

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
MANUAL DE INSTRUCCIONES
NÁVOD K POUŽITÍ**

STEENGRILL - RACLETTE
PIERRE À CUIRE - RACLETTE
STEINGRILL - RACLETTE
STONE GRILL - RACLETTE
PARRILLA DE PIEDRA DE SOBREMESA - RACLETTE
KAMENNÝ RACLETTE GRIL



DO9058G

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij hanteren een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von zwei Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie des gekauft haben.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra.

Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.

En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.

Si el producto está defectuoso dentro del período de garantía de 2 años, puede traer su recibo de caja junto con el teléfono a la tienda donde adquirió la unidad.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:

a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě

b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení

c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje

a) na mechanické poškození

b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití

1. záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti

- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig. dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz

tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Type nr. apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO9058G**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

Naam
Nom

Name
Nombre
Jméno

Adres
Adresse

Address
Dirección
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat

Kaufdatum
Date of purchase
Fecha de compra
Datum nákupu, podpis a razítko

Tel.:

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

ZÁZNAMY SERVISU :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben. Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



INFORMACIÓN DE RECICLAJE

El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento donde ha adquirido el producto.

El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.



INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržением tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou.
Jinak hrozí nebezpečí úrazu!

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

Lees de handleiding zorgvuldig voordat u het toestel in gebruik neemt.

- Gebruik het toestel niet wanneer het beschadigd is.
- Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het toestel enkel binnenshuis en wees voorzichtig in de buurt van hete oppervlakken en stoffen zoals gordijnen, tafellakens e.d.
- Gebruik bij voorkeur een hittebestendige mat onder het toestel en zorg dat de ondergrond vlak en egaal is.
- Om de stekker uit het stopcontact te trekken, trek aan de stekker zelf en nooit aan het netsnoer.
- Vermijd dat de stekker en het snoer in contact komen met hete onderdelen.
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt of opbergt.
- Gebruik geen andere onderdelen dan die door de fabrikant geleverd.
- Raak geen hete onderdelen aan tijdens het gebruik. Gebruik de handvatten.
- Maak het toestel na elk gebruik schoon, aangezien het met voedsel in contact komt.
- Pas op met olie op het toestel. Olie is sterk ontvlambaar.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals messen en

vorken op de diverse onderdelen. Dit kan schade veroorzaken aan de steen en de antiaanbaklaag van de pannetjes.

- Zorg ervoor dat kinderen onder toezicht staan, zodat ze niet met het toestel kunnen spelen.
- Gebruik het toestel niet wanneer het snoer beschadigd is of als het toestel gevallen of beschadigd is. Om het risico op elektrische schok te vermijden, demonteer het toestel nooit zelf, maar breng het naar een gekwalificeerde hersteller. Als het toestel verkeerd gemonteerd is, kan dit elektrische schokken veroorzaken wanneer het toestel gebruikt wordt.
- Alle herstellingswerken moeten uitgevoerd worden door een erkend service center.
- Gebruik het toestel enkel waarvoor het bedoeld is.
- Als het gebruik van een verlengdraad noodzakelijk is, moet er een snoer van 10 ampère gebruikt worden. Snoeren van minder dan 10 ampère kunnen oververhit geraken.
- Gebruik geen ander toestel met hoog voltage op hetzelfde stroomcircuit om overbelasting van het circuit te voorkomen.
- Kijk na of het voltage vermeld op het toestel overeenstemt met het voltage van het elektriciteitsnet bij je thuis.
- Het verwarmingselement is wat ingevet, waardoor de grill tijdens het eerste gebruik wat kan roken. Dit is normaal en het roken zal na een korte tijd vanzelf ophouden. Zet de grill gedurende 10 minuten op

vooral eer hem voor de eerste keer te gebruiken. Dit zal de geur en rook verwijderen.

- Gebruik het toestel nooit buiten en zet het altijd in een droge omgeving.
- Laat het toestel niet zonder toezicht wanneer het in gebruik is.
- Verplaats het toestel nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer niet geklemd kan geraken. Wind het snoer niet rond het toestel.
- Zorg ervoor dat het toestel volledig is afgekoeld vooraleer het te reinigen of weg te bergen. Let op, de steen behoudt voor lange tijd zijn warmte.
- Zorg voor voldoende ventilatie rond het toestel. Zet het toestel daarom niet dicht tegen een muur.

ONDERDELEN

1. Stenen bakplaat
2. 8 raclettepannetjes met kleurmarkering
3. Aan/uit-schakelaar
4. Dubbel verwarmingselement
5. 8 houten spatels



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en maak het toestel, de steen en de pannetjes zorgvuldig schoon voor het eerste gebruik. (Zie Reiniging).

- Gebruik een dunne laag plantaardige olie in de pannetjes en strooi een fijn laagje zout op de steen. Dit zal aanbakken voorkomen en het reinigen achteraf

vergemakkelijken.

