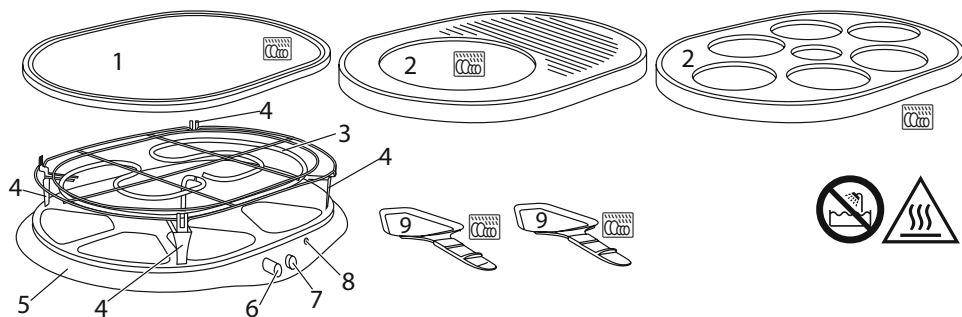




Russell Hobbs



Bedienungsanleitung	2	bruksanvisning (Norsk)	27
mode d'emploi	6	käyttöohjeet	30
instructies	9	инструкции (Русский)	33
istruzioni per l'uso	12	pokyny (Čeština)	36
instrucciones	15	pokyny (Slovenčina)	39
instruções	18	utasítások	42
bruksanvisning	21	instructions	45
bruksanvisning (Svenska)	24		



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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie bitte folgende grundlegende Vorsichtsmaßnahmen:

- 1 Dieses Gerät ist für die Nutzung von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten geeignet, wenn ihnen die Handhabung erklärt wurde/ sie dabei beaufsichtigt werden und ihnen die damit verbundenen Gefahren bewusst sind. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und werden dabei beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
 - 2 Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.
 - 3 Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.
-  Tauchen Sie das Gerät nicht in Flüssigkeiten.
-  Einige Teile können bei der Benutzung heiß werden. Berühren Sie diese auf keinen Fall während der Benutzung. Topfhandschuhe oder ein gefaltetes Handtuch verwenden um den Deckel aufzuklappen.
- 4 Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
 - 5 Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
 - 6 Braten Sie Fleisch, Geflügel und ähnliche Produkte (Hackfleisch, Hamburger, usw.), bis jeweils der Saft abgelaufen ist. Braten Sie den Fisch solange, bis das Fleisch nicht mehr glasig ist.

Zeichnungen	4 Halterung	8 Kontroll-Lampe
1 heißer Stein	5 Sockel	9 Pfännchen
2 Metallgrill	6 Taste	 Spülmaschinenfest
3 Heizelement	7 Temperaturregler	

- 7 Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- 8 Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- 9 Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet

ZUBEREITUNG

- 1 Gerät auf eine stabile, ebene, hitzefeste Oberfläche stellen.
- 2 Gerät und Kabel sollten sich daher nicht zu nah am Rand der Arbeitsfläche und außerdem außer Reichweite von Kindern befinden.
- 3 Setzen Sie den Metallgrill so ein, dass er über die Enden der Halterungen greift.
- 4 Setzen Sie den heißen Stein so ein, dass er in die Enden der Halterungen passt.
- 5 Nehmen Sie die Pfännchen aus dem Sockelelement.

VORWÄRMEN

- 6 Verteilen Sie ein wenig Speiseöl oder Butter auf der Grillplatte.
- ★ Keine fettarme Butter oder Margarine verwenden - sie könnten am Grill anbrennen.
- 7 Gerätenetzstecker in die Steckdose stecken.
- 8 Drehen Sie den Temperaturregler auf 5.
- ≡ Die Taste drücken und loslassen. Die Kontroll-Lampe leuchtet auf.
- 9 Lassen Sie den Metallgrill 3-4 Minuten lang aufheizen.
- 10 Lassen Sie den heißen Stein 25-30 Minuten lang aufheizen.

VERWENDEN DES GRILLS

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

CRÊPES

- 19 Sie können Crêpes auf dem Metallgrill zubereiten, große Crêpes in den großen kreisrunden Formen, kleine in den kleinen Formen.
- 20 Gießen Sie ein wenig Teig in die Mitte der Form.
- 21 Verteilen Sie ihn mit einem Teigverteiler aus Kunststoff oder der Rückseite eines Holzlöffels.
- 22 Warten Sie solange, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und der Crêpe ein wenig bewegt werden kann.
- 23 Schieben Sie den Pfannenwender unter ein Drittel des Crêpe und drehen Sie ihn um.
- 24 Heben Sie den Rand an, um die Unterseite des Crêpe zu überprüfen.
- 25 Diese sollte eher goldbraun als braun sein.
- 26 Legen Sie den Crêpe auf ein Kuchengitter.
- 27 Ist der Crêpe zu braun, verringern Sie bei der Zubereitung des nächsten die Temperatur ein wenig.
- 28 Jede Teigmenge fällt unterschiedlich aus.



Hinweise und Tipps

- Die Dicke hängt vom Verhältnis zwischen Ei und Flüssigkeit ab; mehr Flüssigkeit = dünnere Crêpes, mehr Ei = dickere Crêpes.
- Sie können den Teig mit Zucker, Kräutern, Gewürzen oder einem Spritzer Bier verfeinern.
- Das Hinzufügen von Zucker führt dazu, dass die Crêpes leichter zusammenkleben, wenn Sie übereinander gelegt werden, und dass sie reißen, wenn sie bewegt werden.
- Verwenden Sie auch andere Mehlsorten (mit Vollkornmehl wird der Teig dickflüssiger).

Rezepte

ml = Milliliter

g = Gramm

⑥① = Ei, mittel (53-63 g)

ℓ = Prise

ausreichend für 12 Crêpes

250 g Weizenmehl

3 ⑥①

500 ml Milch

1 ℓ Salz

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie Salz hinzu. Rühren Sie die Eier unter. Rühren Sie die Milch unter. Fügen Sie keine Flüssigkeit mehr hinzu, sobald der Teig eine cremige Konsistenz angenommen hat. Lassen Sie den Teig 1-2 Stunden vor Zubereitung ruhen.

ausreichend für 40 Crêpes

1 kg Buchweizenmehl

250 ml Milch

lauwarmes Wasser

3 ⑥①

1 ℓ Salz

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie Salz hinzu. Rühren Sie die Eier unter. Rühren Sie die Milch unter. Rühren Sie das Wasser unter. Fügen Sie keine Flüssigkeit mehr hinzu, sobald der Teig eine cremige Konsistenz angenommen hat. Lassen Sie den Teig 3-4 Stunden vor Zubereitung ruhen.

👁 PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

☐ Die Taste drücken und loslassen. Die Kontroll-Lampe erlischt.

29 Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.

30 Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.

31 Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.

🧼 Sie können diese Teile im Geschirrspüler reinigen.

32 Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.

33 Die Beschädigung ist nur kosmetisch und beeinträchtigt nicht die Funktion des Gerätes.

☀ Risse auf dem heißen Stein sind unbedenklich – sie treten als natürliche Folge des Erhitzens auf.

🗑 UMWELTSCHUTZ

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

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



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Suivez les précautions essentielles de sécurité, à savoir:

- 1 Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, pour autant que ces personnes soient supervisées/aient reçu des instructions et soient conscientes des risques encourus. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 2 Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- 3 Si le câble est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, un de ses techniciens agréés ou une personne également qualifiée, pour éviter tout danger.

 Ne plongez pas l'appareil dans du liquide.

 Certaines parties sont moins chaudes que d'autres, mais elles sont toutes chaudes. Ne les touchez pas; utilisez des gants de cuisine ou un torchon plié.

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

pour un usage domestique uniquement

PRÉPARATION DES ALIMENTS

- 1 Posez l'appareil sur une surface stable, à niveau et résistante à la chaleur.
- 2 Tenez l'appareil et le câble loin des bords des surfaces de travail et hors de portée des enfants.
- 3 Placez la plaque de gril métallique sur les dessus des supports.
- 4 Placez la pierre à griller dans les parties supérieures des supports.
- 5 Retirez les poêlons de l'unité de base.

PRÉCHAUFFEZ

- 6 Frottez la plaque du gril avec un peu d'huile ou de beurre.
-  N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.
- 7 Mettez la fiche dans la prise de courant.

schémas	4 support	8 voyant
1 pierre à griller	5 base	9 poêlons
2 plaque de gril métallique	6 bouton	 résistant au lave-vaisselle
3 élément chauffant	7 thermostat	

8 Réglez le thermostat sur 5.

➤ Appuyez et relâchez le bouton . Le voyant s'allume.

9 Laissez la plaque de gril métallique chauffer pendant 3 à 4 minutes.

10 Laissez la pierre à griller chauffer pendant 25 à 30 minutes.

UTILISATION DU GRIL

11 Découpez la viande ou les légumes finement et faites les cuire sur le dessus du gril.

12 Environ 5 minutes avant que les aliments grillés ne soient prêts, cuisez le fromage dans les poêlons.

13 Prévoyez un poêlon par personne.

14 Remplissez chaque poêlon aux trois quarts avec du fromage.

15 Placez les poêlons sur la base, sous l'élément chauffant.

16 Attendez que les aliments soient cuits et que le fromage ait fondu.

17 Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.

