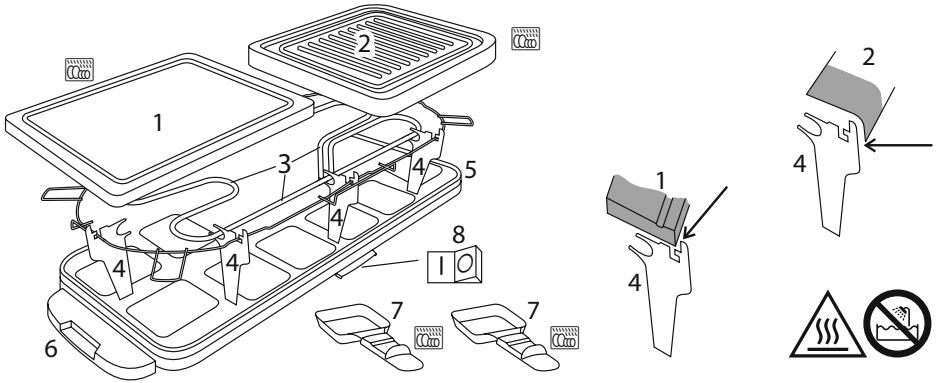




# Russell Hobbs



instructions	2	pokyny (Čeština)	26
Bedienungsanleitung	4	pokyny (Slovenčina)	25
mode d'emploi	6	instrukcja	30
instructies	8	upute	32
istruzioni per l'uso	10	navodila	34
instrucciones	12	οδηγίες	36
instruções	14	utasítások	38
brugsanvisning	16	talimatlar	40
bruksanvisning (Svenska)	18	instrucțiuni	42
bruksanvisning (Norsk)	20	инструкции (Български)	44
käyttöohjeet	22	تعليمات للاستخدام	47
инструкции (Русский)	24		



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

**STOP** **IMPORTANT SAFEGUARDS**

Follow basic safety precautions, including:


- 1 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.
  - 2 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
  - 3 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
- ⊘ Don't put the appliance in liquid, don't use it in a bathroom, near water, or outdoors.
  - ⚠ Some parts aren't as hot as others, but they're all hot. Don't touch – use oven gloves or a folded towel.
- 4 Bread, oil, and other foods may burn. Don't use the appliance near or below curtains or other combustible materials, and watch it while in use.
  - 5 Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
  - 6 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
  - 7 Unplug the appliance when not in use.
  - 8 Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
  - 9 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

**household use only**

**diagrams**

- 1 stone grill plate
- 2 metal grill plate
- 3 heating element

- 4 support
- 5 base
- 6 handle
- 7 raclette pans

- 8 switch
- 8 light
-  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 over the tops of the supports.
- 4 Fit the stone grill plate inside the tops of the supports.
- 5 Remove the raclette pans from the base unit.


**👁️ PREHEAT**

- 6 Wipe the grill plates with a little cooking oil or butter.
- ★ Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.
- 7 Put the plug into the power socket.
- 8 Move the switch to **|**. The light will glow.
- 9 Let the metal grill plate heat for 3-4 minutes.
- 10 Let the stone grill plate heat for 25-30 minutes.

**👁️ USING THE GRILL**

- 11 Cut the meat or vegetables thinly and cook them on top of the grill.
- 12 About 5 minutes before the grilled food is ready, cook cheese in the raclette pans.
- 13 Allow one raclette pan per person.
- 14 Fill each raclette pan threequarters full with cheese.
- 15 Place the raclette pans on the base, below the heating element.
- 16 Wait till the food has cooked, and the cheese has melted.
- 17 Remove the cooked food with wooden or plastic tools.
- 18 Move the switch to **○**. The light will go off.
- 19 Serve the cheese with the cooked food.

**👁️ CARE AND MAINTENANCE**

- 20 Unplug the appliance and let it cool down before cleaning or storing away.
- 21 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
- 22 Hand wash the removable parts.
-  You may wash these parts in a dishwasher.
- 23 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
- 24 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.

**🗑️ ENVIRONMENTAL PROTECTION**

To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.

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:

- 1 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.
  - 2 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
  - 3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.
- ☹ Das Gerät keinesfalls in Flüssigkeit tauchen, im Badezimmer, in der Nähe von Wasser oder im Freien benutzen.
  - ⚠ Einige Teile können bei der Benutzung heiß werden. Berühren Sie diese auf keinen Fall während der Benutzung. Topfhandschuhe oder ein gefaltetes Handtuch verwenden um den Deckel aufzuklappen.
  - 4 Brot, Öl und andere Nahrungsmittel können brennen. Gerät keinesfalls in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien benutzen. Behalten Sie das Gerät während des Betriebs unter Beobachtung.
  - 5 Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
  - 6 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
  - 7 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
  - 8 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
  - 9 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

### **nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet**




## 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.

**Zeichnungen**

- 1 heißer Stein
- 2 Metallgrill
- 3 Heizelement

- 4 Halterung
- 5 Sockel
- 6 Griff
- 7 Pfännchen

- 8 Schalter
- 8 Kontroll-Lampe
-  Spülmaschinenfest

- 3 Setzen Sie den Metallgrill so ein, dass er über die Enden der Halterungen greift.
- 4 Setzen Sie den heißen Stein so ein, dass er in die Enden der Halterungen passt.
- 5 Nehmen Sie die Pfännchen aus dem Sockelelement.


** VORWÄRMEN**

- 6 Verteilen Sie ein wenig Speiseöl oder Butter auf den Grillplatten.
- \* Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.
- 7 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 8 Den Schalter drücken auf |. Die Kontrolllampe leuchtet auf.
- 9 Lassen Sie den Metallgrill 3-4 Minuten lang aufheizen.
- 10 Lassen Sie den heißen Stein 25-30 Minuten lang aufheizen.

** VERWENDEN DES GRILLS**

- 11 Schneiden Sie das Fleisch oder das Gemüse in feine Scheiben und lassen Sie sie auf dem Grill garen.
- 12 Bereiten Sie etwa 5 Minuten, bevor das Gegrillte fertig ist, den Käse in den Pfännchen zu.
- 13 Jede Person erhält ein Pfännchen.
- 14 Drei Viertel des Pfännchens werden mit Käse belegt.
- 15 Schieben Sie die Pfännchen unterhalb des Heizelements in den Sockel.
- 16 Warten Sie, bis das Essen gar und der Käse zerlaufen ist.
- 17 Verwenden Sie zum Herausnehmen der Nahrung Grillbesteck aus Holz oder Plastik.
- 18 Den Schalter drücken auf ○. Die Kontrolllampe erlischt.
- 19 Servieren Sie den Käse mit dem gegrillten Essen.

** PFLEGE UND INSTANDHALTUNG**

- 20 Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es säubern oder wegräumen.
- 21 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
- 22 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
-  Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.
- 23 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
- 24 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.

** UMWELTSCHUTZ**

Auf Grund der in elektrischen und elektronischen Geräten verwendeten umwelt- und gesundheitsschädigenden Stoffe dürfen Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, wiederverwertet oder recycelt werden.

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:

- 1 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.
  - 2 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
  - 3 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.
- ⊗ N'immergez pas l'appareil dans un liquide, ne l'utilisez pas dans une salle de bain, à proximité d'une source d'eau ou à l'extérieur.
  - ⚠ Certaines parties sont moins chaudes que d'autres, mais elles sont toutes chaudes. Ne les touchez pas; utilisez des gants de cuisine ou un torchon plié.
  - 4 Le pain, l'huile et d'autres aliments peuvent brûler. N'utilisez pas l'appareil près ou sous les rideaux ou près d'autres matériaux combustibles et surveillez-le pendant l'utilisation.
  - 5 N'emballez 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.
  - 6 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.
  - 7 Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
  - 8 Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
  - 9 N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

### **pour un usage domestique uniquement**

## **👁 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 Placez la plaque de gril métallique sur les dessus des supports.
- 4 Placez la pierre à griller dans les parties supérieures des supports.
- 5 Retirez les poêlons de l'unité de base.

<b>schémas</b>	4 support	8 interrupteur
1 pierre à griller	5 base	8 voyant
2 plaque de gril métallique	6 poignée	 résistant au lave-vaisselle
3 élément chauffant	7 poêlons	


## PRÉCHAUFFEZ

- 6 Frottez les plaques du gril avec un peu d'huile de cuisson ou de beurre.
- \* N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.
- 7 Mettez la fiche dans la prise de courant.
- 8 Placez l'interrupteur sur |. Le voyant s'allume.
- 9 Laissez la plaque de gril métallique chauffer pendant 3 à 4 minutes.
- 10 Laissez la pierre à griller chauffer pendant 25 à 30 minutes.