- Bij het eerste gebruik kan het verwarmingselement een lichte rook en geur afgeven. Dit is volkomen normaal en onschadelijk. Laat daarom voor het eerste gebruik het toestel 10 minuten voorverwarmen om eventuele residu's te verwijderen.
- Zet het toestel bij voorkeur op een gemakkelijk te reinigen ondergrond. De ondergrond moet ook hittebestendig zijn. Zet het toestel niet op een onbehandeld houten oppervlak.
- Zorg ervoor dat er genoeg ventilatie is rond het toestel.
- Zorg ervoor dat het toestel uit staat. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Druk de aan/uit-schakelaar naar stand I om het toestel aan te zetten.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- De steen is een natuurlijk product. Kleine scheurtjes kunnen zichtbaar worden tijdens het gebruik. Dit is een normaal fenomeen en wordt niet gedekt door de garantie. De steen kan ook verkleuren en donkerder worden. Dit heeft geen invloed op de werking van het toestel.
- Als de steen in een vochtige omgeving is bewaard geweest, leg hem dan eerst 2 dagen in een gewoon klimaat op kamertemperatuur.
- Vermijd schokken wanneer je de steen verplaatst. Vermijd ook sterke temperatuurwisselingen.
- Leg nooit te grote, te koude of bevroren voedingswaren op een hete steen.
- Besprenkel een hete steen nooit met koud water, de steen zou kunnen barsten.
- Verplaatst nooit een nog hete steen om brandwonden en barsten in de steen te vermijden.
- Leg alleen voedsel op de steen. Leg er nooit zware objecten op.
- Als je gemarineerd vlees gebruikt, weet dan dat de kruiden in de steen trekken. Dit kan de steen doen verkleuren en een smaak geven aan het gegrilde vlees.

STEENGRILLEN

- Zet het toestel in het midden van de tafel. Zorg voor voldoende ventilatie rond het toestel.
- Plaats de steen met de glanzende kant en met de overlooprandjes naar boven.
- Leg zeker geen koude steen op een reeds voorverwarmd toestel.
- Laat het toestel minimaal 10 minuten en maximaal 30 minuten voorverwarmen tot je merkt dat de steen voldoende warm is om op te bakken.
- Strooi een fijn laagje zout op de steen om aanbakken te voorkomen. Opgelet: gebruik geen olie op de steen.
- Leg geen bevroren voedsel op de steen, maar ontdooi het eerst.

- Leg geen zuur voedsel (augurken, zilveruitjes) op de steen.
- Raak de steen nooit met je handen aan als deze warm is.
- Snijd het vlees in kleine blokjes om de baktijd te verkorten.

RACLETTE

- Doe best wat vetstof in de pannetjes vooraleer ze te gebruiken, om aanbakken te voorkomen.
- Houd de pannetjes alleen vast aan de handvatten en verwarm geen gebruikte lege pannetjes.
- Voor racletten voorzie je per persoon ongeveer 200-250g speciale raclettekaas. Snijd de kaas in dunne plakjes van 2mm.
- Leg de kaas in de raclettepannetjes en zet het pannetje in het toestel in de daarvoor voorziene uitsparingen. De kaas zal in 3-4 minuten klaar zijn. Doe de pannetjes niet te vol.
- Te combineren met uitjes, augurk, sla, stokbrood en aardappeltjes.
- De raclettepannetjes zijn ook geschikt om eieren te bakken, kleine aardappeltjes en zelfs vlees.

REINIGING

Maak het toestel schoon na elk gebruik.

1. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het toestel reinigt. Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld.
2. Alle externe oppervlakken kunnen worden schoongemaakt met een vochtige doek of spons.
3. Gebruik geen scherpe voorwerpen, enkel een houten schraper.
4. Zorg ervoor dat er geen water in het toestel kan dringen.
5. Dompel de hete steen niet onder in water. Giet ook nooit koud water over een hete steen.
6. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen schade toebrengen aan de speciale laag van de steen of de antiaanbaklaag van de pannetjes.
7. Dompel het toestel niet onder in water en reinig het toestel of de steen niet in de vaatwasmachine.
8. De raclettepannetjes mogen ondergedompeld worden in water en zijn vaatwasmachinebestendig.

PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.



L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation.
Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

Lisez attentivement le manuel d'utilisation, avant d'utiliser l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil, quand il est endommagé.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et soyez prudent, si vous l'utilisez à proximité de surfaces chaudes et de tissus, comme des rideaux, des nappes, etc.
- Utilisez de préférence un tapis résistant à la chaleur sous l'appareil et veillez à ce que la surface soit plane et égale.
- Pour retirer la fiche de la prise de courant, il faut tirer sur la fiche et jamais sur le cordon électrique.
- Veillez à ce que la fiche et le cordon électrique n'entrent pas en contact avec des parties chaudes.
- Laissez refroidir l'appareil complètement, avant de le nettoyer ou ranger.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis par le fabricant.
- Ne touchez pas de parties chaudes pendant l'utilisation. Utilisez les poignées.
- Comme l'appareil entre en contact avec de la nourriture, il faut le nettoyer après chaque utilisation.
- Faites attention, si vous utilisez de l'huile sur l'appareil. L'huile est fortement inflammable.

