

**RG 2346**

<b>DE</b>	Gebrauchsanweisung	Raclette Grill mit Naturgrillstein	4
<b>GB</b>	Instructions for use	Raclette grill with natural grill stone	10
<b>FR</b>	Mode d'emploi	Gril Raclette avec pierre de cuisson naturelle	15
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzing	Raclette Grill met natuurlijke grillsteen	21
<b>ES</b>	Instrucciones de uso	Raclette Grill con piedra natural	27
<b>IT</b>	Manuale d'uso	Raclette grill con grill in pietra naturale	33
<b>DK</b>	Brugsanvisning	Raclette grill med naturgrillsten	39
<b>SE</b>	Bruksanvisning	Raclettegrill med natursten	44
<b>FI</b>	Käyttöohje	Raclette-grilli luonnollisen grillikiven kera	49
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi	Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia	54
<b>GR</b>	Οδηγίες χρήσεως	Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα	60
<b>RU</b>	Руководство по эксплуатации	Гриль-ракетница с природным жарочным камнем	66

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

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

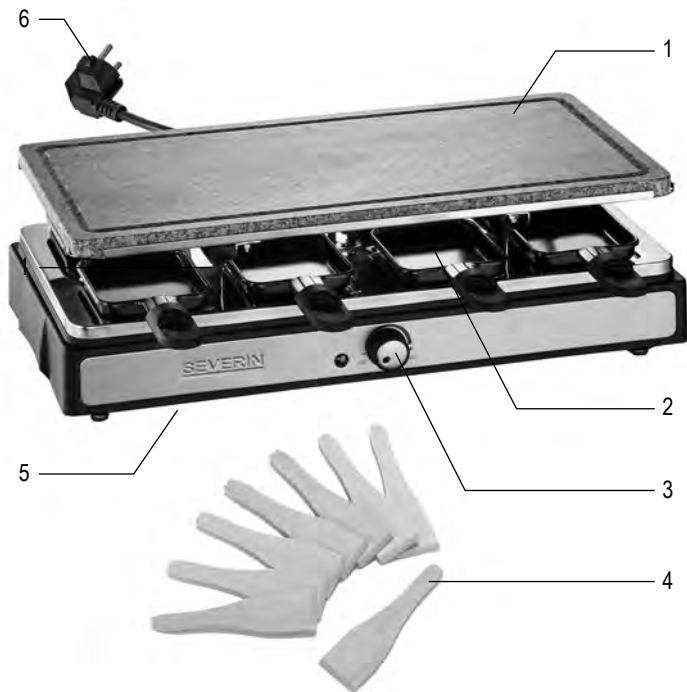
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

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

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

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

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



## Raclette Grill mit Naturgrillstein

**Liebe Kundin, lieber Kunde,**  
lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

### Anschluss

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

### Aufbau

1. Grillstein
2. Pfännchen
3. Temperaturregler mit Kontrollleuchte
4. Holzspatel
5. Typenschild (unter dem Gerät)
6. Anschlussleitung mit Netzstecker

### Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Pfännchen mit etwas heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Den

Grillstein und die Holzspatel nur unter fließendem Wasser reinigen. Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt ‚*Reinigung und Pflege*‘ entnehmen.

- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen

- Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

## • Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

- Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die Gehäuseoberflächen, der Grillstein und die Pfännchen sind bei Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt.
- Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Stellen Sie daher das Gerät auf eine wärmebeständige, spritzunempfindliche, stabile und ebene Unterlage.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in der Nähe

- von offenen Gasflammen abstellen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Den Grillstein vor der Inbetriebnahme auf das Gerät über den Heizkörper legen.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - nach jedem Gebrauch,
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen; fassen Sie den Netzstecker an.
- Nur das beigegefügte Original-Zubehör verwenden!
- Das Gerät ausreichend abkühlen lassen, bevor der Grillstein abgenommen, das Gerät gereinigt oder zur Aufbewahrung weggestellt wird.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

### **Verwendungsbereich**

Das Gerät ist ein elektrischer Raclettegrill, der sich zum fettarmen Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse und zum Überbacken von Käse eignet.

Jede andere, in der Gebrauchsanweisung nicht genannte Verwendung, gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

## Vor der ersten Inbetriebnahme

- Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung den Grillstein, die Holzspatel und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Das Gerät mit Stein und Pfännchen ca. 10 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Dann das Gerät abkühlen lassen und wie unter ‚Reinigung und Pflege‘ beschrieben reinigen.

## Grillstein

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

## Temperaturregler & Kontrollleuchte

- Wird der Temperaturregler ganz nach rechts gedreht, ist der Heizkörper dauerhaft eingeschaltet. Sobald der Temperaturregler nach links gedreht wird, taktet das Gerät und der Heizkörper wird wechselweise ein- und ausgeschaltet.
- Die rote Kontrollleuchte für die Heizfunktion leuchtet, solange der Heizkörper eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler auf die kleinste Stufe drehen und den Netzstecker ziehen.

## Bedienung

**Tipp!** Für optimalen Grillgenuss das Grillfleisch ca. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt ruhen lassen.

- Den Grillstein mit der glatten Seite nach oben auf das Gerät setzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den Temperaturregler ganz nach rechts drehen.
- Nach ca. 25 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit.
- Bei Bedarf Grillgut auf den Grillstein legen.
- Pfännchen mit Raclette-Käse bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Die Lebensmittel in den Pfännchen mit Hilfe der Holzspatel entnehmen.
- Hinweis: Keine leeren Pfännchen in das Gerät stellen, wenn es eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der

Speisenzubereitung den  
Temperaturregler ganz nach links  
drehen und den Netzstecker ziehen.

### Vorbereiten des Raclette-Käses

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

### Praktische Hinweise

- Tiefgefrorenes vor dem Grillen auftauen.
- Zur Schonung der Oberfläche der Pfännchen keine scharfen Gegenstände verwenden.
- Bei großen Grillmengen empfiehlt es sich, das angesammelte Grillfett von Zeit zu Zeit vorsichtig, z.B. mit Küchenkrepp, zu entfernen.

### Reinigung und Pflege

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

reinigen und anschließend gründlich  
abtrocknen.

- Den abgekühlten Grillstein abnehmen und unter fließendem Wasser ohne Spülmittel mit einem Kunststoffschwamm reinigen. Anschließend mit einem Tuch abtrocknen. Den Stein niemals ins Wasser legen.

### Ersatzteile und Zubehör

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

### Entsorgung



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



## **Garantie**

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

## Raclette grill with natural grill stone

### Dear Customer,

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

### Connection to the mains supply

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

### Familiarisation

1. Grill stone
2. Mini-pan
3. Thermostat with indicator light
4. Wooden spatula
5. Rating label (on underside of appliance)
6. Power cord with plug

### Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- The mini-pans should be cleaned in warm soapy water. The grill stone and the wooden spatulas should only be cleaned under running water. For detailed information on

cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
  - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep children away from any packaging materials– these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as

well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- The surfaces of the appliance, grill stone and mini-pans become hot during use.  
**Caution:** There is a danger of burns.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- Do not allow the power cord to touch any hot part of the appliance.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant, stable and level surface, impervious to splashes and stains. When cooking food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the grill next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- Do not position the appliance on or near hot surfaces, open flames or inflammable vapours.
- **Caution:** Do not operate the appliance outdoors.
- Before use, the grill stone must be placed on top of the appliance over the heating element.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - after use,
  - in case of any malfunction, and
  - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall

socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.

- **Caution:** This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer.
- Always allow sufficient time for the appliance to cool down before removing the grill stone, and before cleaning or storing the unit.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

## Applications

This appliance is an electric raclette grill, suitable for low-fat grilling of meat, fish and vegetables and for cheese 'au gratin'. Any use other than that described in these instructions must be considered improper and may lead to personal injury or material damage.

## Before first use

- Remove any packing materials completely.
- Before using the grill for the first time, clean the grill stone, the wooden spatulas and mini-pans with a damp cloth.
- Heat up the appliance with the stone and mini-pans for about 10 minutes, without any food, to eliminate the smell typically encountered when first switching on a grill (a small amount of smoke may be noticeable). For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.
- Allow the appliance to cool down, and then clean it as described in *Cleaning and care*.

## Grill stone

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

## Variable thermostat and indicator light

- If the thermostat control is set all the way to the right, the heating element remains on. But if the thermostat is moved to the left, the element will switch off and on alternately.
- The red indicator light remains lit as long as the heating element is on.
- After use, return the thermostat to its lowest setting and unplug the appliance from the mains supply.

## Operation

**Hint:** For the very best results, meat should be taken from the refrigerator about half an hour before grilling, covered and left to stand.

- Place the stone on the appliance with the smooth side facing up.
- Insert the plug into a suitable wall socket and turn the thermostat all the way to the right.
- Let the appliance preheat for about 25 minutes to reach the required temperature.
- Place the food to be cooked on the stone, as required.
- Put the raclette cheese into the mini-pans. Place the mini-pans in the appliance, under the heating element, and leave them until the cheese has melted.
- Use the wooden spatulas to take the food from the mini-pans.
- **Warning:** Do not place empty mini-pans in the appliance while it is switched on.
- When cooking is finished, turn the thermostat all the way to the left and unplug the appliance from the mains.

