DOMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
NÁVOD K POUŽITÍ

STEEN GRILL - RACLETTE

PIERRADE - RACLETTE

STEINGRILL - RACLETTE

STONE GRILL - RACLETTE

DO-9039G

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie.
La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstuktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Raparatur von einer dritten Partei zurückzuführen
sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase.

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **DO9039G**
Type nr. of appliance

Naam
Nom .....
Name
Name

Adres
Adresse .....
Adresse
Address

Aankoopdatum
Date d'achat .....
Kaufdatum
Date of purchase

ZÁRUČNÍ LIST

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:
1. trvání záruky: 2 roky
2. poskytování záruky:
a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení
c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje
3. záruka se nevztahuje
a) na mechanické poškození
b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
4. záruka zaniká:
- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

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

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz

*Jméno kupujícího
(není nutno vyplňovat)

*Adresa + telefon
(není nutno vyplňovat)

Název a adresa prodejce :

Datum prodeje : Razítko a podpis prodávajícího :

....

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace

Popis vady 2. reklamace

Popis vady 3. reklamace

Záznamy servisu :

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

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

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

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

RECYCLAGE INFORMATIE

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

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obetenie plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RECYCLING INFORMATION

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

Informace o recyklaci odpadu

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

- -

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

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

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

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

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

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen, of mensen met motorische of mentale beperkingen. Ook mensen met een beperkte ervaring of kennis mogen het toestel niet gebruiken, tenzij ze de nodig instructies gekregen hebben of onder toezicht van mensen begaan met hun veiligheid. Zorg er voor dat kinderen niet met het toestel kunnen spelen.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de handleiding zorgvuldig voordat u het toestel in gebruik neemt.
Gebruik het toestel niet wanneer het beschadigd is.
Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistof.
Gebruik het toestel enkel binnenshuis en wees voorzichtig in de buurt van hete oppervlakken en stoffen zoals gordijnen, tafellakens e.d.
Gebruik bij voorkeur een hittebestendige mat onder het toestel en zorg dat de ondergrond vlak en egaal is.
Om de stekker uit het stopcontact te trekken, trekt u aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
Vermijd dat de stekker en het netsnoer in contact komt met hete onderdelen.
Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opruimt.
Gebruik geen andere onderdelen dan die door de fabrikant geleverd.
Raak geen hete onderdelen aan tijdens het gebruik. Gebruik de handvaten.
Maak toestel na elk gebruik schoon omdat het met voedsel in contact komt.
Pas op met olie op het toestel. Olie is sterk ontvlambaar.
Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals messen en vorken op de diverse onderdelen. Dit kan schade veroorzaken aan de steen en de anti-aanbaklaag van de pannetjes.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak het toestel, de steen en de pannetjes zorgvuldig schoon voor het eerste gebruik. (Zie Reiniging).

- Gebruik een dunne laag plantaardige olie op de steen en in de pannetjes. Dit zal aanbakken voorkomen en het reinigen achteraf vergemakkelijken.
- Bij het eerste gebruik kan het verwarmingselement een lichte rook en geur afgeven. Dit is volkomen normaal en onschadelijk. Laat daarom voor het eerste gebruik het toestel 10 minuten voorverwarmen om eventuele residu’s te

verbranden.

- Zet het toestel bij voorkeur op een gemakkelijk te reinigen ondergrond.
- Zorg dat de temperatuurselectieknop op de laagst mogelijke temperatuur staat en steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de temperatuur selectieknop in de hoogst mogelijke stand om voor te verwarmen en ook om te grillen.
- U kunt ook de grill- en baktijd verlengen door de temperatuurselectieknop op een lagere waarde te zetten.

STEEN GRILLEN

- Plaats de steen met de glanzende kant en met de overlooprandjes naar boven.
- Leg zeker geen koude steen op een reeds voorverwarmd toestel.
- Laat het toestel minimaal 10 minuten en maximaal 30 minuten voorverwarmen tot u merkt dat de steen voldoende warm is om op te bakken.
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan om aanbakken te voorkomen. Een fijn laagje zout heeft hetzelfde effect.
- Leg geen bevroren voedsel op de steen, maar ontdooi het eerst.
- Leg geen zuur voedsel (augurken, zilveruitjes) op de steen.
- Raak de steen nooit met uw handen aan als deze warm is.
- Snijd het vlees in kleine blokjes om de baktijd te verkorten.