- N'utilisez pas d'objets aigus comme des couteaux et des fourchettes sur les parties différentes pour éviter d'endommager la pierre et la couche anti-adhérente des poêlons.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon est endommagé ou lorsque l'appareil est tombé ou abîmé. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne démontez jamais l'appareil par vous-même, mais confiez-le à un réparateur qualifié. Si l'appareil est mal remonté, vous risquez de subir des chocs électriques lors d'une prochaine utilisation.
- Toutes les interventions de réparation doivent être réalisées par un service de dépannage agréé.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage qui en est prévu.
- Si l'emploi d'un cordon prolongateur s'avère nécessaire, il convient d'utiliser un cordon de 10 ampères. Les cordons de moins de 10 ampères risquent de s'échauffer dangereusement.
- N'utilisez pas un autre appareil à forte consommation sur le même circuit électrique afin d'éviter une surcharge de ce circuit.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- Comme la résistance chauffante est légèrement graissée en usine, le grill peut dégager un peu de fumée lors de la première utilisation. Ce phénomène

est normal et le dégagement de fumée cessera spontanément après quelques instants. Allumez le grill pendant 10 minutes avant de l'utiliser pour la première fois. Ce préchauffage permettra d'éliminer l'odeur et la fumée.

- N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur et placez-le toujours dans un environnement sec.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en service.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon. Veillez à ce que le cordon ne se retrouve pas coincé. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est totalement refroidi avant de le nettoyer ou de le ranger. Attention, la pierre conserve longtemps la chaleur emmagasinée.
- Veillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil. Ne placez donc pas l'appareil contre un mur.

PIÈCES

1. Pierre de cuisson
2. 8 caquelons à raclette avec repère de couleur
3. Bouton marche/arrêt
4. Double résistance chauffante
5. 8 spatules en bois



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Enlevez tous les éléments d'emballage et nettoyez soigneusement l'appareil, la pierre et les caquelons avant la première utilisation. (Voir la rubrique Nettoyage.)

- Appliquez une fine couche d'huile végétale dans les caquelons et saupoudrez la pierre avec un peu de sel. Ceci empêchera les aliments d'accrocher et facilitera le nettoyage par après.
- Lors de la première utilisation, la résistance chauffante peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Avant la première utilisation, laissez donc l'appareil préchauffer pendant 10 minutes pour éliminer les éventuels résidus.
- Placez l'appareil de préférence sur une surface facile à nettoyer. Cette surface doit également être résistante à la chaleur. Ne posez pas l'appareil sur une surface en bois non traitée.
- Veillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est bien éteint avant de brancher la fiche dans une prise de courant reliée à la terre.
- Placez le bouton marche/arrêt en position I pour allumer l'appareil.

REMARQUES IMPORTANTES

- La pierre est un produit naturel. Des petites fissures peuvent apparaître au fil des utilisations. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'est pas couvert par la garantie. La pierre peut aussi se décolorer et devenir plus sombre. Ceci n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.
- Si la pierre a été conservée dans un environnement humide, placez-la d'abord 2 jours dans une atmosphère normale à température ambiante.
- Évitez les chocs lorsque vous déplacez la pierre. Évitez également les fortes variations de température.
- Ne placez jamais des aliments trop volumineux, trop froids ou congelés sur la pierre chaude.
- N'aspergez jamais la pierre chaude avec de l'eau froide, la dalle pourrait éclater.
- Ne déplacez jamais la dalle encore chaude pour éviter toute brûlure et tout éclatement de la pierre.
- Placez uniquement des aliments sur la pierre. N'y posez jamais des objets lourds.
- Si vous utilisez de la viande marinée, sachez que les épices s'incrustent dans la pierre. Ceci peut entraîner une décoloration de la pierre et donner un goût particulier à la viande grillée.

PIERRADE

- Placez l'appareil au centre de la table. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil.
- Posez la pierre avec le côté brillant et les rainures de débordement vers le haut.
- Ne placez surtout pas une dalle froide sur un appareil ayant déjà préchauffé.
- Laissez l'appareil préchauffer au minimum 10 minutes et au maximum 30 minutes, jusqu'à ce que vous constatiez que la pierre est suffisamment chaude pour commencer la cuisson.
- Saupoudrez la pierre avec un peu de sel pour empêcher les aliments d'accrocher.
- Ne placez pas des aliments congelés sur la pierre, veillez à les décongeler au préalable.
- Ne placez pas des aliments acides (cornichons, petits oignons) sur la pierre.
- Ne touchez jamais la pierre avec les mains lorsque celle-ci est chaude.
- Coupez la viande en petits morceaux pour raccourcir le temps de cuisson.

RACLETTE

- Mettez un peu de matière grasse dans les caquelons avant de les utiliser pour empêcher les aliments d'accrocher.
- Ne manipulez les caquelons que par leur poignée et ne faites pas chauffer des caquelons vides précédemment utilisés.
- Pour les raclettes, prévoyez environ 200 à 250 g de fromage à raclette par personne. Coupez le fromage en fines tranches de 2 mm.
- Posez les tranches de fromage dans les caquelons à raclette et placez chaque caquelon dans l'un des évidements spécialement prévus à cet effet dans l'appareil. Le fromage est prêt à consommer au bout de 3 à 4 minutes. Ne surchargez pas les caquelons.
- Vous pouvez combiner le fromage avec des petits oignons, des cornichons, de la salade, du pain (baguette) et des pommes de terre.
- Les caquelons à raclette peuvent aussi servir à cuire des œufs, des petites pommes de terre et même de la viande.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise de courant. Attendez que l'appareil soit totalement refroidi.
2. Toutes les surfaces externes peuvent être nettoyées avec un chiffon doux ou une éponge.