⏏ Appuyez et relâchez le bouton . Le voyant s'éteint.

18 Servez le fromage avec les aliments cuits.

CRÊPES

19 Vous pouvez faire des crêpes sur les plaques de gril métalliques : de grandes crêpes sur le grand cercle, de petites crêpes sur les petits cercles.

20 Versez une petite quantité de pâte au centre du cercle.

21 Étalez la pâte avec une spatule en plastique ou le dos d'une cuillère en bois.

22 Attendez que la surface ne soit plus liquide et que la crêpe puisse être manipulée délicatement.

23 Insérez une spatule sous un tiers de la crêpe et retournez-la.

24 Soulevez le bord pour vérifier le dessous de la crêpe.

25 Il doit être doré, plutôt que brun.

26 Posez la crêpe sur une claie.

27 Si la crêpe est trop brune, diminuez légèrement la température pour la prochaine cuisson.

28 Chaque lot de pâte sera différent.

conseils et suggestions

- L'épaisseur dépend de la proportion d'œufs par rapport à la composante liquide de la pâte. Pâte plus liquide = crêpes plus fines, plus d'œufs = crêpes plus épaisses.
- Vous pouvez aromatiser la pâte avec du sucre, des herbes aromatiques, des épices ou un peu de bière.
- Si vous ajoutez du sucre, les crêpes seront plus susceptibles d'adhérer les unes aux autres lorsqu'elles seront empilées et se déchireront plus facilement lors de leur manipulation.
- Essayez d'autres types de farine (la farine complète donnera une pâte plus épaisse).

recettes

ml = millilitres

g = grammes

 = œuf de taille moyenne (53-63 g)

 = pincée

pour la préparation de 12 crêpes

250 g farine

500 ml lait

3 

1  sel

Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel. Ajoutez les œufs. Versez le lait. N'ajoutez plus de liquide lorsque la pâte atteint une consistance crémeuse. Laissez reposer la pâte pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.



pour la préparation de 40 crêpes

1 kg farine de blé noir (sarrasin)

3 

250 ml lait

1  sel

eau tiède

Tamiser la farine dans un récipient. Ajouter le sel. Ajoutez les œufs. Versez le lait. Versez l'eau. N'ajoutez plus de liquide lorsque la pâte atteint une consistance crémeuse. Laissez reposer la pâte pendant 3 à 4 heures avant la cuisson.

SOINS ET ENTRETIEN

 Appuyez et relâchez le bouton. Le voyant s'éteint.

29 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

30 Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.

31 Lavez à la main les pièces amovibles.

 Vous pouvez laver ces pièces dans un lave-vaisselle.

32 Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.

33 Cela affecte l'apparence de l'appareil, non pas son fonctionnement.

 Il est possible que vous détectiez des craquelures sur la pierre à griller – ne vous inquiétez pas, c'est une conséquence naturelle de la chaleur.

PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

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

afbeeldingen	4 ondersteuning	8 lampje
1 steengrill	5 voetstuk	9 pannetjes
2 metalen grillplaat	6 knopje	 vaatwasmachinebestendig
3 verwarmingselement	7 temperatuurregelaar	

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

 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

Volg de gebruikelijke veiligheidsmaatregelen, zoals:

- 1 Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke en verstandelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, indien zij onder toezicht staan of goed geïnformeerd zijn en zij de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen van jonger dan 8 jaar.
- 2 Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.
- 3 Indien het snoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, een technicus of een ander deskundige persoon vervangen worden om eventuele risico's te vermijden.

 Dompel het apparaat niet onder in vloeistof.

 Sommige onderdelen zijn misschien minder heet dan andere, maar ze zijn nog steeds heet. Raak ze niet aan; gebruik ovenwanten of een dubbelgevouwen theedoek.

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

uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

 VOORBEREIDING

- 1 Zet het apparaat op een stabiele, vlakke, hittebestendige ondergrond.
- 2 Houd het apparaat en het snoer weg van de rand van werkbladen en buiten bereik van kinderen.
- 3 Plaats de metalen grillplaat over de bovenkant van de ondersteuning.
- 4 Plaats de steengrill in de bovenkant van de ondersteuning.
- 5 Verwijder de pannetjes op het voetstuk.



VOORVERWARMEN

- 6 Wrijf een klein beetje kookolie of boter op de grillplaat.
- ★ Gebruik geen halvarine - dit verbrandt op de grill.
- 7 Steek de stekker in het stopcontact.
- 8 Zet de temperatuurregelaar op 5.
- ⊞ Druk de toets en laat los. Het lampje zal oplichten.
- 9 Laat de metalen grillplaat voor 3-4 minuten opwarmen.
- 10 Laat de steengrill voor 25-30 minuten opwarmen.

DE GRIL GEBRUIKEN

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

PANNENKOEKEN

- 19 De metalen grillplaten zijn geschikt voor het maken van pannenkoeken. Gebruik de grote ronde vorm voor grote pannenkoeken en de kleine ronde vormen voor kleine pannenkoeken.
- 20 Giet een beetje beslag in het midden van de ronde vorm.
- 21 Verspreid het met een plastic spatel of de achterkant van een houten lepel.
- 22 Wacht tot het oppervlak niet langer vloeibaar is; de crêpe kan nu een beetje worden verplaatst.
- 23 Steek een spatel onder een derde van de crêpe en draai deze om.
- 24 Til de rand op om de onderkant van de crêpe te controleren.
- 25 De crêpe moet eerder goudkleurig dan bruin zijn.
- 26 Breng de crêpe over naar een rooster.
- 27 Wanneer de crêpe te bruin is, verlaagt u de temperatuur voor de volgende crêpe iets.
- 28 Elke hoeveelheid beslag is anders.

aanwijzingen en tips

- De dikte is afhankelijk van de verhouding ei en vloeistof; meer vloeistof = dunnere crêpes, meer ei = dikkere crêpes.
- Het beslag kunt u op smaak brengen met suiker, kruiden, specerijen of een scheut bier.
- Door het toevoegen van suiker kleven opgestapelde crêpes sneller aan elkaar en scheuren ze sneller bij het hanteren.
- Probeer andere soorten meel (volkorenmeel levert dikker beslag op).

receptjes

ml = milliliter

g = gram

⑥① = ei, medium (53-63g)

℞ = snufje

voor 12 crêpes

250 g gewone bloem

3 ⑥①

500 ml melk

1 ℞ zout

Zeef de bloem in een kom. Voeg het zout toe. Voeg al roerend de eieren toe. Voeg al roerend de melk toe. Stop met het toevoegen van vloeistof zodra het beslag een romige consistentie bereikt. Laat het beslag voor gebruik 1 - 2 uur staan.

voor 40 crêpes

1 kg boekweitmeel
250 ml melk
lauw water

3  3
1  zout

Zeef de bloem in een kom. Voeg het zout toe. Voeg al roerend de eieren toe. Voeg al roerend de melk toe. Voeg al roerend het water toe. Stop met het toevoegen van vloeistof zodra het beslag een romige consistentie bereikt. Laat het beslag voor gebruik 3 - 4 uur staan.

ZORG EN ONDERHOUD

 Druk de toets en laat los. Het lampje zal uitgaan.

29 Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

30 Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.

31 Was de afneembare onderdelen met de hand.

 U kunt deze onderdelen in een vaatwasmachine wassen.

32 Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.

33 De schade is normaal uitsluitend esthetisch en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

 U merkt mogelijk dat de steengrill kraakt. Maak u geen zorgen, dit is normaal bij het opwarmen.

MILIEUBESCHERMING

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

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



NORME DI SICUREZZA IMPORTANTI

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

- 1 L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a condizione che vengano controllate/istruite e capiscano i pericoli in cui si può incorrere. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni e sotto il controllo di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 2 Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.
- 3 Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

Non immergere l'apparecchio in sostanze liquide.

L'intensità di calore non è uniforme, ma ad ogni modo qualsiasi parte della griglia è calda. Non toccare – utilizzare guanti da forno o un asciugamano piegato.

4 Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).

5 Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietilene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.

6 Cuocere la carne, il pollame e derivati (carne macinata, hamburger, ecc.) fino a quando i liquidi che fuoriescono sono trasparenti. Cuocere il pesce fino a quando è completamente opaco all'interno.

7 Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.

8 Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.

9 Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

solo per uso domestico

PREPARAZIONE

1 Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, in piano e resistente al calore.

2 Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dai bordi del piano d'appoggio e lontano dalla portata dei bambini.

3 Montare la griglia in metallo sopra i supporti.

4 Montare la griglia in pietra all'interno dei supporti.

5 Togliere le padelline dalla base.

PRERISCALDAMENTO

6 Passare un po' di olio da cucina o burro sulla griglia.

Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.

7 Inserire la spina nella presa di corrente.

8 Posizionare la temperatura su 5.

Premere e rilasciare il pulsante. La spia si accende.

