

Qilive



Appareil à raclette/Gril à 3 niveaux pour 8 personnes Q.5531

- EN 3 layer 8-person raclette grill
- ES Raclette grill de 3 niveles para 8 personas
- PT Grelhador raclete de 3 camadas para 8 pessoas
- PL 3-warstwowy grill raclette dla 8 osób
- HU 3 rétegű 8 személyes raclette grillsütő
- RO Aparat de raclette cu grătar și 3 straturi pentru 8 persoane
- UA Трирівнева раклетниця-гриль на 8 осіб

FR	Manuel d'utilisation	P. 4
EN	User manual	P. 8
ES	Manual de instrucciones	P. 12
PT	Manual de utilização	P. 16
PL	Instrukcja obsługi	S. 20
HU	Használati utasítás	25. O.
RO	Manual de instrucțiuni	P. 29
UA	Довідник користувача	C. 33

FR

EN

ES

PT

PL

HU

RO

UA

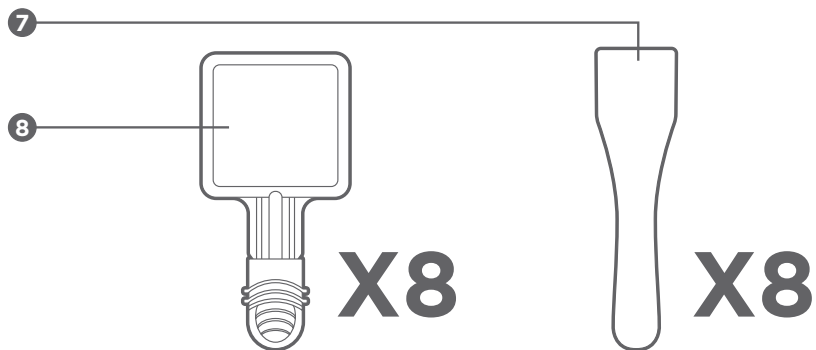
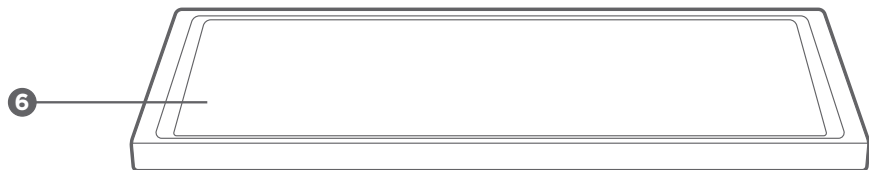
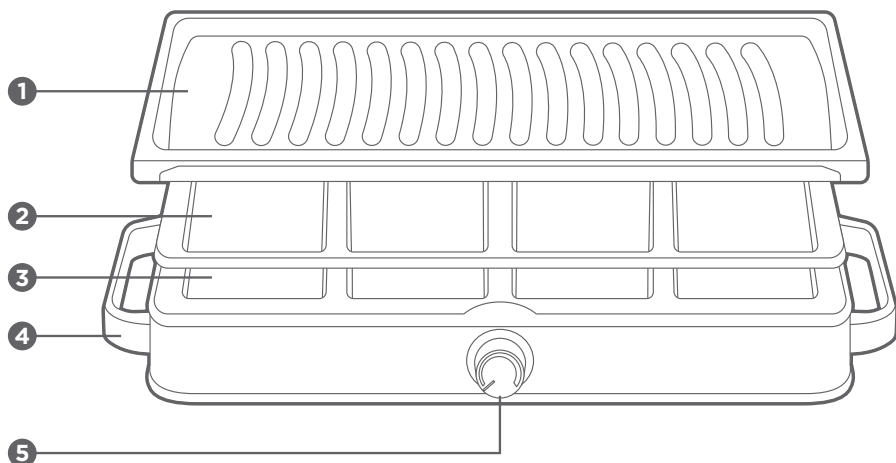


TABLE DES MATIÈRES :

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	P. 4
2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	P. 5
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	P. 6
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION	P. 6
5. FONCTIONNEMENT	P. 6
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 7

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez-les pour toute future référence :

1. Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.

2. Cet appareil est destiné à des usages domestiques et similaires tels que :

- l'espace cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- les fermes.
- chambres d'hôtels, de motels et autres environnements résidentiels.
- dans les environnements de type chambres d'hôtes.

3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.

4. 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 sont correctement surveillés 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. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés. L'appareil et son cordon d'alimentation

doivent toujours rester hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

5.  Le marquage de cet appareil (symbole de la poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet équipement, en fin de vie, ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. L'utilisateur est tenu de le rapporter auprès d'un point de collecte pour équipements électriques et électroniques usagés. Les points de collecte locaux, les magasins et les collectivités mettent à votre disposition un système approprié de collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts nocifs sur la santé et l'environnement qui résultent de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inappropriés de ces équipements.
6. Débranchez le cordon d'alimentation dès que vous cessez d'utiliser l'appareil et avant toute opération de nettoyage, d'entretien et de montage d'accessoires.
7. Ne mettez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
9. Ne touchez pas les pièces chaudes ou métalliques de l'appareil pendant son utilisation.
10. Les détails concernant le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments figurent dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
11.  **AVERTISSEMENT** : surfaces brûlantes. La surface de la résistance peut rester chaude un certain temps après utilisation.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	1 200-1 400 W 0 W (mode arrêt)
Classe de protection :	Classe I

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

- | | |
|--|---|
| 1. Plaque métallique avec revêtement antiadhésif | 4. Poignées de transport |
| 2. Niveau de cuisson pour les poêlons à raclette | 5. Bouton du thermostat avec voyant de chauffage (anneau lumineux bleu) |
| 3. Niveau de stockage des poêlons à raclette | 6. Pierre à griller |
| | 7. 8 spatules |
| | 8. 8 poêlons à raclette |

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez l'appareil et enlevez l'ensemble des matériaux d'emballage.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible et que toutes les pièces sont intactes.
3. Nettoyez l'appareil et les accessoires en suivant les instructions de la section **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**.

REMARQUE : Il est recommandé de mettre l'appareil en marche (une fois assemblé), de le régler sur la température maximale et de le faire fonctionner pendant 10 à 15 minutes sans aliments pour éliminer l'odeur de « neuf » et brûler le lubrifiant protecteur. Ce processus peut produire une légère fumée ou une légère odeur. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.

5. FONCTIONNEMENT

5.1. ASSEMBLAGE

1. Placez l'appareil au centre de la table. Assurez-vous que la surface est plane, stable, sèche et résistante à la chaleur, et que la pièce est bien ventilée.
2. Placez la pierre à griller ou la plaque métallique sur la partie principale de l'appareil. Assurez-vous que la pierre ou la plaque est correctement alignée et stable.
3. Placez les poêlons à raclette propres et vides au niveau de stockage.

5.2. UTILISATION



ATTENTION – surface brûlante. Risque de brûlures ! Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles, les surfaces métalliques et les résistances deviennent chaudes pendant l'utilisation et continuent de dégager une chaleur résiduelle après l'utilisation. Utilisez les poignées ou les boutons.

1. Badigeonnez légèrement les poêlons à raclette et la plaque de cuisson avec de l'huile de cuisson.
2. Assurez-vous que le bouton du thermostat est sur la position de température minimale, puis branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur appropriée.
3. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température de cuisson souhaitée. Le voyant de chauffage s'allumera pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer jusqu'à la température réglée et s'éteindra lorsque la température réglée sera atteinte. Le voyant s'allumera et s'éteindra automatiquement pendant la cuisson afin de maintenir la température réglée.
4. Préchauffez le gril comme suit :
 - Préchauffez la plaque métallique pendant environ 10 minutes.
 - Vous pouvez sinon préchauffer la pierre à griller pendant environ 20 minutes à la température maximale, puis tourner le bouton du thermostat jusqu'à la température souhaitée.

REMARQUE : La pierre à griller met plus de temps à chauffer et à refroidir.

5. Placez les ingrédients préparés sur la plaque de gril pour commencer la cuisson.
6. Disposez les tranches de fromage sur les poêlons à raclette et placez les poêlons sur le niveau du cuisson. Une fois que le fromage a fondu et pris une couleur dorée (3 à 4 minutes), retirez les poêlons et assaisonnez avec du poivre noir moulu. Utilisez les spatules fournies pour racler le fromage sur des pommes de terre cuites à l'eau ou du pain frais croustillant. Placez les poêlons vides sur le niveau de stockage.
7. Retournez et retirez les aliments sur le gril supérieur à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur ou d'une pince. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou pointus/tranchants afin d'éviter les rayures.
8. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position minimale. Le voyant de chauffage s'éteindra.
9. Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé.