3. N'utilisez pas d'objets tranchants, mais uniquement un grattoir en bois.
4. Veillez à empêcher toute infiltration d'eau dans l'appareil.
5. Ne plongez pas la pierre chaude dans l'eau. De même, ne faites jamais couler de l'eau froide sur une pierre chaude.
6. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs. Ces produits risquent d'endommager la couche de protection de la pierre ou la couche anti-adhérente des caquelons.
7. N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne lavez pas l'appareil ou la pierre au lave-vaisselle.
8. Les caquelons à raclette peuvent être trempés dans l'eau et sont lavables au lave-vaisselle.

SICHERHEITSAUWEISUNGEN

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe heißer Oberflächen und in der Nähe von Stoffen, wie Vorhängen, Tischdecken u. dgl. benutzen.
- Legen Sie wenn möglich eine hitzebeständige Matte unter das Gerät und achten Sie darauf, dass der
- Untergrund flach und gleichmäßig ist.
- Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie am Stecker und niemals am
- Netzkabel.
- Vermeiden Sie, dass der Stecker und das Netzkabel mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Benutzen Sie keine anderen Geräteteile als die vom Hersteller gelieferten.
- Berühren Sie keine heißen Teile, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie die Handgriffe.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, weil es

mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.

- Gehen Sie vorsichtig mit Öl um, da dieses sich leicht entzünden kann.
- Bearbeiten Sie die Geräteteile nicht mit scharfen Gegenständen wie Messern oder Gabeln.
- Dies kann den Stein und die Antihaftbeschichtung der Pfännchen beschädigen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, sodass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn das Kabel beschädigt oder das Gerät gefallen oder beschädigt ist. Um Stromschläge zu vermeiden, das Gerät niemals selbst auseinanderbauen, sondern zu einem qualifizierten Mechaniker bringen. Ein fehlerhafter Zusammenbau des Geräts kann bei dessen Gebrauch zu Stromschlägen führen.
- Sämtliche Reparaturarbeiten sind von einem zugelassenen Service Center auszuführen.
- Das Gerät nur für den dafür vorgesehenen Zweck verwenden.
- Ausschließlich 10-Ampère-Verlängerungskabel verwenden. Kabel für weniger als 10 Ampère können überhitzen.
- Um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden, kein anderes Gerät mit hoher Spannung an denselben Stromkreis anschließen.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

- Das Heizelement ist eingefettet. Der Grill kann daher beim ersten Gebrauch etwas rauchen. Dies ist normal und gibt sich nach kurzer Zeit von selbst. Schalten Sie den Grill vor dem ersten Gebrauch für 10 Minuten ein. So werden Rauch und Gerüche entfernt.
- Das Gerät nie im Freien verwenden und immer trocken aufbewahren.
- Das Gerät bei Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel bewegen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht eingeklemmt werden kann. Das Kabel nicht um das Gerät wickeln.
- Das Gerät vor der Reinigung oder Aufbewahrung vollständig abkühlen lassen. Achtung: Der Stein bleibt lange Zeit warm.
- In der Umgebung des Geräts für ausreichende Luftzirkulation sorgen. Das Gerät daher nicht nah an eine Wand stellen.

TEILE

1. Grillplatte aus Stein
2. 8 Raclette-Pfännchen mit farbiger Markierung
3. Ein-/Aus-Schalter
4. Doppeltes Heizelement
5. 8 Holzspatel



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Alle Verpackungsmaterialien entfernen und das Gerät, den Stein und die Pfännchen vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen (siehe unter Reinigung).

- Die Pfännchen mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl bestreichen und etwas Salz auf den Stein streuen. So wird ein Anbacken verhindert und die anschließende Reinigung erleichtert.
- Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung durch das Heizelement kommen. Dies ist vollkommen normal und ungefährlich. Heizen Sie das Gerät daher vor dem ersten Gebrauch für 10 Minuten vor, um mögliche Rückstände zu entfernen.
- Das Gerät vorzugsweise auf eine leicht zu reinigende Unterlage stellen. Die Unterlage muss auch hitzebeständig sein. Das Gerät nicht auf eine unbehandelte Holzfläche stellen.
- Darauf achten, dass die Luft gut um das Gerät zirkulieren kann.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.
- Zum Einschalten des Geräts den Ein-/Aus-Schalter auf I stellen.

WICHTIGE HINWEISE

- Bei dem Stein handelt es sich um ein Naturprodukt. Während des Gebrauchs können kleine Risse auftreten. Dies ist normal und wird nicht durch die Garantie gedeckt. Außerdem kann sich der Stein verfärben und dunkler werden. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts.
- Wenn der Stein in einer feuchten Umgebung aufbewahrt wurde, diesen zunächst 2 Tage lang bei Zimmertemperatur in einem normalen Klima lagern.
- Den Stein vor Stößen und starken Temperaturschwankungen schützen.
- Niemals zu große, zu kalte oder gefrorene Lebensmittel auf den heißen Stein legen.
- Einen heißen Stein niemals mit kaltem Wasser benetzen; der Stein könnte bersten.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen und Rissen im Stein einen noch heißen Stein niemals bewegen.
- Nur Nahrungsmittel und niemals schwere Objekte auf den Stein legen.
- Bei der Verwendung von mariniertem Fleisch ist zu berücksichtigen, dass die Gewürze in den Stein einziehen. Dadurch kann sich der Stein verfärben und der Geschmack des gegrillten Fleisches kann sich verändern.