RACLETTE

- Voor racletten voorziet u per persoon ongeveer 200-250g speciale raclettekaas. Snijd de kaas in dunne plakjes van 2mm.
- Leg de kaas in de raclettepannetjes en zet het pannetje in het toestel in de daarvoor voorziene uitsparingen. De kaas zal in 3-4 minuten klaar zijn. Doe de pannetjes niet te vol.
- Te combineren met uitjes, augurk, sla en stokbrood en aardappeltjes.
- De raclettepannetjes zijn ook geschikt om eieren te bakken of kleine aardappeltjes en zelfs vlees.
- Houd de pannetjes alleen vast aan de handvaten en zorg ervoor geen lege pannetjes te verwarmen.

REINIGING

1. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het toestel reinigt. Wacht tot het toestel voldoende is afgekoeld.
2. Alle externe oppervlakken kunnen worden schoongemaakt met een vochtige doek of spons. Eventueel met water en zeep. Gebruik geen scherpe voorwerpen enkel een houten schraper. Zorg er voor dat er geen water in het toestel kan dringen. Dompel de hete steen niet onder in water.
3. Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen schade toebrengen aan de speciale laag van de steen of de anti-aanbaklaag van de pannetjes.
4. Dompel het toestel niet onder in water en reinig het toestel of de steen niet in de vaatwasmachine.
5. De pannetjes mogen ondergedompeld worden in water en zijn vaatwasmachinebestendig.

INSTRUCTIONS DE SECURITE

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

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

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquantes de l'expérience ou de connaissance, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

INSTRUCTIONS DE SECURITE

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

N'utilisez pas l'appareil, quand il est endommagé.

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.

N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et soyez prudent, si vous l'utilisez à proximité de surfaces chaudes et de tissus, comme des rideaux, des nappes, etc.

Utilisez de préférence un tapis résistant à la chaleur sous l'appareil et veillez à ce que la surface soit plane et égale.

Pour retirer la fiche de la prise de courant, il faut tirer sur la fiche et jamais sur le cordon électrique.

Veillez à ce que la fiche et le cordon électrique n'entrent pas en contact avec des parties chaudes.

Laissez refroidir l'appareil complètement, avant de le nettoyer ou ranger.

N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis par le fabricant.

Ne touchez pas de parties chaudes pendant l'utilisation. Utilisez les poignées.

Comme l'appareil entre en contact avec de la nourriture, il faut le nettoyer après chaque utilisation.

Faites attention, si vous utilisez de l'huile sur l'appareil. L'huile est fortement inflammable.

N'utilisez pas d'objets aigus comme des couteaux et des fourchettes sur les parties différentes pour éviter d'endommager la pierre et la couche anti-adhérente des poêlons.

AVANT LE PREMIER USAGE

Nettoyez bien l'appareil, la pierre et les poêlons avant le premier usage (voir Nettoyage).

- Appliquez une couche mince d'huile végétale sur la pierre et dans les poêlons,

pour éviter le brûlage et faciliter le nettoyage après.

- Lors du premier usage, il est possible que l'élément de chauffe diffuse une légère fumée et odeur. Ceci est parfaitement normal et sans danger. Nous vous conseillons de préchauffer l'appareil pendant 10 minutes, avant le premier usage, pour brûler les résidus éventuels.
- Déposez l'appareil de préférence sur une surface facilement nettoyable.
- Veillez à ce que le bouton de sélection de la température soit sur la température la plus basse et introduisez la fiche dans la prise de courant.
- Tournez le bouton de sélection de la température vers la position maximale pour préchauffer et pour griller.
- Vous pouvez prolonger le temps de gril et de cuisson, en tournant le bouton vers une température plus basse.

GRILLADE SUR PIERRE

- Déposez la pierre avec le côté brillant et les bords de débordement vers le haut.
- Ne déposez pas de pierre froide sur un appareil préchauffé.
- Préchauffez l'appareil pendant au minimum 10 minutes et au maximum 30 minutes, jusqu'à ce que la pierre soit assez chaude pour la cuisson.
- Appliquez une couche mince d'huile végétale, pour éviter le brûlage. Une couche fine de sel a le même effet.
- Ne déposez pas de nourriture congelée sur la pierre, mais décongelez-la d'abord.
- Ne déposez pas de nourriture aigre (cornichons, petits oignons) sur la pierre.
- Ne touchez jamais la pierre avec les mains, si celle-ci est chaude.
- Coupez la viande en petits cubes pour raccourcir le temps de cuisson.

RACLETTE

- Pour manger de la raclette, il faut prévoir environ 200-250g de fromage raclette spécial par personne. Coupez le fromage en tranches minces de 2mm.
- Mettez le fromage dans les poêlons raclette et introduisez le poêlon dans les évidements prévus à cette fin.
- Le fromage sera prêt dans 3-4 minutes. Ne remplissez pas trop les poêlons.
- A combiner avec de petits oignons, des cornichons, de la salade, une baguette et de petites pommes de terre.