5.3. CONSEILS

Raclette

- Vous pouvez utiliser du fromage suisse traditionnel pour la raclette ou essayer d'autres fromages pour varier les saveurs et les textures.
- Pour chaque personne, vous aurez besoin d'environ 100 grammes de fromage coupé en tranches de 2 mm d'épaisseur.
- Les poêlons à raclette peuvent également être utilisés pour cuire d'autres aliments à cuisson rapide, tels que du bacon, des poivrons coupés en tranches, des tranches de tomates, des œufs individuels ou des omelettes, et bien plus encore.

Gril

- Coupez les ingrédients en fines tranches ou en petits dés pour réduire le temps de cuisson.
- Vous pouvez essayer de faire griller des petits steaks, des saucisses, des crevettes, des champignons, des tranches de tomates ou de courgettes, ou combiner les ingrédients de votre choix pour créer de délicieuses brochettes colorées.
- Ne laissez pas les ustensiles posés sur les surfaces de cuisson.
- Ne mettez pas trop d'aliments sur la plaque de gril et les poêlons à raclette.
- Ne mettez jamais d'aliments congelés ou d'eau froide sur la plaque de gril ou les poêlons à raclette, car le choc thermique pourrait les endommager.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



AVERTISSEMENT : Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir complètement. La pierre à griller met plus de temps à refroidir.



AVERTISSEMENT : Pour éviter tout risque d'électrocution ou d'incendie, n'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne rincez en aucun cas ces composants électriques sous le robinet.

1. Nettoyez l'appareil et les accessoires après chaque utilisation.
2. Essuyez l'unité principale avec un chiffon doux humide. Ne nettoyez pas les résistances, sauf si cela est nécessaire. Laissez-les sécher complètement.
3. Nettoyez la pierre à griller, la plaque métallique, les poêlons à raclette et les spatules avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les. Ces pièces ne peuvent pas passer au lave-vaisselle.
4. IMPORTANT : N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil.
5. Rangez l'appareil débranché dans un endroit frais et sec.
6. MAINTENEZ L'APPAREIL HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.

CONTENT OVERVIEW :

EN

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 8
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 9
3. PRODUCT DESCRIPTION	P. 9
4. BEFORE FIRST USE	P. 10
5. OPERATION	P. 10
6. CLEANING AND CARE	P. 11

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this electrical appliance, read the instructions below carefully and keep them for future reference:

1. Before plugging the appliance into the wall socket, check that the local electric current corresponds to the current specified on the appliance's rating plate. Always plug your appliance into an earthed wall socket.

2. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and others working environments.
- farm houses.
- by clients in hotels, motels and other residential type environments.
- bed and breakfast type environments.

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

4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

5.  The marking of this device (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to “used electrical and electronic equipment”.

This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.

6. Unplug the power cable from the electricity network as soon as you stop using the appliance and prior to any cleaning, maintenance or accessory assembly work.

7. Never place the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.

8. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

9. Do not touch the metal or hot parts of the appliance when it is in use.

10. Details regarding cleaning of surfaces which are in contact with food can be found in the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.

11.  **WARNING:** hot surfaces. The heating element surface is subject to residual heat after use.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	1200-1400 W 0 W (off mode)
Protection class:	Class I

3. PRODUCT DESCRIPTION

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Metal plate with non-stick coating | light (blue ring light) |
| 2. Grill level for raclette pans | 6. Stone plate |
| 3. Parking level for raclette pans | 7. Spatulas (x8) |
| 4. Carrying handles | 8. Raclette pans (x8) |
| 5. Thermostat knob, with heating indicator | |

4. BEFORE FIRST USE

1. Unpack the appliance and remove all packaging materials.
2. Check that the appliance has no visible damage and that all parts are complete.
3. Clean the appliance and accessories following the instructions in the **CLEANING AND CARE** section.

NOTE: It is recommended to turn on the appliance (assembled) and set it to the maximum temperature for 10-15 minutes without food to eliminate the “new” smell and burn off the protective lubricant. The process may produce a slight smoke or odour. Make sure the room is well ventilated.

5. OPERATION

5.1. ASSEMBLY

1. Place the appliance in the centre of the table. Make sure the surface is level, stable, dry and heat-resistant, and that the room is well ventilated.
2. Place the stone plate or metal plate on the main unit. Make sure the plate is properly aligned and stable.
3. Place the clean, empty raclette pans on the parking level.

5.2. USE



WARNING – Hot surface. Risk of burns! Do not touch hot surfaces. Accessible surfaces, metal surfaces and the heating elements become hot during use and are subject to residual heat after use. Use handles or knobs.

1. Lightly brush the raclette pans and grill plate with cooking oil.
2. Make sure the Thermostat knob is in the minimum position, then connect the power cord to a suitable mains outlet.
3. Turn the Thermostat knob clockwise to select the desired cooking temperature. The heating indicator light will light up to indicate that the appliance is heating up to the set temperature and will go off when the set temperature is reached. The indicator light will automatically cycle on and off during cooking to maintain the set temperature.
4. Preheat the grill as follows:
 - Preheat the metal plate for about 10 minutes.
 - Or, preheat the stone plate for about 20 minutes on the highest temperature setting, then lower the Thermostat knob to the desired setting.

NOTE: The stone plate takes longer to heat up and cool down.

5. Place the prepared ingredients on the grill plate to start cooking.
6. Put sliced cheese on the raclette pans and place the pans into the grill level. Once the cheese has melted and turned golden brown (3-4 minutes), remove the pans and season with ground black pepper. Use the included spatulas to scrape the cheese over boiled potatoes or fresh crusty bread. Place empty pans on the parking level.
7. Turn and remove foods from the top grill using wooden or heat-resistant plastic spatulas or tongs. Do not use metal or sharp utensils to avoid scratches.
8. Once you have finished cooking, turn the Thermostat knob anti-clockwise to the minimum position. The heating indicator light will turn off.
9. Unplug the appliance from the mains outlet when it is not in use.

5.3. TIPS

Raclette

- You can use traditional Swiss cheese for raclette or experiment with other cheeses for a variety of flavours and textures.
- For each person, you will need about 100 grams of cheese cut into 2 mm thick slices.
- The raclette pans can also be used to cook other quick-cooking foods, such as bacon, sliced peppers, tomatoes, individual eggs or omelettes, and more.

Grilling

- Cut ingredients into thin slices or small cubes to reduce cooking time.
- You can try grilling small steaks, sausages, prawns, mushrooms, sliced tomatoes, courgettes, or combine ingredients of your choice to create colourful and delicious kebabs.
- Do not rest utensils on the cooking surfaces.
- Do not overfill the grill plate and raclette pans.
- Never put frozen food or cold water on the grill plate or raclette pans, as thermal shock can damage the plates.

6. CLEANING AND CARE



WARNING: Before cleaning, unplug the appliance from the power outlet and allow it to cool down completely. The stone plate takes longer to cool down.



WARNING: To protect against electric shock or fire hazards, never immerse the main unit, power cord or plug in water or any liquid. Never rinse these electrical parts under the tap.

1. Clean the appliance and accessories after each use.
2. Wipe the main unit with a soft moist cloth. Do not wipe the heating elements unless necessary. Allow to dry completely.
3. Clean the stone plate, metal plate, raclette pans and spatulas with warm soapy water. Rinse and dry. These parts are not dishwasher-safe.
4. **IMPORTANT:** Never use solvents, chemical or abrasive cleaning agents, wire brushes, sharp objects or scouring pads to clean the appliance.
5. Store the appliance unplugged in a cool, dry place.
6. **KEEP OUT OF THE REACH OF CHILDREN.**

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO:

ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 12
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 13
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	P. 14
4. ANTES DEL PRIMER USO	P. 14
5. MODO DE EMPLEO	P. 14
6. LIMPIEZA Y CUIDADO	P. 15

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de usar este aparato, lea atentamente las instrucciones siguientes y consérvelas para consultarlas en el futuro.

1. Antes de conectar el aparato a la toma de corriente, compruebe que la alimentación de la red eléctrica local coincida con la indicada en la placa del aparato. Enchufe siempre el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.