## How to prepare raclette cheese

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

## Practical hints

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

## Cleaning and care

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

## Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

## Guarantee

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

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

## **Gril Raclette avec pierre de cuisson naturelle**

### **Chère cliente, Cher client,**

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

### **Branchement au secteur**

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

### **Familiarisez-vous avec votre appareil**

1. Pierre de cuisson
2. Poêlon
3. Thermostat avec voyant lumineux
4. Spatule en bois
5. Plaque signalétique (sous l'appareil)
6. Cordon d'alimentation avec fiche

### **Importantes consignes de sécurité**

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

être nettoyées uniquement à l'eau courante. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à

- caractère résidentiel ;
- des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon



d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Les surfaces de l'appareil, la pierre de cuisson et les poêlons chauffent pendant le fonctionnement. **Attention :** Risque de brûlure.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur et aux éclaboussures d'eau ou de graisse. Les éclaboussures ne sont pas toujours inévitables pendant la cuisson d'aliments à forte teneur en graisse ou en eau.
- Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable.
- Ne le posez l'appareil sur une surface chaude, comme une cuisinière, ou près d'une flamme.
- **Attention :** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Avant utilisation, la pierre de cuisson doit être installée sur l'appareil, au-dessus de la résistance.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - après utilisation,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- **Attention :** L'appareil doit être utilisé uniquement avec les accessoires originaux.
- Laissez toujours suffisamment de temps à l'appareil de refroidir avant d'enlever la pierre de cuisson et avant de nettoyer ou de ranger l'appareil.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

## Utilisations

Cet appareil est un appareil à raclette électrique, qui convient pour la cuisson avec peu de matière grasse de la viande, du poisson et légumes et du fromage gratiné.

L'usage de tout aliment autre que ceux donnés dans ce mode d'emploi doit être considéré comme inadéquat et peut occasionner des blessures corporelles ou des dommages matériels.

## Avant la première mise en marche

- Retirez complètement tous les emballages.
- Avant d'utiliser le gril pour la première fois, nettoyez, la pierre de cuisson, les spatules et les poêlons à l'aide d'un chiffon humide.
- Faites chauffer l'appareil avec la pierre et les mini poêlons pendant environ 10 minutes, à vide, pour éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage lorsqu'un gril est allumé pour la première fois (on peut également constater une légère fumée). Pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres.
- Laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

## Pierre de cuisson

- Avant utilisation, installez la pierre de cuisson sur l'appareil, sa surface lisse vers le haut. **Attention** : Evitez de placer une pierre froide sur la résistance chaude.
- La pierre convient à la cuisson de légumes, viandes ou poissons en

tranches etc.

- Cette pierre est constituée de matière naturelle. L'apparition de très fines fissures dues à l'expansion et la contraction pendant la cuisson, ainsi que la coloration plus marquée de la pierre, sont des phénomènes normaux sans effets préjudiciables.
- Ne placez sur la pierre aucun aliment surgelé ni aliment contenant du vinaigre (tel que cornichon au vinaigre ou moutarde).

## Thermostat réglable et témoin lumineux

- Lorsque le thermostat est à fond, sur la position la plus à droite, la résistance fonctionne en permanence. Lorsque le thermostat est tourné vers la gauche, la résistance s'éteint puis s'allume par intermittence.
- Le témoin rouge reste allumé lorsque la résistance chauffe.
- Une fois la cuisson terminée, réglez la commande du thermostat sur la position minimum.

## Fonctionnement

**Conseil** : Pour optimiser la cuisson au gril, la viande doit être sortie du réfrigérateur environ 30 minutes avant la cuisson et laissée reposée sur assiette couverte.

- Installez la pierre de cuisson sur l'appareil, sa surface lisse vers le haut.
- Branchez l'appareil sur une prise murale et tournez le thermostat, à fond, vers la droite.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant

25 minutes environ.

- Placez les aliments à cuire soit sur la pierre.
- Placez le fromage à raclette dans les poêlons, puis laissez les poêlons sous la résistance de l'appareil, jusqu'à la fonte du fromage.
- Servez-vous des spatules en bois pour retirer les aliments des mini poêlons.
- **Avertissement** : Ne pas placer les poêlons vides dans l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Tournez le thermostat, à fond, vers la gauche et débranchez l'appareil après utilisation.

### Préparation du fromage

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

### Conseils pratiques

- Avant de les griller, faites décongeler les aliments congelés.
- Pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif des mini poêlons, utilisez uniquement des ustensiles non abrasifs.
- Lors de la cuisson de quantités d'aliments importantes, retirez régulièrement la graisse accumulée à l'aide d'un papier essuie-tout ou similaire.

### Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Retirez les poêlons après le refroidissement et rincez à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, si nécessaire. Séchez-le ensuite à l'aide d'un chiffon doux.
- Nettoyez les spatules à bois à l'eau courante, et séchez-les ensuite soigneusement.
- Assurez-vous que la pierre est suffisamment refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique (sans détergent), puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.

## Mise au rebut



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

## Garantie

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

service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

## Raclette Grill met natuurlijke grillsteen

### Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

### Aansluiting

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

### Beschrijving

1. Grillsteen
2. Pannetje
3. Regelbare thermostaat met indicatielampje
4. Houten spatel
5. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
6. Snoer met stekker

### Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het net snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- De mini pannen moeten schoongemaakt worden in een warm sopje. De grill steen en houten spatel mogen alleen onder de

kraan schoongemaakt worden. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart systeem van afstandsbediening.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag door

kinderen gebruikt worden (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en de gevaren en veiligheidsvoorschriften volledig begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het

## snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.

- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bijvoorbeeld door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Indien het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- De oppervlaktes van het apparaat, grillsteen en de mini pannetjes worden heet tijdens gebruik. **Waarschuwing:** Er bestaat gevaar voor verbranding.
- Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
- Het snoer moet vrijgehouden worden van hete delen van het apparaat.
- Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een stabiel, recht en hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel grilt met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
- De grill niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- Plaats het apparaat nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur of brandbare gassen.
- **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Voor gebruik, moet de grillsteen op de top van het verwarmingselement van het apparaat geplaatst worden.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - na gebruik,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Waarschuwing:** Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken.
- Geef het apparaat altijd voldoende tijd om af te koelen voordat men de grillsteen verwijdt, en voordat men de unit schoonmaakt of opbergt.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

## Toepassingen

Dit apparaat is een elektrische raclette grill, geschikt voor het vetarm grillen van vlees, vis en groenten en voor gegratineerde kaas.

Elk ander gebruik dan datgene wat in deze instructies beschreven is, moet als onjuist beschouwd worden en kan leiden tot persoonlijk letsel of materiële schade.

## Eerste ingebruikname

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Voordat men de grill voor de eerste keer gebruikt, moeten eerst de grillsteen, houten spatels en mini pannetjes schoongemaakt worden met een vochtige doek.
- Wij adviseren u om vóór het eerste gebruik, het apparaat met steen en de pannetjes ca. 10 minuten op max. stand zonder vlees te verwarmen zodat de reuk, van het apparaat zelf, kan verdwijnen (hierbij kan een lichte rookontwikkeling ontstaan, zorg voor goede ventilatie). Men moet daarom zorgen voor voldoende ventilatie door ramen en balkon deuren te openen.
- Laat het apparaat eerst afkoelen en maak het daarna schoon zoals beschreven in het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

## Grillsteen

- Voor gebruik, plaats de steen met de gepolijste kant naar boven gericht op het apparaat. **Let op:** Een koude steen mag niet op een heet element worden aangebracht.
- De steen kan, naar wens, worden

gebruikt voor het koken van groenten, van in schijven gesneden vlees of vis, etc.

- Deze steen is gemaakt van natuurlijk materiaal. Kleine barsten erin zijn het resultaat van het natuurlijk uitzetten en krimpen ervan tijdens het verwarmen en afkoelen, terwijl ook een verandering in een donkerder kleur normaal is; een en ander heeft echter geen nadelige effecten.
- Plaats geen diepgevroren voedsel of voorwerpen die azijn bevatten (zoals zure augurken of mosterd) op de steen.

## Regelbare thermostaat en indicatielampje

- Wanneer de thermostaat helemaal naar rechts gedraaid wordt, zal het verwarmingselement constant aan staan. Wanneer deze naar links gedraaid wordt, zal het apparaat afwisselend uit en aanschakelen.
- Het rode indicatielampje zal aanblijven zolang als het verwarmingselement aangezet is.
- Na het beëindigen van maaltijdbereiding, thermostaat in laagste stand draaien, en stekker uit het stopcontact trekken.

## Gebruik

**Tip:** Voor optimaal grill genot moet het vlees 30 minuten vóór het grillen uit de koeler gehaald worden en op een afgedekt bord blijven liggen.

- Plaats de steen met de gepolijste kant naar boven gericht op het apparaat.



- Stop de stekker in het stopcontact en draai de thermostaat geheel naar rechts.
- Laat het apparaat voor 25 minuten voorverwarmen totdat de gewenste temperatuur bereikt is.
- Plaats het te grillen voedsel op de steen zoals gewenst.
- Plaats de raclette kaas in de mini pannetjes. Plaats de mini pannetjes in het apparaat, onder het verwarmingselement, en laat ze daar staan totdat de kaas gesmolten is.
- Gebruik de houten spatel om het voedsel uit de mini pannetjes te nemen.
- **Waarschuwing:** Plaats nooit lege mini pannetjes in het apparaat wanneer het is aangezet.
- Na gebruik, draai de thermostaat geheel naar links en verwijder de stekker van het stroomnet.