STEINGRILLEN

- Das Gerät in die Mitte des Tisches stellen. Dafür sorgen, dass die Luft um das Gerät gut zirkulieren kann.
- Den Stein mit der glänzenden Seite und den Überlaufrändern nach oben platzieren.
- Auf keinen Fall einen kalten Stein auf ein bereits vorgewärmtes Gerät legen.
- Das Gerät mindestens 10 und höchstens 30 Minuten vorheizen, bis der Stein heiß genug ist, um darauf zu braten.
- Den Stein mit ein wenig Salz bestreuen, um ein Anbacken zu verhindern.
- Keine gefrorenen Lebensmittel auf den Stein legen; diese erst auftauen.
- Keine sauren Lebensmittel (Gewürzgurken, Silberzwiebeln) auf den Stein legen.
- Den Stein nicht mit den Händen berühren, wenn dieser heiß ist.
- Das Fleisch in kleine Stücke schneiden, um die Bratzeit zu verkürzen.

RACLETTE

- Vor dem Gebrauch etwas Fett in die Pfännchen geben, um ein Anbacken zu verhindern.
- Die Pfännchen nur an den Griffen halten und keine benutzten leeren Pfännchen erhitzen.
- Pro Person werden etwa 200-250 g spezieller Raclette-Käse empfohlen. Den Käse in dünne Scheiben von 2 mm schneiden.
- Den Käse in ein Raclette-Pfännchen legen und das Pfännchen in die dafür vorgesehenen Aussparungen im Gerät schieben. Nach 3-4 Minuten ist der Käse fertig. Die Pfännchen nicht zu voll machen.
- Als Beilage eignen sich Zwiebeln, Gewürzgurken, Salat, Baguette und Kartoffeln.
- In den Pfännchen lassen sich auch Eier, kleine Kartoffeln und sogar Fleisch braten.

REINIGUNG

Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.

1. Das Gerät vor der Reinigung ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Alle äußeren Flächen können mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt werden.
3. Keine scharfen Gegenstände verwenden, sondern nur Holzschaber.
4. Es darf kein Wasser in das Gerät eindringen.
5. Den Stein nicht in Wasser tauchen und niemals kaltes Wasser über einen heißen

Stein gießen.

6. Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Spezialschicht des Steins oder die Antihaft-Beschichtung der Pfännchen beschädigen.
7. Das Gerät nicht in Wasser tauchen und das Gerät oder den Stein nicht in der Spülmaschine reinigen.
8. Die Raclette-Pfännchen dürfen in Wasser getaucht werden und sind spülmaschinenfest.

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensory limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

Read the manual carefully before using the appliance.

- Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- This appliance is for indoor use only and be careful around hot surfaces and materials such as curtains, tablecloths, etc.
- Preferably use a heat-resistant mat under the equipment and make sure the surface is flat and smooth.
- Hold the plug and not the electric lead to disconnect the appliance from the electric socket.
- Make sure that the plug and the electric lead do not come into contact with hot parts/surfaces.
- Allow the appliance to cool off completely before cleaning or storing it.
- Use only the parts supplied by the manufacturer.
- Do not touch any hot parts during use. Use the handles.
- Clean the appliance each time after use because it comes into contact with food.
- Be careful with fats and oils when using the appliance. Fats and oils are highly flammable.
- Do not use any sharp objects such as knives and forks on the different parts of the appliance. This can result

in damage to the non-stick layer on the mini pans.

- Make sure that children are supervised so that they can not play with the appliance.
- Do not use the appliance when the cord is damaged or when the appliance is dropped or damaged. To avoid the risk of electrical shock, never disassemble the appliance yourself, but take it to a qualified technician. If the appliance is assembled incorrectly, this may cause electrical shock when the appliance is used.
- All repairs should be conducted by an acknowledged service center.
- Only use the appliance for its intended purpose.
- If the use of an extension cord is absolutely necessary, then use a cord of 10 Amp. Cords of less than 10 Amp. can overheat.
- Do not use another high voltage appliance on the same circuit to prevent overcharge of the circuit.
- Check if the voltage stated on the appliance corresponds with the voltage of your power grid at home.
- The heating element is somewhat greased, which may cause the grill to smoke a little during the first use. This is normal and the smoke will disappear after a short while. Turn on the grill for about 10 minutes before using the appliance for the first time. This will make the smoke and smell disappear.
- Never use the appliance outdoors and always put it in a dry surrounding.
- Never leave the appliance unattended when it is in use.

- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure that the cord can not be trapped. Do not wind the cord around the appliance.
- Make sure that the appliance has cooled down completely before storing it. Caution, the stone retains the heat for quite a while.
- Make sure that there is enough ventilation around the appliance. Do not place the appliance too close to a wall.

PARTS

1. Stone baking plate
2. 8 raclette pans with colour markings
3. On/off switch
4. Double heating element
5. 8 wooden spatulas



INSTRUCTIONS FOR FIRST TIME USE

- Remove all packing materials and carefully clean the stone and the mini pans before the first use. (See “Cleaning”).
- Use a thin layer of vegetable oil in the mini pans and apply a fine layer of salt to the stone plate. This will prevent sticking and cleaning after use will be easier.
- When using the appliance for the first time a small amount of smoke may be released from the heating element. This is completely normal and harmless. For this reason allow the appliance 10 minutes to preheat before using for the first time in order to burn any possible remaining residues.
- Place the unit preferably on a surface that is easy to clean. The surface should also be heat-resistant. Do not place the appliance on an untreated wooden surface.
- Make sure that there is enough ventilation around the grill.