2. Este aparato está diseñado para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales;
- para uso de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- alojamientos de tipo cama y desayuno.

3. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona igualmente cualificada para evitar peligros.

4. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones en relación con el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que ello implica. Los niños no deberán jugar con el aparato. No permita que niños lleven a cabo las operaciones de limpieza o mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén debidamente supervisados. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años.

5.  El marcado de este dispositivo (símbolo de un cubo de basura tachado) cumple con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a “aparatos eléctricos y electrónicos usados”. Esta marca significa que este equipo, al final de su vida útil, no puede desecharse con el resto de residuos domésticos. El usuario está obligado a entregarlo a los operadores que recogen los equipos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, incluidos los puntos de recogida locales, las tiendas y las autoridades locales, crean un sistema adecuado para la recogida de equipos. La recolección adecuada de equipos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar impactos nocivos para la salud humana y el medio ambiente, resultantes de la presencia de componentes peligrosos, así como del almacenamiento y tratamiento inadecuado de estos equipos.

6. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente en cuanto deje de usar el aparato y antes de limpiarlo, realizar operaciones de mantenimiento o montar accesorios.

7. No sumerja nunca el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

8. El aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema separado de control a distancia.

9. No toque las partes metálicas o calientes del aparato cuando esté en funcionamiento.

10. Consulte en el apartado «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO» las instrucciones de limpieza de las superficies que entran en contacto con alimentos.

11.  **ADVERTENCIA:** superficies calientes. La superficie de la resistencia sigue caliente después de usar el aparato.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión nominal:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consumo de energía:	1200-1400 W 0 W (modo apagado)
Clase de protección:	Clase I

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- | | |
|---|---|
| 1. Placa metálica con revestimiento antiadherente | 5. Mando del termostato, con indicador luminoso de calentamiento (anillo de luz azul) |
| 2. Nivel de grill para sartenes de raclette | 6. Placa de piedra |
| 3. Nivel de reposo para sartenes de raclette | 7. Espátulas (x8) |
| 4. Asas de transporte | 8. Sartenes de raclette (x8) |

ES

4. ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque el aparato de la caja y quite todo el material de embalaje.
2. Compruebe que el aparato no presente daños visibles y que todas las piezas estén completas.
3. Limpie el aparato y los accesorios siguiendo las instrucciones de la sección **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**.

NOTA: Se recomienda encender el aparato (montado) y ajustarlo a la temperatura máxima durante 10-15 minutos sin alimentos para eliminar el olor a «nuevo» y quemar el lubricante protector. El proceso puede producir un ligero humo u olor. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

5. FUNCIONAMIENTO

5.1. MONTAJE

1. Coloque el aparato en el centro de la mesa. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, estable, seca y resistente al calor, y que la habitación esté bien ventilada.
2. Coloque la placa de piedra o la placa de metal en la unidad principal. Asegúrese de que la placa esté correctamente alineada y estable.
3. Coloque las sartenes de raclette limpias y vacías en el nivel de reposo.

5.2. USO



ADVERTENCIA - Superficie caliente ¡Peligro de quemaduras! No toque las superficies calientes. Las superficies accesibles, las superficies metálicas y los elementos calefactores se calientan durante el uso y hay calor residual después del uso. Use las asas y los controles.

1. Cepille ligeramente las sartenes de raclette y la placa de grill con aceite de cocinar.
2. Asegúrese de que el mando del termostato esté en la posición mínima; a continuación, conecte el cable de alimentación a una toma de corriente adecuada.
3. Gire el mando del termostato en sentido horario para seleccionar la temperatura de cocción deseada. El indicador luminoso de calentamiento se encenderá para indicar que el aparato se está calentando a la temperatura establecida, y se apagará cuando se alcance dicha temperatura. El indicador luminoso se encenderá y apagará automáticamente durante la cocción para mantener la temperatura establecida.
4. Precaliente el grill como se indica a continuación:
 - Precaliente la placa de metal durante unos 10 minutos.
 - O precaliente la placa de piedra durante unos 20 minutos en el ajuste de temperatura más alto; a continuación, baje el mando del termostato al ajuste deseado.

NOTA: La placa de piedra tarda más en calentarse y enfriarse.

5. Coloque los ingredientes preparados en la placa de parrilla para empezar a cocinar.
6. Ponga queso en rodajas en las sartenes de raclette y coloque las sartenes en el nivel de grill. Cuando el queso se haya derretido y se haya dorado (3-4 minutos), retire las sartenes y sazone con pimienta negra molida. Use las espátulas incluidas para raspar el queso sobre patatas hervidas o pan crujiente. Coloque las sartenes vacías en el nivel de reposo.
7. Dé la vuelta a los alimentos y retírelos del grill superior usando espátulas o pinzas de madera o plástico resistente al calor. No utilice metal ni utensilios afilados para evitar rallarla.
8. Cuando haya terminado de cocinar, gire el mando del termostato en sentido antihorario hasta la posición mínima. Se apagará el indicador luminoso de calentamiento.
9. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso.

5.3. CONSEJOS

Raclette

- Puede usar queso suizo tradicional para raclette o experimentar con otros quesos para obtener una variedad de sabores y texturas.
- Para cada persona, necesitará unos 100 gramos de queso cortado en rodajas de 2 mm de grosor.
- Las sartenes de raclette también se pueden usar para cocinar otros alimentos de cocción rápida, como beicon, pimientos en rodajas, tomates, huevos individuales o tortillas, y otras cosas.

Cocinar al grill

- Corte los ingredientes en rodajas finas o cubos pequeños para reducir el tiempo de cocción.
- Puede probar a asar filetes pequeños, salchichas, gambas, champiñones, tomates en rodajas, calabacines o combinar ingredientes de su elección para crear kebabs coloridos y deliciosos.
- No apoye utensilios sobre las superficies de cocción.
- No llene demasiado la placa de parrilla ni las sartenes para raclette.
- No ponga nunca alimentos congelados ni agua fría sobre la placa de parrilla o las sartenes para raclette, ya que el choque térmico puede dañar las placas.

6. LIMPIEZA Y CUIDADO



ADVERTENCIA: Antes de limpiarlo, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe por completo. La placa de piedra tarda más en enfriarse.



ADVERTENCIA: Para protegerse contra descargas eléctricas o riesgos de incendio, nunca sumerja la unidad principal, el cable de alimentación o el enchufe en agua ni en ningún líquido. No enjuague estas piezas eléctricas bajo el grifo.

1. Limpie el aparato y los accesorios después de cada uso.
2. Limpie la unidad principal con un paño suave y húmedo. No limpie los elementos calefactores a menos que sea necesario. Deje que se seque por completo.
3. Limpie la placa de piedra, la placa de metal, las sartenes de raclette y las espátulas con agua tibia y jabón. Enjuague y seque todos los elementos. Estas piezas no se pueden limpiar en lavavajillas.
4. **IMPORTANTE:** Nunca utilice disolventes, agentes de limpieza químicos o abrasivos, cepillos de alambre, objetos afilados o estropajos para limpiar el aparato.
5. Guarde el aparato desenchufado en un lugar fresco y seco.
6. **MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

ÍNDICE:

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 16
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 17
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	P. 18
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	P. 18
5. FUNCIONAMENTO	P. 18
6. LIMPEZA E CUIDADOS	P. 19

PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de usar este aparelho elétrico, leia com atenção as instruções apresentadas abaixo e guarde-as para futuras referências.

1. Antes de ligar o aparelho a uma tomada, certifique-se de que a alimentação corresponde à indicada na placa das especificações do aparelho. Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.

2. Este aparelho foi criado para ser usado em aplicações domésticas e semelhantes, como:

- Cozinhas em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Casas de campo.
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial.
- Ambientes do tipo residenciais com pequeno-almoço.

3. Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o agente de reparação ou uma pessoa igualmente qualificada, de modo a evitar quaisquer perigos.

4. Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, se forem supervisionadas e ensinadas quanto à utilização do aparelho de um modo seguro, e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não deverão brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

5.  A marca neste dispositivo (símbolo do caixote do lixo com uma cruz) encontra-se em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos “resíduos de equipamento elétrico e eletrónico”. Esta marca significa que este equipamento não pode ser eliminado juntamente com o lixo doméstico comum no final do seu tempo de vida útil. O utilizador tem de o entregar aos operadores que recolhem equipamento elétrico e eletrónico usado. Os operadores de recolha, incluindo os pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema adequado para a recolha de equipamento. A recolha adequada de equipamento elétrico e eletrónico usado ajuda a evitar impactos nocivos na saúde humana e no ambiente, resultante da presença de componentes perigosos, bem como do armazenamento e tratamento inadequados deste equipamento.
6. Retire a ficha da tomada mal pare de usar o aparelho e antes de efetuar qualquer limpeza, manutenção ou montagem de acessórios.
7. Nunca coloque o aparelho, fio da alimentação ou ficha dentro de água ou qualquer outro líquido.
8. Este aparelho não foi criado para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo à distância em separado.
9. Não toque nas peças de metal ou peças quentes do aparelho enquanto este estiver a ser utilizado.
10. Dados relativos à limpeza das superfícies em contacto com os alimentos podem ser encontrados na secção “LIMPEZA E MANUTENÇÃO”.
11.  **CUIDADO:** Superfícies quentes. A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltagem nominal:	220-240V ~, 50-60 Hz
Consumo de energia:	1200-1400W 0W (no modo desligado)
Classe de proteção:	Classe I

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- | | |
|---|---|
| 1. Placa de metal com revestimento antiaderente | 5. Manípulo do termóstato com indicador luminoso de aquecimento (luz anelar azul) |
| 2. Nível de grelhar para painéis de raclete | 6. Placa de pedra |
| 3. Nível de colocação das painéis de raclete | 7. Espátulas (x8) |
| 4. Pegas de transporte | 8. Painéis de raclete (x8) |

PT

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Retire o aparelho da caixa e retire todos os materiais de embalagem.
2. Certifique-se de que o aparelho não tem danos visíveis e que não há peças em falta.
3. Limpe o aparelho e os acessórios seguindo as instruções na seção **LIMPEZA E CUIDADOS**.

NOTA: Recomendamos que ligue o aparelho (montado) e que o defina para a temperatura máxima durante 10-15 minutos sem alimentos, para eliminar o cheiro a “novo” e queimar o lubrificante protetor. O processo pode dar origem a algum fumo ou um ligeiro odor. Certifique-se de que a divisão está bem ventilada.

5. FUNCIONAMENTO

5.1. MONTAGEM

1. Coloque o aparelho no meio da mesa. Certifique-se de que a superfície está nivelada, estável, seca e resistente ao calor, e que a divisão está bem ventilada.
2. Coloque a placa de pedra ou placa de metal na unidade principal. Certifique-se de que a placa está bem alinhada e estável.
3. Coloque as painéis de raclete limpas e vazias no nível de colocação.

5.2. UTILIZAÇÃO



AVISO - Superfície quente. Risco de queimaduras! Não toque nas superfícies quentes. As superfícies acessíveis superfícies de metal e elementos de aquecimento ficam muito quentes durante a utilização e estão sujeitos a um calor residual após a utilização. Utilize as pegs ou os manípulos.

1. Escove ligeiramente as painéis de raclete e a placa de grelhar com óleo de cozinha.
2. Certifique-se de que o manípulo do termóstato está na posição mínima. Depois, ligue a ficha a uma tomada adequada.
3. Rode o manípulo do termóstato no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar a temperatura de cozedura desejada. O indicador luminoso de aquecimento acende para indicar que o aparelho está a aquecer até à temperatura definida, e desliga-se quando a temperatura definida for atingida. O indicador luminoso liga e desliga automaticamente durante a cozedura para manter a temperatura definida.
4. Pré-aqueça o grelhador da seguinte forma:
 - Pré-aqueça a placa de metal durante cerca de 10 minutos.
 - Ou pré-aqueça a placa de pedra durante cerca de 20 minutos na temperatura mais alta, depois, baixe o manípulo do termóstato para a definição desejada.

NOTA: A placa de pedra leva mais tempo para aquecer e para arrefecer.

5. Coloque os ingredientes preparados na placa de grelhar para iniciar a cozedura.
6. Coloque o queijo fatiado nas panelas de raclete e coloque as panelas no nível de grelhar. Quando o queijo derreter e ficar dourado (3-4 minutos), retire as panelas e tempere com pimenta preta moída. Use as espátulas incluídas para raspar o queijo sobre batatas cozidas ou pão crocante fresco. Coloque as panelas vazias no nível de colocação.
7. Vire e retire os alimentos da grelha superior usando espátulas de plástico ou de madeira ou uma pinça resistentes ao calor. Não use utensílios de metal ou afiados para evitar riscar.
8. Depois de terminar de cozinhar, rode o manípulo do termóstato no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio para a posição mínima. O indicador luminoso de aquecimento desligar-se.
9. Retire a ficha do aparelho da tomada quando não o usar.

5.3. DICAS

Raclete

- Pode usar queijo suíço tradicional para raclete ou experimentar com outros queijos para uma variedade de sabores e texturas.
- Para cada pessoa, precisa de cerca de 100 gramas de queijo cortado em fatias com 2 mm de espessura.
- As panelas de raclete também podem ser usadas para cozinhar outros alimentos de cozedura rápida, como bacon, pimentos fatiados, tomates, ovos ou omeletes, e muito mais.

Grelhar

- Corte os ingredientes em fatias finas ou pequenos cubos para reduzir o tempo de cozedura.
- Pode tentar grelhar pequenos bifes, salsichas, camarões, cogumelos, tomates fatiados, curgetes, ou combinar ingredientes à sua escolha para criar kebabs coloridos e deliciosos.
- Não mantenha durante muito tempo os utensílios nas superfícies de aquecimento.
- Não encha excessivamente a placa de grelhar nem as panelas de raclete.
- Nunca coloque alimentos congelados nem água fria na placa de grelhar nem nas panelas de raclete, pois o choque térmico pode danificar as placas.

6. LIMPEZA E CUIDADOS



AVISO: Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da alimentação e deixe-o arrefecer por completo. A placa de pedra leva mais tempo para arrefecer.



AVISO: Para evitar choques elétricos ou o perigo de fogo, nunca coloque a unidade principal, fio da alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer líquido. Não passe estas partes elétricas por água da torneira.

1. Limpe o aparelho e acessórios após cada utilização.
2. Limpe a unidade principal com um pano suave ligeiramente embebido em água. Não passe o elemento de aquecimento se não for estritamente necessário. Deixe secar completamente.
3. Limpe a placa de pedra, placa de metal, panelas de raclete e espátulas com água quente e detergente. Passe por água e seque. Essas partes não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
4. **IMPORTANTE:** Nunca use solventes, químicos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões, objetos afiados ou escovas de aço para limpar o aparelho.
5. Guarde o aparelho desligado num local fresco e seco.
6. **MANTENHA FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS.**

SPIS TREŚCI:

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	S. 20
2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA	S. 22
3. OPIS PRODUKTU	S. 22
4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	S. 22
5. UŻYTKOWANIE	S. 22
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	S. 24

PL

1. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed rozpoczęciem używania urządzenia elektrycznego prosimy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Instrukcję tę należy też zachować na przyszłość.

1. Przed podłączeniem urządzenia do kontaktu ściennego należy upewnić się, że napięcie w lokalnej sieci elektrycznej jest takie, jak podano na tabliczce znamionowej urządzenia. Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu z bolcem uziemiającym.

2. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, np.:

- kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
- gospodarstwa rolne;
- pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
- obiekty typu nocleg ze śniadaniem.

3. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

4. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej. Urządzenie i jego

przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.

5.  Oznaczenie tego urządzenia (symbol przekreślonego kubła na śmieci) jest zgodne z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie „zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego”. Oznaczenie to oznacza, że po zakończeniu użytkowania, urządzenie nie może zostać wyrzucone wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik jest zobowiązany dostarczyć je podmiotom zbierającym zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny. Operatorzy zbiórki, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy i władze lokalne, tworzą odpowiedni system zbierania sprzętu. Odpowiednia zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na zdrowie człowieka i na środowisko, wynikającego z obecności niebezpiecznych podzespołów, a także z niewłaściwego przechowywania tego sprzętu i niewłaściwego obchodzenia się z nim.

6. Natychmiast po zakończeniu użytkowania urządzenia i przed czyszczeniem, czynnościami konserwacyjnymi lub montażem akcesoriów należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z kontaktu.

7. Urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nigdy nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.

8. Urządzenie nie może być sterowane za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.

9. Nie należy dotykać gorących części pracującego urządzenia, w szczególności zaś części metalowych.

10. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znaleźć można w części „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

11.  **OSTRZEŻENIE:** gorące powierzchnie Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego pozostaje przez pewien czas gorąca.

2. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie znamionowe:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Pobór mocy:	1200-1400 W 0 W (w trybie wyłączenia)
Klasa ochrony:	Klasa I

3. OPIS PRODUKTU

- | | |
|---|---|
| 1. Blacha metalowa z powłoką nieprzywierającą | 5. Pokrętko termostatu z kontrolką nagrzewania (niebieski pierścień świetlny) |
| 2. Poziom grilla na patelni do raclette | 6. Płyta z kamienia |
| 3. Poziom parkingowy na patelni do raclette | 7. Szpatułka (x8) |
| 4. Uchwyty do przenoszenia | 8. Patelni do raclette x8 |

4. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakować urządzenie i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Sprawdzić, czy urządzenie nie jest w widoczny sposób uszkodzone i czy nie brakuje w nim żadnych części.
3. Wyczyścić urządzenie i akcesoria: postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w części **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**.

UWAGA: Aby pozbyć się zapachu „nowości” i wypalić smar zabezpieczający, zaleca się włączenie urządzenia (złożonego) i nastawienie go na maksymalną temperaturę na 10–15 minut bez żadnych produktów spożywczych. W trakcie tego procesu może się wydzielć niewielka ilość dymu i może się pojawić zapach spalenizny. Należy dopilnować, aby w pomieszczeniu była dobra wentylacja.

5. OBSŁUGA

5.1. MONTAŻ

1. Ustawić urządzenie na środku stołu. Upewnić się, że powierzchnia jest równa, stabilna, sucha i odporna na wysokie temperatury, a pomieszczenie jest dobrze wentylowane.
2. Położyć płytę kamienną lub blachę metalową na module głównym urządzenia. Sprawdzić, czy płyta lub blacha jest prawidłowo dopasowana i stabilna.
3. Włożyć czyste, puste patelnie do raclette na poziomie parkingowym.

5.2. UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE: gorąca powierzchnia Ryzyko oparzeń! Nie dotykać gorących powierzchni. Dostępne powierzchnie, powierzchnie metalowe oraz elementy grzewcze nagrzewają się i są gorące podczas użytkowania oraz przez pewien czas po użyciu. Prosimy używać uchwytów lub pokręteł.

1. Lekko posmarować patelnie do raclette i blachę do grillowania olejem kuchennym.
2. Upewnić się, że pokrętko termostatu jest ustawione w pozycji minimalnej, a następnie podłączyć przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka sieciowego.

3. Przekręcić pokrętło termostatu w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), aby wybrać żądaną temperaturę pieczenia. Zaświeci się kontrolka nagrzewania, informując, że urządzenie nagrzewa się do nastawionej temperatury. Po osiągnięciu nastawionej temperatury kontrolka zgaśnie. Podczas pieczenia kontrolka będzie się automatycznie włączać i wyłączać, aby utrzymać ustawioną temperaturę.
4. Rozgrzewanie grilla odbywa się w następujący sposób:
 - Rozgrzewać blachę metalową przez około 10 minut.
 - Można również, przez około 20 minut, rozgrzewać płytę kamienną na ustawieniu na najwyższą temperaturę, a następnie przekręcić pokrętło termostatu na żądane ustawienie.

UWAGA: Płyta kamienna nagrzewa się i stygnie dłużej.

5. Położyć przygotowane składniki na płycie do grillowania i rozpocząć pieczenie.
6. Położyć pokrojony ser na patelkach do raclette i umieścić patelniczki na poziomie grilla. Gdy ser stopi się i nabierze złocistego koloru (po 3–4 minutach), wyjąć patelniczki i doprawić potrawę zmielonym czarnym pieprzem. Załączonych szpatulek można używać do smarowania sera po gotowanych ziemniakach lub świeżym, chrupiącym chlebie. Włożyć puste patelniczki na poziomie parkingowym.
7. Przekręcić i zdjąć produkty spożywcze z grilla u góry za pomocą drewnianych lub plastikowych szpatulek lub szczypiec odpornych na wysokie temperatury. Aby nie dopuścić do zarysowania powierzchni, nie należy używać jakichkolwiek akcesoriów metalowych ani innych ostrych narzędzi.
8. Po zakończeniu pieczenia należy przekręcić pokrętło termostatu w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara) do pozycji minimalnej. Kontrolka nagrzewania zgaśnie.
9. Na czas, gdy urządzenie nie jest używane należy odłączyć je od zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego).

5.3. WSKAZÓWKI

Raclette

- Do raclette można używać tradycyjnego sera szwajcarskiego; można też poeksperymentować z innymi serami, aby uzyskać różnorodne smaki i tekstury.
- Na każdą osobę trzeba liczyć około 100 gramów sera pokrojonego na plastry o grubości 2 mm.
- Patelniczek do raclette można również używać do szybkiego przygotowywania innych potraw, np. boczków, pokrojonej papryki, pomidorów, pojedynczych jajek, omletów i wielu innych.

Grillowanie

- Aby skrócić czas pieczenia, składniki należy kroić w cienkie plasterki lub drobną kostkę.
- Można spróbować grillować małe steki, kielbaski, krewetki, pieczarki, pokrojone pomidory, cukinię lub łączyć składniki według własnego uznania – np. aby zrobić kolorowe i pyszne kebaby.
- Nie pozostawiać przyborów na powierzchniach, które się nagrzewają.
- Płyty do grillowania i patelniczek do raclette nie należy przepelniać.
- Ponieważ szok termiczny może uszkodzić powierzchnie, nigdy nie należy kłaść zamrożonej żywności na blasze do grillowania lub patelniczek do raclette, ani nalewać na nią zimnej wody.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Płyta kamienna potrzebuje więcej czasu, aby ostygnąć.



OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec pożarowi i porażeniu prądem, modułu głównego urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie lub innych płynach. Części elektrycznych nigdy nie wolno pukać pod kranem.

1. Po każdym użyciu urządzenie i akcesoria należy wyczyścić.
2. Korpus urządzenia należy przecierać miękką, wilgotną ściereczką. O ile nie jest to konieczne, nie należy wycierać elementów grzewczych. Należy pozostawić je, aby same całkowicie wyschły.
3. Płytę kamienną, blachę metalową, patelnie do raclette i szpatułki należy myć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Wyplukać i wysuszyć. Części te nie nadają się do mycia w zmywarce.
4. **WAŻNE:** Do czyszczenia urządzenia nigdy nie należy używać rozpuszczalników, produktów chemicznych lub ściernych, szczotek drucianych, ostrych przedmiotów ani myjek do szorowania/druciaków.
5. Odłączone od gniazdka urządzenie należy przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.
6. **PRZECZYSZCZANIE W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.**

TARTALOM ÁTTEKINTÉSE:

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	25. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	26. O.
3. TERMÉKISMERTETŐ	27. O.
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	27. O.
5. ÜZEMELTETÉS	27. O.
6. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS	28. O.

1. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Az elektromos készülék használata előtt figyelmesen olvassa el, és őrizze meg későbbi használatra a lenti utasításokat:

1. Mielőtt a készüléket a fali aljzathoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a helyi elektromos áram megfelel-e a készülék típustábláján megadott áramnak. A készüléket mindig földelt fali csatlakozóaljzathoz csatlakoztassa.

2. Ez a készülék háztartási, és ehhez hasonló használatra készült, például:

- személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben;
- lakóépületekhez;
- szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használatra;
- szoba reggelivel típusú környezethez.

3. Ha a tápvezeték megsérült, a veszélyek megelőzése érdekében a cserét kizárólag a gyártóval vagy a gyártó szervizképviselőjével, illetve egy hasonlóan szakképesített személlyel végeztesse el.

4. Ezt a készüléket használhatják 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, illetve csökkent fizikai, érzékszervi, vagy mentális képességekkel rendelkező, vagy kellő tudással és belátással nem rendelkező személyek is, ha a készülék biztonságos használatával kapcsolatos útmutatásban vagy felügyeletben részesülnek, és értik a használat kockázatait. Gyermekek ne játszanak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a készülék tisztítását és karbantartását, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felnőtt felügyeli őket. A készüléket és a hozzá tartozó kábelt tartsa távol 8 éven aluli gyermekektől.