## UTILISATION DU GRIL

- 11 Découpez la viande ou les légumes finement et faites les cuire sur le dessus du gril.
- 12 Environ 5 minutes avant que les aliments grillés ne soient prêts, cuisez le fromage dans les poêlons.
- 13 Prévoyez un poêlon par personne.
- 14 Remplissez chaque poêlon aux trois quarts avec du fromage.
- 15 Placez les poêlons sur la base, sous l'élément chauffant.
- 16 Attendez que les aliments soient cuits et que le fromage ait fondu.
- 17 Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
- 18 Placez l'interrupteur sur ○. Le voyant s'éteint.
- 19 Servez le fromage avec les aliments cuits.

## SOINS ET ENTRETIEN

- 20 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- 21 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
- 22 Lavez à la main les pièces amovibles.
-  Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.
- 23 Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
- 24 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.

## PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Afin d'éviter des problèmes environnementaux ou de santé occasionnés par les substances dangereuses contenues dans les appareils électriques et électroniques, les appareils présentant ce symbole ne peuvent pas être éliminés avec les déchets ménagers, mais doivent faire l'objet d'une récupération sélective en vue de leur réutilisation ou 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:

- 1 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.
- 2 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 3 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.
- ⊘ Dompel het apparaat niet in vloeistoffen; gebruik het apparaat niet in de badkamer, in de buurt van water of in de open lucht.
- ⚠ Sommige onderdelen zijn misschien minder heet dan andere, maar ze zijn nog steeds heet. Raak ze niet aan; gebruik ovenwanten of een dubbelgevouwen theedoek.
- 4 Brood, olie en andere etenswaren kunnen verbranden. Gebruik het apparaat niet in de buurt van of onder gordijnen of andere brandbare stoffen en houd het apparaat tijdens het gebruik in de gaten.
- 5 Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- 6 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.
- 7 Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- 8 Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- 9 Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.


### **uitsluitend voor huishoudelijk gebruik**

#### **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 Plaats de metalen grillplaat over de bovenkant van de ondersteuning.
- 4 Plaats de steengrill in de bovenkant van de ondersteuning.
- 5 Verwijder de pannetjes op het voetstuk.



**afbeeldingen**

1 steengrill	4 ondersteuning	8 schakelaar
2 metalen grillplaat	5 voetstuk	8 lampje
3 verwarmingselement	6 handvat	 geschikt voor de vaatwasmachine
	7 pannetjes	


**VOORVERWARMEN**

- 6 Wrijf een klein beetje kookolie of boter op de grillplaten.
- \* Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Zet de schakelaar op |. Het lampje zal oplichten.
- 9 Laat de metalen grillplaat voor 3-4 minuten opwarmen.
- 10 Laat de steengrill voor 25-30 minuten opwarmen.


**DE GRIL GEBRUIKEN**

- 11 Snij vlees of groente in dunne stukjes en kook ze op de bovenkant van de grill.
- 12 Kook kaas in de pannetjes ongeveer 5 minuten voordat het gegrilde eten klaar is.
- 13 Gebruik één pannetje per persoon.
- 14 Vul elk pannetje drie vierde met kaas.
- 15 Plaat de pannetjes op het voetstuk, onder het verwarmingselement.
- 16 Wacht totdat het eten gaar is en de kaas gesmolten is.
- 17 Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.
- 18 Zet de schakelaar op ○. Het lampje schakelt uit.
- 19 Serveer de kaas in combinatie met het bereide eten.

**ZORG EN ONDERHOUD**

- 20 Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voor u het schoonmaakt en opbergt.
- 21 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
- 22 Was de afneembare onderdelen met de hand.
-  U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.
- 23 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
- 24 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.

**MILIEUBESCHERMING**

-  Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

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:

- 1 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.
  - 2 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
  - 3 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.
- ⊗ Non immergere l'apparecchio in acqua, non utilizzarlo in bagno, vicino all'acqua o all'aperto.
  - ▲ L'intensità di calore non è uniforme, ma ad ogni modo qualsiasi parte della griglia è calda.  
Non toccare – utilizzare guanti da forno o un asciugamano piegato.
  - 4 Pane, olio e altri cibi possono bruciare. Non utilizzare l'apparecchio vicino o sotto tendaggi o in prossimità di materiali combustibili. Controllare sempre l'apparecchio durante il suo utilizzo.
  - 5 Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
  - 6 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.
  - 7 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
  - 8 Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
  - 9 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

### **solo per uso domestico**

#### **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 sopra i supporti.
- 4 Montare la griglia in pietra all'interno dei supporti.
- 5 Togliere le padelline dalla base.

#### **PRERISCALDAMENTO**

- 6 Passare un po' di olio da cucina o burro sulle griglie.
- \* Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.
- 7 Inserire la spina nella presa di corrente.

**immagini**

- 1 griglia in pietra
- 2 griglia in metallo
- 3 elemento scaldante

- 4 supporto
- 5 base
- 6 manico
- 7 tegami


- 8 interruttore
- 8 spia
-  lavabile in lavastoviglie

- 8 Posizionare il pulsante su |. La spia si accende.
- 9 Lasciare scaldare la griglia in metallo per 3-4 minuti.
- 10 Lasciare scaldare la griglia in pietra per 25-30 minuti.

** USO DEL GRILL**

- 11 Tagliare la carne o le verdure sottili e cuocerle sulla griglia.
- 12 Circa 5 minuti prima che il cibo grigliato sia pronto, cuocere il formaggio nelle padelline.
- 13 Considerare una padellina a persona.
- 14 Riempire ogni padellina per tre quarti con il formaggio.
- 15 Collocare le padelline sulla base, sotto l'elemento scaldante.
- 16 Attendere fino a quando il cibo è cotto e il formaggio si è sciolto.
- 17 Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.
- 18 Posizionare il pulsante su ○. La spia si spegne.
- 19 Servire il formaggio con il cibo cucinato.

** CURA E MANUTENZIONE**

- 20 Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo o di metterlo via.
- 21 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
- 22 Lavare a mano le parti rimovibili.
-  Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.
- 23 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
- 24 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.

** PROTEZIONE AMBIENTALE**

Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti non differenziati ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

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:

- 1 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.
  - 2 Este aparato no debe ser usado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto.
  - 3 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.
- ⊗ No ponga el aparato en líquidos, no lo use en un cuarto de baño, cerca del agua, o al aire libre.
  - ⚠ Algunas piezas no están tan calientes como otras, pero todas las piezas están calientes. No las toque: use guantes de horno o una toalla doblada.
  - 4 Puede que el pan, el aceite u otros alimentos se quemen. No use el aparato cerca o debajo de cortinas u otros materiales combustibles, y vigílelo cuando esté en uso.
  - 5 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.
  - 6 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.
  - 7 Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
  - 8 No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
  - 9 No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

### **solo para uso doméstico**

## **👁 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 sobre la parte superior de los soportes.
- 4 Encaje el plato de piedra para grill dentro de la parte superior de los soportes.
- 5 Retire los cazos de la unidad base.


## **👁 PRECALENTAR**

- 6 Limpie los platos 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.
- 7 Enchufe el aparato a la corriente.
- 8 Mueva el interruptor a |. Se encenderá la luz.
- 9 Deje calentar el plato metálico para grill durante 3-4 minutos.
- 10 Deje calentar el plato de piedra para grill durante 25-30 minutos.


**ilustraciones**

- 1 plato de piedra para grill
- 2 plato metálico para grill
- 3 resistencia


- 4 soporte
- 5 base
- 6 asa
- 7 cazos

- 8 interruptor
- 8 luz
-  apto para lavavajillas

** USO DE LA PARRILLA**

- 11 Corte la carne o las verduras en trozos finos y cocínelos sobre la parte superior del grill.
- 12 Unos 5 minutos antes de que la comida del grill esté lista, caliente queso en los cazos.
- 13 Calcule un cazo por persona.
- 14 Rellene de queso tres cuartas partes de cada cazo.
- 15 Coloque los cazos sobre la base, bajo la resistencia.
- 16 Espere hasta que la comida esté lista y el queso se haya fundido.
- 17 Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.
- 18 Mueva el interruptor a . Se apagará la luz.
- 19 Sirva el queso junto con la comida del grill.

** CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

- 20 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
- 21 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
- 22 Lave a mano las piezas que puedan separarse.
-  Puede lavar estas piezas en el lavavajillas.
- 23 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
- 24 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.

** PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL**

Para evitar problemas medioambientales y de salud provocados por las sustancias peligrosas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este símbolo no se deben desechar junto con el resto de residuos municipales, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

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:


- 1 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.
  - 2 Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
  - 3 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.
- ⊘ Não mergulhe o aparelho em líquidos, nem utilize em casas de banho, próximo de zonas de água ou ao ar livre.
  - ⚠ Algumas peças não estão tão quentes como outras, mas todas elas estão quentes. Não toque - utilize luvas de forno ou uma toalha dobrada.
  - 4 Pão, óleo e outros alimentos podem queimar. Não utilize este aparelho próximo ou por baixo de cortinas ou outros materiais combustíveis e vigie enquanto estiver a ser utilizado.
  - 5 Não embrulhe os alimentos em película aderente, sacos de polietileno ou folha de alumínio. Pode danificar o grelhador e causar risco de incêndio.
  - 6 Cozinhe carne, aves e derivados (picado, hambúrgueres, etc.) até o suco sair claro. Cozinhe o peixe até ficar totalmente opaco.
  - 7 Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
  - 8 Não utilize o aparelho para outro fim que não seja o de cozinhar alimentos.
  - 9 Não utilize o aparelho se estiver danificado ou defeituoso.

### **apenas para uso doméstico**



## **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 Encaixe a placa de grill de metal por cima dos topos dos suportes.
- 4 Encaixe a placa de grill de pedra por dentro dos topos dos suportes.
- 5 Retire as tacinhas de raclette para fora da unidade de base.

<b>esquemas</b>	4 suporte	8 interruptor
1 placa de grill de pedra	5 base	8 luz
2 placa de grill de metal	6 asa	 lavável na máquina
3 resistência	7 tacinhas de raclette	


### PRÉ-AQUECIMENTO

- 6 Limpe as placas de grill com um pouco de óleo de cozinha ou manteiga.
- \* Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.
- 7 Ligue a ficha à tomada eléctrica.
- 8 Passe o interruptor para |. A luz acende.
- 9 Aguarde por 3-4 minutos que a placa de grill de metal aqueça.
- 10 Aguarde por 25-30 minutos que a placa de grill de pedra aqueça.

### UTILIZAR O GRELHADOR

- 11 Corte a carne ou os vegetais em pedaços finos e cozinhe-os no topo do grill.
- 12 Nos últimos 5 minutos de cozedura dos alimentos grelhados, cozinhe queijo nas tacinhas de raclette.
- 13 Considere uma raclette por pessoa.
- 14 Encha três quartos de cada tacinha de raclette com queijo.
- 15 Coloque as tacinhas de raclette na base, por baixo da resistência.
- 16 Aguarde que os alimentos cozinhem e o queijo derreta.
- 17 Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.
- 18 Passe o interruptor para ○. O sinal luminoso desliga-se.
- 19 Sirva o queijo com os alimentos cozinhados.

### CUIDADO E MANUTENÇÃO

- 20 Desligue o aparelho da tomada antes de proceder à sua limpeza ou de o arrumar.
- 21 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
- 22 Lave à mão as peças removíveis.
-  Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.
- 23 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
- 24 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.

### PROTECÇÃO AMBIENTAL

Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas contidas em equipamentos eléctricos e electrónicos, os aparelhos com este símbolo não deverão ser misturados com o lixo doméstico e sim recuperados, reutilizados ou reciclados.

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:

- 1 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.
  - 2 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
  - 3 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.
- ⊗ Nedsæk ikke apparatet i væske, og undlad at anvende det på badeværelset, i nærheden af vand eller udendørs.
  - ⚠ Alle delene bliver varme, nogle af dem meget varme. Brug altid grydelapper eller et sammenfoldet viskestykke ved berøring af apparatet.
  - 4 Der kan gå ild i brød, olie og andre madvarer. Undlad at anvende apparatet i nærheden af eller direkte under gardiner eller andet brændbart materiale, og hold apparatet under opsyn, mens det er i brug.
  - 5 Madvarerne må ikke pakkes i plastfilm, plastposer, fryseposer eller metalfolie. Det kan beskadige grillen og skabe brandfare.
  - 6 Tilbered altid kød, fjerkræ og halvfabrikata heraf (hakket kød, burgerbøffer, etc.), til kødsaften er klar. Tilbered fisk indtil kødet er ugenomsigtigt hele vejen igennem.
  - 7 Tag apparatet ud af stikket, når det ikke er i brug.
  - 8 Brug ikke apparatet til andre formål end madlavning.
  - 9 Undlad at anvende apparatet, hvis det er beskadiget eller ikke fungerer korrekt.

### **kun til privat brug**

## **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 Sæt metalgrillpladen oven på støtteføddernes toppe.
- 4 Sæt stengrillpladen inden i støtteføddernes toppe.
- 5 Tag raclettepanderne ud af basen.

## **FORVARMNING**


- 6 Smør grillpladerne med en smule madolie eller smør.
- \* Brug ikke light smøreprодукter – de kan brænde fast på grillen.
- 7 Tilslut apparatet til strøm.



**tegninger**

- 1 stengrillplade
- 2 metalgrillplade
- 3 varmelegeme

- 4 støttefod
- 5 base
- 6 håndtag
- 7 raclettepander

- 8 afbryderknap
- 8 indikator
-  tåler opvaskemaskine

- 8 Skub afbryderknappen over på |. Lampen tænder.
- 9 Opvarm metalgrillpladen i 3-4 minutter.
- 10 Opvarm stengrillpladen i 25-30 minutter.

** BRUG AF GRILLEN**

- 11 Skær kød eller grønsager fint og tilbered oven på grillen.
- 12 Cirka 5 minutter inden den grillede mad er klar, tilberedes ost i raclettepanderne.
- 13 Beregn én raclettepande pr. person.
- 14 Fyld hver raclettepande trekvart op med ost.
- 15 Anbring raclettepanderne på basen under varmelegemet.
- 16 Vent indtil maden er gennemstegt, og osten er smeltet.
- 17 Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.
- 18 Skub afbryderknappen over på ○. Lampen slukkes.
- 19 Servér osten sammen med den tilberedte mad.

** PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE**

- 20 Afbryd strømmen til apparatet og lad den køle ned, før den rengøres og stilles væk.
- 21 Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
- 22 Vask de aftagelige dele af i hånden.

 Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

- 23 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
- 24 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.

** MILJØBESKYTTELSE**

Elektriske og elektroniske apparater, der er mærket med dette symbol, kan indeholde farlige stoffer, og må ikke bortskaffes med husholdningsaffald, men skal afleveres på en dertil udpeget lokal genbrugsstation for at undgå skade på miljø og menneskers sundhed.

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:

- 1 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.
  - 2 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
  - 3 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.
- ⊗ Lägg inte ned apparaten i vätska, använd den inte i badrum, nära vatten eller utomhus.
  - ⚠ Alla delar av grillen blir mer eller mindre heta, så vidrör dem inte direkt – använd grillvantar eller en ihopvikt handduk.
  - 4 Bröd, olja och andra ingredienser kan brinna – använd inte grillen i närheten av en gardin eller annat brännbart material och håll den under uppsikt när den används.
  - 5 Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
  - 6 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
  - 7 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
  - 8 Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
  - 9 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.


### endast för hushållsbruk

## 👁 FÖRBEREDELSE

- 1 Ställ apparaten på en fast, jämn och värmetålig yta.
- 2 Placera inte apparat och sladd nära bordskant och håll apparaten utom räckhåll för barn.
- 3 Sätt fast metallgrillplattan ovanför stödets övre del.
- 4 Sätt fast stengrillplattan innanför stödets övre del.
- 5 Ta bort raclettepannorna från basplattan.

## 👁 FÖRVÄRMA

- 6 Smörj grillplattorna med lite matolja eller matfett.
- \* Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.
- 7 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 8 Vrid strömbrytaren till |. Signallampan lyser.

<b>bilder</b>	4 stöd	8 strömbrytare
1 stengrillplatta	5 basplatta	8 signallampa
2 metallgrillplatta	6 handtag	 kan diskas i diskmaskin
3 värmeelement	7 raclettepannor	

9 Värm upp metallgrillplattan i 3-4 minuter.

10 Värm upp stengrillplattan i 25-30 minuter.

### **ANVÄNDA GRILLEN**

11 Skär köttet eller grönsakerna i små bitar och tillaga dem uppe på grillen.

12 Smält osten i raclettepannorna när det återstår cirka 5 minuter av grilltiden.

13 Beräkna en raclettepanna per person.

14 Fyll varje raclettepanna till tre fjärdedelar med ost.

15 Ställ raclettepannorna på basplattan under värmeelementet.

16 Vänta tills ingredienserna är tillagade och osten har smält.

17 Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.