9 Lasciare scaldare la griglia in metallo per 3-4 minuti.

immagini	4 supporto	8 spia
1 griglia in pietra	5 base	9 tegami
2 griglia in metallo	6 pulsante	 lavabile in lavastoviglie
3 elemento scaldante	7 controllo della temperatura	

10 Lasciare scaldare la griglia in pietra per 25-30 minuti.

USO DEL GRILL

11 Tagliare la carne o le verdure sottili e cuocerle sulla griglia.

12 Circa 5 minuti prima che il cibo grigliato sia pronto, cuocere il formaggio nelle padelline.

13 Considerare una padellina a persona.

14 Riempire ogni padellina per tre quarti con il formaggio.

15 Collocare le padelline sulla base, sotto l'elemento scaldante.

16 Attendere fino a quando il cibo è cotto e il formaggio si è sciolto.

17 Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.

 Premere e rilasciare il pulsante. La spia si spegne.

18 Servire il formaggio con il cibo cucinato.

CREPES

19 E' possibile preparare le crepes sulla griglia in metallo, quelle grandi sul cerchio grande, quelle piccole sui cerchi piccoli.

20 Versare una piccola quantità di pastella al centro del cerchio.

21 Spalmare con una spatola in plastica o con la parte posteriore di un cucchiaino in legno.

22 Attendere fino a quando la superficie non sarà più liquida e la crêpe potrà essere spostata delicatamente.

23 Inserire una spatola sotto un terzo della crêpe e capovolgerla.

24 Sollevare il bordo per controllare la parte inferiore della crêpe.

25 Dovrà essere dorata, non scura.

26 Spostare la crêpe su un vassoio in metallo.

27 Se la crêpe è troppo scura, ridurre leggermente la temperatura per quella successiva.

28 Per ogni pastella bisognerà regolarsi in modo diverso.

consigli e suggerimenti

- Lo spessore dipende dal rapporto uova-liquido; più liquido = crêpes più sottili, più uova = crêpes più spesse.
- Potete condire la pastella con zucchero, erbe aromatiche, spezie o con un goccio di birra.
- L'aggiunta dello zucchero rende le crêpes più tendenti ad attaccarsi tra loro quando sono messe una sopra l'altra e a strapparsi quando vengono manipolate.
- Provare con altri tipi di farina (la farina integrale forma una pastella più spessa).

ricetta

ml = millilitri

g = grammi

 = uovo, medio (53-63 g)

 = pizzico

per preparare 12 crêpes

250 g farina bianca

500 ml latte

3 

1  sale

Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere il sale. Aggiungere mescolando le uova.

Aggiungere mescolando il latte. Non aggiungere più liquido quando la pastella raggiunge una consistenza cremosa. Fare riposare la pastella per 1-2 ore prima dell'uso.



per preparare 40 crêpes

1 kg farina di grano saraceno

3 ⑥①

250 ml latte

1  sale

acqua tiepida

Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere il sale. Aggiungere mescolando le uova.

Aggiungere mescolando il latte. Aggiungere mescolando l'acqua. Non aggiungere più liquido quando la pastella raggiunge una consistenza cremosa. Fare riposare la pastella per 3-4 ore prima dell'uso.

CURA E MANUTENZIONE

 Premere e rilasciare il pulsante. La spia si spegne.

29 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

30 Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.

31 Lavare a mano le parti rimovibili.

 Queste parti sono lavabili in lavastoviglie.

32 Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.

33 Il danno dovrebbe essere solo estetico e non dovrebbe modificare l'operatività dell'apparecchio.

✱ E' possibile che si formino delle spaccature sulla griglia in pietra - nessuna preoccupazione, si tratta di una conseguenza naturale del riscaldamento.

PROTEZIONE AMBIENTALE

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

ilustraciones	4 soporte	8 luz
1 plato de piedra para grill	5 base	9 cazos
2 plato metálico para grill	6 botón	 apto para lavavajillas
3 resistencia	7 control de temperatura	

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

- 1 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidad física, mental o sensorial o sin experiencia en su manejo, siempre que sean supervisadas o guiadas por otra persona y comprendan los posibles riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños solo deben realizar tareas de limpieza y mantenimiento si son mayores de 8 años y están supervisados por un adulto. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- 2 Este aparato no debe ser usado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto.
- 3 Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

 No sumerja el aparato en líquidos.

 Algunas piezas no están tan calientes como otras, pero todas las piezas están calientes. No las toque: use guantes de horno o una toalla doblada.

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

solo para uso doméstico

PREPARACIÓN

- 1 Ponga el aparato en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
- 2 Mantenga el aparato y el cable fuera de los bordes de las superficies de trabajo y fuera del alcance de los niños.
- 3 Encaje el plato metálico para grill sobre la parte superior de los soportes.
- 4 Encaje el plato de piedra para grill dentro de la parte superior de los soportes.
- 5 Retire los cazos de la unidad base.

PRECALENTAR

- 6 Limpie el plato para grill con un poco de aceite de cocina o mantequilla.
-  No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla.
- 7 Enchufe el aparato a la corriente.
- 8 Gire el control de temperatura hasta 5.



☐ Pulse y suelte el botón. Se encenderá la luz.

9 Deje calentar el plato metálico para grill durante 3-4 minutos.

10 Deje calentar el plato de piedra para grill durante 25-30 minutos.

👁 USO DE LA PARRILLA

11 Corte la carne o las verduras en trozos finos y cocínelos sobre la parte superior del grill.

12 Unos 5 minutos antes de que la comida del grill esté lista, caliente queso en los cazos.

13 Calcule un cazo por persona.

14 Rellene de queso tres cuartas partes de cada cazo.

15 Coloque los cazos sobre la base, bajo la resistencia.

16 Espere hasta que la comida esté lista y el queso se haya fundido.

17 Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.

☐ Pulse y suelte el botón. Se apagará la luz.

18 Sirva el queso junto con la comida del grill.

👁 CREPÉS

19 Puede cocinar crepés en los platos metálicos para grill, usando los platos grandes para cocinar crepés grandes y los pequeños para cocinar crepés de menor tamaño.

20 Vierta una pequeña cantidad de masa en el centro del círculo.

21 Extiéndala con una espátula de plástico o con el reverso de una cuchara de madera.

22 Espere hasta que la superficie de la masa no esté líquida y el crepe se pueda separar ligeramente de la superficie del plato.

23 Pase la espátula por debajo de un tercio del crepe y vuélvalo.

24 Levante un extremo del crepe para ver cómo se está cocinando la parte inferior.

25 Deberá estar dorado, sin llegar a tener un color totalmente marrón.

26 Pase el crepe a una bandeja de rejilla.

27 Si el crepe tiene un color demasiado marrón, baje ligeramente la temperatura para cocinar el siguiente.

28 Cada porción de masa es diferente.

consejos y ayudas

- El grosor de la masa dependerá de la proporción entre la cantidad de huevo y la cantidad de líquido: cuanto más líquido, más fino será el crepe; cuanto más huevo, más grueso.
- Puede dar sabor a la masa con azúcar, hierbas aromáticas, especias o un poco de cerveza.
- Si añade azúcar, es más probable que los crepes se peguen al apilarlos unos encima de otros y que se rompan al cogerlos con la mano.
- Pruebe con distintos tipos de harina (la harina integral producirá una masa más espesa).

recetas

ml = mililitros

g = gramos

🥚 = huevo, mediano (53-63 g.)

🍷 = pizca

para 12 crepes

250 g harina

3 🥚

500 ml leche

1 🍷 sal

Espolvoree la harina en un bol. Añada la sal. Incorpore los huevos. Incorpore la leche. Deje de añadir líquido cuando la masa tenga un aspecto cremoso. Deje reposar la masa 1-2 horas antes de utilizarla.

para 40 crepes

1 kg harina de trigo sarraceno

250 ml leche

agua tibia

3 🥚

1 🍷 sal

Espolvoree la harina en un bol. Añada la sal. Incorpore los huevos. Incorpore la leche. Añada el agua. Deje de añadir líquido cuando la masa tenga un aspecto cremoso. Deje reposar la masa 3-4 horas antes de utilizarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

 Pulse y suelte el botón. Se apagará la luz.

29 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

30 Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.

31 Lave a mano las piezas que puedan separarse.



Puede lavar estas piezas en el lavajillas.

32 Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.

33 El daño será solo estético y no debería afectar al funcionamiento del aparato.

★ Si observa fisuras en el plato de piedra para grill, no se preocupe; es una consecuencia natural del calentamiento.



PROTECCIÓN MEDIOAMBIENTAL

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

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



MEDIDAS DE PRECAUÇÃO IMPORTANTES

Siga as seguintes instruções básicas de segurança:

- 1 Este aparelho pode ser usado por crianças com idade de 8 anos ou superior e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que supervisionadas/instruídas e que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não deverão ser feitas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- 2 Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
- 3 Se o cabo estiver danificado, o fabricante, o seu agente de assistência técnica ou alguém igualmente qualificado deverá substituí-lo a fim de evitar acidentes.

Não coloque o aparelho em líquidos.

Algumas peças não estão tão quentes como outras, mas todas elas estão quentes. Não toque - utilize luvas de forno ou uma toalha dobrada.