5.  A készülék jelölése (áthúzott szemeteskuka szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezésekre” vonatkozó 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés azt jelenti, hogy ezt a berendezést hasznos élettartama végén nem szabad a normál háztartási hulladék közé dobni. A felhasználó köteles átadni olyan üzemeltetőknek, akik begyűjtik a használt elektromos és elektronikus berendezéseket. A begyűjtést végző üzemeltetők, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és a helyi hatóságokat, megfelelő rendszert hoznak létre a berendezések begyűjtéséhez. A használt elektromos és elektronikus berendezések megfelelő begyűjtése segít elkerülni azon emberi egészségre és környezetre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a bennük lévő veszélyes anyag miatt, valamint a nem megfelelő tárolásból és kezelésből adódnak.
6. A hálózati kábelt azonnal húzza ki a hálózati aljzatból, amint nem használja a készüléket, és mindenféle tisztítási, karbantartási vagy szerelési munka előtt.
7. Soha ne tegye a készüléket, a hálózati kábelt vagy a csatlakozódugót vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
8. A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
9. Használat közben ne érintse meg a készülék fém vagy forró részeit.
10. Az étellel érintkező felületek tisztításáról bővebb információt a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” fejezetben talál.
11.  FIGYELMEZTETÉS: forró felületek. A fűtőelem felülete használat után is forró lehet.

2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség:	220–240 V~, 50–60 Hz
Energiafogyasztás:	1200–1400 W 0 W (kikapcsolt üzemmód)
Védelmi osztály:	I. osztály

3. TERMÉKLEÍRÁS

- | | |
|--|---------------------------|
| 1. Fém sütőlap tapadásgátló bevonattal | (kék gyűrű alakú fény) |
| 2. A raclette serpenyők grillezési szintje | 6. Kőlap |
| 3. A raclette serpenyők tárolási szintje | 7. Spatula (x8) |
| 4. Segédfogantyúk | 8. Raclette serpenyő (x8) |
| 5. Termosztát gomb, fűtés jelzőlámpával | |

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Csomagolja ki a készüléket, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. Ellenőrizze, hogy a készüléknek nincs-e látható sérülése, és minden alkatrész megvan-e.
3. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat a **TISZTÍTÁS ÉS GONDOZÁS** fejezetben leírtak szerint.

MEGJEGYZÉS: Javasolt a(z) összeszerelt) készüléket bekapcsolás után a maximum hőmérsékleten 10–15 percig étel nélkül működtetni, hogy megszüntesse az „új” szagot, és elégeesse a védő kenőanyagot. A folyamat során enyhe füst vagy szag képződhet. Gondoskodjon arról, hogy a helyiség jól szellőztetett legyen.

HU

5. KEZELÉS

5.1. ÖSSZESZERELÉS

1. Helyezze a készüléket az asztal közepére. Gondoskodjon arról, hogy a felület egyenletes, stabil, száraz és hőálló legyen, valamint hogy a helyiség jól szellőzzön.
2. Helyezze a kőlapot vagy fém sütőlapot a központi egységre. Gondoskodjon arról, hogy a sütőlap megfelelően legyen beállítva, és stabil legyen.
3. Helyezze a tiszta, üres raclette serpenyőket a tárolási szintre.

5.2. HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS - forró felület. Égési sérülés veszélye! Ne érjen a forró felületekhez. A készülék hozzáférhető felületei, fémfelületei és a fűtőelemek használat közben felforrósodnak, és használat után maradékhőnek vannak kitéve. Használja a fogantyút vagy a gombokat.

1. Kenje meg vékonyan a raclette serpenyőket és a grillező lapot étolajjal.
2. Győződjön meg róla, hogy a Termosztát gomb minimális állásban van-e, majd csatlakoztassa a hálózati kábelt egy megfelelő hálózati aljzathoz.
3. A kívánt sütési hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a Termosztát gombot az óramutató járásával megegyező irányba. A melegítés jelzőlámpa világít, ami azt jelzi, hogy a készülék a beállított hőmérsékletre melegszik, majd elalszik, ha eléri a beállított hőmérsékletet. A jelzőlámpa a sütés során automatikusan be- és kikapcsol, hogy a beállított hőmérsékletet fenntartásához.
4. A következőképpen melegítse elő a grillsütőt:
 - Melegítse elő a fém sütőlapot körülbelül 10 percig.
 - Vagy melegítse elő a kőlapot körülbelül 20 percig a legmagasabb hőmérsékleten, majd állítsa a Termosztát gombot a kívánt értékre.

MEGJEGYZÉS: A kőlapnak több időre van szüksége a felmelegedéshez és a lehüléshez.

5. A sütés megkezdéséhez helyezze az előkészített hozzávalókat a grillező lapra.
6. Tegyen szeletelt sajtot a raclette serpenyőkre, és helyezze a serpenyőket a grillsütő szintre. Miután a sajt megolvadt és aranybarna lett (3–4 perc), vegye ki a serpenyőket, és ízesítse őrölt fekete borssal. A mellékelt spatulákkal kaparja a sajtot a főtt krumplira vagy a friss, ropogós kenyérre. Az üres serpenyőket a tároló szintre helyezze.
7. Az ételeket fa vagy hőálló műanyag spatulákkal vagy csipesszel fordítsa meg és vegye le a felső grillsütőről. A karcolások elkerülése érdekében ne használjon fém vagy éles eszközöket.
8. A sütés befejezése után fordítsa el a Termosztát gombot az óramutató járásával ellentétes irányban a minimum állásba. A fűtés jelzőlámpa kialszik.
9. Húzza ki a készüléket a hálózati aljzathoz, amikor nem használja.

5.3. TIPPEK

Raclette

- Használhat hagyományos svájci sajtot a raclette-hez, vagy kísérletezhet más sajtokkal is a változatos ízek és textúrák érdekében.
- Személyenként körülbelül 100 gramm sajt szükséges, 2 mm vastag szeletekre vágva.
- A raclette serpenyők más gyorsan elkészíthető ételek, például szalonna, szeletelt paprika, paradicsom, egyesével sült tojások vagy omlett és egyéb elkészítésére is használhatók.

Grillezés

- A sütési idő csökkentése érdekében vágja a hozzávalókat vékony szeletekre vagy kis kockákra.
- Kipróbálhatja kis steakek, kolbászok, garnélák, gombák, szeletelt paradicsomok, cukkinik grillezését, így kombinálhatja a kiválasztott hozzávalókat színes és finom kebabok készítéséhez.
- Ne helyezze az edényeket a főzőfelületekre.
- Ne töltse túl a grillező lapot és a raclette serpenyőket.
- Soha ne tegyen fagyaszott élelmiszert vagy hideg vizet a grillező lapra vagy a raclette serpenyőkre, mert a hősokk károsíthatja a táányérokat.

6. TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



FIGYELMEZTETÉS: Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózati aljzathoz, és hagyja teljesen lehűlni. A kőlapnak több időre van szüksége a lehüléshez.



FIGYELEMEZTETÉS: Az áramütés vagy tűz megelőzése érdekében soha ne merítse a központi egységet, a hálózati vezetéket vagy a csatlakozódugót vízbe vagy más folyadékba. Az elektromos alkatrészeket soha ne öblítse csap alatt.

1. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
2. Törölje át a fő egységet puha, nedves törölkendővel. Ne törölje le a fűtőelemeket, csak ha feltétlenül szükséges. Hagyja teljesen megszáradni.
3. A kőlapot, a fém sütőlapot, a raclette serpenyőket és a spatulát meleg, mosogatószeres vízzel mosogassa el. Öblítse le és szárítsa meg. Ezek az alkatrészek mosogatógépben nem mosogathatók.
4. FONTOS: A készülék tisztításához soha ne használjon oldószereket vagy súroló hatású tisztítószereket, drótkéfé, éles tárgyakat vagy súrolószivacsot.
5. A készüléket kihúzott állapotban száraz, hűvös helyen tárolja.
6. GYERMEKEK ELŐL GONDOSAN EL KELL ZÁRNI.

CUPRINS:

1. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA	P. 29
2. SPECIFICAȚII TEHNICE	P. 30
3. DESCRIEREA PRODUSULUI	P. 31
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	P. 31
5. FUNCȚIONAREA	P. 31
6. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA	P. 32

1. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a folosi acest aparat electric, citiți cu atenție instrucțiunile de mai jos și păstrați-le pentru utilizare ulterioară.