## **Vorbereiden van raclette kaas**

Snij per persoon ca. 200-300 gram zachte kaas in plakken van 3-5 mm. Doe deze plakken in de pannetjes. Het is te prefereren de originele raclette kaas te gebruiken. Elke andere snel smeltende kaas is echter ook geschikt.

## **Praktische tips**

- Diepvries voedsel moet, voordat het bereid wordt, altijd op de juiste manier ontdooid worden.
- Om schade aan de coating van de mini pannetjes te voorkomen, alleen niet-krassende keukengerei gebruiken.
- Wanneer men grote hoeveelheden voedsel grilt, moet men het opgehoopte vet van tijd tot tijd voorzichtig

verwijderen; gebruik geschikte keukendoeken of iets gelijkwaardig.

## **Onderhoud en schoonmaken**

- Haal vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Verwijder de pannetjes nadat deze afgekoeld zijn en spoel deze af met een beetje heet water. Wanneer nodig, kan men wat zachte zeep gebruiken. Hierna goed afdrogen af met een zachte doek.
- Maak de houten spatels schoon onder de kraan, daarna goed afdrogen.
- Voordat de steen verwijderd wordt om te worden gereinigd, erop letten dat hij helemaal afgekoeld is. Maak de steen onder stromend water met een spons schoon, zonder hierbij een reinigingsmiddel te gebruiken. Droog de steen daarna met een zachte doek goed droog. De steen niet in water onderdompelen.

## Afval weggooien



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

## Garantieverklaring

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

## Raclette Grill con piedra natural

### Estimado Cliente,

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

### Conexión a la red eléctrica

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

### Descripción

1. Piedra-grill
2. Minisartén
3. Termostato con luz indicadora
4. Espátula de madera
5. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
6. Cable de alimentación con clavija

### Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que está desenchufado y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- Las minisartenes se deben limpiar en agua templada con jabón. La piedra-grill y las espátulas de madera solo se deben limpiar bajo

el grifo de agua. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.

- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas

facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje,

porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.

- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Las superficies del aparato, la piedra-grill y las minisartenes se calientan durante el uso. **Precaución:** Peligro de quemaduras.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Se debe mantener el cable suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- Durante el funcionamiento, se debe colocar el aparato sobre una superficie estable, llana y termorresistente, a prueba de salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- No coloque el grill junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- No coloque el aparato sobre o cerca de superficies calientes tales como resistencias eléctricas, ni próximo a una salida de gas u otras fuentes de calor.
- **Atención:** No ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.

- Antes de su utilización, la piedra-grill se debe colocar en el aparato sobre el elemento térmico.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - después del uso,
  - si hay una avería, y
  - antes de limpiarlo.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- **Precaución:** Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica.
- Antes de retirar la piedra-grill y antes de limpiar o guardar el aparato, siempre deberá esperar el tiempo necesario para que el aparato se enfríe.
- No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

## Aplicaciones

Este aparato es un grill raclette eléctrico, que permite asar sin grasa carne, pescado y verduras y gratinar queso.

Cualquier otra utilización distinta a las indicadas en estas instrucciones debe ser considerada inapropiada y puede provocar lesiones personales o daños materiales.

## Antes del primer uso

- Retire por completo todo el material de embalaje.
- Antes de utilizar el grill por primera vez, limpie la piedra-grill, las espátulas de madera y las minisartenes con un paño húmedo.
- Caliente el aparato con la piedra y las minisartenes durante 10 minutos

aproximadamente, sin incorporar ningún alimento, para eliminar el olor típico que se genera al encenderlo por primera vez (se puede apreciar cierta cantidad de humo). Por este motivo, se debe asegurar una ventilación adecuada abriendo las ventanas o el balcón.

- Espere a que el aparato se haya enfriado, y después límpielo conforme a las instrucciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

### Piedra

- Antes de utilizar el grill, coloque la piedra sobre el elemento térmico del aparato. **Cuidado:** Evite colocar la piedra fría sobre un elemento caliente.
- La piedra se puede utilizar para cocinar verduras, filetes de carne o pescado, etc. según sea necesario.
- Esta piedra está hecha de material natural. Las pequeñas grietas producidas por la expansión y contracción durante el calentamiento y enfriamiento, así como un oscurecimiento, son normales y no tienen ningún efecto adverso.
- No coloque ningún alimento congelado ni alimentos que contengan vinagre (como pepinillos en vinagre o mostaza) sobre la piedra.

### Termostato variable y luz indicadora

- Si el termostato está ajustado al máximo a la derecha, el elemento térmico se mantendrá encendido de modo continuo. Si se ajusta hacia la izquierda, el aparato se encenderá y apagará sucesivamente.
- La luz indicadora roja permanecerá encendida cuando el elemento térmico esté encendido.
- Después de su uso, gire el botón del termostato hasta su posición más baja y desenchufe el aparato de la toma de pared.

### Funcionamiento

**Consejo:** Para disfrutar del uso óptimo de la parrilla, la carne se debe extraer del frigorífico 30 minutos antes de asarla y se debe dejar reposar en un plato cubierto.

- Coloque la piedra-grill sobre el elemento térmico del aparato.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de pared adecuada y gire el termostato hacia la derecha hasta el máximo.
- Permita que el aparato se precaliente durante 25 minutos hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Coloque los alimentos a cocinar sobre la piedra, según sea necesario.
- Coloque el queso de raclette en las minisartenes. Coloque las minisartenes en el aparato, bajo el elemento térmico, y espere hasta que el queso se derrita.
- Utilice las espátulas de madera para extraer los alimentos de las minisartenes.

- **Advertencia:** No coloque las minisartenes vacías en el aparato mientras está encendido.
- Después de cocinar los alimentos, gire el termostato hacia la izquierda hasta el máximo y desenchufe el aparato de la red eléctrica.

### Modo de preparación del queso en raclette

Utilice unos 200-300 gr. de queso por persona. Prepare el queso en lonchas de unos 3-5 mm de grosor y colóquelas en las minisartenes. Es preferible utilizar un queso apropiado para fundir.

### Consejos prácticos

- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su cocción posterior.
- Para no dañar el recubrimiento de las minisartenes, utilice solo utensilios no abrasivos.
- Cuando se preparen grandes cantidades de alimentos, la grasa acumulada se deberá retirar con frecuencia; utilice papel de cocina o un producto similar.

### Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No use detergentes abrasivos.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Cuando el aparato se haya enfriado,

- retire las sartenes y enjuáguelas en agua caliente. Si fuera necesario, puede utilizar un detergente suave. Seque por completo con un paño suave.
- Limpie las espátulas de madera con agua corriente, y séquelas después minuciosamente.
- Antes de extraer la piedra para su limpieza, asegúrese de que se haya enfriado por completo. Limpie la piedra con una esponja sintética bajo el chorro de agua sin utilizar ningún detergente. Después séquela por completo con un paño suave. No sumerja la piedra en agua.

### Eliminación



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

## **Garantía**

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



## Raclette grill con grill in pietra naturale

### Gentile Cliente,

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

### Collegamento alla rete

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

### Descrizione dell'apparecchio

1. Grill in pietra
2. Tegamini
3. Termostato con spia luminosa
4. Spatola in legno
5. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
6. Cavo di alimentazione con spina

### Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo disinserito dalla rete elettrica e che si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- I tegamini possono essere lavati con acqua calda e

detersivo. Il grill in pietra e le spatole in legno possono essere lavate solo sotto l'acqua corrente. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.

- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-

and-breakfast" (letto & colazione).

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano

supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.

- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Le superfici esterne dell'apparecchio, il grill in pietra e i tegami diventano molto caldi durante il funzionamento.  
**Avvertenza:** Esiste il pericolo di procurarsi ustioni.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti dell'apparecchio soggette a riscaldarsi.

- Durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere installato su una superficie stabile, piana e resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e antimacchia: non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto tenore di grasso o di sostanze liquide.
- Non mettete il grill vicino a una parete o in un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- Non installate l'apparecchio vicino a superfici calde o a contatto diretto con fiamme libere o in prossimità di vapori infiammabili.
- **Attenzione:** Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- Prima dell'uso, sistemate il grill in pietra sull'apparecchio, sopra l'elemento riscaldante.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - dopo l'uso,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- **Attenzione:** Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante.
- Lasciate sempre all'apparecchio il tempo di raffreddarsi completamente prima di rimuovere la piastra in pietra e prima di pulire o conservare l'apparecchio.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

## Funzionalità

Questo apparecchio è un grill elettrico per raclette, adatto per grigliare carni magre, pesci e ortaggi e per preparare formaggi “au gratin”.

Ogni altro utilizzo diverso da quello descritto in questo manuale è da considerarsi improprio e può portare a lesioni personali o a danni materiali.

## Primo utilizzo

- Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
- Prima di mettere in uso il grill per la prima volta, pulite il grill in pietra, le spatole di legno e i tegamini con un panno umido.
- Fate preriscaldare l'apparecchio con la pietra e i tegamini per circa 10 minuti senza aggiungere alimenti: questo accorgimento servirà ad eliminare il cattivo odore tipico emesso da un grill alla sua prima messa in funzione. È possibile che si diffonda un po' di fumo. È bene quindi assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio e poi pulitelo seguendo le istruzioni indicate nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

## Grill in pietra

- Prima dell'uso, inserite sull'apparecchio la pietra con il lato liscio rivolto verso l'alto. **Avvertenza:** Evitate di mettere la pietra fredda sull'elemento riscaldante già caldo.
- La pietra può essere usata per preparare ortaggi, fettine di carne, filetti

di pesce e altro.