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

apenas para uso doméstico

PREPARAÇÃO

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, plana, resistente ao calor.
- 2 Mantenha o aparelho e o cabo afastados das bordas das bancadas e fora do alcance das crianças.
- 3 Encaixe a placa de grill de metal por cima dos topos dos suportes.
- 4 Encaixe a placa de grill de pedra por dentro dos topos dos suportes.
- 5 Retire as tacinhas de raclette para fora da unidade de base.

PRÉ-AQUECIMENTO

- 6 Limpe a placa de grill com um pouco de óleo de cozinha ou manteiga.
- Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.
- 7 Ligue a ficha à tomada eléctrica.

esquemas	4 suporte	8 luz
1 placa de grill de pedra	5 base	9 tacinhas de raclette
2 placa de grill de metal	6 botão	 lavável na máquina
3 resistência	7 controlo de temperatura	

8 Gire o controlo de temperatura para 5.

☰ Pressione e solte o botão. A luz acende.

9 Aguarde por 3-4 minutos que a placa de grill de metal aqueça.

10 Aguarde por 25-30 minutos que a placa de grill de pedra aqueça.

UTILIZAR O GRELHADOR

11 Corte a carne ou os vegetais em pedaços finos e cozinhe-os no topo do grill.

12 Nos últimos 5 minutos de cozedura dos alimentos grelhados, cozinhe queijo nas tacinhas de raclette.

13 Considere uma raclette por pessoa.

14 Encha três quartos de cada tacinha de raclette com queijo.

15 Coloque as tacinhas de raclette na base, por baixo da resistência.

16 Aguarde que os alimentos cozinhem e o queijo derreta.

17 Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.

☐ Pressione e solte o botão. A luz apaga.

18 Sirva o queijo com os alimentos cozinhados.

CREPES

19 Pode confeccionar crepes nas placas de grill de metal, grandes no círculo grande e pequenas nos círculos pequenos.

20 Verta uma pequena quantidade de massa no centro do círculo.

21 Espalhe-a com uma espátula de plástico ou a parte de trás de uma colher de pau.

22 Aguarde até que a superfície não se encontre líquida e o crepe possa ser movido ligeiramente.

23 Introduza a espátula por baixo do crepe, cerca de um terço, e vire-o ao contrário.

24 Levante a extremidade para verificar a parte de baixo do crepe.

25 Deverá estar dourada e não castanha.

26 Mova o crepe para uma grelha.

27 Caso o crepe esteja muito escuro, reduza a temperatura ligeiramente para o próximo.

28 Cada porção da massa terá resultados diferentes.

conselhos e sugestões

- A densidade depende da proporção dos ovos em relação ao líquido: mais líquido = crepes mais finos; mais ovos = crepes mais espessos.
- Pode condimentar a massa com açúcar, ervas, especiarias ou um pouco de cerveja.
- Adicionar açúcar aumenta a probabilidade de se colarem uns aos outros ao serem empilhados e de romperem quando manuseados.
- Experimente outros tipos de farinha (farinha integral para produzir uma massa mais densa).

receitas

ml = mililitros

g = gramas

 = ovo, médio (53-63 g)

 = pitada

serve 12 crepes

250 g farinha simples

500 ml leite

3 

1  sal

Peneire a farinha para uma tigela. Junte o sal. Misture os ovos. Misture o leite. Pare de adicionar líquido quando a massa atingir uma consistência cremosa. Reserve a massa durante 1-2 horas antes da confecção.



serve 40 crepes

1 kg farinha de trigo

250 ml leite

agua morna

3 

1  sal

Peneire a farinha para uma tigela. Junte o sal. Misture os ovos. Misture o leite. Misture a água. Pare de adicionar líquido quando a massa atingir uma consistência cremosa. Reserve a massa durante 3-4 horas antes da confecção.

CUIDADO E MANUTENÇÃO

 Pressione e solte o botão. A luz apaga.

29 Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça.

30 Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.

31 Lave à mão as peças removíveis.

 Poderá lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

32 Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.

33 Os danos deveriam ser apenas cosméticos e não deveriam afectar o funcionamento do aparelho.

 Poderá notar leves fissuras na placa de grill de pedra. Não se preocupe, pois é uma consequência natural do aquecimento.

PROTECÇÃO AMBIENTAL

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

tegninger	4 støttefod	8 indikator
1 stengrillplade	5 base	9 raclettepander
2 metalgrillplade	6 knap	 tåler opvaskemaskine
3 varmelegeme	7 temperaturvælger	

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

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

Følg altid de grundlæggende sikkerhedsregler, herunder:

- 1 Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og derover og personer hvis fysiske, sansemæssige eller mentale evner er nedsat, eller personer uden den fornødne erfaring, hvis de er blevet instrueret/har været under opsyn og forstår de forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og holdes under opsyn. Apparatet og ledningen skal holdes uden for rækkevidden af børn under 8 år.
- 2 Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.
- 3 Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.

 Læg ikke apparatet i vand.

 Alle delene bliver varme, nogle af dem meget varme. Brug altid grydelapper eller et sammenfoldet viskestykke ved berøring af apparatet.

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

kun til privat brug

FORBEREDELSE

- 1 Anbring apparatet på et stabilt, plant og varmebestandigt underlag.
- 2 Anbring både apparat og ledning uden for børns rækkevidde og i sikker afstand fra bordkanter.
- 3 Sæt metalgrillpladen oven på støttefoddernes toppe.
- 4 Sæt stengrillpladen inden i støttefoddernes toppe.
- 5 Tag raclettepanderne ud af basen.

FORVARMNING

- 6 Smør grillpladen med en smule madolie eller smør.
- * Brug ikke light smørprodukter – de kan brænde fast på grillen.



- 7 Tilslut apparatet til strøm.
- 8 Indstil temperaturen til 5.
- ☐ Tryk og slip knappen. Lampen tænder.
- 9 Opvarm metalgrillpladen i 3-4 minutter.
- 10 Opvarm stengrillpladen i 25-30 minutter.

👁 **BRUG AF GRILLEN**

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

👁 **PANDEKAGER**

- 19 Du kan lave pandekager på metalgrillpladerne, store pandekager på den store cirkel, små på de små cirkler.
- 20 Hæld en lille smule dej midt på cirklen.
- 21 Fordel det med en plastik paletkniv eller bagsiden af en træske.
- 22 Når overfladen ikke længere er flydende, kan pandekagen flyttes forsigtigt.
- 23 Sæt en paletkniv ind under en tredjedel af pandekagen og vend den.
- 24 Løft kanten op for at se til pandekagens underside.
- 25 Den bør være gylden, frem for brun.
- 26 Læg pandekagen over på en rist.
- 27 Hvis pandekagen bliver for brun, skal du sænke temperaturen en smule inden næste pandekage.
- 28 Hver portion dej vil være forskellig.

gode råd og tips

- Tykkelsen afhænger af forholdet æg/væske: mere væske = tyndere pandekager, mere æg = tykkere pandekager.
- Du kan tilsætte smag til dejen med sukker, krydderurter, krydderier eller en sjat øl.
- Ved tilsætning af sukker vil pandekagerne være mere tilbøjelige til at klistre sammen når de stakkes, og til at gå i stykker når de håndteres.
- Prøv andre typer mel (groft mel vil give tykkere dej).

opskrifter

ml = milliliter ⑥⑨ = æg, medium (53-63g)

g = gram

☞ = knivspids

til 12 pandekager

250 g hvedemel

500 ml mælk

3 ⑥⑨

1 ☞ salt

Hæld melet i skålen. Tilsæt salt. Rør æggene i. Rør mælken i. Stop med at tilsætte væske, når dejen har en cremet konsistens. Lad dejen hvile i 1-2 timer inden brug.

til 40 pandekager

1 kg boghvedemel

3 ⑥⑨

250 ml mælk

1 ☞ salt

lunkent vand

Hæld melet i skålen. Tilsæt salt. Rør æggene i. Rør mælken i. Rør vandet i. Stop med at tilsætte væske, når dejen har en cremet konsistens. Lad dejen hvile i 3-4 timer inden brug.

PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

 Tryk og slip knappen. Lampen slukkes.

29 Tag apparatets stik ud og lad det køle af.

30 Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.

31 Vask de aftagelige dele af i hånden.



Du kan vaske disse dele i opvaskemaskinen.

32 De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.

33 Der beskadiges kun udseendemæssigt og dette bør ikke påvirke apparatets drift.

 Du vil måske høre knirken fra stengrillpladen – bare rolig – det er en normalt konsekvens ved opvarmning.