1. Înainte de a conecta aparatul la o priză de perete, asigurați-vă că valoarea curentului electric local corespunde cu cea indicată pe plăcuța caracteristicilor tehnice de pe aparat. Conectați întotdeauna aparatul la o priză cu împământare.

2. Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare, cum ar fi:

- spații de bucătărie pentru personal din magazine, birouri și alte medii de activitate.
- ferme.
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial.
- locații de tip pensiune.

3. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de persoane cu calificare similară pentru a se evita un pericol.

4. Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau intelectuale reduse ori lipsite de cunoștințe sau de experiență, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în deplină siguranță și înțeleg pericolele la care se expun. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea aparatului nu se vor efectua de copii, cu excepția cazului când aceștia au vârsta peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său de alimentare la îndemâna copiilor sub 8 ani.

RO

5.  Marcajul acestui dispozitiv (simbolul unui coș de gunoi barbat) este conform cu Directiva europeană 2012/19/UE privind „echipamentele electrice și electronice uzate”. Acest marcat înseamnă că acest echipament, la sfârșitul duratei sale de viață utilă, nu poate fi eliminat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea operatorilor care colectează echipamente electrice și electronice uzate. Operatorii de colectare, inclusiv punctele locale de colectare, magazinele și autoritățile locale, creează un sistem adecvat pentru colectarea echipamentelor. Colectarea corespunzătoare a echipamentelor electrice și electronice uzate contribuie la evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența componentelor periculoase, precum și din depozitarea și tratarea necorespunzătoare a acestor echipamente.

6. Deconectați cablul de alimentare de la rețeaua electrică de îndată ce încetați utilizarea aparatului și înainte de orice lucrare de curățare, întreținere sau asamblare a accesoriilor.

7. Nu scufundați niciodată aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

8. Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem cu telecomandă.

9. Nu atingeți componentele metalice sau fierbinți ale aparatului când acesta este în curs de utilizare.

10. Detalii privind curățarea suprafețelor în contact cu alimentele pot fi găsite în secțiunea „CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE”.

11.  **AVERTISMENT:** suprafețe fierbinți. Suprafața elementului de încălzire este supusă căldurii reziduale după utilizare.

2. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune nominală:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consum de energie:	1200-1400 W 0 W (modul oprit)
Clasă de protecție:	Clasă I

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

- | | |
|--|--|
| 1. Placă metalică cu strat anti aderent | luminos de încălzire (inel luminos albastru) |
| 2. Nivel de grătar pentru tigăi de raclette | 6. Placă de piatră |
| 3. Nivel de parcare pentru tigăi de raclette | 7. Spatule (x8) |
| 4. Mânere de transport | 8. Tigăi de raclette x 8 |
| 5. Buton de termostat, cu indicator | |

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Dezambalați aparatul și îndepărtați toate elementele de ambalaj.
2. Asigurați-vă că aparatul nu prezintă deteriorări vizibile și că toate piesele sunt prezente.
3. Curățați aparatul și accesoriile urmând instrucțiunile din secțiunea **CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA**.

NOTĂ: Se recomandă pornirea aparatului (asamblat) și setarea acestuia la temperatura maximă timp de 10-15 minute fără alimente pentru a elimina mirosul de „nou” și a arde lubrifianțul de protecție. Procesul poate produce un ușor fum sau miros. Asigurați-vă că încăperea este bine aerisită.

RO

5. FUNCȚIONAREA

5.1. ASAMBLAREA

1. Așezați aparatul în centrul mesei. Asigurați-vă că suprafața este plană, stabilă, uscată și rezistentă la căldură și că încăperea este bine ventilată.
2. Așezați placa de piatră sau placa de metal pe unitatea principală. Asigurați-vă că placa este aliniată corect și stabilă.
3. Așezați tigăile de raclette curate și goale la nivelul parcării.

5.2. UTILIZAREA



ATENȚIE – suprafață fierbinte. Risc de producere a arsurilor! Nu atingeți suprafețele fierbinți. Suprafețele accesibile, suprafețele metalice și elementele de încălzire devin foarte fierbinți în timpul utilizării și sunt supuse unei călduri reziduale după utilizare. Utilizați mânerele sau butoanele.

1. Periați ușor tigăile de raclette și placa de grătar cu ulei de gătit.
2. Asigurați-vă că butonul termostatului este în poziția minimă, apoi conectați cablul de alimentare la o priză adecvată.
3. Rotiți butonul termostatului în sensul acelor de ceas pentru a selecta temperatura de gătit dorită. Indicatorul luminos de încălzire se va aprinde pentru a indica faptul că aparatul se încălzește la temperatura setată și se va stinge când este atinsă temperatura setată. Indicatorul luminos se va aprinde și se va stinge automat în timpul gătitului pentru a menține temperatura setată.
4. Preîncălziți grătarul după cum urmează:
 - Preîncălziți placa de metal timp de aproximativ 10 minute.
 - Sau, preîncălziți placa de piatră timp de aproximativ 20 de minute la cea mai mare setare de temperatură, apoi coborâți butonul termostatului la setarea dorită.

NOTĂ: Placa de piatră durează mai mult să se încălzească și să se răcească.

5. Așezați ingredientele pregătite pe placa de grătar pentru a începe gătitul.
6. Puneți brânza feliată în tigăile de raclette și amplasați tigăile la nivelul grătarului. Odată ce brânza s-a topit și s-a rumenit (3-4 minute), scoateți tigăile și condimentați cu piper negru măcinat. Folosiți spatulele incluse pentru a răzui brânza peste cartofi fierți sau pâinea proaspătă cu coajă. Așezați tigăile goale la nivelul parării.
7. Întoarceți și scoateți alimentele de pe grătarul superior folosind spatule sau clești din lemn ori plastic termorezistent. Nu folosiți ustensile metalice sau ascuțite pentru a evita zgârieturile.
8. După ce ați terminat de gătit, rotiți butonul termostatlui în sens invers acelor de ceas în poziția minimă. Indicatorul luminos de încălzire se va stinge.
9. Deconectați aparatul de la priză când nu este utilizat.

5.3. SFATURI

Aparat de raclette

- Puteți folosi brânza tradițională elvețiană pentru raclette sau puteți experimenta cu alte brânzeturi pentru o varietate de arome și texturi.
- Pentru fiecare persoană, veți avea nevoie de aproximativ 100 de grame de brânză tăiată în felii groase de 2 mm.
- Tigăile de raclette pot fi folosite și pentru a găti alte alimente cu gătire rapidă, cum ar fi slănină, ardei feliați, roșii, ouă individuale sau omlete și multe altele.

Prăjirea pe grătar

- Tăiați ingredientele în felii subțiri sau cuburi mici pentru a reduce timpul de gătit.
- Puteți încerca să faceți fripturi mici, cârnați, creveți, ciuperci, roșii feliate, dovlecei sau să combinați ingredientele la alegere pentru a crea chebapuri colorate și delicioase.
- Nu sprijiniți ustensilele pe suprafețele de gătit.
- Nu supraumpleți placa grătarului și tigăile de raclette.
- Nu puneți niciodată alimente congelate sau apă rece pe placa grătarului sau în tigăile de raclette, deoarece șocul termic poate deteriora plăcile.

6. CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA



AVERTISMENT: Înainte de curățare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească complet. Placa de piatră durează mai mult să se răcească.



AVERTISMENT: Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare sau incendiu, nu scufundați niciodată unitatea principală, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau orice lichid. Nu clătiți aceste componente electrice sub jetul de apă la robinet.

1. Curățați aparatul și accesorii după fiecare utilizare.
2. Ștergeți unitatea principală cu o cârpă umedă moale. Nu ștergeți elementele de încălzire decât dacă este necesar. Lăsați să se usuce complet.
3. Curățați placa de piatră, placa metalică, tigăile de raclette și spatulele cu apă caldă și săpun. Clătiți și uscați. Aceste piese nu pot fi spălate în mașina de spălat vase.
4. **IMPORTANT:** Nu utilizați niciodată solvenți, agenți de curățare chimici sau abrazivi, perii de sârmă, obiecte ascuțite sau bureți abrazivi pentru curățarea aparatului.
5. Depozitați aparatul decuplat de la priză, într-un loc răcoros și uscat.
6. A NU SE LĂSA LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.