18 Vrid strömbrytaren till . Signallampan slocknar.

19 Servera osten tillsammans med de färdiglagade ingredienserna.

### **SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL**

20 Dra ur sladden på apparaten och låt den kallna innan den görs ren eller ställs undan.

21 Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.

22 Diska avtagbara delar för hand.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

23 Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.

24 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.

### **MILJÖSKYDD**

För att undvika miljö- och hälsoproblem som beror på farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter får inte apparater som är märkta med denna symbol kastas tillsammans med osorterat hushållsavfall utan de ska tillvaratas, återanvändas eller återvinnas.

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

- 1 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.
  - 2 Dette apparatet må ikke fungere med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
  - 3 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.
- ⊘ Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
  - ⚠ Noen deler er ikke så varme som andre, men de er alle varme. Ikke ta på – bruk grytekluter eller et brettet kjøkkenhåndkle.
  - 4 Brød, olje, og andre matvarer kan brenne. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under gardiner eller annet brennbart materiale, og følg godt med mens den er i bruk.
  - 5 Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
  - 6 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
  - 7 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
  - 8 Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
  - 9 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.


### **kun for bruk i hjemmet**

#### **👁 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 i metall over toppene på støttene.
- 4 Sett grillplaten i sten inne i toppene på støttene.
- 5 Fjern raclette-pannene fra baseenheten.

#### **👁 FORVARME**

- 6 Smør grillplatene med litt matolje eller smør.
- ★ Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.
- 7 Ha kontakten i støpselet.
- 8 Ha bryteren på |. Lyset vil komme på.
- 9 La grillplaten i metall varme seg opp i 3-4 minutter.
- 10 La grillplaten i sten varme seg opp i 25-30 minutter.

<b>figurer</b>	4 støtte	8 bryter
1 grillplate i sten	5 base	8 lys
2 grillplate i metall	6 håndtak	 kan vaskes i oppvaskmaskin
3 varmeelement	7 raclette-panner	

## BRUK AV GRILLEN

- 11 Skjær opp kjøtt og grønnsaker i tynne biter og tilbered dem oppå grillen.
- 12 Tilbered ost i raclette-pannene ca. fem minutter før grillmaten er klar.
- 13 La det være én raclette-panne per person.
- 14 Fyll hver raclette-panne tre-kvart full med ost.
- 15 Sett raclette-pannene på basen under varmeelementet.
- 16 Vent til maten koker og osten har smeltet.
- 17 Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.
- 18 Ha bryteren på . Lyset vil slås av.
- 19 Server osten med den ferdig tilberedte maten.

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

20 Dra ut kontakten fra apparatet og la det kjøle fullstendig ned før rensing og nedlagring.


21 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.

22 Vask avtakbare deler for hånd.

 Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

23 Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.

24 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.

## MILJØBESKYTTELSE

For å unngå miljømessige og helse relaterte problemer forbundet til farlige stoffer i elektriske og elektroniske varer, må ikke apparater merket med dette symbolet kastes sammen med vanlig avfall, men gjenvinnes, gjenbrukes eller resirkuleres.

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:

- 1 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen 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.
- 2 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 3 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- ⚠ Älä laita laitetta nesteeseen, älä käytä sitä kylpyhuoneessa, veden lähellä tai ulkona.
- ⚠ Jotkut osat eivät ole yhtä kuumia kuin muut, mutta kaikki osat kuitenkin kuumenevat. Älä koske – käytä patakintaita tai taitettua pyyhettä.
- 4 Leipä, öljy ja muut ruoka-aineet saattavat palaa. Älä käytä laitetta lähellä verhoja tai niiden alla tai muiden syttyvien materiaalien lähellä. Valvo laitetta sen ollessa käytössä.
- 5 Älä kääri ruokaa muovikalvoon, polyteenipusseihin tai metallifolioon. Se vaurioittaa grilliä ja saattaa aiheuttaa tulipalovaaran.
- 6 Valmista liha, kana ja lihatuotteet (jauheliha, hampurilaispihvit jne.) kunnes lihan neste on kirkasta. Valmista kala kunnes sen liha on läpikypsää.
- 7 Irrota laite verkkovirrasta silloin, kun se ei ole käytössä.
- 8 Älä käytä laitetta mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin ruoanlaittoon.
- 9 Älä käytä laitetta, jos se on vahingoittunut tai toimii huonosti.


### vain kotikäyttöön

## 👁 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 tukien päälle.
- 4 Kiinnitä kivinen grillilevy tukien sisälle.
- 5 Irrota raclette-pannut alustaosasta.

## 👁 ESILÄMMITYS


- 6 Levitä grillilevyille hieman ruokaöljyä tai voita.
- ★ Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.
- 7 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 8 Siirrä kytkin asentoon |. Valo syttyy.
- 9 Anna metallisen grillilevyn lämmetä 3-4 minuuttia.
- 10 Anna kivisen grillilevyn lämmetä 25-30 minuuttia.

<b>piirroset</b>	4 tuki	8 katkaisija
1 kivinen grillilevy	5 alusta	8 valo
2 metallinen grillilevy	6 kahva	 konepesun kestävä
3 lämpöelementti	7 raclette-pannut	

## GRILLIN KÄYTTÄMINEN

- 11 Paloittele liha tai vihannekset ohuiksi paloiksi ja valmista ne grillin päällä.
- 12 Noin 5 minuuttia ennen kuin grillattu ruoka on valmis, valmista juusto raclette-pannuissa.
- 13 Käytä yksi raclette-pannu per henkilö.
- 14 Täytä jokaiseen raclette-pannuun kolme neljäsosaa juustoa.
- 15 Aseta raclette-pannut alustalle lämmityselementtien alle.
- 16 Odota kunnes ruoka on valmista ja juusto on sulanut.
- 17 Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.
- 18 Siirrä kytkin asentoon . Valo sammuu.
- 19 Tarjoile juusto valmiin ruoan kanssa.

## HOITO JA HUOLTO

- 20 Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistusta tai säilytykseen laittamista.
- 21 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
- 22 Pese käsin irrotettavat osat.
-  Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.
- 23 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
- 24 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.
- \* Saatat huomata halkeilua kivisessä grillilevyssä – älä huolestu, se normaali seuraus kuumentumisesta.

## YMPÄRISTÖN SUOJELU

Jotta vältettäisiin ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, jotka johtuvat vaarallisista aineista sähkölaitteissa ja elektronisissa laitteissa, tällä symbolilla varustetut laitteet tulee heittää pois erillään lajittelemattomista jätteistä, ne on otettava talteen, käytettävä uudestaan ja kierrätettävä.

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:

- 1 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.
- 2 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 3 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
- ⊗ Не погружайте прибор в какую-либо жидкость; не используйте его в ванной комнате, около воды или вне помещений.
- ⚠ Некоторые части нагреваются меньше, чем другие, но все они горячие. Не прикасайтесь к ним – пользуйтесь кухонными перчатками или сложенным полотенцем.
- 4 Хлеб, масло и другие продукты могут подгорать. Не используйте устройство рядом или под занавесками или другими горючими материалами и следите за прибором, когда он горячий.
- 5 Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- 6 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.
- 7 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- 8 Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- 9 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.


### **только для бытового использования**

## **👁 ПРИГОТОВЛЕНИЕ**


- 1 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 2 Держите прибор вдали от краев рабочей поверхности и в недоступных для детей местах.
- 3 Расположите металлическую пластину гриля над верхней частью опор.
- 4 Расположите каменную пластину гриля в верхнюю часть опор.
- 5 Снимите с базы раклетницы.




**иллюстрации**

1 каменная пластина гриля	4 опора	8 выключатель
2 металлическая пластина гриля	5 база	8 подсветка
3 нагревательный элемент	6 ручка	 можно мыть в посудомоечной машине
	7 раклетницы	


**👁 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**

- 6 Смажьте пластины гриля небольшим количеством растительного или сливочного масла.
- ✳ Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.
- 7 Вставьте вилку в розетку.
- 8 Установите переключатель в положение . Включится подсветка.
- 9 Прогрейте металлическую пластину гриля в течение 3-4 минут.
- 10 Прогрейте каменную пластину гриля в течение 25-30 минут.

**👁 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ**

- 11 Тонко нарежьте мясо с овощами и обжарьте их на верхней части гриля.
- 12 За 5 минут до готовности пищи на гриле растопите в раклетницах сыр.
- 13 Рассчитывайте одну раклетницу на одного человека.
- 14 Каждую раклетницу наполняйте сыром на три четверти.
- 15 Поместите раклетницы на базу под нагревательный элемент.
- 16 Подождите, пока пищи будет готова, а сыр растоплен.
- 17 Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
- 18 Установите переключатель в положение . Подсветка погаснет.
- 19 Подавайте сыр с приготовленными продуктами.