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

## Termostato variabile e spia luminosa

- Con il termostato impostato tutto sulla destra, l'elemento riscaldante resta costantemente attivato. Se viene spostato verso sinistra, l'apparecchio si accende e si spegne alternativamente.
- La spia luminosa rossa rimane accesa per tutto il tempo in cui l'elemento riscaldante è acceso.
- Dopo l'uso, riportate il termostato sull'impostazione più bassa e scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

## Funzionamento

**Consiglio:** Per apprezzare al massimo una grigliata, consigliamo di togliere la carne dal frigorifero circa 30 minuti prima di grigliare e di lasciarla riposare in un piatto coperto.

- Inserite sull'apparecchio la pietra con il lato liscio rivolto verso l'alto.
- Collegare la spina a una presa di corrente elettrica adatta e ruotate il

termostato tutto verso destra.

- Lasciate che l'apparecchio si riscaldi 25 minuti circa perché raggiunga la temperatura necessaria.
- Sistemate gli alimenti sulla pietra.
- Sistemate il formaggio raclette nei tegamini. Mettete i tegamini nell'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante e lasciateli fino a quando il formaggio si è sciolto.
- Usate le spatole di legno per togliere gli alimenti dai tegamini.
- **Avvertenza:** Non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio acceso.
- Dopo l'uso, ruotate il termostato tutto verso sinistra e scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

### **Preparazione del formaggio raclette**

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

### **Consigli pratici**

- Fate scongelare perfettamente gli alimenti congelati prima di cucinarli.
- Evitate di danneggiare il rivestimento antiaderente dei tegamini utilizzando utensili antigraffio.
- Se desiderate preparare una grande quantità di cibo, ricordatevi che ogni tanto dovrete rimuovere con attenzione il grasso accumulato; utilizzate un panno da cucina adatto o altro materiale simile.

### **Manutenzione e pulizia**

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Pulite le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido pulito.
- Togliete i tegamini dopo che si sono raffreddati e lavateli con un po' di acqua calda. Se necessario, potete utilizzare un detersivo delicato. Asciugate accuratamente con un panno morbido.
- Lavate le spatole in legno sotto l'acqua corrente, e poi asciugatele accuratamente.
- Prima di togliere la pietra per pulirla, assicuratevi che si sia raffreddata completamente. Pulite la pietra sotto acqua corrente con una spugna sintetica e senza nessun tipo di detersivo. Asciugate accuratamente con un panno morbido. Non immergete la pietra in acqua.

## Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici

perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

## Dichiarazione di garanzia

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

## Raclette grill med naturgrillsten

### Kære kunde,

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

### El-tilslutning

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

### Apparatets dele

1. Grillsten
2. Små pander
3. Termostat med indikatorlys
4. Træspatel
5. Typeskilt (på undersiden)
6. Ledning med stik

### Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- De små pander bør rengøres i varmt sæbevand. Grillstenen og træspatlerne må kun rengøres under rindende vand. Detaljeret information

om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.

- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på

erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadecomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have



ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.

- Apparatets overflader, grillstenen og de små pander bliver meget varme under brug. **Advarsel:** Der er risiko for forbrænding.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- Under brug må apparatet placeres på en stabil og plan flade, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.
- Placer ikke grillen tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- Placer ikke apparatet på eller nær ved varme overflader, åben ild eller letantændelige dampe.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- Før brug må grillstenen placeres øverst på apparatet over varmeelementet.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - efter brug,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - inden rengøring af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- **Advarsel:** Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver.
- Lad altid apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af inden grillstenen tages af, og inden apparatet rengøres eller sættes til

side.

- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

## Anvendelse

Dette apparat er en elektrisk raclette grill, der er egnet til fedtfattig grillning af kød, fisk og grøntsager og til ost 'au gratin'. Enhver anden anvendelse, end den beskrevet i disse instruktioner, må anses for ukorrekt og kan medføre personskader eller materielle skader.

## Før brug

- Fjern al emballage fuldstændigt.
- Inden grillen tages i brug første gang, må grillstenen, træspatlerne og de små pander tørres af med en fugtig klud.
- Varm grillen med sten og de små pander op i ca. 10 min., uden nogen fødevarer, for at fjerne den lugt der typisk opstår når en grill tændes første gang (en smule røg kan også forekomme). Af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne vinduer eller yderdøre.
- Lad apparatet køle helt ned og rengør det derefter som beskrevet i *Rengøring og vedligehold*.

## Grillsten

- Før brug, monter grillstenen på apparatet med den polerede side opad. **Advarsel:** Anbring aldrig en kold grillsten ovenpå et opvarmet varmeelement.
- Grillstenen kan benyttes til tilberedning af grøntsager, samt tynde skiver af f.eks.

- kød eller fisk efter eget valg.
- Grillstenen er fremstillet af naturmateriale. Mindre revner, der opstår som følge af stenens udvidelse og sammentrækning under opvarmning og afkøling, og gradvis ændring til en mørkere farve, er helt normalt og uden betydning for stenens funktion.
- Placer aldrig dybfrosne fødevarer eller mad der indeholder eddike (såsom syltede agurker eller sennep) på grillstenen.

### Justerbar termostat og indikatorlys

- Med termostaten sat helt til højre er varmeelementet permanent tændt. Hvis den flyttes til venstre, slukker og tænder apparatet skiftevis.
- Det røde indikatorlys forbliver tændt så længe varmeelementet er tændt.
- Efter brug drejes termostaten helt til venstre. Husk også altid at tage stikket ud af stikkontakten.

### Betjening

**Tip:** For den optimale grilloplevelse, bør kødet tages ud af køleskabet og stå tildækket på en tallerken, ca. 30 minutter inden det grilles.

- Monter grillstenen på apparatet med den polerede side opad.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt og drej termostaten så langt til højre som muligt.
- Lad apparatet forvarme i ca. 25 minutter for at opnå den nødvendige temperatur.
- Placer de fødevarer der skal grilles på grillstenen.

- Læg racletteosten i de små pander. Sæt de små pander ind i apparatet, under varmeelementet, og lad dem stå der indtil osten er smeltet.
- Brug træspatlerne til at tage maden ud af de små pander.
- **Advarsel:** Sæt aldrig de små pander tomme ind i apparatet mens det er tændt.
- Når grilningen er afsluttet, drejes termostaten helt til venstre og stikket tages ud af stikkontakten.

### Forberedelse af racletteost

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

### Praktiske anvisninger

- Frosne varer bør optøs før grilningen.
- For ikke at beskadige belægningen på de små pander, bør man altid benytte køkkenredskaber der ikke er skarpe.
- Når der skal grilles større mængder af fødevarer bør det opsamlede fedtstof med jævne mellemrum fjernes forsigtigt; brug en passende mængde køkkenrulle eller lignende.

## Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Brug ikke skræppe eller slibende rengøringsmidler.
- Kabinettet kan rengøres med en tør eller let fugtig fnugfri klud.
- Efter afkøling, tag de små pander og rengør den med lidt varmt vand. Om nødvendigt kan man også benytte lidt mildt opvaskemiddel. Tør den omhyggeligt af bagefter med en blød klud.
- Rengør træspatlerne under rindende vand, tør dem omhyggeligt af bagefter.
- Inden grillstenen tages af og rengøres, skal man sørge for at den er kølet fuldstændigt af. Rengør grillstenen med en syntetisk svamp under rindende vand uden brug af opvaskemiddel. Tør grillstenen omhyggeligt af bagefter med en blød klud. Læg aldrig grillstenen i blød.

## Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med

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

## Garantierklæring

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

## Raclettegrill med natursten

### Bästa kund!

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

### Anslutning till vägguttaget

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

### Delar

1. Grillsten
2. Minipanna
3. Temperaturknapp med signallampa
4. Stekspade av trä
5. Märkskylt (på apparatens undersida)
6. Elsladd med stickpropp

### Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Se till att apparaten inte är kopplad till vägguttaget och att den har svalnat helt innan apparaten rengörs.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Minipannorna bör diskas i varmt diskvatten. Grillstenen och stekspadarna av trä bör endast diskas under rinnande vatten. Se avsnittet *Skötsel och*

*rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.

- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd,

eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Kontrollera noga om apparaten skadats innan du tar den i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsamt kraft, får den inte längre

- användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Apparaten ytor, grillstenen och minipannorna blir heta under användningen. **Varning:** Risk för brännskada.
  - Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
  - Sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
  - Under användningen bör apparaten placeras på en stadig, jämn och värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
  - Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
  - Placera inte apparaten på eller i närheten av heta ytor, öppen eld eller lättantändliga ångor.
  - **Varning:** Använd inte apparaten utomhus.
  - Innan du använder apparaten bör grillstenen placeras på apparaten ovanför värmelementet.
  - **Dra alltid stickproppen ur väggtaget**
    - efter användning,
    - ifall apparaten skulle krångla,
    - innan apparaten rengörs.
  - Ta stickproppen ur väggtaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
  - **Varning:** Denna apparat bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten.
  - Låt alltid apparaten svalna innan du avlägsnar grillstenen och innan du rengör apparaten eller sätter den i

förvaring.

- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

### Användningsändamål

Denna apparat är en elektrisk raclettegrill som lämpar sig för låg-fett grillning av kött, fisk och grönsaker och för ostgratinerung. Annan användning än den som beskrivs i denna bruksanvisning anses som felaktig och kan leda till personskador eller materiella skador.