-
- Make sure that the grill is switched off. Plug into an earthed socket.
 - Press the on/off switch to the setting I to switch on the grill.

IMPORTANT REMARKS

- The stone is a natural product. Small rips can become visible during use. This is a normal phenomenon and is not covered by the warranty. The stone can also change colour and become darker. This does not affect the performance of the appliance.
- If the stone plate has been stored in a humid surrounding, make sure to put it in a regular environment at room temperature 2 days in advance.
- Avoid shocks when moving the stone plate. Also avoid strong temperature changes.
- Do not put food on the hot stone that is too large, too cold or frozen.
- Never sprinkle cold water on a hot stone, the stone plate might crack.
- Never move a stone that is still hot, to avoid burns and cracks in the stone.
- Only place food onto the stone. Never place any heavy objects on top of the stone.
- If you use meat that is marinated, know that the spices will be absorbed by the stone. This may cause colour change of the stone and may give a special taste to the grilled meat.

STONE GRILLING

- Place the appliance in the middle of the table. Make sure that the space around the appliance is properly ventilated.
- Place the stone with its shiny side and overflow edges upwards.
- Never place a cold stone on a preheated appliance.
- Wait until you are sure that the stone is sufficiently hot before cooking on it; allow the appliance a minimum of 10 and maximum 30 minutes to preheat.
- Apply a very thin layer of salt to the stone to prevent sticking. Caution: do not use any oil on the stone.
- Never place frozen foodstuffs on the stone, always defrost them beforehand.
- Do not place sour foodstuffs (gherkins, pearl onions) on the stone.
- Never touch the hot stone with your bare hands.
- Cut meat into small squares to shorten cooking time.

RACLETTE

- Apply some grease to the raclette pans before using them, to avoid sticking.
- Do not touch the pans with bare hands; use the handles and take care not to heat used empty pans.
- For raclette use approximately 200-250g special raclette cheese per person. Cut the cheese into slices of 2mm.
- Lay the cheese in the raclette mini pans and place the mini pans on the appliance in the specially designed slots. The cheese will be ready in about 3-4 minutes. Do not overfill the pans.
- The above can be prepared with a combination of onions, gherkins, lettuce, baguettes or potatoes.
- The raclette mini pans are also suitable for frying eggs or new potatoes (small) and even meat.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

1. Switch off and unplug the appliance before cleaning it. Wait until the appliance has completely cooled down.
2. All external surfaces can be cleaned with a damp cloth or sponge.
3. Do not use sharp objects. Only use a wooden scraper.
4. Make sure that water can not get into the appliance.
5. Never immerse the appliance in water. Never pour cold water over a hot stone.
6. Never use any aggressive or abrasive cleaning agents. These could cause damage to the special layer on the stone and the non-stick surface layer on the pans.
7. Do not immerse the appliance in water and never clean it in a dishwasher.
8. The mini pans can be immersed in water and are dishwasher safe.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.

Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.

El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.
- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares.

Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.



El aparato puede calentarse durante el uso. Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

LEA BIEN EL MANUAL ANTES DE USAR EL APARATO.

- No use el aparato si está dañado.
- No sumerja el aparato en agua u otros líquidos.
- Utilice el aparato sólo en interiores, y tenga cuidado si está cerca de superficies calientes y telas como cortinas, manteles, etc.
- Utilice preferentemente una superficie resistente al calor debajo del aparato, y asegúrese de que la superficie sea plana y lisa.
- Para sacar el enchufe de la toma de corriente tire del enchufe, y no del cable.
- No permita que el enchufe y el cable entren en contacto con partes calientes.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- No utilice piezas que no sean las suministradas por el fabricante.
- No toque las partes calientes durante el funcionamiento. Utilice las asas.
- Limpie siempre el aparato después de usarlo teniendo en cuenta que ha estado en contacto con alimentos.
- Tenga cuidado con el aceite en el aparato. El aceite es muy inflamable.
- No utilice objetos punzantes, como cuchillos y tenedores en los distintos componentes. Esto puede

causar daños a la piedra y a los platitos antiadherentes.

- Asegúrese de que los niños estén vigilados para que no jueguen con el aparato.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado o si el aparato se ha caído o dañado. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no desmonte el aparato usted mismo, llévelo a un técnico cualificado. Si el aparato está montado incorrectamente puede provocar descargas eléctricas al volver a utilizar el aparato.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas por un centro de servicio autorizado.
- Utilice el aparato solamente para el fin al que está destinado.
- Si necesita un cable alargador, debe ser de 10 amperios. Los cables de menos de 10 amperios se pueden sobrecalentar.
- No utilice otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito para evitar sobrecarga eléctrica.
- Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red de la casa.
- La resistencia está algo engrasada, por lo que la parrilla puede soltar humo durante el primer uso. Esto es normal y el humo termina automáticamente después de un ratito. Encienda la parrilla durante 10 minutos antes de usarla. Esto eliminará el olor y el humo.
- No utilice nunca el aparato en exteriores y póngalo siempre en un lugar seco.
- No deje el aparato desatendido durante su

funcionamiento.

- No mueva nunca el aparato tirando del cable. Asegúrese de que el cordón no pueda quedar atrapado. Enrolle el cable alrededor del aparato.
- Asegúrese de dejar enfriar el aparato antes de limpiarlo o guardarlo. Tenga cuidado, la piedra retiene el calor durante mucho tiempo.
- Permita una ventilación adecuada alrededor de la parrilla. Por tanto no coloque la parrilla cerca de una pared.