**👁 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- 20 Отключите прибор и дайте ему остыть перед чисткой или хранением.
- 21 Протрите поверхность чистой влажной тканью.
- 22 Съёмные детали следует мыть вручную.
-  Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
- 23 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
- 24 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.
- ✳ Вы можете заметить трещины на каменной пластине гриля – не волнуйтесь, это естественные последствия нагрева.

** ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

Для того чтобы избежать угроз для здоровья и окружающей среды из-за вредных веществ в электрических и электронных товарах, приборы, отмеченные данным символом, должны утилизироваться не как не отсортированные бытовые отходы, а как восстановленные или повторно использованные.

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:

- 1 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.
  - 2 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
  - 3 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.
- ⊗ Neumísťujte spotřebič do kapaliny, nepoužívejte jej v koupelně, u vody ani venku.
  - ⚠ Všechny části nejsou stejně horké, ale horké jsou všechny. Takže se jich nedotýkejte a používejte rukavice na vaření či přeložený ručník.
- 4 Chléb, olej a další potraviny mohou vzplanout. Přístroj nepoužívejte u záclon či jiných hořlavých materiálů. Mějte používaný přístroj vždy pod dohledem.
  - 5 Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
  - 6 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
  - 7 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
  - 8 Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
  - 9 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.


### **jen pro domácí použití**

#### **👁 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 Kovovou grilovací plotnu umístěte nad horní části podpěr.
- 4 Kamennou grilovací plotnu umístěte dovnitř horních částí podpěr
- 5 Vyjměte raclette páneve ze základny.

#### **👁 PŘEDEHŘÁTÍ**


- 6 Grilovací plotny potřete trochou oleje na vaření nebo máslem.
- \* Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.
- 7 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
- 8 Přesuňte spínač na |. Rozsvítí se kontrolka.
- 9 Nechte kovovou grilovací plotnu 3-4 minuty nahřát.
- 10 Nechte kamennou grilovací plotnu 25-30 minut nahřát.

<b>nákresy</b>	4 podpěra	8 spínač
1 kamenná grilovací plotna	5 základna	8 kontrolka
2 kovová grilovací plotna	6 držadlo	 vhodné pro mytí v myčce
3 topná spirála	7 raclette pánve	

## POUŽÍVÁNÍ GRILU

- 11 Maso a zeleninu nakrájejte na tenké plátky a opečte na plotnách grilu.
- 12 Asi 5 minut předtím, než bude jídlo hotové, si připravte na raclette pánvích sýr.
- 13 Jedna raclette pánve je pro jednu osobu.
- 14 Každou raclette pánve naplňte do tří čtvrtin sýrem.
- 15 Raclette pánve položte na základnu pod topnou spirálu.
- 16 Čekejte, dokud nebude jídlo hotové a sýr rozpuštěný.
- 17 Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.
- 18 Přesuňte spínač na . Kontrolka zhasne.
- 19 Sýr podávejte k připravenému jídlu.

## PÉČE A ÚDRŽBA

- 20 Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout, než jej vyčistíte nebo uložíte.
- 21 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
- 22 Ručně umyjte snímatelné díly.
-  Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.
- 23 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
- 24 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.
- \* Na kamenné grilovací desce můžete zaregistrovat praskliny – neznepokojte se, jde o přirozený jev způsobený teplem.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Aby nedošlo k ohrožení zdraví a životního prostředí vlivem nebezpečných látek obsažených v elektrických a elektronických produktech, spotřebiče označené tímto symbolem nesmějí být vhazovány do směsného odpadu, ale je nutno je obnovit, znovu použít nebo recyklovat.

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**

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 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.
  - 2 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
  - 3 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.
- ⊗ Spotrebič nevkladajte do kvapaliny, nepoužívajte ho v kúpeľni, pri vode alebo vonku.
  - ⚠ Niektoré časti sú menej horúce ako iné, ale všetky sú horúce. Nedotýkajte sa ich – používajte chňapky alebo zloženú utierku.
  - 4 Chlieb, olej a iné potraviny môžu začať horieť. Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod záclonami alebo inými horľavými materiálmi a počas používania ho majte stále pod dohľadom.
  - 5 Nebaľte potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
  - 6 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.
  - 7 Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
  - 8 Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
  - 9 Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.


### **len na domáce použitie**

#### **👁 PRÍPRAVA**

- 1 Spotrebič postavte na stabilný, vodorovný a teplu odolný povrch.
- 2 Spotrebič a prívodný kábel umiestnite mimo okraja pracovných plôch a dosahu detí.
- 3 Kovovú grilovaciu platňu založte ponad vonkajšiu stranu držiakov.
- 4 Kamennú grilovaciu platňu založte z vnútornej strany držiakov.
- 5 Grilovacie panvičky vyberte zo základnej dosky.


#### **👁 PREDHRIATIE**

- 6 Grilovacie platne potrite trochu kuchynského oleja alebo maslom.
- ★ Nepoužívajte nízkotučnú nátierku – môže na grile prihorieť.
- 7 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
- 8 Spínač zapnite do polohy |. Zasvieti svetelná kontrolka.


<b>nákresy</b>	4 držiak	8 spínač
1 kamenná grilovacia platňa	5 základná doska	8 svetelná kontrolka
2 kovová grilovacia platňa	6 rukoväť	 vhodný do umývačky riadu
3 ohrievacie teleso	7 grilovacie panvičky	

- 9 Kovovú grilovaciu platňu nechajte zohrievať 3-4 minúty.  
10 Kamennú grilovaciu platňu nechajte zohrievať 25-30 minút.

### POUŽÍVANIE GRILU

- 11 Nakrájajte mäso alebo zeleninu na tenké plátky a grilujte ich na vrchnej časti grilu.  
12 Asi 5 minút pred dokončením grilovania pripravte syr v grilovacích panvičkách.  
13 Pripravte jednu grilovaciu panvičku na osobu.  
14 Každú grilovaciu panvičku naplňte do troch štvrtín syrom.  
15 Položte grilovacie panvičky na základnú dosku, pod ohrievacie teleso.  
16 Počkajte, kým sa nepripraví jedlo na grile a syr neroztopí.  
17 Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.  
18 Spínač zapnite do polohy . Svetelná kontrolka zhasne.  
19 Syr podávajte s grilovaným jedlom.

### STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

- 20 Spotrebič odpojte a nechajte ho vychladnúť pred čistením alebo pred uskladnením.  
21 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.  
22 Odnímateľné časti umývajte ručne.  
 Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.  
23 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.  
24 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.  
\* Na kamennej grilovacej platni si môžete všimnúť praskliny – neobávajte sa, je to prirodzený dôsledok zahrievania.

### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Aby nedošlo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok v elektrických a elektronických produktoch, nesmú byť spotrebiče označené týmto symbolom likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Je nutné ich triediť, znova použiť alebo recyklovať.

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:

- 1 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.
- 2 Urządzeniem nie można sterować przy pomocy regulatora czasowego, ani też zdalnie.
- 3 Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.
- ⊘ Nie zanurzaj urządzenia w płynie, nie używaj go w łazience, w pobliżu wody, ani na zewnątrz budynku.
- ⚠ Niektóre części nie są tak rozgrzane jak inne, ale wszystkie są gorące. Nie dotykaj - chwytaj przez kuchenne rękawice lub złożony ręcznik.
- 4 Chleb, oliwa i inne produkty spożywcze mogą się zapalić. Nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod zastonami lub innymi materiałami palnymi, należy nadzorować grill w trakcie użytkowania.
- 5 Nie owijaj żywności w przeźroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- 6 Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- 7 Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- 8 Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- 9 Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.


### tylko do użytku domowego

## 👁 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 Nałóż płytę metalową na wierzch podpór.
- 4 Włóż płytę kamienną w podpór.
- 5 Wyjmij mini-patelnie do raclette z podstawy.

## 👁 WSTĘPNE PODGRZANIE

- 6 Wetrzyj w płyty trochę oliwy lub masła.
- ★ Nie rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.
- 7 Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
- 8 Przesuń wyłącznik na |. Zaświeci się lampka.

