die Anleitung, bewahren Sie sie auf und falls Sie das Gerät an Dritte abgeben, geben Sie auch die Anleitung mit. Entfernen Sie die Verpackung vollständig, bevor Sie das Gerät einschalten.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE


Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.


Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.

 Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden.

-  Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
- Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

### NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

## ZEICHNUNGEN

- |                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1. Heißer stein               | 6. Temperaturregler   |
| 2. Wendbare Metallgrillplatte | 7. Kontroll-lampe   |
| 3. Heizelement                | 8. Pfännchen  |
| 4. Tragschienen               | 9. Pfannenwender  |
| 5. Sockel                     |  Spülmaschinenfest |

---

## ZUBEREITUNG

1. Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
2. Gerät und Kabel sollten sich daher nicht zu nah am Rand der Arbeitsfläche und außerdem außer Reichweite von Kindern befinden.
3. Befestigen Sie die Metallgrillplatte und die Heiße-Stein-Platte auf den Tragschienen. Die Metallgrillplatte verfügt über eine glatte und eine geriffelte Seite und kann mit beiden Seiten nach oben befestigt werden.
4. Nehmen Sie die Pfännchen aus dem Sockelelement.

---

## VORWÄRMEN

1. Verteilen Sie ein wenig Speiseöl oder Butter auf der Grillplatte. Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.
2. Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken. Die zwei äußeren Kontroll-Lampen leuchten auf.
3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe.
4. Lassen Sie das Gerät 5 - 10 Minuten lang aufheizen.

---


## VERWENDUNG

Es dauert länger, bis die Steinplatte aufgeheizt ist. Dadurch kann während der Zubereitung mehr Wärme gespeichert werden. Sie eignet sich daher ideal zur Zubereitung von knusprigem Gemüse und Brot sowie zum Kurzanbraten von Fleisch. Sie eignet sich auch sehr gut zum Warmhalten von Speisen, da sie die Hitze länger hält und selbst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, noch mehrere Minuten lang warm bleibt.

1. Schneiden Sie das Fleisch oder das Gemüse in feine Scheiben und lassen Sie sie auf dem Grill garen.
2. Bereiten Sie etwa 5 Minuten, bevor das Gegrillte fertig ist, den Käse in den Pfännchen zu.
3. Jede Person erhält ein Pfännchen.
4. Drei Viertel des Pfännchens werden mit Käse belegt.
5. Schieben Sie die Pfännchen unterhalb des Heizelements in den Sockel.
6. Warten Sie, bis das Essen gar und der Käse zerlaufen ist.
7. Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.
8. Servieren Sie den Käse mit dem gegrillten Essen.

---

## PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
3. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
4. Sie können diese Teile  im Geschirrspüler reinigen.
  - Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
  - Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.
  - Risse auf dem heißen Stein sind unbedenklich – sie treten als natürliche Folge des Erhitzens auf.

---

## RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.

Lisez les instructions, conservez-les et transférez-les si vous transférez l'appareil. Retirez tous les emballages avant utilisation.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES


Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.


Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Certaines parties de cet appareil risquent de devenir très chaudes en cours d'utilisation.

-  Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
- N'emballer pas les aliments dans du film plastique, des sacs en polythène ou du papier aluminium. Vous risquez d'endommager le gril et de provoquer un incendie.
- Cuisinez la viande, la volaille et les dérivés (viande hachée, hamburgers, etc.) jusqu'à ce que le jus soit clair. Cuisinez le poisson jusqu'à ce que la chair soit opaque.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

## POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### SCHÉMAS

- |   |   |
|---|---|
| 1. Pierre à griller                     | 6. Thermostat   |
| 2. Plaque de gril métallique réversible | 7. Voyant   |
| 3. Élément chauffant                    | 8. Poêlons  |
| 4. Rails de support                     | 9. Spatule  |
| 5. Base                                 |  Résistant au lave-vaisselle |



---

## PRÉPARATION DES ALIMENTS

1. Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
2. Tenez l'appareil et le câble loin des bords des surfaces de travail et hors de portée des enfants.
3. Fixez la plaque de gril métallique et la pierre à griller sur les rails de support. La plaque de gril métallique a un côté plat et un côté nervuré et peut être placée indistinctement dans un sens ou dans l'autre.
4. Retirez les poêlons de l'unité de base.

---

## PRÉCHAUFFEZ

1. Frottez la plaque du gril avec un peu d'huile ou de beurre. N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.
2. Mettez la fiche dans la prise de courant. Les deux témoins lumineux extérieurs s'allument.
3. Réglez le thermostat sur la position maximale.
4. Laissez chauffer l'appareil pendant 5- 10 minutes.

---


## UTILISATION

La plaque de pierre prend plus de temps à se réchauffer et conserve donc plus de chaleur pendant la cuisson. Elle est idéale pour donner une texture croustillante aux légumes et au pain, et aussi pour saisir l'extérieur de la viande. Étant donné qu'elle conserve la chaleur pendant plus longtemps et qu'elle restera chaude pendant plusieurs minutes même après extinction de l'appareil, cette plaque est aussi parfaite pour maintenir les aliments chauds.

1. Découpez la viande ou les légumes finement et faites les cuire sur le dessus du gril.
2. Environ 5 minutes avant que les aliments grillés ne soient prêts, cuisez le fromage dans les poêlons.
3. Prévoyez un poêlon par personne.
4. Remplissez chaque poêlon aux trois quarts avec du fromage.
5. Placez les poêlons sur la base, sous l'élément chauffant.
6. Attendez que les aliments soient cuits et que le fromage ait fondu.
7. Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
8. Servez le fromage avec les aliments cuits.

---

## SOINS ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
3. Lavez à la main les pièces amovibles.
4. Vous pouvez laver ces pièces  dans un lave-vaisselle.
  - Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
  - Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.
  - Il est possible que vous détectiez des craquelures sur la pierre à griller – ne vous inquiétez pas, c'est une conséquence naturelle de la chaleur.

---

## RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.



Lees de instructies, bewaar ze goed en geef ze met het apparaat mee wanneer u deze aan een derde geeft. Verwijder alle verpakkingsmaterialen voor gebruik.

---

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN


Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.

Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.

Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.


 Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.

-  Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- Rooster vlees, gevogelte en vergelijkbare producten (gehakt, hamburgers e.d.) tot het sap dat eruit loopt kleurloos is. Rooster vis totdat deze overal ondoorzichtig is.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

## UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

---

### AFBEELDINGEN

- |                                  |   |
|----------------------------------|---|
| 1. Steengrill                    | 6. Temperatuurregelaar  |
| 2. Omkeerbare metalen grillplaat | 7. Lampje   |
| 3. Verwarmingselement            | 8. Pannetjes  |
| 4. Steunrails                    | 9. Spatel   |
| 5. Voetstuk                      |  Vaatwasmachinebestendig |

---

### VOORBEREIDING

1. Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
2. Houd het apparaat en het snoer weg van de rand van werkbladen en buiten bereik van kinderen.
3. Bevestig de metalen grillplaat en de stenen grillplaat op de steunrails. De metalen grillplaat heeft een vlakke zijde en een geribbelde zijde en beide zijden kunnen naar boven zijn gericht.
4. Verwijder de pannetjes op het voetstuk.



---

## VOORVERWARMEN

1. Wrijf een klein beetje kookolie of boter op de grillplaat. Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.
2. Steek de stekker in het stopcontact. De twee buitenste lampjes gaan branden.
3. Stel de temperatuurregeling op max.
4. Laat het apparaat 5 - 10 minuten opwarmen.

---


## GEBRUIK

De stenen plaat warmt langzamer op, daardoor houdt hij meer warmte vast tijdens de bereiding. Hij is dan ook ideaal voor het knapperig bakken van groente en brood, en het dichtschroeien van vlees. Omdat hij warmte langer vasthoudt en nog een aantal minuten warm blijft nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, kunt u er ook goed voedsel op warmhouden.

1. Snij vlees of groente in dunne stukjes en kook ze op de bovenkant van de grill.
2. Kook kaas in de pannetjes ongeveer 5 minuten voordat het gegrilde eten klaar is.
3. Gebruik één pannetje per persoon.
4. Vul elk pannetje drie vierde met kaas.
5. Plaat de pannetjes op het voetstuk, onder het verwarmingselement.
6. Wacht totdat het eten gaar is en de kaas gesmolten is.
7. Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.
8. Serveer de kaas in combinatie met het bereide eten.