### Innan första användningen

- Avlägsna allt förpackningsmaterial fullständigt.
- Innan du använder grillen för första gången bör du rengöra grillstenen, stekspadarna och minipannorna med en fuktad duk.
- Låt apparaten med sten och minipannorna värmas upp ca. 10 minuter, utan några matprodukter, för att få bort den "nya" lukt som kan uppstå när apparaten kopplas på för första gången. En liten mängd rök kan också synas. Vädra därför ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
- Låt apparaten svalna och rengör den därefter enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

## Stenen

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

## Reglerbar termostat och signallampa

- Om termostatknappen är inställd längst till höger, kommer värmeelementet att vara påkopplat hela tiden. Om du vrider åt vänster kommer värmeelementet tidvis att slås av och kopplas på igen.
- Den röda signallampan fortsätter att lysa så länge som värmeelementet är påkopplat.
- Efter användning bör du vrida termostaten till dess lägsta nivå och dra stickproppen ur vägguttaget.

## Användning

**Tips:** För optimal grillnjutning bör kött tas ur kylen ca 30 minuter före grillning och lämnas på ett täckt fat.

- Placera stenen med den polerade sidan uppåt på grillen.
- Anslut stickproppen till ett lämpligt eluttag och vrid termostaten till höger så långt det går.
- Låt apparaten värmas upp i ca. 25 minuter för att nå den önskade temperaturen.
- Placera maten som skall grillas på stenen.
- Sätt racletteosten i minipannorna. Placera minipannorna i apparaten, under värmeelementena, och lämna dem tills osten har smält.
- Använd stekspadarna av trä för att ta maten ur minipannorna.
- **Varning:** Placera inte tomma minipannor i apparaten när den är påkopplad.
- När grillningen är klar vrider du termostaten åt vänster så långt det går och drar stickproppen ur vägguttaget.

## Så tillagar du racletteosten

Använd ca 200-300 gram ost per person. Skär den i ca 3-5 mm tjocka skivor och placera dem i minipannorna. Vi rekommenderar att du använder racletteost men det går även bra med annan ost som är lätt att smälta.

## Praktiska tips

- Fryst mat skall alltid tinas ordentligt innan du tillagar den.
- Undvik skador på minipannornas yta genom att bara använda redskap som inte repar.
- När du grillar större mängder mat bör du försiktigt avlägsna fettets varter efter det samlas; använd hushållspapper eller liknande.

## Skötsel och rengöring

- Innan du rengör din raclettegrill bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Torka ytterhöljet på raclettegrillen med en fuktad ren duk.
- Ta bort pannorna efter en lämplig nerkylningsperiod och skölj dem i litet varmt vatten. Vid behov kan du använda mildt diskmedel. Torka plattan torr med en mjuk trasa.
- Diska stekspadarna av trä under rinnande vatten och torka dem torra.
- Innan du tar bort stenen för rengöring, bör du se till att den är fullt avsvalnad. Rengör stenen med en syntetisk svamp under rinnande vatten utan att använda något diskmedel. Torka den torr med en mjuk trasa. Sänk inte ner stenen i vatten.

## Avfallshantering



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

## Garanti i Sverige och Finland

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

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.



## Raclette-grilli luonnollisen grillikiven kera

### Hyvä Asiakas,

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

### Verkkoliitäntä

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

### Osat

1. Grillikivi
2. Minipannu
3. Termostaatti ja merkkivalo
4. Puulasta
5. Arvokilpi (laitteen alapuolella)
6. Liitäntäjohto ja pistotulppa

### Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohtoa. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistaa laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Minipannut täytyy pestä lämpimässä saippuavedessä. Grillikivi ja puulastat saa puhdistaa vain juoksevassa vedessä. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.

- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - ruokat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt,
  - maatalousyritykset,
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat,
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Ennen käyttöönottoa tarkista laite ja mahdolliset lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Laitteen pinnat, grillikivi ja minipannut kuumenevat käytön aikana. **Varoitus:** Palovammojen vaara on olemassa.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen

ollessa toimintakunnossa.

- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- Laite on sijoitettava käytön ajaksi kuumuudenkestävälle, vakaalle ja tasaiselle pinnalle, joka kestää roiskeet ja tahrautumisen. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja.
- Älä aseta laitetta kuumalle alustalle, tai tulen tai palovaarallisen höyryn läheisyyteen.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- Ennen käyttöä grillikivi on asetettava laitteen päälle kuumennuselementin yläpuolelle.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen,**
  - **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**
  - **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- **Varoitus:** Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa.
- Anna laitteen jäähtyä aina riittävän pitkään ennen kivialustan poistamista, laitteen puhdistamista tai säilytykseen laittoa.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

## Käyttötarkoitus

Tämä laite on sähköinen raclette-grilli, joka soveltuu lihan, kalan ja vihannesten vähärasvaiseen grillaukseen ja juuston gratinointiin.

Kaikki muu kuin näissä ohjeissa kuvailtu käyttö on määräysten vastaista ja voi aiheuttaa henkilövammoja tai aineellisia vahinkoja.

## Ennen ensimmäistä käyttöönottoa

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Puhdista grillikivi, puulastat ja minipannut kostealla liinalla ennen grillin ensimmäistä käyttökertaa.
- Lämmitä kivialustalla ja minipannuilla varustettua grilliä noin 10 minuutin ajan tyhjänä, jotta ensimmäisen käyttökerran aikainen tyypillinen ominaishaju haihtuu (kevyttä savunmuodostusta voi olla havaittavissa). Sen takia täytyy varmistaa riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.
- Anna laitteen jäähtyä ja puhdista se sitten kappaleessa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.

## Kivialusta

- Ennen käyttöä, kiinnitä kivialusta lämpövastuksen päälle kiillotettu puoli ylöspäin. **Varoitus:** Vältä asettamasta kylmää kivialustaa kuumalle lämpövastukselle.
- Kivialustalla voidaan kypsentää vihanneksia, lihaviipaleita, kalaa jne.
- Alusta on luonnonkiveä. Lämpötilan vaihteluiden aikana tapahtuva luonnollinen laajentuminen ja viileneminen aiheuttaa pieniä halkeamia

ja värin tummumista. Tämä on normaalia, eikä vaikuta haitallisesti laitteen toimintaan.

- Älä aseta kivialustalle jäistä ruokaa tai etikkaa sisältäviä ruoka-aineita (esim. suolakurkkuja tai sinappia).

### Säädettävä termostaatti ja merkkivalo

- Jos termostaattinuppi on käännetty ääriasentoon oikealle, kuumennuselementti on koko ajan päällä. Jos se käännetään vasemmalle, laite kytketty vuorotellen pois päältä ja päälle.
- Punainen merkkivalo palaa niin kauan kun kuumennuselementti on kytkettynä päälle.
- Kun ruoka on valmista, käännä termostaatti pienimpään asentoonsa ja vedä verkkopistoke irti.

### Käyttö

**Vihje:** Optimaalista grillausnautintoa varten liha tulisi ottaa jääkaapista noin 30 minuuttia ennen grillausta ja jättää seisomaan peitetylle lautaselle.

- Kiinnitä kivialusta lämpövastuksen päälle kiillotettu puoli ylöspäin.
- Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan ja käännä lämpötilansäädin ääriasentoon oikealle.
- Anna laitteen esilämmitä noin 25 minuutin ajan, jotta saavutetaan tarvittava lämpötila.
- Aseta grillattava ruoka tarpeen mukaan kivialustalle.
- Aseta raclette-juusto minipannuihin. Aseta minipannut laitteeseen

kuumennuselementin alle ja jätä ne sinne, kunnes juusto on sulanut.

- Poista ruoka minipannuista puulastoilla.
- **Varoitus:** Älä aseta tyhjiä minipannuja laitteeseen silloin, kun laite on kytkettynä päälle.
- Käännä lämpötilansäädin käytön jälkeen ääriasentoon vasemmalle ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

### Raclette-juuston valmistaminen

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

### Käytännön ohjeita

- Sulata pakasteet ennen grillaamista.
- Käytä ainoastaan hankaamattomia keittiötyökaluja, jotta vältetään minipannujen pinnoitteen vahingoittuminen.
- Grillattaessa suurempia määriä ruokaa kerääntynyt rasva on poistettava välillä varovaisesti; käytä sopivaa keittiöpyyhettä tai vastaavaa.

### Laitteen puhdistus ja hoito

- Vedä verkkopistoke irti ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistu laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Pyyhi laite puhtaaksi kevyesti kostutetulla liinalla.
- Poista pannut laitteesta jäähtymisen

jälkeen ja huuhtelee hetkimen kuumassa vedessä. Käytä tarvittaessa mietoa puhdistusainetta. Pyyhi levy kuivaksi pehmeällä liinalla.

- Pese puulastat juoksevassa hanavedessä ja kuivaa ne sen jälkeen perusteellisesti.
- Varmista, että kivalusta on täysin jäähtynyt ennen kuin poistat sen puhdistusta varten. Puhdista kivalusta juoksevassa vedessä synteettisellä sienellä, ilman pesuaineita. Kuivaa alusta huolellisesti pehmeällä kankaalla. Älä upota kivalustaa veteen.

### Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

### Takuu

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

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:  
AV-Komponentti Oy  
(Puh) 09-8678020  
info@avkomponentti.fi  
www.avkomponentti.fi

## Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia

### Szanowni Klienci!

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

### Podłączenie do sieci zasilającej

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

### Zestaw

1. Kamienna płyta
2. Mini-patelnia
3. Termostat z lampką kontrolną
4. Drewniana łopatką
5. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
6. Przewód zasilający z wtyczką

### Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy upewnić się, czy urządzenie zupełnie wystygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Mini-patelnie należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Kamienną płytę i drewniane łopatki można

myć tylko pod bieżącą wodą. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub

- psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
  - Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.

- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- W trakcie pracy urządzenia jego powierzchnia, płyta kamienna i mini-patelnie są gorące. **Ostrzeżenie:** Dotknięcie grozi oparzeniem.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać, aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- W trakcie pracy urządzenie musi stać na stabilnej i równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury, odpryski i plamy. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.
- Nie stawiać grilla w rogu ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- Nie należy ustawiać urządzenia na, lub w pobliżu, gorących powierzchni, otwartego ognia lub łatwopalnych oparów.
- **Ostrzeżenie:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na wolnym powietrzu.
- Przed uruchomieniem urządzenia, nad elementem grzejnym należy najpierw położyć kamienną płytę.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - po zakończeniu pracy;
  - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
  - i przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- **Ostrzeżenie:** Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z akcesoriami producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem.
- Przed przystąpieniem do zdejmowania płyty kamiennej, czyszczenia lub składania urządzenia odczekać, aż wszystkie elementy wystarczająco ostygną.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.



## Zastosowanie

Urządzenie to jest elektrycznym grillem raclette przeznaczonym do grillowania chudego mięsa, ryb i warzyw oraz przyrządzania sera „au gratin”. Każdy inne użycie urządzenia niż opisane w niniejszej instrukcji jest nieprawidłowe i może doprowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

## Przed pierwszym użyciem

- Zdjąć wszystkie elementy opakowania.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia wyczyścić płytę kamienną, drewniane łopatkę i mini-patelnię przy użyciu wilgotnej ściereczki.
- Włączyć urządzenie z nałożoną płytą grillową oraz wsuniętymi mini-patelnięmi na około 10 minut bez żywności w celu pozbycia się specyficznego zapachu, jaki pojawia się przy pierwszym włączeniu grilla (może się też pojawić nieco dymu). Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Zostawić urządzenie do ostygnięcia, po czym wyczyścić je zgodnie z instrukcją w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

## Kamienna płyta

- Przed uruchomieniem urządzenia, ułożyć na urządzeniu kamienną płytę, wypolerowaną stroną w górę.  
**Ostrzeżenie:** Nie należy kłaść zimnej płyty na gorącym elemencie grzewczym.
- Kamienną płytę można używać do pieczenia/smażenia warzyw, plasterków mięsa, ryb itp.

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

## Regulowany termostat ze wskaźnikiem świetlnym

- Kiedy termostat jest przesunięty do końca w prawo, element grzejny jest stale włączony. Jeżeli jest przesunięty w lewo, urządzenie naprzemiennie włącza się i wyłącza.
- Czerwony wskaźnik świetlny jest włączony tak długo jak włączony jest element grzewczy.
- Po zakończeniu pracy, ustawić termostat na najniższą temperaturę i wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

## Instrukcja obsługi

**Porada:** Aby grillowane mięso wyszło jak najlepiej, należy wyjąć je z lodówki około 30 minut wcześniej i odstawić na przykrytym talerzu.

- Ułożyć na urządzeniu kamienną płytę, wypolerowaną stroną w górę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu elektrycznego i przekręcić termostat maksymalnie w prawo.

- Pozostawić urządzenie na około 25 minut, aby płyty osiągnęły odpowiednią temperaturę.
- Umieścić produkt przeznaczony do przygotowania na kamiennej, wedle potrzeby.
- Do mini-patelni włożyć ser raclette. Włożyć mini-patelnie pod element grzewczy i zostawić je tak długo, aż ser się rozpuści.
- Do zdejmowania produktów z mini-patelni należy używać drewnianych łopatek.
- **Ostrzeżenie:** Nie wkładać pustych mini-patelni do włączonego urządzenia.
- Po zakończeniu pracy, przekręcić regulator termostatu maksymalnie w lewo i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

### Jak przyrządzić ser raclette

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

### Kilka praktycznych rad

- Przed rozpoczęciem smażenia lub grillowania zamrożona wcześniej żywność powinna być zawsze dokładnie rozmrożona.
- Aby nie uszkodzić warstwy ochronnej mini-patelni, używać wyłącznie takich przyborów, które rysują powierzchnię naczyń.
- Podczas przyrządzania większej ilości żywności należy regularnie i ostrożnie

usuwać nagromadzony tłuszcz; w tym celu użyć ręcznika papierowego lub innego podobnego.

### Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.
- Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną grilla czystą, wilgotną ściereczką.
- Kiedy wszystko wystygnie, wyjąć patelnie i umyć je w gorącej wodzie. W razie potrzeby użyć nieco delikatnego płynu do mycia. Po czyszczeniu wytrzeć do sucha delikatną ściereczką.
- Umyć drewniane łopatki pod bieżącą wodą i następnie dokładnie wysuszyć.
- Przed zdjęciem kamiennej płyty grzewczej z urządzenia w celu jej wyczyszczenia, upewnić się, czy całkowicie ostygła. Kamienną płytę grzewczą można myć pod bieżącą wodą bez użycia detergentów. Następnie płytę należy dokładnie wysuszyć miękką ściereczką. Nie zanurzać płyty w wodzie.

## Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z

gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

## Gwarancja

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

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada

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

## Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα

### Οδηγίες χρήσης

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

### Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος

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

### Τα μέρη της συσκευής

1. Πέτρινη πλάκα
2. Μικρό ταψί
3. Θερμοστάτης με ενδεικτική λυχνία
4. Ξύλινη σπάτουλα
5. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
6. Ηλεκτρικό καλώδιο με βύσμα

### Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Τα μικρά ταψιά πρέπει

να καθαρίζονται σε ζεστό σαπουνόνερο. Η πέτρινη πλάκα και οι ξύλινες σπάτουλες πρέπει να καθαρίζονται μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε

- ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
- σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν

οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.

- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Οι επιφάνειες της συσκευής, η πέτρινη πλάκα και τα μικρά ταψιά θερμαίνονται κατά τη χρήση. **Προσοχή!** Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.

- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει να τοποθετηθεί σε μια θερμοανθεκτική, σταθερή και επίπεδη επιφάνεια, η οποία δεν καταστρέφεται από πιτσιλίσματα και λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτήν.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες, γυμνή φλόγα ή εύφλεκτο ατμό.
- **Προσοχή:** Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- Πριν από τη χρήση, πρέπει να τοποθετείτε την πέτρινη πλάκα επάνω από το θερμαντικό στοιχείο της συσκευής.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάξετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάξετε το φως από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φως.
- **Προσοχή:** Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο με τα εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
- Να αφήνετε πάντα αρκετό χρόνο να παρέλθει προκειμένου να κρυώσει η συσκευή πριν αφαιρέσετε την πέτρινη πλάκα και πριν από τον καθαρισμό και τη φύλαξη της συσκευής.

- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

### Χρήσεις

Η συσκευή αυτή είναι μια ηλεκτρική ψησταριά ρακλέτ, η οποία είναι κατάλληλη για το ψήσιμο με λίγο λίπος κρεάτων, ψαριών και λαχανικών και για την ετοιμασία τυριού «ογκρατέν».

Οποιαδήποτε χρήση διαφορετική από αυτή που περιγράφεται σε αυτές τις οδηγίες πρέπει να θεωρηθεί λανθασμένη και μπορεί να οδηγήσει σε προσωπικό τραυματισμό ή ζημιά σε υλικά.

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά για πρώτη φορά, καθαρίστε την πέτρινη πλάκα, τις ξύλινες σπάτουλες και τα μικρά ταψιά με ένα υγρό πανί.
- Θερμάνετε τη συσκευή με την πέτρινη πλάκα ψησίματος και τα μικρά ταψιά για 10 περίπου λεπτά, χωρίς τρόφιμα, για να αποβάλλετε την οσμή που συνήθως συναντάται όταν ανάβετε την ψησταριά για πρώτη φορά (μπορεί να υπάρχει και λίγος καπνός). Για το λόγο αυτό, ανοίξτε τα παράθυρα ή την μπαλκονόπορτα ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και μετά καθαρίστε την όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».

### Πέτρινη πλάκα

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

### Μεταβλητός θερμοστάτης και ενδεικτική λυχνία

- Με τον θερμοστάτη τέρμα δεξιά, το θερμαντικό στοιχείο είναι μονίμως αναμμένο. Αν το μετακινήσετε προς τα αριστερά, η συσκευή θα σβήνει και να ανάβει περιστασιακά.
- Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη όση ώρα είναι αναμμένο το θερμαντικό στοιχείο.
- Μετά από τη χρήση, στρέψτε το θερμοστάτη στη χαμηλότερη ρύθμιση και βγάλτε το φινι του ηλεκτρικού καλωδίου της συσκευής από την πρίζα.

## Λειτουργία

**Συμβουλή:** Για βέλτιστη απόλαυση της ψησταριάς, θα πρέπει να βγάλετε το κρέας από το ψυγείο περίπου 30 λεπτά πριν το ψήσιμο και να το αφήσετε σε ένα καλυμμένο πιάτο.