<b>rysunki</b>	4 podpora	8 wyłącznik
1 płyta kamienna	5 podstawa	8 lampka
2 płyta metalowa	6 uchwyt	 można myć w zmywarce
3 element grzejny	7 mini-patelnia do raclette	

9 Płyta metalowa powinna się nagrzewać przez 3-4 minut.

10 Płyta kamienna powinna się nagrzewać przez 25-30 minut.

## WŁÓŻ DO GRILLA

11 Cienko pokrojone mięso lub jarzyny ułóż na wierzchu grilla.

12 Po około 5 minutach jedzenie z grilla jest gotowe, ser przypiekaj w mini-patelniach do raclette.


13 Mini-patelnia do raclette zawiera porcję dla jednej osoby.

14 Każdą mini-patelnię napełnij serem w trzech czwartych.

15 Ustaw mini-patelnie do raclette na podstawie pod elementem grzejnym.

16 Poczekaj, aż jedzenie się usmaży, a ser się roztopi.

17 Gotowe potrawy wyjmuj narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.

18 Przesuń wyłącznik na . Światelko zgaśnie.


19 Podawaj ser razem z usmażonym jedzeniem.

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

20 Przed czyszczeniem lub odstawieniem urządzenia wyłącz wtyczkę zasilania z gniazdka.

21 Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.

22 Inne części należy myć ręcznie.

 Te części można myć w zmywarce.

23 Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.

24 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.

## OCHRONA ŚRODOWISKA

Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki elektryczne i elektroniczne mogą być zagrożeniem dla środowiska. Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi.

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



## **VAŽNE SIGURNOSNE MJERE**

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

- 1 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.
  - 2 Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.
  - 3 Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.
- ⊘ Nemojte uranjati uređaj u tekućinu; nemojte ga rabiti u kupaonici, blizu vode ili na otvorenom prostoru.
- ⚠ Neki dijelovi su manje vrući od drugih, ali su uglavnom svi dijelovi vrući. Nemojte ih dodirivati, već koristite zaštitne rukavice ili presavijeni ručnik.
- 4 Kruh, ulje i ostale namirnice mogu izgorjeti. Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zavjesa ili drugih zapaljivih materijala i nadgledajte ga dok je u uporabi.
  - 5 Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
  - 6 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.
  - 7 Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
  - 8 Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
  - 9 Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

### **isključivo za kućnu uporabu**


#### **👁 PRIPREMA:**

- 1 Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
- 2 Držite uređaj i kabel daleko od ivica radnih površina i van dosega djece.
- 3 Postavite metalnu ploču roštilja preko gornjih dijelova nosača.
- 4 Postavite kamenu ploču roštilja unutar gornjih dijelova nosača.
- 5 Izvadite lopatice za raklet s postolja.


#### **👁 PRETHODNO ZAGRIJAVANJE**

- 6 Premažite ploče roštilja s malo jestivog ulja ili maslaca.
- ★ Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgorjeti na roštilju.
- 7 Stavite utikač u utičnicu.
- 8 Pomjerite prekidač prema oznaci |. Svjetlo će se upaliti.
- 9 Ostavite metalnu ploču roštilja da se grije 3-4 minuta.
- 10 Ostavite kamenu ploču roštilja da se grije 25-30 minuta.




<b>crteži</b>	4 nosač	8 prekidač
1 kamena ploča roštilja	5 postolje	8 indikatorsko svjetlo
2 metalna ploča roštilja	6 ručka	 prikladno za pranje u
3 grijač	7 lopatice za raklet	perilici

## STAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

- 11 Izrežite meso ili povrće na tanke kriške i pecite ih na gornjem dijelu roštilja.
- 12 Oko 5 minuta prije nego što je hrana na roštilju ispečena, stavite sir u lopatice za raklet.
- 13 Pripremite jednu lopaticu za raklet po osobi.
- 14 Napunite svaku lopaticu za raklet sirom do tri četvrtine.
- 15 Postavite lopatice za raklet na postolje, ispod grijača.
- 16 Pričekajte dok se hrana ne ispeče i dok se sir ne istopi.
- 17 Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.
- 18 Pomjerite prekidač prema oznaci . Svjetlo će se ugasiti.
- 19 Služite sir s pečenom hranom.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- 20 Prije čišćenja i pospremanja uređaja, iskopčajte ga iz utičnice i ostavite da se ohladi.
- 21 Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
- 22 Operite ručno odvojive dijelove.
-  Te dijelove možete prati u perilici.
- 23 Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
- 24 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.

## ZAŠTITA OKOLIŠA

Da bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci u električnim i elektronskim proizvodima, svi uređaji obilježeni ovim simbolom ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad, već se moraju prikupiti, ponovno koristiti ili reciklirati.

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:

- 1 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.
  - 2 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
  - 3 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.
- ⊗ Naprave ne postavljajte v tekočino, ne uporabljajte je v kopalnici, v bližini vode ali na prostem.
  - ⚠ Nekateri deli niso tako vroči kot drugi, vendar so vsi vroči. Ne dotikajte se jih – uporabite rokavice za pečico ali prepognjeno krpo.
  - 4 Kruh, olje in druga živila lahko povzročijo opekline. Naprave ne uporabljajte v bližini zaves ali drugih vnetljivih materialov in jo opazujte, dokler se uporablja.
  - 5 Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
  - 6 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.
  - 7 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
  - 8 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
  - 9 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

### **samo za gospodinjsko uporabo**

#### **👁 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 Kovinsko ploščo žara namestite nad vrhe podpor.
- 4 Kamnito ploščo žara namestite znotraj vrhov podpor.
- 5 Ponvice za raclette odstranite z osnovne enote.


#### **👁 PREDGREVANJE**

- 6 Plošči žara obrišite z malo jedilnega olja ali masla.
- ★ Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.
- 7 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 8 Stikalo premaknite na |. Zasvetila bo lučka.
- 9 Kovinsko ploščo žara pustite, da se segreva 3-4 minute.
- 10 Kamnito ploščo žara pustite, da se segreva 25-30 minut.


**risbe**

- 1 kamnita plošča žara
- 2 kovinska plošča žara
- 3 grelnik

- 4 podpora
- 5 podstavek
- 6 ročaj
- 7 ponvice za raclette

- 8 stikalo
- 8 lučka
-  primerno za pomivanje v pomivalnem stroju

** POLNJENJE ŽARA**


- 11 Meso ali zelenjavo narežite na tanko in skuhamte na vrhu žara.
- 12 Približno 5 minut pred pripravo hrane na žaru pripravite sir v ponvicah za raclette.
- 13 Za vsako osebo pripravite eno ponvico.
- 14 Vsako ponvico napolnite s sirom do treh četrtin.
- 15 Ponvice za raclette postavite na podstavek pod grelnik.
- 16 Počakajte, da je hrana kuhana in se sir stopi.
- 17 Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.
- 18 Stikalo premaknite na . Lučka se izključi.
- 19 Postrezite sir s kuhano hrano.

** NEGA IN VZDRŽEVANJE**


- 20 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi, preden jo očistite ali shranite.
- 21 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
- 22 Odstranljive dele pomijte ročno.

 Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

- 23 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
- 24 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.



** ZAŠČITA OKOLJA**

 V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke. Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

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:

- 1 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.
- 2 Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.
- 3 Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.
-  Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε υγρό, μην τη χρησιμοποιείτε στο μπάνιο, κοντά σε νερό ή σε εξωτερικό χώρο.
-  Κάποια μέρη δεν είναι τόσο καυτά όσο άλλα, αλλά σε γενικές γραμμές όλα τα μέρη είναι ζεστά. Μην τα αγγίζετε απευθείας – να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή μια διπλωμένη πετσέτα κουζίνας.
- 4 Το ψωμί, το λάδι και άλλες τροφές μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά και να την επιβλέπετε ενώ βρίσκεται σε χρήση.
- 5 Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινοχαρτό. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- 6 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.
- 7 Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- 8 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- 9 Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

### **αποκλειστικά για οικιακή χρήση**

## 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.

<b>σχέδια</b>	4 στήριγμα	8 διακόπτης
1 πέτρινη πλάκα ψησίματος	5 βάση	8 λυχνία
2 μεταλλική πλάκα ψησίματος	6 χειρολαβή	 πλένεται σε πλυντήριο
3 θερμοαντίσταση	7 τηγανάκια ρακλέτ	πιάτων

- 3 Τοποθετήστε τη μεταλλική πλάκα ψησίματος πάνω στα άνω άκρα των στηριγμάτων.
- 4 Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα ψησίματος μέσα στα άνω άκρα των στηριγμάτων.
- 5 Αφαιρέστε τα τηγανάκια ρακλέτ από την κεντρική μονάδα.


### ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

- 6 Σκουπίστε τις πλάκες ψησίματος με λίγο λάδι μαγειρικής ή βούτυρο.
- \* Μη χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.
- 7 Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
- 8 Μετακινήστε το διακόπτη στο |. Θα ανάψει η λυχνία.
- 9 Περιμένετε 3-4 λεπτά για να ζεσταθεί η μεταλλική πλάκα ψησίματος.
- 10 Περιμένετε 25-30 λεπτά για να ζεσταθεί η πέτρινη πλάκα ψησίματος.

### ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ

- 11 Κόψτε το κρέας ή τα λαχανικά σε λεπτές φέτες και ψήστε τα πάνω στην γκριλιέρα.
- 12 Όταν το φαγητό που ψήνεται θέλει ακόμα 5 λεπτά περίπου για να είναι έτοιμο, ψήστε το τυρί στα τηγανάκια ρακλέτ.
- 13 Υπολογίστε ένα τηγανάκι ρακλέτ ανά άτομο.
- 14 Γεμίστε κάθε τηγανάκι ρακλέτ κατά τρία τέταρτα με τυρί.
- 15 Τοποθετήστε τα τηγανάκια ρακλέτ στη βάση, κάτω από την θερμοαντίσταση.
- 16 Περιμένετε μέχρι να ετοιμασθεί το φαγητό, και το τυρί θα έχει λιώσει.
- 17 Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.
- 18 Μετακινήστε το διακόπτη στο ○. Η λυχνία θα σβήσει.
- 19 Σερβίρετε το τυρί συνοδεύοντας το μαγειρεμένο φαγητό.

### ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- 20 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- 21 Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
- 22 Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
-  Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
- 23 Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
- 24 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.

### ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Προς αποφυγή περιβαλλοντικών προβλημάτων και προβλημάτων υγείας λόγω επικίνδυνων ουσιών από ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, οι συσκευές με αυτό το σύμβολο δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα λοιπά οικιακά απορρίμματα, αλλά να ανακτώνται, να επαναχρησιμοποιούνται ή να ανακυκλώνονται.

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:

- 1 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.
  - 2 A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.
  - 3 Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.
- ⊗ Ne tegye a készüléket folyadékba, ne használja fürdőszobában, víz közelében vagy a szabadban.
  - ⚠ Egyes alkatrészek nem olyan forróak, mint mások, de mindegyik meleg. Ne érintse meg – használjon konyhai kesztyűt, vagy összehajtott kendőt.
  - 4 A kenyér, az olaj és más élelmiszerek meggyulladhatnak. A készüléket ne használja függönyök és más gyúlékony anyagok alatt és közelében, továbbá használat közben ne hagyja felügyelet nélkül.
  - 5 Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
  - 6 A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süsse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süsse, míg opálos színűvé nem válik.
  - 7 Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
  - 8 A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
  - 9 Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.


### **csak háztartási használatra**

## **ELŐKÉSZÍTÉS**

- 1 Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
- 2 Tartsa a készüléket és a kábelt a konyhaszekrény szélétől távol és gyermekek által el nem érhető helyen.
- 3 Tegye a fém grillezőlapot a tartóelemek tetejére.
- 4 Tegye a kő grillezőlapot a tartóelemek tetejének belsejére.
- 5 Vegye le a rakletsütőket az alapzatról.

## **ELŐMELEGÍTÉS**

- 6 Törölje át a grillezőlapokat egy kevés főzőolajjal vagy vajjal.
- \* Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.


<b>rajzok</b>	4 tartóelem	8 kapcsoló
1 kő grillezőlap	5 alapzat	8 lámpa
2 fém grillezőlap	6 fogantyú	 mosogatógépben mosható
3 fűtőelem	7 raklettsütők	

- 7 Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
- 8 Állítsa a kapcsolót | -re. A lámpa kigyullad.
- 9 Hagyja a fém grillezőlapot 3-4 percig melegedni.
- 10 Hagyja a kő grillezőlapot 25-30 percig melegedni.

### A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE

- 11 Vágja vékonyra a húst vagy zöldséget és süsse meg a grill tetején.
- 12 5 perccel azelőtt, hogy a grillezéssel elkészülne, süsse meg a sajtot a raklettsütőben.
- 13 Egy raklettsütőt használjon fejenként.
- 14 Töltse meg a raklettsütőt háromnegyedig sajttal.
- 15 Tegye a raklettsütőt az alapzatra, a fűtőelem alá.
- 16 Várjon, amíg a grillezett ételek megsülnek, és a sajt megolvad.
- 17 A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.
- 18 Állítsa a kapcsolót ○ -re. A lámpa kialszik.
- 19 A sajtot a grillezett ételekkel együtt kínálja.

### ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

- 20 Húzza ki a készüléket, és hagyja lehűlni a tisztítás és tárolás előtt.
- 21 Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
- 22 Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
-  Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
- 23 A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
- 24 A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.
- ✳ A kő grillezőlapon repedések jelenhetnek meg – ez a hevítés természetes velejárója.

### KÖRNYEZETVÉDELEM

Hogy elkerülje az elektromos és elektronikus termékekben levő veszélyes anyagok által okozott környezeti és egészségügyi problémákat, az ilyen jellel jelölt készülékeket nem szabad a szét nem válogatott városi szemétbe tenni, hanem össze kell gyűjteni, újra fel kell dolgozni és újra kell hasznosítani.

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



## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI

Aşağıdakiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

- 1 Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve yetersiz fiziksel, duyuumsal veya zihinsel kapasitelere sahip veya deneyim ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, sadece denetim/talimat altında olmaları ve içerilen tehlikeleri anlamaları kaydıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı işlemleri, 8 yaşın üzerinde ve denetim altında olmadıkları takdirde, çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir. Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocuklardan uzak tutun.
- 2 Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- 3 Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

⊘ Cihazı sıvıya daldırmayın; banyoda, su yakınında veya dış mekanlarda kullanmayın.

⚠ Bazı parçalar diğerleri kadar sıcak değildir, ancak yine de hepsi ısınır. Dokunmayın; fırın eldivenleri veya katlanmış bir havlu kullanın.

- 4 Ekmek, yağ ve diğer yiyecekler yanabilir. Cihazı, perde veya diğer yanabilir materyallerin yakınında veya altında kullanmayın ve cihaz sıcak durumda iken yanından ayrılmayın.
- 5 Yiyeceği streç filmle, politen poşetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- 6 Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek pişirin. Balığı etli kısmı tamamen matlaşınca dek pişirin.
- 7 Kullanılmadığı zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- 8 Cihazı, yiyecek pişirme dışında bir amaçla kullanmayın.
- 9 Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

### sadece ev içi kullanım

## HAZIRLAMA


- 1 Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
- 2 Cihazı ve elektrik kablosunu tezgah kenarlarından ve çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutun.
- 3 Metal ızgara plakasını, destek ayaklarının üzerine yerleştirin.
- 4 Taş ızgara plakasını destek ayaklarının iç kısmına yerleştirin.
- 5 Raklet tavalarını taban ünitesinden çıkarın.

## ÖN ISITMA

- 6 Izgara plakalarına az miktarda pişirme yağı veya tereyağı sürün.
- \* Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.
- 7 Fişi prize takın.
- 8 Düşmeyi | konumuna getirin. Lamba yanacaktır.



**çizimler**

1 taş ızgara plakası	4 destek ayakları	8 düğme
2 metal ızgara plakası	5 taban	8 lamba
3 ısıtma elemanı	6 sap	 bulaşık makinesinde yıkanabilir
	7 raklet tavaları	

9 Metal ızgara plakasının 3-4 dakika kadar ısınmasını bekleyin.

10 Taş ızgara plakasının 25-30 dakika kadar ısınmasını bekleyin.

**👁️ IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME**

11 Et veya sebzeleri ince dilimleyin ve onları ızgaranın üzerinde pişirin.

12 Izgara yapılan yiyecekler hazır olmadan yaklaşık 5 dakika önce, raklet tavalarında peyniri pişirin.


13 Her kişiye bir raklet tavası ayırın.

14 Her raklet tavaşının dörtte üçünü peynirle doldurun.

15 Raklet tavalarını tabana, ısıtma elemanının altına yerleştirin.

16 Yiyecekler pişene ve peynirler eriyene dek bekleyin.

17 Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.

18 Düğmeyi  konumuna getirin. Lamba sönecektir.

19 Peynirleri, pişirilen yiyeceklerle birlikte servis yapın.

**👁️ TEMİZLİK VE BAKIM**

20 Cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeye başlamadan veya dolaba kaldırmadan önce soğumasını bekleyin.

21 Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.

22 Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.


 Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

23 Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.

24 Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.

✳️ Taş ızgara plakasının üzerinde bazı çatlaklar görebilirsiniz – endişelenmeyin; bu, ısınmanın doğal bir sonucudur.

**🗑️ ÇEVRE KORUMA**

 Elektrikli ve elektronik cihazlardaki tehlikeli maddelerin neden olduğu çevre ve sağlık sorunlarını önlemek amacıyla bu simge ile işaretlenen cihazlar, genel atık konteynerlerine değil, geri dönüşüm konteynerlerine bırakılmalıdır.