---

## ZORG EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
3. Was de afneembare onderdelen met de hand.
4. U kunt deze onderdelen  in een vaatwasmachine wassen.
  - Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
  - De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
  - U merkt mogelijk dat de steengrill kraakt. Maak u geen zorgen, dit is normaal bij het opwarmen.

---

## RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

Leggere le istruzioni e conservarle al sicuro. In caso di cessione dell'apparecchio ad altre persone, consegnare anche le istruzioni. Rimuovere tutto l'imballaggio prima dell'uso.

---

## NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI


Osservare le precauzioni fondamentali di sicurezza e in particolare quanto segue:

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

 Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi.

-  Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

## SOLO PER USO DOMESTICO

---

## IMMAGINI

- |                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| 1. Griglia in pietra              | 6. Controllo della temperatura  |
| 2. Griglia reversibile in metallo | 7. Spia   |
| 3. Elemento scaldante             | 8. Tegami   |
| 4. Guide di supporto              | 9. Spatola  |
| 5. Base                           |  Lavabile in lavastoviglie |

---

## PREPARAZIONE

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.
2. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dai bordi del piano d'appoggio e lontano dalla portata dei bambini.
3. Montare la griglia in metallo e la griglia in pietra sulle guide di supporto. La griglia in metallo ha un lato piatto e un lato scanalato e può essere montata in entrambi i sensi.
4. Togliere le padelline dalla base.

---

## PRERISCALDAMENTO

1. Passare un po' di olio da cucina o burro sulla griglia. Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.
2. Inserire la spina nella presa di corrente. Le due luci esterne si accendono.
3. Impostare il controllo della temperatura su max.
4. Lasciare riscaldare l'apparecchio per 5 - 10 minuti.

---


## MODO D'USO

La piastra in pietra impiega più tempo per riscaldarsi, pertanto trattiene più calore durante la cottura. Questo la rende perfetta per cuocere verdure e pane croccanti, nonché per scottare la parte esterna della carne. Poiché trattiene il calore più a lungo, e rimarrà calda per molti minuti anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio, è perfetta anche per mantenere il cibo in caldo.

1. Tagliare la carne o le verdure sottili e cuocerle sulla griglia.
2. Circa 5 minuti prima che il cibo grigliato sia pronto, cuocere il formaggio nelle padelline.
3. Considerare una padellina a persona.
4. Riempire ogni padellina per tre quarti con il formaggio.
5. Collocare le padelline sulla base, sotto l'elemento scaldante.
6. Attendere fino a quando il cibo è cotto e il formaggio si è sciolto.
7. Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.
8. Servire il formaggio con il cibo cucinato.

---

## CURA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
  2. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
  3. Lavare a mano le parti rimovibili.
  4. Queste parti  sono lavabili in lavastoviglie.
- Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
  - Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.
  - E' possibile che si formino delle spaccature sulla griglia in pietra - nessuna preoccupazione, si tratta di una conseguenza naturale del riscaldamento.

---

## RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.

Lea las instrucciones, guárdelas en un lugar seguro y, en caso de dar el aparato a otra persona, entréguelas también. Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.

---

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES


Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato no debe ser usado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto.

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.


 Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso.

-  No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
- No envuelva la comida en film de plástico, bolsas de polietileno o papel de plata. Esto dañará la parrilla y puede causar peligro de incendio.
- Cocine la carne, aves y derivados (carne picada, hamburguesas, etc.) hasta que salgan los jugos. Cocine el pescado hasta que su carne quede totalmente opaca.
- Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

---

## ILUSTRACIONES

- |   |  |
|---|--|
| 1. Plato de piedra para grill           | 6. Control de temperatura  |
| 2. Plato metálico para grill reversible | 7. Luz   |
| 3. Resistencia                          | 8. Cazos   |
| 4. Rieles de soporte                    | 9. Espátula  |
| 5. Base                                 |  Apto para lavavajillas |

---

## PREPARACIÓN

1. Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Mantenga el aparato y el cable fuera de los bordes de las superficies de trabajo y fuera del alcance de los niños.
3. Encaje el plato metálico para grill y el plato de piedra para grill en los rieles de soporte. El plato metálico para grill cuenta con un lado plano y otro lado acanalado que pueden colocarse de forma reversible.

4. Retire los cazos de la unidad base.

---

## PRECALENTAR

1. Limpie el plato para grill con un poco de aceite de cocina o mantequilla. No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla. Las dos luces exteriores se encenderán.
2. Enchufe el aparato a la corriente.
3. Ajuste el control de temperatura al máximo.
4. Deje que el aparato se caliente durante 5 - 10 minutos.

---


## UTILIZACIÓN

La placa de piedra tarda más en calentarse y, por lo tanto, retiene más calor durante la cocción. Esto es ideal para conseguir una textura crujiente de las verduras y el pan, así como para dorar la carne. Como retiene el calor más tiempo y conserva el calor varios minutos incluso después de haber apagado el aparato, también es perfecta para mantener los alimentos calientes.

1. Corte la carne o las verduras en trozos finos y cocínelos sobre la parte superior del grill.
2. Unos 5 minutos antes de que la comida del grill esté lista, caliente queso en los cazos.
3. Calcule un cazo por persona.
4. Rellene de queso tres cuartas partes de cada cazo.
5. Coloque los cazos sobre la base, bajo la resistencia.
6. Espere hasta que la comida esté lista y el queso se haya fundido.
7. Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.
8. Sirva el queso junto con la comida del grill.

---

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
  2. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
  3. Lave a mano las piezas que puedan separarse.
  4. Puede lavar estas piezas  en el lavajillas.
- Si usa el lavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
  - El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.
  - Si observa fisuras en el plato de piedra para grill, no se preocupe; es una consecuencia natural del calentamiento.

---

## RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

Leia as instruções e guarde em lugar seguro. Forneça-as também caso venha a fornecer o aparelho a alguém. Retire todo o material de embalar antes da utilização.


---


## MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância. Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.


 É provável que as peças do utensílio fiquem quentes durante a utilização.

-  Não utilize o aparelho perto de casas de banho, duches, bacias ou outros recipientes que contêm água.
- Não utilize o aparelho próximo ou por baixo de materiais inflamáveis (p.ex., cortinas).
- Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
- Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

## APENAS PARA USO DOMÉSTICO

---

### ESQUEMAS

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. Placa de grill de pedra            | 6. Controlo de temperatura   |
| 2. Placa de grill de metal reversível | 7. Luz   |
| 3. Resistência                        | 8. Tacinhas de raclette  |
| 4. Calhas de suporte                  | 9. Espátula  |
| 5. Base                               |  Lavável na máquina |



---

## PREPARAÇÃO

1. Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
2. Mantenha o aparelho e o cabo afastados das bordas das bancadas e fora do alcance das crianças.
3. Coloque a placa de grill de metal e a placa de grill de pedra nas calhas de suporte. A placa de grill de metal tem um lado plano e um lado nervurado e pode ser montada com qualquer um dos lados para cima.
4. Retire as tacinhas de raclette para fora da unidade de base.

---

## PRÉ-AQUECIMENTO

1. Limpe a placa de grill com um pouco de óleo de cozinha ou manteiga. Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.
2. Ligue a ficha à tomada eléctrica. As duas luzes exteriores irão acender-se.
3. Defina o controlo de temperatura na posição máxima.
4. Deixe o aparelho aquecer durante 5-10 minutos.

---


## UTILIZAÇÃO

A placa de pedra demora mais tempo a aquecer, retendo mais calor durante a confeção. É assim ideal para tornar os legumes e o pão estaladiços e também para dourar a camada exterior da carne. Uma vez que retém o calor por mais tempo, significa que se manterá quente durante vários minutos após ter desligado o aparelho, sendo também perfeito para manter a comida quente.

1. Corte a carne ou os vegetais em pedaços finos e cozinhe-os no topo do grill.
2. Nos últimos 5 minutos de cozedura dos alimentos grelhados, cozinhe queijo nas tacinhas de raclette.
3. Considere uma raclette por pessoa.
4. Encha três quartos de cada tacinha de raclette com queijo.
5. Coloque as tacinhas de raclette na base, por baixo da resistência.
6. Aguarde que os alimentos cozinhem e o queijo derreta.
7. Pressione e solte o botão. A luz apaga.