MILJØBESKYTTELSE

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

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



VIKTIGA SKYDDSÅTGÄRDER

Följ allmänna säkerhetsföreskrifter, däribland följande:

- 1 Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristande erfarenhet och kunskap, om personerna i fråga är under uppsikt och har fått anvisningar om hur apparaten fungerar och om de har förstått vilka risker som användningen kan medföra. Barn ska inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll ska inte utföras av barn, såvida de inte är över 8 år och är under uppsikt. Håll apparat och elkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
 - 2 Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.
 - 3 Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.
- Sänk inte ned apparaten i någon vätska.
- Alla delar av grillen blir mer eller mindre heta, så vidrör dem inte direkt – använd grillvantar eller en ihopvikt handduk.
- 4 Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
 - 5 Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
 - 6 Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
 - 7 Dra ut nätsladden när grillen inte används.
 - 8 Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
 - 9 Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

endast för hushållsbruk

FÖRBEREDELSE

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

FÖRVÄRMA

- 6 Smörj grillplattan med lite matolja eller matfett.
- * Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.
- 7 Sätt stickproppen i väggkontakten.
- 8 Vrid temperaturreglaget till 5.
- Tryck in och släpp upp knappen. Signallampan lyser.
- 9 Värm upp metallgrillplattan i 3–4 minuter.

bilder	4 stöd	8 signallampa
1 stengrillplatta	5 basplatta	9 raclettepannor
2 metallgrillplatta	6 knapp	 kan diskas i diskmaskin
3 värmeelement	7 temperaturreglage	

10 Värm upp stengrillplattan i 25-30 minuter.

ANVÄNDA GRILLEN

- 11 Skär köttet eller grönsakerna i små bitar och tillaga dem uppe på grillen.
- 12 Smält osten i raclettepannorna när det återstår cirka 5 minuter av grilltiden.
- 13 Beräkna en raclettepanna per person.
- 14 Fyll varje raclettepanna till tre fjärdedelar med ost.
- 15 Ställ raclettepannorna på basplattan under värmeelementet.
- 16 Vänta tills ingredienserna är tillagade och osten har smält.
- 17 Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.
- ☐ Tryck in och släpp upp knappen. Signallampan slocknar.
- 18 Servera osten tillsammans med de färdiglagade ingredienserna.

PANNKAKOR

- 19 Du kan grädda pannkakor på metallgrillplattan med den stora cirkeln. Använd metallgrillplattan med små cirklar om du vill grädda crêpes eller plättar.
- 20 Häll en liten mängd smet i mitten av cirkeln.
- 21 Sprid ut smeten med en stekspade av plast eller med baksidan av en träsked.
- 22 Vänta tills ytan inte längre är flytande och man kan lossa crêpen en aning.
- 23 Vänd crêpen genom att föra in köksspaden under en tredjedel av crêpen.
- 24 Lyft upp ett hörn av crêpen för att kontrollera undersidan.
- 25 Undersidan ska vara gyllenbrun men inte mörkbrun.
- 26 Flytta över crêpen till ett bakgaller.
- 27 Om crêpen blir för mörk bör man minska värmen innan man gräddar nästa.
- 28 Smeten kan variera från gång till gång.

råd och tips

- Tjockleken beror på hur många ägg man har i smeten – mer vätska ger tunnare crêpes och fler ägg ger tjockare crêpes.
- Man kan smaksätta smeten med socker, kryddörter, kryddor eller några droppar öl.
- Om man tillsätter socker kan crêpesen klibba fast i varandra när man lägger dem i en hög, och det är större risk att de går sönder vid hanteringen.
- Prova gärna också andra typer av mjöl (fullkornsmjöl ger en tjockare smet).

recept

ml = milliliter

g = gram

 = ägg, medelstort (53-63 g)

 = nypa

för 12 crêpes

250 g vanligt vetemjöl

3 

500 ml mjölk

1  salt

Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Rör i äggen. Rör i mjölken. Tillsätt inte mer vätska än som behövs för att få en slät och krämig smet. Låt smeten vila 1-2 timmar före gräddningen.

för 40 crêpes

1 kg bovetemjöl

250 ml mjölk

ljumt vatten

3 

1  salt

Sikta ned mjölet i en skål. Tillsätt salt. Rör i äggen. Rör i mjölken. Häll i vattnet och rör om. Tillsätt inte mer vätska än som behövs för att få en slät och krämig smet. Låt smeten vila 3-4 timmar före gräddningen.



SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

 Tryck in och släpp upp knappen. Signallampan slocknar.

29 Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.

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

31 Diska avtagbara delar för hand.

 Dessa delar kan diskas i diskmaskin.

32 Apparatsens ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.

33 Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatsens funktion.

★ Ett knastrande ljud från stengrillplattan är ingenting att oroa sig för, det är en naturlig konsekvens av uppvärmningen.

MILJÖSKYDD

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

figurer	4 støtte	8 lys
1 grillplate i sten	5 base	9 raclette-panner
2 grillplate i metall	6 knapp	 kan vaskes i oppvaskmaskin
3 varmeelement	7 temperaturkontroll	

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



VIKTIG SIKKERHETSTILTAK

Følg sikkerhetsinstruksene, inkludert

- 1 Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og personer med nedsatte fysiske, sansende eller mentale evner eller manglende erfaring eller kunnskap hvis slike personer har fått opplæring eller blir holdt under oppsyn og forstår farene som er tilknyttet bruken av apparatet. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn med mindre de er over åtte år og holdes under oppsyn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn under åtte år.
 - 2 Dette apparatet må ikke fungere med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.
 - 3 Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.
-  Ikke senk apparatet ned i væske.
-  Noen deler er ikke så varme som andre, men de er alle varme. Ikke ta på – bruk grytekluter eller et brettet kjøkkenhåndkle.
- 4 Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
 - 5 Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
 - 6 Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
 - 7 Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
 - 8 Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
 - 9 Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

kun for bruk i hjemmet

FORBEREDELSE

- 1 Sett apparatet på en stabil, flat og varmeherdet overflate.
- 2 Hold apparatet og kabelen unna arbeidsbenkkanter og utenfor barns rekkevidde.
- 3 Sett grillplaten i metall over toppene på støttene.
- 4 Sett grillplaten i sten inne i toppene på støttene.
- 5 Fjern raclette-pannene fra baseenheten.

FORVARME

- 6 Smør grillplaten med litt matolje eller smør.
-  Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.
- 7 Ha kontakten i støpselet.
- 8 Still inn temperaturkontrollen til 5.
-  Trykk og slipp knappen. Lyset vil komme på.



- 9 La grillplaten i metall varme seg opp i 3-4 minutter.
- 10 La grillplaten i sten varme seg opp i 25-30 minutter.

BRUK AV GRILLEN

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

CRÊPEER

- 19 Du kan lage crêpeer på grillplaten i metall - store på den store sirkelen og små på de små sirklene.
- 20 Hell en liten mengde røre ned i midten av sirkelen.
- 21 Spre den med en plastspatel eller baksiden av en tresleiv.
- 22 Vent til overflaten ikke lenger er flytende og crêpeen kan flyttes på.
- 23 Sett inn en spatel under en tredjedel av crêpeen, og snu den rundt.
- 24 Løft på kanten for å sjekke undersiden av crêpeen.
- 25 Det skal være gyllen heller enn brun.
- 26 Flytt crêpeen over i en rist.
- 27 Hvis crêpeen er for brun, må du redusere temperaturen noe før du lager den neste.
- 28 Hvert parti med røre vil være forskjellig.

hint og tips

- Tykkelsen avhenger av forholdet mellom egg og væske; mer væske gir tynnere crêpeer, mer egg gir tykkere crêpeer.
- Du kan smake til røren med sukker, urter, krydder eller litt øl.
- Hvis du tilsetter sukker, er det mer sannsynlig at crêpeene vil klistre seg sammen når de stables og at de vil bli ødelagte når du jobber med dem.
- Prøv andre typer mel (sammalt mel vil gi tykkere røre).

oppskrifter

ml = milliliter

g = gram

 = egg, medium (53-63 gram)

 = klype

gir 12 crêpeer

250 g hvetemel

3 

500 ml melk

1  salt

Sikt melet i en bolle. Tilsett salt. Rør inn eggene. Rør inn melken. Ikke tilsett mer væske når røren har nådd en krem lignende konsistens. La røren hvile i 1-2 timer før bruk.

gir 40 crêpeer

1 kg bokhvetemel

250 ml melk

lunkent vann

3 

1  salt

Sikt melet i en bolle. Tilsett salt. Rør inn eggene. Rør inn melken. Rør inn vannet. Ikke tilsett mer væske når røren har nådd en krem lignende konsistens. La røren hvile i 3-4 timer før bruk.

BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

 Trykk og slipp knappen. Lyset vil slås av.

29 Koble fra apparatet og la det kjøle seg.

30 Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.

31 Vask avtakbare deler for hånd.



Du kan vaske disse delene i oppvaskmaskinen.

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

33 Skaden bør kun være kosmetisk, og bør ikke påvirke apparatets drift.

☀ Du vil kunne se sprekker på grillplaten i sten; ikke fortvil, dette er en naturlig konsekvens av oppvarmingen.



MILJØBESKYTTELSE

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

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



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Seuraa perusvarotoimia, muun muassa seuraavia ohjeita:

- 1 Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvarainen tai henkinen toimintakyky on heikentynyt, tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan/ohjeistetaan, ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai tehdä hoitotoimia, jos he eivät ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alla. Pidä laite ja kaapeli alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- 2 Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.
- 3 Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

Älä upota laitetta nesteeseen.

Jotkut osat eivät ole yhtä kuumia kuin muut, mutta kaikki osat kuitenkin kuumenevat. Älä koske – käytä patakintaita tai taitettua pyyhettä.