PIEZAS

1. Plancha de piedra
2. 8 platitos de la parrilla con marca de color
3. Interruptor de encendido
4. Resistencia doble
5. 8 espátulas de madera



ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los materiales de embalaje y limpie bien el aparato, la piedra y los platitos antes del primer uso. (Ver limpieza).

- Utilice una capa delgada de aceite vegetal en los platitos y extienda una capa fina de sal sobre la piedra. Esto evitará que se pegue y facilitará la limpieza después.
- Cuando se utiliza por primera vez la resistencia puede soltar un ligero olor a humo. Esto es completamente normal e inofensivo. Por lo tanto, para el primer uso deje que la parrilla se precaliente 10 minutos y elimine cualquier posible

residuo.

- Coloque la parrilla preferentemente en una superficie fácil de limpiar. La superficie también debe ser resistente al calentamiento. No coloque la parrilla en una superficie de madera sin tratar.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la parrilla.
- Asegúrese de que el equipo está apagado. Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
- Pulse el botón de encendido para encender el aparato

OBSERVACIONES IMPORTANTES

- La piedra es un producto natural. Con el uso pueden ser visibles grietas pequeñas. Se trata de un fenómeno normal y no está cubierto por la garantía. La piedra también pueden cambiar de color y oscurecerse. Esto no tiene efecto sobre el funcionamiento del aparato.
- Si la piedra se ha almacenado en un ambiente húmedo debe dejarla primero 2 días en un entorno normal a temperatura ambiente.
- Evite los choques al mover la pieza. Evite también los cambios fuertes de temperatura.
- No ponga nunca alimentos demasiado grandes, demasiado fríos ni congelados en la piedra caliente.
- No rocíe nunca una piedra caliente con agua fría, pues podría estallar.
- No mueva nunca una piedra todavía caliente para evitar quemaduras u grietas en la piedra
- Ponga solamente comida en la piedra. No coloque objetos pesados encima.
- Si utiliza carne marinada debe saber que las hierbas se pegan a la piedra. Esto puede provocar una decoloración de la piedra y dar sabor a la carne asada.

PARRILLA DE PIEDRA

- Coloque la parrilla en medio de la mesa. Permita una ventilación adecuada alrededor de la parrilla.
- Coloque la piedra con la cara brillante y el borde exterior hacia arriba.
- No ponga nunca una piedra fría en un aparato ya precalentado.
- Deje precalentar la parrilla al menos 10 minutos y un máximo de 30 minutos hasta que note que la piedra está bastante caliente para asar.
- Espolvoree una capa fina de sal sobre la piedra para evitar que se pegue.
- No ponga alimentos congelados en la piedra, los debe descongelar primero.
- No ponga alimentos ácidos (pepinillos, cebollas) en la piedra.
- No toque la piedra con las manos cuando está caliente.
- Corte la carne en bloques pequeños para reducir el tiempo de cocción

RACLETTE

- Ponga un grasa en los platitos antes del uso para evitar que se quemen.
- Agarre los platitos sólo por las asas y no caliente los platitos vacíos.
- Por cada raclette puede calcular unos 200-250 g de queso especial raclette por persona. Corte el queso en lonchas finas de 2 mm.
- Coloque el queso en los platitos de raclette y ponga en los huecos adecuados de la parrilla. El queso estará listo en 3-4 minutos. No sobrecargue los platitos.
- Se puede combinar con cebolla, pepinillos, lechuga, pan y patatas.
- Los platos de queso raclette también son adecuados para asar huevos, manzanas pequeñas e incluso carne.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

1. Apague el aparato y saque el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo. Espere hasta que la parrilla se haya enfriado completamente.
2. Todas las superficies externas se pueden limpiar con un paño húmedo o una esponja.
3. No utilice objetos punzantes, solamente un raspador de madera.
4. Asegúrese de que el agua no pueda penetrar en la parrilla.
5. No sumerja la piedra caliente en agua. No vierta nunca agua fría sobre una piedra caliente.
6. No utilice medios de limpieza agresivos o abrasivos ya que pueden dañar el recubrimiento especial de la piedra o las sartenes antiadherentes.
7. No ponga la parrilla bajo el chorro del grifo ni lave el aparato o la piedra en el lavavajillas.
8. Los platitos de raclette pueden sumergirse en el agua y son aptos para lavavajillas.

DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.

Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let.

Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládním.



Přístroj může být během používání horký.

Dbejte na to, aby se přívodní kabel nedotýkal

jeho horkých částí a přístroj ničím nepřikrývejte.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vybalte přístroj a pečlivě zkontrolujte, zda není poškozen přepravou. V takovém případě neprodleně kontaktujte Vašeho dodavatele. Veškerý obalový materiál uložte do tříděného odpadu. Vyberte pevné místo pro postavení grilu a připojte do vhodné zásuvky či prodlužovacího kabelu. Ten musí být položen tak, aby ho nemohly děti rozpojit nebo nehrozilo nebezpečí zakopnutí a následného úrazu. Gril musí stát alespoň 10 cm od stěn.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

1. Pečlivě si přečtěte všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte držadla a tlačítka.
3. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nesmíte nikdy potápnout kabel, síťovou zástrčku nebo samotný přístroj do vody nebo jiných tekutin.
4. Je třeba obzvláště dávat pozor, když je přístroj používán v blízkosti dětí, nebo ho dokonce obsluhují děti samy.
5. Vytáhněte síťovou zástrčku, když přístroj nepoužíváte nebo ho chcete vyčistit. Nechte ho ale nejdříve úplně vychladnout.
6. Přístroj nepoužívejte, když je kabel nebo zástrčka poškozená, když přístroj vykazuje nějaké škody, spadl

na zem nebo je jiným způsobem poškozený.