---

## CUIDADO E MANUTENÇÃO

1. Desligue o aparelho da corrente eléctrica e aguarde que arrefeça.
  2. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
  3. Lave à mão as peças removíveis.
  4. Poderá lavar estas peças  na máquina de lavar loiça.
- Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
  - Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.
  - Poderá notar leves fissuras na placa de grill de pedra. Não se preocupe, pois é uma consequência natural do aquecimento.

---

## RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos eléctricos e electrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.



Læs vejledningen og behold den til senere brug. Lad den følge med apparatet, hvis det overdrages til andre. Fjern al emballage før brug.

---


## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER


Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.

Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Dele af apparatet kan blive varme under brug.

 Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.

- Apparatet må ikke anvendes i nærheden af eller under brændbare materialer (f.eks. gardiner).
- Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
- Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
- Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
- Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
- Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

## KUN TIL PRIVAT BRUG

---

## TEGNINGER

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Stengrillplade          | 6. Temperaturvælger  |
| 2. Vendbar metalgrillplade | 7. Indikator   |
| 3. Varmelegeme             | 8. Raclettepander  |
| 4. Støtteskiner            | 9. Paletkniv   |
| 5. Base                    |  Tåler opvaskemaskine |

---

## FORBEREDELSE

1. Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
2. Anbring både apparat og ledning uden for børns rækkevidde og i sikker afstand fra bordkanter.
3. Monter metalgrillpladen og stengrillpladen på støtteskinerne. Metalgrillpladen har en glat side og en rillet side og kan vendes begge veje.
4. Tag raclettepanderne ud af basen.



---

## FORVARMNING

1. Smør grillpladen med en smule madolie eller smør. Brug ikke light smøreprодукter – de kan brænde fast på grillen.
2. Tilslut apparatet til strøm. De to udvendige indikatorer begynder at lyse.
3. Stil temperaturvælgeren på max.
4. Lad enheden varme op i 5 - 10 minutter.

---


## BRUG

Stenpladen er længere tid om at varme op og holder derfor bedre på varmen under tilberedning. Det gør den ideel til at sprødstege grøntsager og brød samt til at give dit kød en tynd stegeskorpe. Da den holder på varmen i længere tid og bliver ved med at være varm i flere minutter, selv efter du har slukket for apparatet, er den også perfekt til varmholdelse af mad.

1. Skær kød eller grøntsager fint og tilbered oven på grillen.
2. Cirka 5 minutter inden den grillede mad er klar, tilberedes ost i raclettepanderne.
3. Beregn én raclettepande pr. person.
4. Fyld hver raclettepande trekvart op med ost.
5. Anbring raclettepanderne på basen under varmelegemet.
6. Vent indtil maden er gennemstegt, og osten er smeltet.
7. Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.
8. Servér osten sammen med den tilberedte mad.

---

## PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
2. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
3. Vask de aftagelige dele af i hånden.
4. Du kan vaske disse dele  i opvaskemaskinen.
  - De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
  - Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.
  - Du vil måske høre knirken fra stengrillpladen – bare rolig – det er en normalt konsekvens ved opvarmning.

---

## GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

Läs bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Låt bruksanvisningen följa med om du överlåter apparaten. Ta bort allt förpackningsmaterial före användning.

---

## VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER


Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.

Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Delar av apparaten kan bli heta vid användning.

-  Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.
- Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
- Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

## ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

---

## BILDER

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. Stengrillplatta           | 6. Temperaturreglage  |
| 2. Vändbar metallgrillplatta | 7. Signallampa  |
| 3. Värmeelement              | 8. Raclettepannor   |
| 4. Stödskenor                | 9. Köksspade  |
| 5. Basplatta                 |  Kan diskas i diskmaskin |

---

## FÖRBEREDELSE

- Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- Placera inte apparat och sladd nära bordskant och håll apparaten utom räckhåll för barn.
- Placera metallgrillplattan och stengrillplattan på stödskenorna. Metallgrillplattan har en platt sida och en ribbad sida. Den kan placeras med valfri sida uppåt.
- Ta bort raclettepannorna från basplattan.

---

## ANVÄNDNING

1. Smörj grillplattan med lite matolja eller matfett. Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.
2. Sätt stickproppen i väggkontakten. Två yttre lampor tänds.
3. Ställ temperaturreglaget på max.
4. Låt apparaten värmas upp i 5- 10 minuter.

---


## ANVÄNDNING

Det tar längre tid för stenplattan att värmas upp och den håller därför mer värme under tillagningen. Detta gör den lämplig för att rosta grönsaker och bröd krispiga, samt för att bryna kött. Eftersom den håller värmen längre kommer den att förbli varm under några minuter efter att du stängt av apparaten. Därför är den också perfekt för att hålla maten varm.

1. Skär köttet eller grönsakerna i små bitar och tillaga dem uppe på grillen.
2. Smält osten i raclettepannorna när det återstår cirka 5 minuter av grilltiden.
3. Beräkna en raclettepanna per person.
4. Fyll varje raclettepanna till tre fjärdedelar med ost.
5. Ställ raclettepannorna på basplattan under värmeelementet.
6. Vänta tills ingredienserna är tillagade och osten har smält.
7. Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.
8. Servera osten tillsammans med de färdiglagade ingredienserna.

---

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

1. Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
  2. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
  3. Diska avtagbara delar för hand.
  4. Dessa delar  kan diskas i diskmaskin.
- Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
  - Detta kan endast eventuellt medföra yttlig påverkan som inte inverkar på apparatus funktion.
  - Ett knastrande ljud från stengrillplattan är ingenting att oroa sig för, det är en naturlig konsekvens av uppvärmningen.

---

## ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

Les instruksjonene, oppbevar dem på et trygt sted, og send de med apparatet hvis du gir det videre. Fjern all emballasje før bruk.

---


## VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år. Dette apparatet må ikke fungere med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.

-  Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
- Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

## KUN FOR BRUK I HJEMMET

---

### FIGURER

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| 1. Grillplate i sten           | 6. Temperaturkontroll  |
| 2. Vendbar grillplate i metall | 7. Lys   |
| 3. Varmeelement                | 8. Raclette-panner   |
| 4. Støtteskiner                | 9. Spatel  |
| 5. Base                        |  Kan vaskes i oppvaskmaskin |

---

### FORBEREDELSE

1. Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
2. Hold apparatet og kabelen unna arbeidsbenkkanter og utenfor barns rekkevidde.
3. Sett grillplaten av metal og grillplaten av stein på støtteskinene. Grillplaten av metall har en flat site og en side med riller. Man kan velge hvilken side som skal vende opp.
4. Fjern raclette-pannene fra baseenheten.

---

## FORVARME

1. Smør grillplaten med litt matolje eller smør. Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.
2. Ha kontakten i støpselet. De to ytre lysene vil slå seg på.
3. Sett temperaturkontrollen på maks.
4. La apparatet varme seg opp i 5-10 minutter.

---


## BRUK

Det tar lenger tid før steinplaten varmes opp, og derfor beholder den mer varme over lengre tid. Det betyr at den egner seg ypperlig til sprøvarming av grønnsaker og brødmat, samt steking av yttersiden av kjøtt. Fordi den holder på varmen lenger, og holder seg varm i flere minutter etter at du har slått av varmen, er den også perfekt for bruk til å holde maten varm.

1. Skjær opp kjøtt og grønnsaker i tynne biter og tilbered dem oppå grillen.
2. Tilbered ost i raclette-pannene ca. fem minutter før grillmaten er klar.
3. La det være én raclette-panne per person.
4. Fyll hver raclette-panne tre-kvart full med ost.
5. Sett raclette-pannene på basen under varmeelementet.
6. Vent til maten koker og osten har smeltet.
7. Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.
8. Server osten med den ferdig tilberedte maten.

---

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
2. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
3. Vask avtakbare deler for hånd.
4. Du kan vaske disse delene  i oppvaskmaskinen.
  - Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
  - Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.
  - Du vil kunne se sprekker på grillplaten i sten; ikke fortvil, dette er en naturlig konsekvens av oppvarmingen.

---

## RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.

Lue käyttöohjeet, säilytä ne ja anna ne laitteen mukana, mikäli luovutat sen toiselle henkilölle. Poista kaikki pakkausmateriaali ennen käyttöä.

---

## TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.

Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.