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

vain kotikäyttöön

VALMISTELU

- 1 Aseta laite vakaalla, tasaisella ja kuumuutta kestäväälle alustalle.
- 2 Säilytä laitetta ja sen johtoa poissa työtason laidalta ja poissa lasten ulottuvilta.
- 3 Kiinnitä metallinen grillilevy tukien päälle.
- 4 Kiinnitä kivinen grillilevy tukien sisälle.
- 5 Irrota raclette-pannut alustaosasta.

ESILÄMMITYS

- 6 Levytä grillilevylle hieman ruokaöljyä tai voita.
- Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.**
- 7 Laita pistoke kiinni pistorasiaan.
- 8 Aseta lämpötilansäädin asentoon 5.
- Paina ja vapauta -valitsin.. Valo syttyy.
- 9 Anna metallisen grillilevyn lämmetä 3–4 minuuttia.
- 10 Anna kivisen grillilevyn lämmetä 25-30 minuuttia.

piirroksat	4 tuki	8 valo
1 kivinen grillilevy	5 alusta	9 raclette-pannut
2 metallinen grillilevy	6 nappi	 konepesun kestävä
3 lämpöelementti	7 lämpötilansäätö	

GRILLIN KÄYTTÄMINEN

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

OHUKAISET

- 19 Voit paistaa ohukaisia metallisilla grillilevyillä, isoja isoissa syvennyksissä ja pieniä pienissä syvennyksissä.
- 20 Kaada pieni määrä taikinaa syvennyksen keskelle.
- 21 Levitä se tasaiseksi muovilastalla tai puisella lusikalla.
- 22 Odota kunnes pinnassa ei ole enää nestettä ja ohukaista voidaan siirtää hieman.
- 23 Aseta lasta ohukaisen kolmasosan alle ja käännä.
- 24 Nosta reunaa ja tarkasta ohukaisen alapuoli.
- 25 Sen tulee olla mieluummin kullankeltainen kuin ruskea.
- 26 Siirrä ohukainen ritilälustalle.
- 27 Jos ohukainen on liian ruskea, vähennä hieman lämpöä, kun paistat seuraavan ohukaisen.
- 28 Jokainen taikinaerä on erilainen.

vinkkejä ja ohjeita

- Paksuus riippuu kananmunien ja nesteen suhteesta; jos nestettä enemmän = ohukaiset ohuempia, kananmunia enemmän = ohukaiset paksumpia.
- Voit myös maustaa taikinaa lisäämällä sokeria, yrttejä, mausteita tai tilkan olutta.
- Sokerin lisääminen saa ohukaiset pysymään paremmin koossa pinottaessa sekä kestävämmän käsittelyä.
- Kokeile erilaisia jauhoja (täysjyväjauhosta tulee paksumpi taikina).

reseptejä

ml = millilitraa

g = grammaa

 = kananmuna, keskikokoinen (53-63g)

 = hyppysellinen

annoksesta tulee 12 ohukaista

250 g tavallisia jauhoja

3 

500 ml maitoa

1  suolaa

Siilaa jauhot kulhoon. Lisää suola. Sekoita joukkoon kananmunat. Sekoita joukkoon maito. Lopeta nesteen lisääminen, kun taikinan koostumus on kermamainen. Anna seistä 1-2 tuntia ennen käyttöä.

annoksesta tulee 40 ohukaista

1 kg tattarijauhoa

250 ml maitoa

haaleaa vettä

3 

1  Suolaa

Siilaa jauhot kulhoon. Lisää suola. Sekoita joukkoon kananmunat. Sekoita joukkoon maito. Sekoita joukkoon vesi. Lopeta nesteen lisääminen, kun taikinan koostumus on kermamainen. Anna seistä 3-4 tuntia ennen käyttöä.



HOITO JA HUOLTO

 Paina ja vapauta -valitsin.. Valo sammuu.

29 Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.

30 Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.

31 Pese käsin irrotettavat osat.



Voit pestä nämä osat myös pesukoneessa.

32 Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.

33 Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.

✱ Saatat huomata halkeilua kivisessä grillilevyssä – älä huolestu, se normaali seuraus kuumentumisesta.



YMPÄRISTÖN SUOJELU

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

иллюстрации	4 опора	9 раклетницы
1 каменная пластина гриля	5 основание	 можно мыть в посудомоечной машине
2 металлическая пластина гриля	6 кнопка	
3 нагревательный элемент	7 регулятор температуры	
	8 подсветка	

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



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Следуйте основным инструкциям по безопасности, включая следующие:

- 1 Использование данного устройства детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, недостатком опыта или знаний допускается при условии контроля или инструктажа и осознания связанных рисков. Детям запрещено играть с устройством. Очистку и обслуживание устройства могут выполнять дети старше 8 лет при условии наблюдения взрослыми. Храните устройство и кабель в недоступном для детей до 8 лет месте.
- 2 Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.
- 3 Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.
-  Не погружайте прибор в жидкость.
-  Некоторые части нагреваются меньше, чем другие, но все они горячие. Не прикасайтесь к ним – пользуйтесь кухонными перчатками или сложенным полотенцем.
- 4 Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- 5 Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- 6 Готовьте мясо, птицу и продукты их переработки (фарш, рубленые бифштексы и т. д.) до тех пор, пока выделяемый сок не станет прозрачным. Готовьте рыбу до тех пор, пока мякоть не станет полностью матовой.
- 7 Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- 8 Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- 9 Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

только для бытового использования

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 1 Устанавливайте прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность.
- 2 Держите прибор вдали от краев рабочей поверхности и в недоступных для детей местах.
- 3 Расположите металлическую пластину гриля над верхней частью опор.



4 Расположите каменную пластину гриля в верхнюю часть опор.

5 Снимите с основания раклетницы.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

6 Смажьте пластину гриля небольшим количеством растительного или сливочного масла.

★ Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.

7 Вставьте вилку в розетку.

8 Установите регулятор температуры на 5.

⏏ Нажмите и отпустите кнопку. Включится подсветка.

9 Прогрейте металлическую пластину гриля в течение 3–4 минут.

10 Прогрейте каменную пластину гриля в течение 25–30 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

11 Тонко нарежьте мясо с овощами и обжарьте их на верхней части гриля.

12 За 5 минут до готовности пищи на гриле растопите в раклетницах сыр.

13 Рассчитывайте одну раклетницу на одного человека.

14 Каждую раклетницу наполняйте сыром на три четверти.

15 Поместите раклетницы на основание под нагревательный элемент.

16 Подождите, пока пищи будет готова, а сыр растоплен.

17 Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.

⏏ Нажмите и отпустите кнопку. Подсветка погаснет.

18 Подавайте сыр с приготовленными продуктами.

БЛИНЫ

19 На металлических пластинах гриля можно печь блины, большие на большом круге, маленькие на маленьких.

20 Налейте небольшое количество жидкого теста в центр круга.

21 Размажьте его с помощью пластиковой лопатки или деревянной ложки.

22 Подождите, пока поверхность перестанет быть жидкой, чтобы тесто можно было слегка перемещать.

23 Вставьте лопатку под треть блина и переверните его.

24 Поднимите край блина для проверки нижней его стороны.

25 Она должна быть золотистого, а не коричневого цвета.

26 Уберите блин на проволочный поднос.

27 Если блин слишком коричневого цвета, для приготовления следующего блина слегка уменьшите температуру.

28 Каждая порция жидкого теста будет отличаться от других.

полезные советы

- Толщина зависит от соотношения яйца к жидкости; больше жидкости = тоньше блины, больше яйца = толще блины.
- Вы можете сдобрить тесто сахаром, кухонными травами, специями или добавлением небольшого количества пива.
- Добавление сахара делает блины более липкими при их складывании в стопку и во время обращения с ними они более подвержены разрыванию.
- Попробуйте использовать другие сорта муки (из обойной муки получается более густое тесто).

рецепты

ml = миллилитры

g = граммы

🥚 = яйцо, среднее (53-63г)

🧂 = щепотка

для приготовления 12 блинов

250 g мука

3 🥚

500 ml молоко

1 🧂 соль

Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Смешайте с яйцами. Смешайте с молоком.

Прекратите добавлять жидкость, когда тесто достигнет кремообразной консистенции.

Выдержите тесто на протяжении 1-2 часов перед его использованием.

для приготовления 40 блинов

1 kg гречневой муки

250 ml молоко

слегка теплая вода

3 🥚

1 🧂 соль

Насыпьте муку в чашу. Добавьте яйцо. Смешайте с яйцами. Смешайте с молоком. Смешайте

с водой. Прекратите добавлять жидкость, когда тесто достигнет кремообразной

консистенции. Выдержите тесто на протяжении 3-4 часов перед его использованием.

👁 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

☐ Нажмите и отпустите кнопку. Подсветка погаснет.

29 Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.

30 Протрите поверхность чистой влажной тканью.

31 Съемные детали следует мыть вручную.

🧼 Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.

32 Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.

33 Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.

★ Вы можете заметить трещины на каменной пластине гриля – не волнуйтесь, это естественные последствия нагрева.