- Τοποθετήστε επάνω στη συσκευή την πέτρινη πλάκα, με τη γυαλισμένη πλευρά προς τα πάνω.
- Βάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα και περιστρέψτε το θερμοστάτη τέρμα δεξιά.
- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 25 περίπου λεπτά έως ότου φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στην πέτρινη πλάκα, όπως απαιτείται.
- Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ σε μικρά ταψιά. Τοποθετήστε τα μικρά ταψιά στη συσκευή, κάτω από το θερμομαντικό στοιχείο, και αφήστε τα έως ότου λιώσει το τυρί.
- Χρησιμοποιήστε τις ξύλινες σπάτουλες για να βγάλετε το φαγητό από τα μικρά ταψιά.
- **Προειδοποίηση:** Μην τοποθετήσετε άδεια μικρά ταψιά στη συσκευή ενώ λειτουργεί.
- Μετά τη χρήση, περιστρέψτε το θερμοστάτη τέρμα αριστερά και βγάλτε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.

## Προετοιμασία του τυριού ρακλέτ

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

## Πρακτικές συμβουλές

- Πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρεύετε.
- Για να μην προκαλέσετε ζημιά στην επικάλυψη των μικρών ταψιών, να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που δεν προκαλούν γρατσουνιές.
- Όταν ψήνετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, θα πρέπει να αφαιρείτε περιστασιακά το συσσωρευμένο λίπος. Να χρησιμοποιείτε κατάλληλες πετσέτες κουζίνας ή παρόμοια.

## Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίζετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάλετε το φως του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
- Βγάλτε τα ταψιά αφού κρυώσουν και ξεπλύντε τα με λίγο ζεστό



νερό. Εάν απαιτείται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λίγο απορρυπαντικό. Σκουπίστε την πλάκα ξανά με ένα μαλακό πανί για να τη στεγνώσετε.

- Καθαρίστε τις ξύλινες σπάτουλες κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης και κατόπιν στεγνώστε τις καλά.
- Πριν βγάλετε την πέτρινη πλάκα για να την καθαρίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί εντελώς. Καθαρίστε την πέτρινη πλάκα με ένα συνθετικό σφουγγάρι κάτω από τρεχούμενο νερό χωρίς απορρυπαντικό. Κατόπιν σκουπίστε την πλάκα με ένα μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει. Μη βυθίζετε την πέτρινη πλάκα σε νερό.

### Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν

πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

### Εγγύηση

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

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

## Гриль-ракетница с природным жарочным камнем

### Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

### Включение в сеть

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

### Устройство

1. Жарочный камень
2. Минисковородка
3. Ручка термостата с индикаторной лампочкой
4. Деревянная лопаточка
5. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
6. Шнур питания с вилкой

### Правила безопасности

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

мыть в теплой мыльной воде. Жарочный камень и деревянные лопаточки нужно мыть только под проточной водой.

Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Общий уход и чистка».

- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах

- и в другой подобной рабочей среде;
- в сельскохозяйственной рабочей среде;
- постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
- в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.

- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или

получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.

- **Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.**
- **Не разрешайте детям играть с прибором.**
- **Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.**
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- **Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая**

и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.

- Поверхность корпуса прибора, жарочный камень и минисковородки при работе прибора сильно нагреваются. **Будьте осторожны!** Можно получить ожог.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и чтобы он находился на достаточном удалении от нагревающихся частей электроприбора.
- Во время использования прибор должен находиться на теплостойкой, устойчивой и ровной незагрязняющейся поверхности. При приготовлении пищи с высоким содержанием жира или воды возможно появление брызг.
- Не устанавливайте прибор у самой стены или в углу и обязательно проверяйте, чтобы рядом не было легко воспламеняющихся материалов.
- Не устанавливайте устройство на горячие поверхности или около них или у открытого пламени или воспламеняющихся паров.

- **Внимание!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Перед использованием нужно установить жарочный камень на верх прибора, над нагревательным элементом.
- **Всегда вынимайте сетевую вилку из розетки:**
  - после использования;
  - при любой неполадке;
  - перед чисткой прибора.
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из розетки, беритесь только за вилку.
- **Предупреждение.** Данный прибор должен использоваться только с принадлежностями из комплекта поставки.
- Всегда давайте прибору достаточно остыть перед тем как снять гриль-камень, приступить к очистке прибора или убрать его на хранение.
- Изготовитель не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения положений данного руководства.

### Применение

Данный прибор является электрической гриль-ракетницей, предназначенной для жарки мяса с низким содержанием жира, рыбы и овощей и для приготовления сыра в панировочных сухарях.

Любое иное использование, отличное от описанного в данном руководстве, должно рассматриваться как

ненадлежащее и может привести к травме или материальному ущербу.

### Перед первым применением прибора

- Полностью удалите все упаковочные материалы.
- Перед первым применением прибора очистите жарочный камень, деревянные лопаточки и минисковородки влажной тканью.
- Разогрейте прибор с жарочным камнем и минисковородками без продуктов в течение примерно 10 минут, чтобы устранить запах, который обычно появляется при первом включении прибора (при этом возможно также появление небольшого количества дыма). Обеспечьте для этого соответствующую вентиляцию, открыв окна или двери на балкон.
- Дайте прибору остыть, затем очистите его, указано в разделе «Общий уход и чистка».

### Жарочный камень

- Перед использованием установите на прибор жарочный камень отшлифованной стороной вверх.  
**Внимание!** Не устанавливайте холодный жарочный камень над горячим нагревательным элементом.
- Жарочный камень может использоваться для приготовления овощей, мяса или рыбы, нарезанной ломтиками и т.д.
- Жарочный камень изготовлен из природного материала. Появление маленьких трещин в результате

естественного расширения и сжатия при нагревании и охлаждении, а также изменение цвета камня на более темный является нормальным явлением и никак не сказывается на работе прибора.

- Не кладите на жарочный камень замороженные продукты или продукты, содержащие уксус (например, такие, как маринованные огурчики или горчицу).

### **Регулируемый термостат и индикаторная лампочка**

- Если ручка термостата установлена вправо до отказа, нагревательный элемент будет включен постоянно. Если сдвинуть ручку термостата влево, прибор будет периодически отключаться и включаться.
- Красная индикаторная лампочка горит, когда нагревательный элемент включен.
- Закончив приготовление пищи, установите ручку термостата в крайнее левое положение и выньте сетевую вилку из розетки.

### **Эксплуатация**

**Полезный совет.** Чтобы получить максимальное удовольствие от приготовления мяса на гриле, его нужно достать из холодильника примерно за 30 минут до начала грилирования и оставить на накрытом блюде.

- Установите на прибор, жарочный камень отшлифованной стороной

вверх.

- Вставьте сетевую вилку в стенную розетку и поверните ручку термостата вправо до отказа.
- Дайте прибору прогреться в течение примерно 25 минут до достижения нужной температуры.
- Положите продукты для жарки на жарочный камень.
- Положите ракетный сыр в минисковородки. Установите минисковородки в прибор, под нагревательный элемент, и держите их там до расплавления сыра.
- Для снятия пищи с минисковоронок, пользуйтесь деревянными лопаточками.
- **Предупреждение.** Не устанавливайте пустые минисковородки во включенный прибор.
- После использования прибора установите ручку термостата влево до отказа и выньте сетевую вилку из розетки.

### **Подготовка сыра для ракетницы**

Для приготовления одной порции требуется от 200 до 300 граммов сыра. Нарежьте, в зависимости от количества порций, несколько пластин мягкого сыра толщиной в 3-5 мм и положите их в минисковородки. Желательно использовать настоящий ракетный сыр, однако можно использовать и любой другой легкоплавкий сыр.

### Полезные советы

- Замороженные продукты перед приготовлением лучше оттаять.
- Чтобы не допустить повреждения покрытия минисковородок, пользуйтесь только предметами кухонной утвари, не обладающими абразивным действием.
- При жарке пищи в больших количествах осторожно удаляйте, время от времени, скопившийся жир; используйте для этого кухонные полотенца или другие подобные предметы.

### Общий уход и чистка

- Перед чисткой отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Не используйте для чистки прибора сильнодействующие или абразивные чистящие средства.
- Протрите прибор слегка влажной тканью.
- Снимите сковородки после того, как они остынут и вымойте их в теплой воде. При необходимости можно использовать мягкие моющие средства. После этого вытрите поверхность насухо мягкой тканью.
- Вымойте деревянные лопаточки под проточной водопроводной водой и затем тщательно их высушите.
- Прежде чем снять жарочный камень, убедитесь, что он остыл. Камень нужно чистить синтетической губкой

под проточной водой без применения моющих средств. После этого его следует вытереть насухо мягкой тканью. Не погружайте камень в воду.

### Утилизация



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

### Гарантия

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

Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.