 **Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä.**

- Älä käytä tätä laitetta kylpyammeen, suihkun, pesualtaan tai muun vettä sisältävän säiliön lähellä.
- Älä käytä laitetta lähellä syttyviä materiaaleja (esim. verhot) tai niiden alapuolella.
- Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

---

## PIIRROKSET

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. Kivinen grillilevy                | 6. Lämpötilansäätiö   |
| 2. Käännettävä metallinen grillilevy | 7. Valo   |
| 3. Lämpöelementti                    | 8. Raclette-pannut  |
| 4. Tukikiskot                        | 9. Lasta  |
| 5. Alusta                            |  Konepesun kestävä |

---

## VALMISTELU

1. Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
2. Säilytä laitetta ja sen johtoa poissa työtason laidalta ja poissa lasten ulottuvilta.
3. Kiinnitä metallinen grillilevy ja kivinen grillilevy tukikiskoihin. Metallisessa levyssä on sileä puoli ja uurrettu puoli ja se voidaan asettaa kummin päin tahansa.
4. Irrota raclette-pannut alustaosasta.



---

## ESILÄMMITYS

1. Levytä grillilevylle hieman ruokaöljyä tai voita. Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.
2. Laita pistoke kiinni pistorasiaan. Kaksi ulointa valoa syttyy.
3. Aseta lämpötilansäätö maksimiin.
4. Anna laitteen lämmetä 5–10 minuuttia.

---


## KÄYTTÄMINEN

Kivilevyn kuumeneminen kestää kauemmin ja tästä syystä se myös säilyttää enemmän lämpöä ruoanvalmistuksen aikana. Se soveltuu erinomaisesti vihanneksien ja leivän rapeaksi paistamiseen ja myös lihan pinnan ruskistamiseen. Koska se säilyttää lämmön pitempään, se säilyy kuumana monta minuuttia sen jälkeen, kun laite on kytketty pois päältä. Soveltuu erittäin hyvin myös ruoan pitämiseen lämpimänä.

1. Paloittele liha tai vihannekset ohuiksi paloiksi ja valmista ne grillin päällä.
2. Noin 5 minuuttia ennen kuin grillattu ruoka on valmis, valmista juusto raclette-pannuissa.
3. Käytä yksi raclette-pannu per henkilö.
4. Täytä jokaiseen raclette-pannuun kolme neljäsosaa juustoa.
5. Aseta raclette-pannut alustalle lämmityselementtien alle.
6. Odot kunnes ruoka on valmista ja juusto on sulanut.
7. Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.
8. Tarjoile juusto valmiin ruoan kanssa.

---

## HOITO JA HUOLTO

1. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
  2. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
  3. Pese käsin irrotettavat osat.
  4. Voit pestä nämä osat  myös pesukoneessa.
- Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
  - Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.
  - Saatat huomata halkeilua kivisessä grillilevyssä – älä huolestu, se normaali seuraus kuumentumisesta.

---

## KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräily pisteeseen.



## РАКЛЕТНИЦА

Прочтите инструкции, сохраните их, при передаче сопроводите инструкцией. Перед применением изделия снимите с него упаковку.

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ


Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.

Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.


Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Компоненты устройства нагреваются в процессе использования.

-  Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.
- Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### ИЛЛЮСТРАЦИИ

- |  |   |
|--|---|
| 1. Каменная пластина гриля                   | 6. Регулятор температуры  |
| 2. Двусторонняя металлическая пластина гриля | 7. Подсветка  |
| 3. Нагревательный элемент                    | 8. Раклетницы   |
| 4. Опорные рейки                             | 9. Плунжер  |
| 5. Основание                                 |  Можно мыть в посудомоечной машине |



---

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
2. Держите прибор вдали от краев рабочей поверхности и в недоступных для детей местах.
3. Установите металлическую и каменную пластины гриля на опорные рейки. Металлическую пластину гриля можно установить плоской или рифленой стороной вверх.
4. Снимите с основания раклетницы.

---

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Для нагревания каменной плиты требуется относительно больше времени, поэтому она сохраняет больше тепла во время приготовления пищи. Это делает ее идеальным приспособлением для того, чтобы сделать овощи и хлеб хрустящими, а также чтобы обжарить мясо с обратной стороны. Так как плита длительное время сохраняет тепло, оставаясь горячей в течение нескольких минут после выключения прибора, она также пригодится для того, чтобы еда дольше не остывала.

1. Смажьте пластину гриля небольшим количеством растительного или сливочного масла. Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.
2. Вставьте вилку в розетку. Включатся два внешних световых индикатора.
3. Установите регулятор температуры на максимальное значение.
4. Оставьте прибор нагреваться в течение 5—10 минут.


---

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Тонко нарежьте мясо с овощами и обжарьте их на верхней части гриля.
2. За 5 минут до готовности пищи на гриле растопите в раклетницах сыр.
3. Рассчитывайте одну раклетницу на одного человека.
4. Каждую раклетницу наполняйте сыром на три четверти.
5. Поместите раклетницы на основание под нагревательный элемент.
6. Подождите, пока пищи будет готова, а сыр растоплен.
7. Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
8. Подавайте сыр с приготовленными продуктами.

---

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
  2. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
  3. Съемные детали следует мыть вручную.
  4. Эти детали  можно мыть в посудомоечной машине.
- Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
  - Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.
  - Вы можете заметить трещины на каменной пластине гриля – не волнуйтесь, это естественные последствия нагрева.

---

## ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многоразового использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многоразового использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

Přečtěte si pokyny a uschovejte je. Pokud zařízení předáte dál, předejte ho i s návodem. Před použitím odstraňte všechny obaly.

## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ


Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Části zařízení mohou být během používání horké.

-  Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.

## JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

### NÁKRESY

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1. Kamenná grilovací plotna | 6. Regulátor teploty  |
| 2. Kovová grilovací plotna  | 7. Kontrolka  |
| 3. Topná spirála            | 8. Raclette pánve   |
| 4. <b>Support rails</b>     | 9. Lopatka  |
| 5. Základna                 |  Vhodné pro mytí v myčce |

### PŘÍPRAVA

1. Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple.
2. Umístěte spotřebič i kabel mimo okraje pracovních ploch a mimo dosah dětí.
3. **Fit the metal grill plate and stone grill plate onto the support rails.**
4. Vyjměte raclette pánve ze základny.

### PŘEDEHŘÁTÍ

1. Grilovací plotnu potřete trochou oleje na vaření nebo máslem. Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohli by na grilu vzplanout.

2. Zasuňte zástrčku do zásuvky. **The two outer lights will come on.**
3. Regulátor teploty nastavte na symbol 5.
4. Stiskněte a uvolněte tlačítko. Rozsvítí se kontrolka.
5. Nechte kovovou grilovací plotnu 3-4 minuty nahřát.
6. Nechte kamennou grilovací plotnu 25-30 minut nahřát.

---


## POUŽITÍ

Kamenná deska se zahřívá déle, čili během vaření pak i déle drží teplo, což je ideální pro přípravu křupavé zeleniny nebo pečiva, a stejně tak pro prudké osmahnutí masa. Protože deska drží teplo déle a zůstává horká i několik minut poté, co přístroj vypnete, je rovněž ideální pro udržování teploty potravin.

1. Maso a zeleninu nakrájejte na tenké plátky a opečte na plotnách grilu.
2. Asi 5 minut předtím, než bude jídlo hotové, si připravte na raclette pánvích sýr.
3. Jedna raclette pánve je pro jednu osobu.
4. Každou raclette pánve naplňte do tří čtvrtin sýrem.
5. Raclette pánve položte na základnu pod topnou spirálu.
6. Čekejte, dokud nebude jídlo hotové a sýr rozpuštěný.
7. Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.
8. Sýr podávejte k připravenému jídlu.

---

## PÉČE A ÚDRŽBA

1. Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
  2. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
  3. Ručně umyjte snímatelné díly.
  4. Tyto díly  můžete umýt v myčce na nádobí.
- Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
  - Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.
  - Na kamenné grilovací desce můžete zaregistrovat praskliny – neznepokojujte se, jde o přirozený jev způsobený teplem.

---

## RECYKLACE



Abyste předešli ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.

Prečítajte si pokyny a odložte tak, aby ste ich mohli priložiť pri prípadnom odovzdaní výrobku niekomu inému. Pred použitím odstráňte všetky obaly.


## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.

Ak je prírodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.


 **Jednotlivé diely zariadenia sa môžu pri používaní zahrievať.**

- ⊗ Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
- Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevyteká čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.



## LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

### NÁKRESY

- |   |  |
|---|--|
| 1. Kamenná grilovacia platňa            | 6. Regulátor teploty   |
| 2. Obojstranná kovová grilovacia platňa | 7. Svetelná kontrolka  |
| 3. Ohrievacie teleso                    | 8. Grilovacie panvičky   |
| 4. Nosné kolajničky                     | 9. Vareška   |
| 5. Základná doska                       |  Vhodný do umývačky riadu |

### PRÍPRAVA

1. Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
2. Spotrebič a prírodný kábel umiestnite mimo okraja pracovných plôch a dosahu detí.
3. Uložte kovovú grilovaciu platňu a kamennú grilovaciu platňu na nosné kolajničky. Kovová grilovacia platňa má plochú aj vlnitú stranu a dá sa vložiť akoukoľvek stranou nahor.
4. Grilovacie panvičky vyberte zo základnej dosky.

---

## PREDHRIATIE

1. Grilovaciú platňu potrite trochou kuchynského oleja alebo maslom. Nepoužívajte nízkotučnú nátiertku – môže na grile prihorieť.
2. Vložte zástrčku do zásuvky na stene. Dve vonkajšie svetelné kontrolky sa rozsvietia.
3. Nastavte regulátor teploty na max.
4. Nechajte spotrebič nahriať 5 - 10 minút.

---


## POUŽÍVANIE

Kamenej platni trvá dlhšie, kým sa zohreje a preto udržiava počas varenia viac tepla. Preto je ideálna na opečenie zeleniny a chleba do chrumkava, a tiež na prudké opečenie mäsa. Keďže udrží teplo dlhšie a zostane teplá aj niekoľko minút potom, ako prístroj vypnete, je tiež vynikajúca na udržanie teplého jedla.

1. Nakrájajte mäso alebo zeleninu na tenké plátky a grilujte ich na vrchnej časti grilu.
2. Asi 5 minút pred dokončením grilovania pripravte syr v grilovacích panvičkách.
3. Pripravte jednu grilovaciú panvičku na osobu.
4. Každú grilovaciú panvičku naplňte do troch štvrtín syrom.
5. Položte grilovacie panvičky na základnú dosku, pod ohrievacie teleso.
6. Počakajte, kým sa nepripraví jedlo na grile a syr neroztopí.
7. Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.
8. Syr podávajte s grilovaným jedlom.

---

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
2. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
3. Odnímateľné časti umývajte ručne.
4. Tieto časti  môžete umývať v umývačke riadu.
  - Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
  - Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.
  - Na kamenej grilovacej platni si môžete všimnúť praskliny – neobávajte sa, je to prirodzený dôsledok zahrievania.

---

## RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.


Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Urządzeniem nie można sterować przy pomocy regulatora czasowego, ani też zdalnie.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.


Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
- Nie owijaj żywności w przeźroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

## TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

### RYSUNKI

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. Płyta kamienna                     | 6. Regulator temperatury   |
| 2. Odwracalna metalowa płyta grillowa | 7. Lampka  |
| 3. Element grzejny                    | 8. Mini-patelnia do raclette   |
| 4. Szyny nośne                        | 9. Łopatka   |
| 5. Podstawa                           |  Można myć w zmywarce |

### PRZYGOTOWANIE

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
2. Urządzenie oraz przewód zasilający powinny być oddalone od krawędzi blatu i poza zasięgiem dzieci.
3. Zamocuj metalową płytę grillową i kamienną płytę grillową na szynach nośnych. Metalowa płyta grillowa ma płaską stronę i żebrowaną stronę; można ją zakładać dowolną stroną ku górze.
4. Wyjmij mini-patelnie do raclette z podstawy.



---

## WSTĘPNE PODGRZANIE

1. Wetrzyj w płytę trochę oliwy lub masła. Nie rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.
2. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe. Zaświecą się dwie zewnętrzne lampki.
3. Ustaw regulator temperatury na max.
4. Pozwól urządzeniu nagrzewać się przez 5 - 10 minut.

---

## UŻYCIE

Kamienna płyta rozgrzewa się wolniej i dlatego w czasie gotowania zatrzymuje więcej ciepła. Jest idealnym rozwiązaniem przy podpiekaniu warzyw i chleba, a także opiekaniu kawałków mięsa. Ponieważ zatrzymuje ciepło przez dłuższy czas i jest nadal gorąca jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu urządzenia, idealnie się nadaje do utrzymywania temperatury ciepłych potraw.

1. Cienko pokrojone mięso lub jarzyny ułóż na wierzchu grilla.
2. Po około 5 minutach jedzenie z grilla jest gotowe, ser przypiekaj w mini-patelniach do raclette.
3. Mini-patelnia do raclette zawiera porcję dla jednej osoby.
4. Każdą mini-patelnię napełnij serem w trzech czwartych.
5. Ustaw mini-patelnie do raclette na podstawie pod elementem grzejnym.
6. Poczekaj, aż jedzenie się usmaży, a ser się roztopi.
7. Gotowe potrawy wyjmuj narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.
8. Podawaj ser razem z usmażonym jedzeniem.

---

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
2. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
3. Inne części należy myć ręcznie.



Te części można myć w zmywarce.

- Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
- Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.
- Jeśli na płycie kamiennej pojawią się pęknięcia, nie przejmuj się - jest to skutek nagrzewania płyty.

---

## RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.



Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, proslijedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.


## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući sljedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.


Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servis ili osoba slične stručnosti.

 Površine uređaja će postati vruće.

-  Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.
- Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
- Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

## ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

### CRTEŽI

- |  |  |
|--|--|
| 1. Kamena ploča roštilja               | 6. Kontrolna tipka temperature   |
| 2. Reverzibilna metalna ploča roštilja | 7. Indikatorsko svjetlo  |
| 3. Grijač                              | 8. Lopatice za raklet  |
| 4. Vodilice                            | 9. Lopatica  |
| 5. Postolje                            |  Prikladno za pranje u perilici |

### PRIPREMA

- Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- Držite uređaj i kabel daleko od ivica radnih površina i van dosega djece.
- Namjestite metalnu ploču roštilja i kamenu ploču roštilja na vodilice. Metalna ploča roštilja ima ravnu stranu i rebrastu stranu i mogu se namjestiti tako da bilo koja stana bude okrenuta prema gore.
- Izvadite lopatice za raklet s postolja.

---

## PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

1. Premažite ploču roštilja s malo jestivog ulja ili maslaca. Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgorjeti na roštilju.
2. Stavite utikač u utičnicu. Dva vanjska svjetla će se upaliti.
3. Postavite kontrolnu tipku temperature na max.
4. Ostavite uređaj da se grije 5 - 10 minuta.

---

## UPORABA

Kamenoj ploči treba više vremena da se zagrije i stoga zadržava veću toplinu tijekom kuhanja. To je čini idealnom za dobijanje hrskavog povrća i kruha, te za poprživanje mesa izvana. Budući da zadržava toplinu dulje vrijeme i da ostaje vruća nekoliko minuta čak i nakon što se isključili uređaj, ona je savršena i za održavanje hrane toplom.

1. Izrežite meso ili povrće na tanke kriške i pecite ih na gornjem dijelu roštilja.
2. Oko 5 minuta prije nego što je hrana na roštilju ispečena, stavite sir u lopaticu za raklet.
3. Pripremite jednu lopaticu za raklet po osobi.
4. Napunite svaku lopaticu za raklet sirom do tri četvrtine.
5. Postavite lopaticu za raklet na postolje, ispod grijača.
6. Pričekajte dok se hrana ne ispeče i dok se sir ne istopi.
7. Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.
8. Služite sir s pečenom hranom.

---

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
2. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
3. Operite ručno odvojive dijelove.



Te dijelove možete prati u perilici.

- Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
- Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.
- Možda ćete primijetiti pukotine na kamenoj ploči roštilja; ne brinite, to je prirodna posljedica grijanja.

---

## RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

Preberite navodila, jih shranite na varnem in jih predajte skupaj z napravo, če jo posredujete naprej. Pred uporabo odstranite vso embalažo.

## POMEMBNA VAROVALA


Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.

Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.


Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Nekateri deli niso tako vroči kot drugi, vendar so vsi vroči.