7. Nepoužívejte přístroj ve volné přírodě.
8. Používání náhradních dílů, které nejsou doporučeny výrobcem, může vést ke zraněním nebo poškození přístroje.
9. Nenechávejte viset kabel přístroje přes hranu stolu a vyvarujte se toho, aby přišel do styku s horkými plochami.
10. Dejte pozor při použití oleje, aby se nevznítíl od rozpálených dílů
11. Přístroj používejte jen k těm účelům, ke kterým byl určen – což je použití pouze v domácnosti, ne profesionálně
12. Pokud je nutné použít externí přívod el.proudu, musí být normován min. na 10A, jinak hrozí jeho přehřátí
13. Nikdy nenapojujte dva přístroje s vysokým příkonem na stejný elektrický obvod, vyvarujete se tak přetížení
14. Používejte jen přezkoušenou prodlužovací šňůru s označením výkonu, který je stejný, popř. vyšší než výkon uvedený na typovém štítku přístroje. Než dáte zástrčku do zásuvky, zapojte prodlužovací šňůru nejprve do přístroje.
15. Pozor při použití ostrých předmětů jako vidličky a nože , které mohou poškrabat kámen nebo pánvičky

**GRIL NIKDY NEPOTÁPĚJTE DO VODY A NEMYJTE
CELÝ V MYČCE.**

POPIS

1. Kamenná plocha
2. 8 pánviček s barevným značením
3. Vypínač ON/OFF
4. Dvojité topná spirála
5. 8 dřevěných špachtlí



NÁVOD K OBSLUZE

- Nejdříve umyjte kamennou desku a pánvičky vlažnou vodou s malým množstvím saponátu
- Pánvičky můžete potřít salátovým olejem, máslem nebo margarinem, usnadní to pozdější čištění, kamennou desku posypte lehce solí.
- Před použitím nahřívejte desku alespoň 10 min před použitím, lehký kouř v tomto případě nevadí
- Je dobré používat gril na lehce omyvatelném podkladu
- Po zapojení do zásuvky nastavte termostat na nejvyšší stupeň teploty desky .
- Po nahřátí desky na nejvyšší teplotu je gril připraven k použití.
- Pokud chcete grilování prodloužit, nastavte nižší teplotu

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY

- Kámen je přírodní materiál a případné rýhy či vrypy nebo jiné zbarvení plochy během používání nejsou důvodem k reklamaci
- Pokud skladujete gril ve vlhku, je třeba jej 2 dny před grilováním umístit do běžného prostředí
- Je absolutně nutné zabránit rychlým změnám teploty kamenné desky, jinak praskne (opět před grilováním umístit do pokojové teploty)
- Nepokládejte na rozpálenou desku zmrazené potraviny !!!
- S horkou deskou nemanipulujte, hrozí popálení a požár
- Na grilovací desku nepokládejte těžké věci, jen potraviny
- Pokud používáte silné koření, může se stát, že deska tyto chutě absorbuje nebo se zbarví

GRILOVÁNÍ NA KAMENI

- Kamenná deska musí být položena hladkou stranou a odtokovým žlábkem nahoru
- Před grilováním masa nechte desku řádně rozpálit na nejvyšší stupeň – min.10min, max.30min
- Na rozpálený gril nesmí být položen žádný další kámen nebo zmrzlá surovina, vše nechte napřed rozmrazit
- Proti připálení použijte slabou vrstvu soli
- Nepokládejte na rozpálený kámen žádné kyselé potraviny (nakládané okurky, cibule apod.)
- Nedotýkejte se rukou horkého kamene
- Pokud chcete grilování urychlit, nakrájejte maso na menší kousky

RACLETTE

- Potřeba speciálního raklettového sýra je 200 až 250g na osobu
- Nakrájejte sýr na tenké plátky a položte jej na vybranou pánvičku, kterou zasuňte pod grilovací desku
- Teplotou desky shora se sýr zhruba za 4 min rozpustí
- Pánvičky můžete použít také na vajíčka, mini brambůrky nebo dokonce malé kousky masa
- Berte pánvičky pouze za izolované držadlo a nenechávejte je nahřívat prázdné

ČIŠTĚNÍ

- Vytáhněte zástrčku a nechte gril řádně vychladnout.
- Z grilovací desky setřete zbytky jemným hadrem nebo papírovou utěrkou
- Používejte jemný hadr, malé množství mycího prostředku nebo čistící pěnu a desku vyčistěte. Nakonec ji vysušte čistým suchým hadrem.
- Desku je třeba mýt po každém použití, přichází do styku s potravinami
- Nepoužívejte drátěnku a agresivní čistící prostředky, dejte pozor, aby nic nenateklo do přístroje
- Nikdy neponořujte horkou kamennou desku do vody !
- Desku ani spodní díl přístroje není možno mýt v myčce
- Pánvičky je možné namáčet i mýt v myčce