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:

- 1 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.
  - 2 Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.
  - 3 În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.
- ⊗ Nu puneți aparatul în lichid, nu îl folosiți în baie, lângă apă sau afară.
  - ▲ Unele componente nu sunt atât de fierbinți ca altele, însă toate sunt fierbinți. Nu atingeți – utilizați mănuși de bucătărie sau un prosop împăturit.
  - 4 Pâinea, uleiul și alte alimente vă pot arde. Nu folosiți aparatul lângă sau sub perdele sau alte materiale combustibile și aveți grijă cât timp funcționează aparatul.
  - 5 Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
  - 6 Gătiți carnea, piul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
  - 7 Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
  - 8 Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
  - 9 Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.


### **exclusiv pentru uz casnic**

## **👁️ PREPARARE**


- 1 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
- 2 Feriți vasul și cablul de marginile blaturilor lucru și nu le lăsați la îndemâna copiilor.
- 3 Montați placa de grătar metalică peste partea de sus a suporturilor.
- 4 Montați placa de grătar din piatră în interiorul părții de sus a suporturilor.
- 5 Scoateți tigăile racletă din unitatea de bază.

## **👁️ PREÎNCĂLZIȚI**


- 6 Ștergeți plăcile grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt.
- \* Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.
- 7 Băgați întrerupătorul în priză.
- 8 Comutați întrerupătorul la |. Becul se va aprinde.
- 9 Lăsați placa de grătar metalică să se încălzească timp de 3-4 minute.
- 10 Lăsați placa de grătar din piatră să se încălzească timp de 25-30 minute.

<b>schite</b>	4 suport	8 întrerupător
1 placă grătar din piatră	5 bază	8 bec
2 placă grătar metalică	6 mâner	 se poate spăla în mașina de spălat vase
3 element de încălzire	7 tigăi racletă	

### FOLOSIREA GRĂTARULUI

- 11 Tăiați subțire carnea sau legumele și gătiți-le pe grătar.
- 12 La aproximativ 5 minute înainte de a fi gata alimentele, gătiți brânza în tigăile racletă.
- 13 Folosiți câte o tigaie racletă pe persoană.
- 14 Umpleți fiecare tigaie racletă trei sferturi cu brânză.
- 15 Așezați tigăile racletă jos, la bază, sub elementul de încălzire.
- 16 Așteptați până când alimentele sunt gata și brânza s-a topit.
- 17 Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic.
- 18 Comutați întrerupătorul la . Becul se va stinge.
- 19 Serviți brânza împreună cu elementele gătite.

### ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

- 20 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau depozita.
- 21 Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
- 22 Țăcășii parțialele parțialele elde yıkayın.
-  Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.
- 23 Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
- 24 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.

### PROTEJAREA MEDIULUI

Pentru a evita probleme de mediu și sănătate cauzate substanțele periculoase din aparatele electrice și electronice, aparatele marcate cu acest simbol nu trebuie aruncate direct la gunoi, ci trebuie recuperate, refolosite sau reciclate.

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:

- 1 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.
  - 2 Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.
  - 3 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.
- ⊗ Не поставяйте уреда в течност, не го използвайте в баня, в близост до вода или на открито.
  - ⚠ Някои части не са толкова горещи като други, но все пак всички са горещи. Не докосвайте – използвайте ръкавици за фурна или сгъната хавлиена кърпа.
  - 4 Хляб, масло и други храни могат да се запалят. Не използвайте уреда в близост до или под завеси или други запалими материали и го наблюдавайте, докато работи.
  - 5 Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
  - 6 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.
  - 7 Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
  - 8 Не използвайте уреда за цели, различни от приготвяне на храна.
  - 9 Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

### **само за домашна употреба**


## **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 над горната част на подпорите.
- 4 Поставете каменната плоча за грил в горната част на подпорите.
- 5 Свалете раkletите от основата.

## **ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ**

- 6 Забършете плочите за грил с малко олио или масло.
- ✳ Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да загори на скарата.
- 7 Включете щепсела в захранващия контакт.
- 8 Преместете ключа в позиция |. Лампичката ще светне.

**Илюстрации**

1 каменна плоча за грил	4 подпора	8 ключ
2 метална плоча за грил	5 основа	8 лампичка
3 елемент за нагриване	6 дръжка	 приготвен за миене в съдомиялна машина
	7 раклети	

9 Оставете металната плоча за грил да се нагрее за 3-4 минути.

10 Оставете каменната плоча за грил да се нагрее за 25-30 минути.

**👁 ПРИЛОЖЕНИЕ НА СКАРАТА**

11 Нарезете месото или зеленчуците на тънки парчета и ги сгответе върху грила.

12 Около 5 минути преди да е готова храната на грил, пригответе сирене в раклетите.

13 Пригответе по един раklet на човек.

14 Запълнете три четвърти от раkletа със сирене.

15 Поставете раkletите на основата, под елемента за нагриване.

16 Изчакайте, докато храната се сgotви и сиренето се разтопи.

17 Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.

18 Преместете ключа в позиция . Лампичката ще угасне.


19 Сервирайте сиренето с приготвената храна.

**👁 ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА**

20 Изключете уреда и го оставете да се охлади преди да го почистите или приборете.

21 Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.

22 Измийте сменяемите части.

 Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.

23 Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.

24 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.

** ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**

За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции в електрическите и електронни стоки, уредите, обозначени с този символ, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци, а следва да се върнат обратно, да се използват отново или рециклират.


## ⑤ التسخين المسبق

- 6 امسح صواني الشواية بقليل من زيت الطعام أو الزبد.
- \* لا تستخدم مواد قليلة الدهن - فقد تحترق على الشواية.
- 7 أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- 8 ضع مفتاح التشغيل بوضعية 1. سوف تضئ اللمبة.
- 9 دع صينية الشواية المعدنية تسخن لمدة 3-4 دقائق.
- 10 دع صينية الشواية الحجرية تسخن لمدة 25-30 دقائق.

## ⑤ استخدام الشواية


- 11 قم بقطع اللحم أو الخضار بشكل رقيق واطبخه على الشواية.
- 12 اطبخ الجبن في أوعية الراكيتي حوالي 5 دقائق قبل أن يصبح الطعام المشوي جاهزاً.
- 13 خصص وعاء راكلتي للشخص الواحد.
- 14 قم بملء ثلاثة أرباع كل وعاء راكلتي بالجبن.
- 15 ضع أوعية الراكيتي على القاعدة تحت عنصر التدفئة.
- 16 انتظر إلى أن يتم طبخ الطعام ويذوب الجبن.
- 17 قم بإخراج الطعام المطبوخ بأدوات خشبية أو بلاستيكية.
- 18 ضع مفتاح التشغيل بوضعية 0. سوف تنطفئ اللمبة.
- 19 قدم الجبن مع الطعام المطبوخ.

## ⑤ محاذير وصيانة

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

## رمز سلة المهملات على العجلة

لتجنب المشاكل البيئية والصحية بسبب المواد الخطرة في المعدات الكهربائية والإلكترونية، يجب عدم التخلص من الأجهزة المميزة بهذا الرمز مع نفايات البلدية غير المصنفة ولكن استعادتها أو إعادة استخدامها أو إعادة تدويرها.

الرسومات	4 مسند	8 مفتاح التشغيل
1 صينية شواية حجرية	5 قاعدة	8 لمبة
2 صينية شواية معدنية	6 مقبض	 خزانة غسالة الصحون
3 عنصر التدفئة	7 أوعية راكلتي	

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

### اجراءات امان ضرورية

يجب اتخاذ اجراءات الامان الاساسية التالية:


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

• اجعل الجهاز والكلبات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

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

- 3 إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

 لا تعمر الجهاز في أي سائل. لا تستخدمه في الحمام أو قرب الماء أو في الخارج.

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

4 يمكن للخبز أن يحترق. لا تضع الجهاز تحت أو قريبا من الستائر أو أية مواد قابلة للاشتعال وراقبه ما دام ساخنا.

5 لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو حقائب البوليثين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.

6 قم بطبخ اللحم والدجاج ومشتقاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافذ.

7 افصل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.

8 لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.

9 لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفا أو لا يعمل بصورة صحيحة.

### للاستعمال المنزلي فقط

### التحضير

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
- 2 حافظ على الجهاز والكلبات بعيدا عن حواف أسطح العمل وبعيدا عن متناول الأطفال.
- 3 قم بتركيب صينية الشواية المعدنية فوق رؤوس المساند.
- 4 قم بتركيب صينية الشواية الحجرية داخل رؤوس المساند.
- 5 أخرج أوعية الراكلتي من وحدة القاعدة.