-  Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
- Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

## SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

### RISBE

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1. Kamnita plošča žara               | 6. Nastavitev temperature  |
| 2. Reverzibilna kovinska plošča žara | 7. Lučka   |
| 3. Grelnik                           | 8. Ponvice za raclette   |
| 4. Nosilna vodila                    | 9. Lopatica  |
| 5. Podstavek                         |  Primerno za pomivanje v pomivalnem troju |

### PRIPRAVA

1. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
2. Napravo in kabel imejte postavljene stran od robov delovne mize in zunaj dosega otrok.
3. Namestite kovinsko in kamnito ploščo žara na nosilna vodila. Kovinska plošča žara ima ravno in rebrasto stran, namestite jo lahko s poljubno stranjo obrnjeno navzgor.
4. Ponvice za raclette odstranite z osnovne enote.



---

## PREDGREVANJE

1. Ploščo žara obrišite z malo jedilnega olja ali masla. Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.
2. Vtič vstavite v električno vtičnico. Vklopita se dve zunanji lučki.
3. Nastavite gumb za temperaturo na najv. vrednost.
4. Počakajte 5 do 10 minut, da se aparat segreje.

---


## UPORABA

Čas, potreben za segretje kamnite plošče, je daljši in zato plošča med kuhanjem ohrani več toplote. Zaradi tega je idealna za pripravo hrustljivo zapečene zelenjave in kruha, kot tudi da zapečete zunanjo površino mesa. Ker dolgo ohrani toploto in bo ostala vroča še nekaj minut, potem ko ste napravo ugasnili, jo lahko prav tako uporabite za ohranjanje toplote pripravljene hrane.

1. Meso ali zelenjavo narežite na tanko in skuhajte na vrhu žara.
2. Približno 5 minut pred pripravo hrane na žaru pripravite sir v ponvica za raclette.
3. Za vsako osebo pripravite eno ponvico.
4. Vsako ponvico napolnite s sirom do treh četrtin.
5. Ponvice za raclette postavite na podstavek pod grelnik.
6. Počakajte, da je hrana kuhana in se sir stopi.
7. Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.
8. Postrezite sir s kuhano hrano.

---

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

1. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
2. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
3. Odstranljive dele pomijte ročno.
4. Te dele  lahko pomivate v pomivalnem stroju.
  - Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
  - Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.
  - Morda boste opazili razpoke na kamniti plošči žara – ne skrbite, to je naravna posledica segrevanja.

---

## RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.

Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.

Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να

πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.


Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

**⚠** Κάποια μέρη δεν είναι τόσο καυτά όσο άλλα, αλλά σε γενικές γραμμές όλα τα μέρη είναι ζεστά.

- ⊗ Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινόχαρτο. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

## ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

### ΣΧΕΔΙΑ

- |  |  |
|--|--|
| 1. Πέτρινη πλάκα ψησίματος               | 6. Διακόπτης θερμοκρασίας  |
| 2. Αναστρέψιμη μεταλλική πλάκα ψησίματος | 7. Λυχνία  |
| 3. Θερμαντική αντίσταση                  | 8. Τηγανάκια ρακλέτ  |
| 4. Ράγες στήριξης                        | 9. Σπάτουλα  |
| 5. Βάση                                  |  Πλένεται σε πλυντήριο πιάτ |



---

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
2. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από τις άκρες των επιφανειών εργασίας και μακριά από παιδιά.
3. Τοποθετήστε τη μεταλλική πλάκα ψησίματος και την πέτρινη πλάκα ψησίματος πάνω στις ράγες στήριξης. Η μεταλλική πλάκα ψησίματος έχει μια επίπεδη πλευρά και μια αυλακωτή πλευρά και μπορεί να τοποθετηθεί με οποιαδήποτε πλευρά προς τα επάνω.
4. Αφαιρέστε τα τηγανάκια ρακλέτ από την κεντρική μονάδα.

---

## ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

1. Σκουπίστε την πλάκα ψησίματος με λίγο λάδι μαγειρικής ή βούτυρο. Μη χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.
2. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα. Οι δύο εξωτερικές λυχνίες θα ανάψουν.
3. Θέστε το χειριστήριο θερμοκρασίας στη μέγιστη ρύθμιση.
4. Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί για 5 - 10 λεπτά.

---

## ΧΡΗΣΗ

Η πλάκα από πέτρα χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να θερμανθεί και συνεπώς διατηρεί περισσότερη θερμότητα στη διάρκεια του μαγειρέματος. Κάτι τέτοιο είναι ιδανικό για να ψήνετε τραγανιστά λαχανικά και ψωμιά και επίσης για να τηγαρίζετε το εξωτερικό μέρος του κρέατος. Επειδή διατηρεί τη θερμότητα για μεγαλύτερο διάστημα και θα παραμείνει ζεστή για αρκετά λεπτά, ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, είναι επίσης ιδανική για να διατηρεί το φαγητό ζεστό.

1. Κόψτε το κρέας ή τα λαχανικά σε λεπτές φέτες και ψήστε τα πάνω στην γκριλιέρα.
2. Όταν το φαγητό που ψήνεται θέλει ακόμα 5 λεπτά περίπου για να είναι έτοιμο, ψήστε το τυρί στα τηγανάκια ρακλέτ.
3. Υπολογίστε ένα τηγανάκι ρακλέτ ανά άτομο.
4. Γεμίστε κάθε τηγανάκι ρακλέτ κατά τρία τέταρτα με τυρί.
5. Τοποθετήστε τα τηγανάκια ρακλέτ στη βάση, κάτω από την θερμαντική αντίσταση.
6. Περιμένετε μέχρι να ετοιμασεί το φαγητό, και το τυρί θα έχει λιώσει.
7. Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.
8. Σερβίρετε το τυρί συνοδεύοντας το μαγειρεμένο φαγητό.

---

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
2. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
3. Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
4. Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
- Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
- Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.
- Ενδεχομένως να ακούσετε κρότους στην πέτρινη πλάκα ψησίματος – μην ανησυχείτε, οι κρότοι είναι φυσική συνέπεια της θέρμανσης.

---

## ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.

A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK


Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Egyes alkatrészek nem olyan forróak, mint mások, de mindegyik meleg.

-  Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
- Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süssse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süssse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

### RAJZOK

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| 1. Kő grillezőlap                 | 6. Hőmérséklet-szabályozó  |
| 2. Megfordítható fém grillező lap | 7. Lámpa   |
| 3. Fűtőelem                       | 8. Raklettsütők  |
| 4. Támasztósín                    | 9. Kanál   |
| 5. Alapzat                        |  Mosogatógépben mosható |

### ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
2. Tartsa a készüléket és a kábelt a konyhaszekrény szélétől távol és gyermekek által nem érhető helyen.
3. Helyezze a fém és a kő grillezőlapot a támasztósínbe. A fém grillezőlap egyik oldala sima, a másik bordázott, bármelyik nézhet felfelé.
4. Vegye le a raklettsütőket az alapzatról.



---

## ELŐMELEGÍTÉS

1. Törölje át a grillezőlapot egy kevés főzőolajjal vagy vajjal. Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.
2. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba. Ekkor a két külső lámpa világitani kezd.
3. A hőmérsékletszabályozót állítsa a legmagasabb fokozatra.
4. Hagyja a készüléket 5-10 percre.

---

## HASZNÁLAT

A kőből készült edények nehezebben melegednek fel, így több hőt őriznek meg a főzés során. Ezért ideálisak zöldség és kenyér, valamint a hús külsejének a pirítására. Mivel hosszabb ideig őrzi meg a hőt, így sokáig forró marad még akkor is, ha már lekapcsolta a készüléket, így tökéletes az ételek melegen tartására.

1. Vágja vékonyra a húst vagy zöldséget és süsse meg a grill tetején.
2. 5 perccel azelőtt, hogy a grillezéssel elkészülne, süsse meg a sajtot a raklettsütőben.
3. Egy raklettsütőt használjon fejenként.
4. Töltse meg a raklettsütőt háromnegyedig sajttal.
5. Tegye a raklettsütőt az alapzatra, a fűtőelem alá.
6. Várjon, amíg a grillezett ételek megsülnek, és a sajt megolvad.
7. A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.
8. A sajtot a grillezett ételekkel együtt kínálja.

---

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
2. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
3. Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
4. Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
  - A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
  - A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.
  - A kő grillezőlapon repedések jelenhetnek meg – ez a hevítés természetes velejárója.

---

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el deęiřtirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.


## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI


Ařaęıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duymusal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdęi tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler. Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceęi konumlarda kullanın ve saklayın. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır.

Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından deęiřtirilmelidir.