🚫 ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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



DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Dodržujte základní bezpečnostní pokyny, jako jsou:

- 1 Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými či mentálními schopnostmi nebo osoby, které výrobek nikdy nepoužívaly nebo jej neznají, pokud tak činí pod dozorem/byly poučeny a rozumí souvisejícím rizikům. S přístrojem si nesmějí hrát děti. Děti nesmějí provádět čištění a běžnou údržbu, pokud nedosáhly věku alespoň 8 let a nejsou-li pod dozorem. Přístroj i kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
 - 2 Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.
 - 3 Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.
-  Neponořujte přístroj do kapaliny.
-  Všechny části nejsou stejně horké, ale horké jsou všechny. Takže se jich nedotýkejte a používejte rukavice na vaření či přeložený ručník.
- 4 Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
 - 5 Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
 - 6 Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
 - 7 Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
 - 8 Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
 - 9 Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.

jen pro domácí použití

PŘÍPRAVA

- 1 Umístěte spotřebič na stabilní, rovnou plochu odolnou vůči teple.
- 2 Umístěte spotřebič i kabel mimo okraje pracovních ploch a mimo dosah dětí.
- 3 Kovovou grilovací plotnu umístěte nad horní části podpěr.
- 4 Kamennou grilovací plotnu umístěte dovnitř horních částí podpěr
- 5 Vyjměte raclette pánve ze základny.

PŘEDEHŘÁTÍ

- 6 Grilovací plotnu potřete trochou oleje na vaření nebo máslem.
-  Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.
- 7 Zasuňte zástrčku do zásuvky.
 - 8 Regulátor teploty nastavte na symbol 5.
-  Stiskněte a uvolněte tlačítko. Rozsvítí se kontrolka.
- 9 Nechte kovovou grilovací plotnu 3-4 minuty nahřát.
 - 10 Nechte kamennou grilovací plotnu 25-30 minut nahřát.

POUŽÍVÁNÍ GRILU

- 11 Maso a zeleninu nakrájejte na tenké plátky a opečte na plotnách grilu.

nákresy	4 podpěra	8 kontrolka
1 kamenná grilovací plotna	5 základna	9 raclette pánve
2 kovová grilovací plotna	6 tlačítko	 vhodné pro mytí v myčce
3 topná spirála	7 regulátor teploty	

12 Asi 5 minut předtím, než bude jídlo hotové, si připravte na raclette pánvích sýr.

13 Jedna raclette pánve je pro jednu osobu.

14 Každou raclette pánve naplňte do tří čtvrtin sýrem.

15 Raclette pánve položte na základnu pod topnou spirálu.

16 Čekejte, dokud nebude jídlo hotové a sýr rozpuštěný.

17 Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.

 Stiskněte a uvolněte tlačítko. Kontrolka zhasne.

18 Sýr podávejte k připravenému jídlu.

PALAČINKY

19 Na kovových grilovacích plotnách můžete dělat palačinky – velké palačinky na velkém kruhu, malé na malých kruzích.

20 Doprospěďte plotny nalijte malé množství těsta.

21 Těsto rozprostřete plastovou stěrkou nebo zadní stranou vařečky.

22 Počkejte, až povrch palačinky přestane být tekutý a s palačinkou bude možné zlehka hýbat.

23 Lopatkou palačinku pod jednou třetinou podeberte a otočte ji.

24 Zvedněte okraj, abyste zjistili, jak vypadá palačinka zespodu.

25 Měla by být spíše dozlatova než dohněda.

26 Palačinku přesuňte na drátěný podnos.

27 Pokud je palačinka příliš dohněda, u další lehce snižte teplotu.

28 Každá dávka těsta bude jiná.

nápady a tipy

- Tloušťka se odvíjí od poměru vajec a mléka; tekutější těsto = tenčí palačinky, více vajec = silnější palačinky.
- Těsto můžete ochutit cukrem, bylinkami, kořením nebo kapkou piva.
- Po přidání cukru se palačinky budou pravděpodobně více lepit, když budou naskládány na sobě, a při manipulaci snáze trhat.
- Vyzkoušejte jiné druhy mouky (s celozrnnou moukou docílíte hustší těsto).

recepty

ml = mililitry

g = gramy

 = vejce, střední (53-63 g)

 = špetka

na 12 palačinek

250 g jemná pšeničná mouka

500 ml mléko

3 

1  sůl

Prosejte mouku do mísy. Přidejte sůl. Vmíchejte vejce. Vmíchejte mléko. Jakmile těsto zkrémovatí, přestaňte mléko dolévat. Těsto nechte před použitím 1-2 hodiny odležet.

na 40 palačinek

1 kg pohanková mouka

3 

250 ml mléko

1  sůl

vlažná voda

Prosejte mouku do mísy. Přidejte sůl. Vmíchejte vejce. Vmíchejte mléko. Vmíchejte vodu. Jakmile těsto zkrémovatí, přestaňte mléko dolévat. Těsto nechte před použitím 3-4 hodiny odležet.

PÉČE A ÚDRŽBA

 Stiskněte a uvolněte tlačítko. Kontrolka zhasne.

29 Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.

30 Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.



31 Ručně umyjte snímatelné díly.



Tyto díly můžete umýt v myčce na nádobí.

32 Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.

33 Poškození je pak pouze kosmetického rázu, čili nemělo by dojít k ovlivnění provozu přístroje.

✱ Na kamenné grilovací desce můžete zaregistrovat praskliny – neznepokojujte se, jde o přirozený jev způsobený teplem.



OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

nákresy	4 držiak	8 svetelná kontrolka
1 kamenná grilovacia platňa	5 základná doska	9 grilovacie panvičky
2 kovová grilovacia platňa	6 tlačidlo	 vhodný do umývačky riadu
3 ohrievacie teleso	7 regulátor teploty	

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

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

Dodržiujte základné bezpečnostné opatrenia, vrátane:

- 1 Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí ak sú pod dozorom/poučení a sú si vedomí s tým spojených rizík. Deti sa s prístrojom nemajú hrať. Čistenie a používateľská údržba nemajú byť vykonávané deťmi ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Prístroj a elektrickú šnúru uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- 2 Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.
- 3 Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 Neponárajte spotrebič do tekutiny.

 Niektoré časti sú menej horúce ako iné, ale všetky sú horúce. Nedotýkajte sa ich – používajte chňapky alebo zloženú utierku.

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

len na domáce použitie

PRÍPRAVA

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

PREDHRIATIE

- 6 Grilovaciu platňu potrite trochu kuchynského oleja alebo maslom.
-  Nepoužívajte nízkotučnú nátierku – môže na grile prihorieť.
- 7 Vložte zástrčku do zásuvky na stene.



- 8 Regulátor teploty nastavte na 5.
☞ Stlačte a pusťte tlačidlo. Zsvieti svetelná kontrolka.
9 Kovovú grilovaciu platňu nechajte zohrievať 3-4 minúty.
10 Kamennú grilovaciu platňu nechajte zohrievať 25-30 minút.

👁️ **POUŽÍVANIE GRILU**

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

👁️ **PALACINKY**

- 19 Palacinky môžete robiť na kovovej grilovacej platni, veľké na veľkej, malé na malých platniach.
20 Do stredu platne nalejte malé množstvo cesta.
21 Rozotrite ho plastovou stierkou alebo obrátenou stranou drevenej lyžice.
22 Počkajte, kým povrch prestane byť tekutý a palacinka sa dá trochu pohnúť.
23 Pod tretinu palacinky vložte varešku a palacinku obráťte.
24 Nadvihnite okraj a skontrolujte spodnú časť palacinky.
25 Mala by byť viac zlatá než hnedá.
26 Preložte palacinku na drôtenú mriežku.
27 Ak je palacinka príliš hnedá, pred prípravou ďalšej trochu znížte teplotu.
28 Každá dávka cesta bude iná.

radý a tipy

- Hustota závisí od pomeru vaječ k tekutine; viac tekutiny = tenšie palacinky, viac vaječ = hrubšie palacinky.
- Cesto môžete ochutiť cukrom, bylinkami, korením, alebo trochu piva.
- Pridanie cukru môže spôsobiť, že sa budú palacinky jedna na druhú lepiť, ak budú poukladané na sebe, a trhať pri prekladaní.
- Vyskúšajte iné druhy múky (z celozrnej múky bude cesto hustejšie).

recepty

ml = mililitrov

g = gramov

🍳 = vajece, stredné (53-63g)

🍴 = štipka

na 12 palacinkiek

250 g čistá múka

3 🍳

500 ml mlieko

1 🍴 soľ

Múku preosejte do misy. Pridajte soľ. Vmiešajte vajíčka. Vmiešajte mlieko. S pridávaním tekutiny prestaňte, keď cesto dosiahne krémovú konzistenciu. Cesto nechajte pred prípravou odležať 1-2 hodiny.

na 40 palacinkiek

1 kg pohánková múka

250 ml mlieko

vlažnej vody

3 🍳

1 🍴 soľ

Múku preosejte do misy. Pridajte soľ. Vmiešajte vajíčka. Vmiešajte mlieko. Vmiešajte vodu. S pridávaním tekutiny prestaňte, keď cesto dosiahne krémovú konzistenciu. Cesto nechajte pred prípravou odležať 3-4 hodiny.

STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

 Stlačte a pustte tlačidlo. Svetelná kontrolka zhasne.

29 Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.

30 Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.

31 Odnímateľné časti umývajte ručne.



Tieto časti môžete umývať v umývačke riadu.

32 Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.