ЗМІСТ

1. ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ	С. 33
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	С. 34
3. ОПИС ВИРОБУ	С. 35
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ	С. 35
5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ	С. 35
6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД	С. 36

1. ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням цього електричного приладу уважно прочитайте наведені нижче вказівки та зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

1. Перш ніж підключити прилад до розетки, перевірте, чи струм у місцевій мережі живлення відповідає тому, що зазначено на інформаційній табличці приладу. Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.

2. Цей прилад призначено для використання в домашніх або подібних умовах, як-от:

- у кухонних куточках магазинів, офісів та інших робочих середовищ;
- на фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.

3. Якщо шнур живлення пошкоджений, то, щоб запобігти ураженню електричним струмом, його повинен замінити виробник, його технічний представник або спеціаліст аналогічної кваліфікації.

4. Цей прилад можуть використовувати діти старші 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними та ментальними можливостями або котрим бракує досвіду та знань, якщо їм забезпечено нагляд та надано інструкції щодо безпечного користування приладом і якщо вони розуміють можливу небезпеку. Дітям забороняється гратися з приладом. Чищення та користувацьке обслуговування можуть здійснювати діти старші 8 років за умови нагляду за ними. Тримайте прилад і його шнур у місці, недоступному для дітей віком до 8 років.

UA

5.  Маркування цього пристрою (символ перекресленого смітника) відповідає Європейській Директиві 2012/19/ЄС про «використане електричне та електронне обладнання». Це маркування означає, що це обладнання після закінчення терміну служби не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний доставити його операторам, які збирають використане електричне та електронне обладнання. Оператори збору, включаючи місцеві пункти збору, магазини та місцеві органи влади, створюють відповідну систему для збору обладнання. Належний збір вживаного електричного та електронного обладнання дає змогу уникнути шкідливого впливу на здоров'я людини та довкілля внаслідок наявності небезпечних компонентів, а також неправильного зберігання цього обладнання та неналежного поводження з ним.

UA

6. Від'єднайте кабель живлення від електричної мережі одразу після використання приладу та перед його очищенням, обслуговуванням або роботою з аксесуарами.
7. Ніколи не поміщайте прилад, шнур живлення або штепсель у воду або інші рідини.
8. Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
9. Не торкайтеся металевих або гарячих деталей приладу, коли він використовується.
10. У розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД» можна знайти відомості про очищення поверхонь, що контактують із продуктами харчування.

11.  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** гарячі поверхні. Після використання поверхня нагрівального елемента піддається дії залишкового тепла.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга:	220–240 В ~, 50–60 Гц
Енергоспоживання:	1200–1400 Вт 0 Вт (вимкнений режим)
Клас захисту:	Клас I

3. ОПИС ВИРОБУ

- | | |
|---|---|
| 1. Металева пластина з антипригарним покриттям | 5. Ручка термостата зі світловим індикатором нагріву (у вигляді синього кільця) |
| 2. Рівень гриля для сковорідок для раклету | 6. Кам'яна пластина |
| 3. Рівень для зберігання сковорідок для раклету | 7. Лопатки (8 шт.) |
| 4. Ручки для перенесення | 8. Сковорідки для раклету (8 шт.) |

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте прилад і видаліть усі пакувальні матеріали.
2. Переконайтеся, що прилад не має видимих пошкоджень і що всі деталі в наявності.
3. Очищайте прилад та аксесуари, дотримуючись інструкцій у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».

ПРИМІТКА. Рекомендується ввімкнути прилад (у зібраному вигляді) і виставити його на максимальну температуру на 10–15 хвилин без їжі, щоб усунути запах «нового приладу» і спалити захисне мастило. Під час процесу може з'явитися невелика кількість диму або незначний запах. Забезпечте належну вентиляцію приміщення.

5. ЕКСПЛУАТАЦІЯ

UA

5.1. ЗБИРАННЯ

1. Поставте прилад у центрі столу. Переконайтеся, що поверхня рівна, стійка, суха й жароміцна, а приміщення добре провітрюється.
2. Помістіть кам'яну або металеву пластину на основний блок. Переконайтеся, що пластина правильно вирівняна і стійка.
3. Помістіть чисті порожні сковорідки для раклету на рівень зберігання.

5.2. ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: гаряча поверхня Небезпека опіків! Не торкайтеся гарячих поверхонь. Доступні поверхні, металеві поверхні та нагрівальні елементи нагріваються під час використання та залишаються гарячими після використання. Використовуйте руків'я або ручки.

1. Злегка змастіть сковорідки для раклету та пластину гриля олією.
2. Переконайтеся, що ручка термостата перебуває в мінімальному положенні, а потім підключіть шнур живлення до відповідної розетки.
3. Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою, щоб вибрати бажану температуру приготування. Індикатор нагрівання загориться, вказуючи, що прилад нагрівається до встановленої температури, і згасне, коли буде досягнута встановлена температура. Індикатор автоматично вмикається та вимикається під час приготування, вказуючи, що прилад підтримує встановлену температуру.
4. Розігрійте гриль таким чином:
 - Розігрійте металеву пластину протягом приблизно 10 хвилин.
 - Або розігрійте кам'яну пластину протягом приблизно 20 хвилин на найвищій температурі, а потім опустіть ручку термостата до потрібного налаштування.

ПРИМІТКА. Кам'яна пластина нагрівається й остигає довше.

5. Покладіть підготовлені інгредієнти на пластину гриля, щоб почати приготування.
6. Покладіть нарізаний сир на сковорідки для раклету та поставте сковорідки на рівень гриля. Щойно сир розплавиться і стане золотисто-коричневим (3–4 хвилини), вийміть сковорідки та приправте меленим чорним перцем. Використовуйте лопатки, що входять у комплект, щоб зішкребти сир на відварну картоплю або свіжий хрусткий хліб. Поставте порожні сковорідки на рівень для зберігання.
7. Перевертайте та знімайте продукти з верхнього гриля, використовуючи дерев'яні або термостійкі пластикові лопатки чи щипці. Не використовуйте металеве або гостре начиння, щоб уникнути подряпин.
8. Закінчивши приготування, поверніть ручку термостата проти годинникової стрілки в мінімальне положення. Світловий індикатор нагріву вимкнеться.
9. Від'єднайте прилад від розетки, коли він не використовується.

5.3. ПОРАДИ

Раклетниця

- Ви можете використовувати традиційний швейцарський сир для раклету або експериментувати з іншими сирами, щоб досягнути різноманітних смаків і текстур.
- На кожну людину знадобиться близько 100 грамів сиру, нарізаного скибочками товщиною 2 мм.
- Сковорідки для раклету також можна використовувати для приготування інших страв швидкого готування, наприклад бекону, нарізаного перцю, помідорів, яєць або омлетів тощо.

UA

Приготування на грилі

- Наріжте інгредієнти тонкими скибочками або невеликими кубиками, щоб скоротити час приготування.
- Ви можете спробувати приготувати на грилі невеликі стейки, ковбаски, креветки, гриби, нарізані помідори, кабачки або поєднати інгредієнти на свій смак, щоб створити барвисті та смачні кебаби.
- Не кладіть посуд на поверхні для приготування.
- Не переповнюйте пластину гриля та сковорідки для раклету.
- Ніколи не кладіть заморожену їжу й не лийте холодну воду на пластину гриля або сковорідки для раклету, оскільки температурний шок може пошкодити пластини.

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед очищенням від'єднайте прилад від розетки та дайте йому повністю охолонути. Кам'яна пластина охолоджується довше.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для захисту від ураження електричним струмом або пожежі ніколи не занурюйте основний корпус, шнур живлення або вилку у воду або будь-яку рідину. Ніколи не промивайте ці електричні частини під краном.

1. Очищайте прилад і аксесуари після кожного використання.
2. Протріть основний блок м'якою вологою тканиною. Не протирайте нагрівальні елементи, якщо це не потрібно. Дайте повністю висохнути.
3. Очистьте кам'яну пластину, металеву пластину, сковорідки для раклету та лопатки теплою мильною водою. Промийте та висушіть. Ці деталі не можна мити в посудомийній машині.
4. **ВАЖЛИВО!** Ніколи не використовуйте розчинники або абразивні чистячі засоби, дрітні щітки, гострі предмети або металеві губки для чищення приладу.
5. Зберігайте прилад у прохолодному та сухому місці, від'єднавши його від розетки.
6. **ТРИМАЙТЕ В МІСЦІ, НЕДОСТУПНОМУ ДЛЯ ДІТЕЙ.**

600176285
KB-88Q2



SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in China