 Bazı parçalar dięerleri kadar sıcak deęildir, ancak yine de hepsi ısınır.

 Bu cihazı banyo küvetleri, duř tekneleri, lavabolar veya su içeren dięer kapların yakınında kullanmayın.

- Cihazı sıvıya batırmayın.
- Cihazı tutuşabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- Yiyeceęi streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuuları tamamen çekilene dek piřirin. Balıęı etli kısmı tamamen matlařıncaya dek piřirin.
- Kullanılmadıęı zamanlarda cihazın fiřini prizden çekin.
- Cihazı, yiyecek piřirme dıřında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

### ÇIZIMLAR

1. Tař ızgara plakası
2. İki taraflı metal ızgara plakası
3. Destek raylar
4. Támasztósín
5. Taban
6. Isı kumandası
7. Lamba
8. Raklet tavaları
9. Spatula
-  Buluřık makinesinde yıkanabilir

### HAZIRLAMA

1. Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleřtirin.
2. Cihazı ve elektrik kablosunu tezgah kenarlarından ve çocukların ulaşabileceęi yerlerden uzak tutun.
3. Metal ızgara plakasını ve tař ızgara plakasını, destek rayların üzerine takın. Metal ızgara plakasının bir tarafı düz, dięer tarafı olukludur ve her iki tarafı da kullanılabilir.
4. Raklet tavalarını taban ünitesinden çıkarın.

---

## ÖN ISITMA

1. Izgara plakasına az miktarda pişirme yağı veya tereyağı sürün. Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.
2. Fişi prize takın. İki dış lamba yanacaktır.
3. Sıcaklık kumandasını maksimum (max) ayara getirin.
4. Cihazın ısınması için 5 - 10 dakika bekleyin.

---

## KULLANIM

Taş plakanın ısınması daha uzun zaman alır ve bu nedenle pişirme sırasında daha fazla ısı tutar. Bu onu sebze ve ekmeklerin gevrekleştirilmesi ve aynı zamanda etin yüzeyinin kızartılması için ideal hale getirir. Isıyı daha uzun süre tuttuğu ve aleti kapattıktan sonra bile birkaç dakika sıcak kalacağından gıdaların sıcak tutulması için de idealdir.

1. Et veya sebzeleri ince dilimleyin ve onları ızgaranın üzerinde pişirin.
2. Izgara yapılan yiyecekler hazır olmadan yaklaşık 5 dakika önce, raklet tavalarında peyniri pişirin.
3. Her kişiye bir raklet tavası ayırın.
4. Her raklet tavasının dörtte üçünü peynirle doldurun.
5. Raklet tavalarını tabana, ısıtma elemanının altına yerleştirin.
6. Yiyecekler pişene ve peynirler eriyene dek bekleyin.
7. Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.
8. Peynirleri, pişirilen yiyeceklerle birlikte servis yapın.

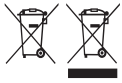
---

## TEMİZLİK VE BAKIM

1. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
2. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
3. Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
4. Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
  - Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
  - Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.
  - Taş ızgara plakasının üzerinde bazı çatlaklar görebilirsiniz – endişelenmeyin; bu, ısınmanın doğal bir sonucudur.

---

## GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır  
Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :  
Ürünü düşürmeyiniz  
Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız  
Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.


## PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ


Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.

 Unele componente nu sunt atât de fierbinți ca altele, însă toate sunt fierbinți.

-  Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).
- Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

## EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

### SCHIȚE

- |  |   |
|--|---|
| 1. Placă grătar din piatră             | 6. Control temperatură  |
| 2. Placă grătar metalică, cu două fețe | 7. Bec  |
| 3. Element de încălzire                | 8. Tigăi racletă  |
| 4. Șine de sprijin                     | 9. Spatulă  |
| 5. Bază                                |  Se poate spăla în mașina de spălat vase |

### PREPARARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
2. Feriți vasul și cablul de marginile blatului lucru și nu le lăsați la îndemâna copiilor.
3. Introduceți placa de grătar metalică și placa de grătar din piatră pe șinele de susținere. Placa de grătar metalică are o față plată și una cu striții și poate fi introdusă cu oricare dintre fețe în sus.
4. Scoateți tigăile racletă din unitatea de bază.

---

## PREÎNCĂLZIȚI

1. Ștergeți placa grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt. Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.
2. Băgați întrerupătorul în priză. Cele două becuri exterioare se vor aprinde.
3. Setați temperatura la maximum.
4. Lăsați aparatul să se încălzească timp de 5 -10 minute.

---

## UTILIZARE

Placa de piatră se încălzește mai greu, prin urmare reține mai multă căldură în timpul gătitului. Acest lucru o face ideală pentru a prăji legumele și pâinea, precum și pentru pârlirea exteriorului cărnii. Deoarece reține căldura mai mult timp și va rămâne fierbinte timp de câteva minute chiar și după ce ați oprit șervețelul, este perfectă și pentru a păstra mâncarea caldă.

1. Tăiați subțire carnea sau legumele și gătiți-le pe grătar.
2. La aproximativ 5 minute înainte de a fi gata alimentele, gătiți brânza în tigăile racletă.
3. Folosiți câte o tigaie racletă pe persoană.
4. Umpleți fiecare tigaie racletă trei sferturi cu brânză.
5. Așezați tigăile racletă jos, la bază, sub elementul de încălzire.
6. Așteptați până când alimentele sunt gata și brânza s-a topit.
7. Scoateți alimentele găte cu ustensile de lemn sau plastic.
8. Serviți brânza împreună cu elementele găte.

---

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
3. Țikarilabilen parçaları elde yıkayın.
4. Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.
  - Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
  - Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.
  - S-ar putea să observați crăpături pe piatra plăcii de grătar - nu vă îngrijorați, este o consecință normală a încălzirii.

---

## RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

---


## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ


Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са наглеждани/инструктирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Някои части не са толкова горещи като други, но все пак всички са горещи.

 Не виковористовуйте цей пристрій поблизу ван, душів, басейнів та інших резервуарів із водою.

- Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).
- Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

## САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

---

## ИЛЮСТРАЦИИ

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 1. Каменна плоча за грил              | 6. Регулатор на температурата   |
| 2. Метална плоча за грил с две страни | 7. Лампичка   |
| 3. Елемент за нагряване               | 8. Раклети  |
| 4. Помощни релси                      | 9. Лъжица   |
| 5. Основа                             |  Пригоден за миене в съдомиялна машина |

---

## ПОДГОТОВКА

1. Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
2. Дръжте уредът и кабела на разстояние от кухненския плот и далеч от достъп на деца.
3. Поставете металната плоча за грил и каменната плоча за грил в помощните релси. Металната плоча за грил има една плоска и една оребрена страна, като можете да изберете коя да използвате.
4. Свалете раклетите от основата.

---

## ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

1. Забършете плочата за грил с малко олио или масло. Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на скарата.
2. Включете щепсела в захранващия контакт. Двете външни лампи ще светнат.
3. Настройте регулатора на температурата на най-висока степен.
4. Оставете уреда да загрее за 5-10 минути.

---

## УПОТРЕБА

Каменната плоча загрява по-бавно, което означава, че задържа повече топлина по време на готвене. Това я прави идеална за препечени зеленчуци и хляб, както и за запичане на месото от външната му страна. Тъй като задържа топлина по-дълго време и остава гореща в продължение на няколко секунди след изключване на уреда, тя е изключително подходяща и за поддържане на храната топла.

1. Нарезете месото или зеленчуците на тънки парчета и ги сгответе върху грила.
2. Около 5 минути преди да е готова храната на грил, пригответе сирене в раклетите.
3. Пригответе по един раklet на човек.
4. Запълнете три четвърти от раkleta със сирене.
5. Поставете раkletите на основата, под елемента за нагриване.
6. Изчакайте, докато храната се сgotви и сиренето се разтопи.
7. Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.
8. Сервирайте сиренето с приготвената храна.

---

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
2. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
3. Измийте сменяемите части.
4. Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.
  - Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
  - Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.
  - Възможно е да забележите напукване върху каменната плоча за грил – не се тревожете, това е нормално следствие от затоплянето.

---

## РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

Прочитайте інструкції, збережіть їх, при передачі супроводьте інструкцією. Перед використанням виробу зніміть з нього пакування.


## ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖНІ ЗАХОДИ


Дотримуйтесь основних інструкцій з безпеки, включаючи наступні:

Використання зазначеного пристрою дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, браком досвіду або знань допускається виключно за умови додаткового контролю або інструктажу й усвідомлення пов'язаних із таким використанням ризиків. У жодному разі не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Чищення та технічне обслуговування цього пристрою може здійснюватися дітьми виключно за умови досягнення ними 8-річного віку та контролю з боку дорослих. Зберігайте пристрій та кабель до нього поза зоною досяжності дітей молодше 8 років.

Не під'єднуйте пристрій через таймер або систему дистанційного управління.


Якщо кабель пошкоджено, для попередження небезпеки, його має замінити компанія-виробник, її агент з обслуговування або інша не менш кваліфікована особа.

 Під час використання поверхні приладу нагріваються.

-  Не занурюйте жодну частину нагрівального / контрольного блоку, кабелю або штепсельної вилки в рідину
- Не використовуйте прилад поблизу або під матеріалами, що можуть загорітися (наприклад, штор).
- Не загортайте харчові продукти в полімерну плівку, поліетиленові пакети або металеву фольгу. Це може привести до пошкодження гриля та призвести до пожежі.
- Готуйте м'ясо, птицю та похідні (фарш, біфштекс тощо) до виділення прозорого соку. Готуйте рибу до тих пір, доки її м'ясо не стане непрозорим. Чіпси (картопля фри) та інші овочі повинні стати хрусткими.
- Виймайте вилку з розетки, коли не використовуєте пристрій.
- Не використовуйте пристрій для будь-яких інших цілей, крім приготування їжі.
- Не використовуйте пристрій, якщо він є пошкодженим чи несправним.

## ПРИЗНАЧЕНО ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

### ЧАСТИНИ

- |   |  |
|---|--|
| 1. Кам'яна пластина для смаження              | 6. Регулятор нагрівання  |
| 2. Двостороння металева пластина для смаження | 7. Індикатор   |
| 3. Нагрівальний елемент                       | 8. Сковороди для раклету   |
| 4. Опорні рейки                               | 9. Лопаточка   |
| 5. Базовий блок                               |  Можна мити в посудомийній машині |



---

## ПІДГОТОВКА

1. Установіть пристрій на стійкій, рівній, термостійкій поверхні.
2. Тримайте пристрій із кабелем подалі від країв робочих поверхонь у недоступному для дітей місці.
3. Установіть металеву й кам'яну пластини для смаження на опорні рейки. Металеву пластину можна установлювати пласкою або рифленою стороною вгору.
4. Вийміть сковороди для раклету з основи.

---

## НАГРІВ

1. Змажте пластини для смаження невеликою кількістю кулінарної олії чи вершкового масла. Не використовуйте для змащення спред з низьким вмістом жирів – він може пригоріти.
2. Вставте вилку в розетку. Умикаються два зовнішніх світлових індикатори.
3. Установіть регулятор нагрівання на максимум.
4. Залиште прилад нагріватися протягом 5—10 хвилин.

---


## ЕКСПЛУАТАЦІЯ ГРИЛЮ

Кам'яна пластина нагрівається довше, тому довше утримує тепло під час приготування їжі. Це робить її ідеальною для формування хрусткої скоринки на овочах та хлібі, а також обсмаження м'яса. Оскільки вона довше зберігає тепло і навіть залишається гарячою протягом кількох хвилин після того, як ви вимкнете пристрій, вона також ідеально підходить для підтримки температури їжі.

1. Тонко поріжте м'ясо або овочі та готуйте їх зверху на грилі.
2. Приблизно за 5 хвилин до готовності страви на грилі, приготуйте сир в сковородах для раклету.
3. Використовуйте одну сковороду для раклету для однієї особи.
4. Заповніть кожну сковороду для раклету сиром на три четверті.
5. Помістіть сковороди для раклету в основу, під нагрівальний елемент.
6. Зачекайте, доки приготується страва та розплавиться сир.
7. Зніміть готову страву за допомогою дерев'яного або пластикового приладдя.
8. Подайте сир разом з готовою стравою.

---

## ДОГЛЯД ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Відключіть пристрій від електромережі та дайте йому охолонути.
2. Протріть усі поверхні чистою вологою тканиною.
3. Знімні деталі слід мити вручну.
4. Ці деталі  можна мити в посудомийній машині.
  - Екстремальне середовище всередині приладу може впливати на покриття.
  - Пошкодження можуть бути тільки зовнішніми, що не впливають на роботу приладу.
  - Ви можете помітити появу тріщин на кам'яній пластині для смаження – не хвилюйтеся, це природний наслідок нагрівання.

---

## УТИЛІЗАЦІЯ



Щоб не завдати шкоди довкіллю та здоров'ю людей через дію небезпечних речовин, не слід утилізувати пристрої й батареї одноразового або багаторазового використання, що позначені одним із цих символів, разом із невідсортованим побутовим сміттям. Обов'язково утилізуйте електричні й електронні вироби, а також, де можливо, батареї одноразового або багаторазового використання у відповідному офіційному пункті переробки/збору.



اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

## إجراءات أمان ضرورية

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكمبات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.

⚠ إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن

طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء لا تغمر الجهاز في سائل.

• بعض الأجزاء لا تكون ساخنة بنفس درجة سخونة غيرها من الأجزاء، ولكنها جميعاً ساخنة. لا تلمس - استخدم المقبض وارندي قفازات الفرن (أو استخدم فوطة مطوية).

• لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

• لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو قنائب البوليثلين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق. قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافت.

• افضل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.

• لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.

• لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.

## للاستعمال المنزلي فقط

### الرسومات

1. صينية شواية حجرية
2. لوحة شواء معدنية قابلة للانعكاس
3. عنصر التدفئة
4. قضبان الدعم
5. قاعدة
6. التحكم في درجة الحرارة
7. لمبة
8. أوعية راكلتي
9. الملعقة المسطحة
- Ⓜ خزانة غسالة الصحون

### التحضير

1. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
2. حافظ على الجهاز والكمبات بعيدا عن حواف أسطح العمل وبعيدا عن متناول الأطفال.
3. يجب تركيب لوحة الشواء المعدنية ولوحة الشواء الحجرية على قضبان الدعم. لدى لوحة الشواء المعدنية جانب مسطح وجانب مصلع ويمكن تركيبها في كلتا الحالتين للأعلى.
4. أخرج أوعية الراكلتي من وحدة القاعدة.

### التسخين المسبق

1. امسح صينية الشواية بقليل من زيت الطعام أو الزبد. لا تستخدم مواد قليلة الدهن - فقد تحترق على الشواية.
2. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي. ستضيء اللمبتان الخارجيتان.
3. يتم ضبط أداة التحكم في درجة الحرارة على الحد الأقصى.
4. ويترك الجهاز ليسخن لمدة 5 - 10 دقائق.

## استخدام الشواية

تأخذ اللوحة الحجرية وقتاً أطول لتسخن وبالتالي تحتفظ بالمزيد من الحرارة أثناء الطهي. وهذا يجعلها مثالية لإنضاج الخضروات والخبز وأيضاً لتحمير اللحم من الخارج. ولأنها تحتفظ بالحرارة لمدة أطول، ستظل ساخنة لعدة دقائق حتى بعد إيقاف الجهاز، كما أنها مثالية لإبقاء الطعام دافئاً.

1. قم بقطع اللحم أو الخضار بشكل رقيق واطبخه على الشواية.
2. اطيخ الجبن في أوعية الراكليت حوالي 5 دقائق قبل أن يصبح الطعام المشوي جاهزاً.
3. خصص وعاء راكليتي للشخص الواحد.
4. قم بملء ثلاثة أرباع كل وعاء راكليتي بالجبن.
5. ضع أوعية الراكليت على القاعدة تحت عنصر التدفئة.
6. انتظر إلى أن يتم طبخ الطعام ويزوب الجبن.
7. قم بإخراج الطعام المطبوخ بأدوات خشبية أو بلاستيكية.
8. قدم الجبن مع الطعام المطبوخ.

## محاذير وصيانة

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
  2. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
  3. اغسل الأجزاء القابلة للفق.
- يمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
  - يجب أن يكون التلّف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.
  - قد تلاحظ طقطقة في صينية الشواء الحجرية - لا تقلق، فهذا هو نتيجة طبيعية للتسخين.

## عادة التدوير



لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