33 Prípadné poškodenie by malo byť iba kozmetické, a nemalo by ovplyvniť fungovanie prístroja.

✱ Na kamennej grilovacej platni si môžete všimnúť praskliny – neobávajte sa, je to prirodzený dôsledok zahrievania.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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



POMEMBNA VAROVALA

Sledite osnovnim varnostnim ukrepom, vključno z:

- 1 To napravo smejo uporabljati otroci, stari najmanj 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem, če so pri tem pod nadzorom/dobijo navodila in razumejo s tem povezana tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave, če niso starejši od 8 let ter pod nadzorom. Napravo in kabel varujte pred dosegom otrok, mlajših od 8 let.
- 2 Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.
- 3 Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

Naprave ne potaplajte v tekočino.

Nekateri deli niso tako vroči kot drugi, vendar so vsi vroči. Ne dotikajte se jih – uporabite rokavice za pečico ali prepognjeno krpo.

- 4 Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
- 5 Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- 6 Meso, perutnino in sorodne izdelke (mleto meso, burgerji itd.) pecite toliko časa, da so sokovi bistri. Ribe pecite toliko časa, da je meso v celoti neprosojno.
- 7 Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- 8 Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- 9 Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

samo za gospodinjsko uporabo

PRIPRAVA

- 1 Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- 2 Napravo in kabel imejte postavljene stran od robov delovne mize in zunaj dosega otrok.
- 3 Kovinsko ploščo žara namestite nad vrhe podpor.
- 4 Kamnito ploščo žara namestite znotraj vrhov podpor.
- 5 Ponvice za raclette odstranite z osnovne enote.

PREDGREVANJE

- 6 Ploščo žara obrišite z malo jedilnega olja ali masla.
- Ne uporabljajte namazov z nizko vsebnostjo maščobe – na žaru se lahko zažgejo.
- 7 Vtič vstavite v električno vtičnico.
- 8 Nastavitev temperature nastavite na 5.
- Pritisnite in spustite gumb. Zasedila bo lučka.
- 9 Kovinsko ploščo žara pustite, da se segreva 3–4 minute.
- 10 Kamnito ploščo žara pustite, da se segreva 25–30 minut.

POLNJENJE ŽARA

- 11 Meso ali zelenjavo narežite na tanko in skuhajte na vrhu žara.

risbe	4 podpora	8 lučka
1 kamnita plošča žara	5 podstavek	9 ponvice za raclette
2 kovinska plošča žara	6 gumb	 primerno za pomivanje v pomivalnem stroju
3 grelnik	7 nastavev temperature	

12 Približno 5 minut pred pripravo hrane na žaru pripravite sir v ponvich za raclette.

13 Za vsako osebo pripravite eno ponvico.

14 Vsako ponvico napolnite s sirom do treh četrtin.

15 Ponvice za raclette postavite na podstavek pod grelnik.

16 Počakajte, da je hrana kuhana in se sir stopi.

17 Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.

 Pritisnite in spustite gumb. Lučka se izključi.

18 Postrezite sir s kuhano hrano.

PALAČINKE

19 Palačinke lahko pečete na kovinskih ploščah žara, velike na velikem, male pa na majhnih krogih.

20 Na sredino kroga razlijte malo testa.

21 Razlijte ga z lopatico iz umetne mase ali hrbtom lesene žlice.

22 Počakajte, da površina več ni tekoča in lahko palačinko nekoliko premaknete.

23 Pod eno tretjino palačinke potisnite lopatico in palačinko obrnite.

24 Dvignite rob, da preverite, kakšna je palačinka od spodaj.

25 Biti mora zlate, ne rjave barve.

26 Palačinko prenesite na žičnat pladenj.

27 Če je palačinka preveč rjava, za naslednjo palačinko nekoliko zmanjšajte temperaturo.

28 Vsako testo je drugačno.

nasveti in zvijače

- Debelina je odvisna od razmerja med količino jajc in tekočine; več ko je tekočine = bolj tanke palačinke, več ko je jajc = bolj debele palačinke.
- Testo lahko oplemenitite s sladkorjem, zelišči, začimbami ali kančkom piva.
- Sladkor povzroči, da se palačinke, položene ena na drugo, zlepijo, pri rokovanju pa se rade raztrgajo.
- Poskusite še druge vrste moke (s polnozrnato moko bo testo bolj gosto).

recepti

ml = mililitri

g = grami

 = jajce, srednje (53–73 g)

 = ščepec

zadošča za 12 palačink

250 g gladka moka

500 ml mleko

3 

1  sol

Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Umešajte jajca. Umešajte mleko. Prenehajte dodajati tekočino, ko postane testo kremasto. Pred uporabo naj testo 1-2 uri počiva.

zadošča za 40 palačink

1 kg ajdova moka

3 

250 ml mleko

1  sol

mlačna voda

Moko presejte v skledo. Dodajte sol. Umešajte jajca. Umešajte mleko. Umešajte vodo. Prenehajte dodajati tekočino, ko postane testo kremasto. Pred uporabo naj testo 3-4 uri počiva.

NEGA IN VZDRŽEVANJE

 Pritisnite in spustite gumb. Lučka se izključi.

29 Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.

30 Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.



31 Odstranljive dele pomijte ročno.



Te dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

32 Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.

33 Morebitne poškodbe bodo vplivale samo na videz in ne na delovanje naprave.

✱ Morda boste opazili razpoke na kamniti plošči žara – ne skrbite, to je naravna posledica segrevanja.



ZAŠČITA OKOLJA

V izogib onesnaževanju okolja in ogrožanju zdravja zaradi nevarnih snovi v električnih ter elektronskih napravah, naprave s to oznako ni dovoljeno zavreči med nesortirane odpadke.

Namesto tega jih je treba oddati na zbirno mesto, znova uporabiti ali reciklirati.

diagrams	4 support	8 light
1 stone grill plate	5 base	9 raclette pans
2 metal grill plate	6 button	 dishwasher safe
3 heating element	7 temperature control	

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions, including:

- 1 This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and cable out of reach of children under 8 years.
 - 2 This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.
 - 3 If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.
-  Don't immerse the appliance in liquid.
 -  Some parts aren't as hot as others, but they're all hot. Don't touch – use oven gloves or a folded towel.
 - 4 Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
 - 5 Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
 - 6 Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
 - 7 Unplug the appliance when not in use.
 - 8 Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
 - 9 Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

household use only

PREPARATION

- 1 Sit the appliance on a stable, level, heat-resistant surface.
- 2 Keep the appliance and cable away from the edges of worktops and out of reach of children.
- 3 Fit the metal grill plate over the tops of the supports.
- 4 Fit the stone grill plate inside the tops of the supports.
- 5 Remove the raclette pans from the base unit.

PREHEAT

- 6 Wipe the grill plate with a little cooking oil or butter.
-  Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.
- 7 Put the plug into the power socket.
- 8 Set the temperature control to 5.
-  Press and release the button. The light will glow.



- 9 Let the metal grill plate heat for 3-4 minutes.
- 10 Let the stone grill plate heat for 25-30 minutes.

USING THE GRILL

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

CREPES

- 19 You may make crepes on the metal grill plates, large ones on the large circle, small ones on the small circles.
- 20 Pour a small amount of batter in the centre of the circle.
- 21 Spread it with a plastic spatula or the back of a wooden spoon.
- 22 Wait till the surface is no longer liquid and the crepe can be moved slightly.
- 23 Insert a spatula under a third of the crepe, and turn it over.
- 24 Lift the edge to check the underside of the crepe.
- 25 It should be golden, rather than brown.
- 26 Move the crepe to a wire tray.
- 27 If the crepe is too brown, reduce the temperature slightly for the next one.
- 28 Each batch of batter will be different.

hints and tips

- Thickness depends on the ratio of egg to liquid; more liquid = thinner crêpes, more egg = thicker crêpes.
- You can season the batter with sugar, herbs, spices, or a dash of beer.
- Adding sugar makes crêpes more likely to stick together when stacked, and likely to tear when handled.
- Try other types of flour (wholemeal flour will produce thicker batter).

recipes

ml = millilitres

g = grams

 = egg, medium (53-63g)

 = pinch

makes 12 crepes

250 g plain flour

3 

500 ml milk

1  salt

Sift the flour into a bowl. Add the salt. Stir in the eggs. Stir in the milk. Stop adding liquid when the batter reaches a creamy consistency. Rest the batter for 1-2 hours before use.

makes 40 crepes

1 kg buckwheat flour

250 ml milk

lukewarm water

3 

1  salt

Sift the flour into a bowl. Add the salt. Stir in the eggs. Stir in the milk. Stir in the water. Stop adding liquid when the batter reaches a creamy consistency. Rest the batter for 3-4 hours before use.

CARE AND MAINTENANCE

- ☐ Press and release the button. The light will go off.
- 29 Unplug the appliance and let it cool.

30 Wipe all surfaces with a clean damp cloth.

31 Hand wash the removable parts.



You may wash these parts in a dishwasher.

32 If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.

33 The damage should be cosmetic only, and should not affect the operation of the appliance.

★ You may notice cracking on the stone grill plate – don't worry, this is a natural consequence of heating.



ENVIRONMENTAL PROTECTION

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