**Kundendienstzentralen**  
**Service Centres**  
**Centrales service-après-vente**  
**Servicios post-venta**  
**Centros de servicio**  
**Centrale del servizio clienti**  
**Service-centrales**  
**Centrale serviceafdelinger**  
**Centrala kundtjänstplatser**  
**Keskushuollot**  
**Servisné stredisko**  
**Centrala obsluhi klientów**  
**Szerviz**  
**Κεντρικό σέρβις**

SEVERIN Service  
Röhre 27  
59846 Sundern  
Telefon (02933) 982-460  
Telefax (02933) 982-480  
E-Mail: service@severin.de

## Kundendienst Ausland

**Algérie**  
SARL GROUPE YAHIA  
Zone d'activité n°62 A commune  
d'ain smara - constanteine  
RC N° 04B0066121  
ALGER

**Austria**  
Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH  
Gewerbeparkstr. 7  
5081 Anif / Salzburg  
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1  
Fax.: +43 (0) 62 46 / 72 70 2  
E-Mail: office@silva-schneider.at

**Belgique/Belgie**  
BVBA Dancael Elektro  
Kalkhoevestraat 1  
B-8790 Waregem  
Tel.: +32 56 71 54 51  
Fax: +32 56 70 04 49

**Bosnia i Hercegovina**  
Malisic export-import d.o.o  
Biletic polje  
88260 Citluk

Tel.: +387 36 650 601  
Fax: +387 36 651 062

**Bulgaria**  
Pirita Ltd  
3, Kapitan Dimitar  
Spisarevski blvd  
BG-1592 Sofia - Bulgaria  
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33  
Fax: +359 2 944 96 49  
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

**China**  
Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD  
B4-061/062 NO,181 Exhibition Road,  
Jiangdong District, Ningbo  
Tel.: +86 400 166 0336  
Fax.: +86 0574 55331669  
Web: www.nbautin.com.cn  
Web: www.autin.com.cn

**Czech Republic**  
BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 81 59

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

**Estonia:**  
Rennerki Kaubanduse OÜ  
Tammsaare tee 134B  
Tallinn, Estonia  
Tel.: +372 6 512 222  
E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

**Espana**  
Severin Electrodomésticos España S.L.  
C.C. 'Las Higueras'  
Plaza Miguel de Cervantes s/n  
45217 UGENA

Tel.: 925 51 34 05  
Fax: 925 54 19 40  
E-Mail: severin@severin.es  
Web: http://www.severin.es

**España – Islas Canarias**  
Comercial Alte S.L.  
C/Subida al Mayorazgo, 14  
38110 Santa Cruz de Tenerife  
Tel.: 922 20 58 00  
Fax: 922 20 59 00  
E-Mail: comalte@telefonica.net

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

**France**  
SEVERIN France Sarl  
Service-Après-Vente  
4, rue Denis Papin  
67400 Illkirch-Graffenstaden  
Tél.: 03 88 47 62 08  
Fax: 03 88 47 62 09  
E-Mail: sav@severin.fr  
Web: http://www.severin.fr

**Greece**  
BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.  
Thessaloniki  
Agias Anastasias & Laertou str.  
57001 Pylaia  
tel. 2310-954020

Athens  
47, Agamemnonos str.  
17675 Kallithea  
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΦΘΙ Κ. Σαραφίδης ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη  
Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου  
57001 Πυλαία  
τηλ. 2310-954020

Αθήνα  
Αγαιέμνονος 47  
17675 Καλλιθέα  
Τηλ. 210-9478773

#### **Iceland**

Heimilistæki ehf  
Sudurlandsbraut 26  
IS-108 Reykjavik Iceland  
Tel.: +354 5691520

#### **Iran**

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.  
No. 668, 7th. Floor  
Bahar Tower  
Ave. South Bahar  
TEHRAN - IRAN  
Tel.: 009821 - 77616767  
Fax: 009821 - 77616534  
E-Mail: [Info@iranseverin.com](mailto:Info@iranseverin.com)  
Web: [www.iranseverin.com](http://www.iranseverin.com)

#### **Ireland**

Bluestone Sales & Distribution Ltd  
26 Oaktree Business Park  
Trim Co., Meath  
Tel.: 046 94 83100  
Fax: 046 94 83663  
Web: [www.bluestone.ie](http://www.bluestone.ie)

#### **Italia**

ASSISTENZA POST-VENDITA  
NUMERO VERDE 800224155  
E-Mail: [assistenza@severinitalia.it](mailto:assistenza@severinitalia.it)

#### **Indonesia**

PT. Setai Modern Elektronik  
Email.: [info@severin.co.id](mailto:info@severin.co.id)  
Web.: [www.severin.co.id](http://www.severin.co.id)

#### **Jakarta**

Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl.  
Pinangisia Raya, Jakarta Barat  
021 65911888 / 021 6592889

#### **Medan**

Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri  
061 6620186 / 061 6625836

#### **Surabaya**

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,  
Blok DC No. 2

Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016

#### **Banjarmasin**

Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM  
07.9 Gudang B 15, Gambut  
1511 6730101

#### **Tangerang**

Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa  
021 5902219-21

#### **Cirebon**

Jl. Dukuh Semar No. 61  
023 1209470

#### **Pontianak**

Pergudangan Mega Bispak No A3  
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01  
0561 812 3701

#### **Kuwait**

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

#### **Latvia**

SIA GTCL BALTIC  
Piedrujas iela 7  
LV - Riga 1073  
Tel.: +371 29119989  
Fax: +371 67297769

#### **Lebanon**

Khoury Home  
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora  
P.O.Box 70611  
Antelias, Lebanon  
Tel.: +961 1 244200  
Fax: +966 1 253535  
E-Mail: [info@khouryhome.com](mailto:info@khouryhome.com)  
Internet: [www.khouryhome.com](http://www.khouryhome.com)

#### **Luxembourg**

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

#### **Macedonia**

Agrotehna  
St. Prvomajska BB

1000-Skopje

#### **MACEDONIA**

E-Mail: [servis@agrotehna.com.mk](mailto:servis@agrotehna.com.mk)  
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019  
Fax: +389 2 24 63 270

#### **Magyarország**

Dora-Land Kft.  
2161 Csomád Szent István utca 13.  
Tel.: (+36)70-884-9477  
E-mail: [sales@doraland.hu](mailto:sales@doraland.hu)

#### **Malta**

Crosscraft Co Ltd  
Valletta Road  
Paola. PLA1511  
Malta  
Tel: +356 21805805  
+356 79498432  
E-Mail: [clyde@crosscraft.com.mt](mailto:clyde@crosscraft.com.mt)

#### **Maroc**

BS Cast  
15, Rue Jules Cesar  
Résidence Sofia  
RDC Roches Noires  
Casablanca  
Fax: +212 5 22 24 40 34  
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

#### **Nederland**

Severin Nederland B.V.  
Witteweg 60  
1431 GZ Aalsmeer  
Tel.: 0297-347054  
[info@severinnl.com](mailto:info@severinnl.com)

#### **Norway**

F&H of Scandinavia A/S  
Trollåsveien 34  
1414 Trollåsen  
Tel.: +47 9244 8641  
Fax: +47 6689 2070  
E-Mail: [info@fh-as.no](mailto:info@fh-as.no)

#### **Oman**

A.A.K & Partners L.L.C.  
P.O Box:-1650, Muttrah

Postal Code - 114  
Sultanate of Oman  
Tel.: +968 24834470  
Fax.: +968 24835186  
E-Mail: aakpllc@gmail.com

## Philippines

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

## Polska

Severin Polska Sp.z o.o.  
Al.Jerozolimskie 56 C  
00-803 Warszawa  
Tel.: +48 882 000 370  
E-Mail: reklamacje@severin.pl

## Serbia

Refot B  
Pćinska 17,  
11 000 Beograd, Srbija  
Tel.: +381 11 744-7038  
E-mail: www.refot.com

## Singapore

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

## Slovenia

SEVTIS d.o.o.  
Smartinska 130  
1000 Ljubljana  
Tel.: +386 1 542 1927  
Fax: +386 1 542 1926

## Slovak Republic

BVZ Commerce s.r.o.  
Parkerova 618  
CZ 25067 Klecany  
Tel.: +420 233 55 94 74  
Fax: +420 233 55 81 59

## South Africa

AL&CD Ashley (PTY) Ltd.  
3rd Floor, Grove Exchange  
9 Grove Avenue  
Claremont  
South Africa  
7708  
Tel: +27 21 674 0294  
Fax: +27 21 674 0295  
Web: <http://www.alcdashley.co.za>  
Mail: [service@alcdashley.co.za](mailto:service@alcdashley.co.za)

## Svenska

Rakspécialisten HS  
Möllevångsgatan 34  
214 20 Malmö  
Tel.: +46 40 12 07 70  
Fax: +46 40 6 11 03 35  
E-Mail: [info@rakspécialisten.se](mailto:info@rakspécialisten.se)

## Switzerland

BLUEPOINT Service Sagl  
Via Cantonale 14  
CH-6917 Barbengo  
Tel.: +41 91 980 49 72  
Fax: +41 91 605 37 55  
E-Mail: [info@bluepoint-service.ch](mailto:info@bluepoint-service.ch)

## Thailand

Verasu Ltd. part.  
83/7 Wireless Rd., Lumpini,  
Patumwan, Bangkok 10330  
Tel.: +662 254 81 008  
E-Mail: [askverasu@verasu.com](mailto:askverasu@verasu.com)

## United Kingdom

Homespares Centres Limited  
Firwood Industrial Estate  
Thicketford Road  
Bolton, BL2 3TR  
Tel.: 01204 558160  
Fax: 01204 558169

E-Mail: [office@hscl.info](mailto:office@hscl.info)  
Web: [www.hscl.info](http://www.hscl.info)

## Vietnam

BRAND PARTNER  
CTY TNHH DOI TAC NHAN HIEU  
2/7 NGUYEN THANH Y  
DA KAO WARD, DISTRICT 1  
HO CHI MINH CITY, VIETNAM  
Tel.: +84 862 899 648  
Fax: +84 862 899 649  
E-Mail: [info@brandpartner.vn](mailto:info@brandpartner.vn)

Stand: 12.2017

**SEVERIN Elektrogeräte GmbH**

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de

**www.severin.com**

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.  
I/M No.: 9458.0000