- Les poêlons raclette conviennent aussi pour cuire des œufs, de petites pommes de terre et même de la viande.
- Ne maintenez les poêlons que par les poignées et assurez-vous de ne pas chauffer de poêlons vides.

NETTOYAGE

Débranchez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant, avant de nettoyer l'appareil. Attendez jusqu'à ce que l'appareil ait suffisamment refroidi.
Toutes les surfaces externes peuvent être nettoyées avec un chiffon humide ou une éponge, éventuellement avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas d'objets aigus, seulement un grattoir en bois. Veillez à ce qu'il ne puisse pas entrer d'eau dans l'appareil.
N'immergez pas la pierre chaude dans de l'eau.
N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs, pour éviter d'endommager la couche spéciale de la pierre ou la couche anti-adhérente des poêlons.
N'immergez pas l'appareil dans de l'eau et ne nettoyez pas l'appareil ou la pierre dans le lave-vaisselle. Les poêlons peuvent être immergés dans de l'eau et sont résistants au lave-vaisselle.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:

- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen.
- Bauernhöfe.
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter.
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

Achtung: Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung bedient werden.
Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit motorischen oder mentalen Einschränkungen bedient werden. Auch Personen mit wenig Erfahrung und technischer Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder vorheriger Einweisung bedienen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe heißer Oberflächen und in der Nähe von Stoffen, wie Vorhängen, Tischdecken u. dgl. benutzen.
Legen Sie wenn möglich eine hitzebeständige Matte unter das Gerät und achten Sie darauf, dass der
Untergrund flach und gleichmäßig ist.
Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie am Stecker und niemals am Netzkabel.
Vermeiden Sie, dass der Stecker und das Netzkabel mit heißen Teilen in Berührung kommt.
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
Benutzen Sie keine anderen Geräteteile als die vom Hersteller gelieferten.
Berühren Sie keine heißen Teile, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie die Handgriffe.
Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, weil es mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
Gehen Sie vorsichtig mit Öl um, da dieses sich leicht entzünden kann.
Bearbeiten Sie die Geräteteile nicht mit scharfen Gegenständen wie Messern oder Gabeln.
Dies kann den Stein und die Antihaftbeschichtung der Pfännchen beschädigen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Das Gerät, den Stein und die Pfännchen vor dem ersten Gebrauch sorgfältig

reinigen (siehe Reinigung).

- Bedecken Sie den Stein und den Boden der Pfännchen mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl. Dies verhindert Anhaften und erleichtert die Reinigung nach dem Gebrauch.
- Bei der ersten Benutzung kann ein leichter Rauch und Geruch vom Heizelement freigesetzt werden. Das ist völlig normal und unschädlich. Heizen Sie deshalb das Gerät vor der ersten Benutzung 10 Minuten lang vor, um etwaige Rückstände zu verbrennen.
- Stellen Sie das Gerät wenn möglich auf einen leicht zu reinigenden Untergrund.
- Achten Sie darauf, dass der Temperaturregler auf die niedrigstmögliche Temperatur eingestellt ist und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den Temperaturregler zum Vorheizen und zum Grillen auf die höchstmögliche Position.
- Sie können die Grill- und Kochzeit auch verlängern, indem Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Position stellen.

GRILLEN AUF DEM STEIN

- Stellen Sie den Grill mit der glänzenden Seite und den Überlaufränder nach oben auf.
- Legen Sie keinen kalten Stein auf ein bereits vorgeheiztes Gerät.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten und höchstens 30 Minuten lang vorheizen, bis Sie merken, dass der Stein heiß genug ist, um darauf grillen zu können.
- Gießen Sie eine dünne Schicht Öl auf den Stein, um Anhaften zu vermeiden. Eine dünne Schicht Salz hat dieselbe Wirkung.
- Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf den Stein, sondern lassen Sie diese erst auftauen.
- Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel (Gurken, Silberzwiebeln) auf den Stein.
- Berühren Sie den Stein niemals mit den Händen, wenn dieser heiß ist.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Würfel, um die Grillzeit zu verkürzen.

RACLETTE

- Für Raclette benötigen Sie pro Person etwa 200-250g speziellen Raclettekäse. Schneiden Sie den Käse in dünne Scheiben von 2 mm.
- Legen Sie den Käse in die Raclettepfännchen und

stellen Sie das Pfännchen in die dafür vorgesehene Aussparung in das Gerät.

- Der Käse ist nach 3-4 Minuten fertig. Machen Sie die Pfännchen nicht zu voll.
- Kombinierbar mit Zwiebeln, Gurke, Salat, Baguette und Kartoffeln.
- Die Raclettepfännchen sind auch zum Braten von Eiern, Minikartoffeln und sogar Fleisch geeignet.
- Berühren Sie die Pfännchen nur an den Handgriffen und achten Sie darauf, dass keine leeren Pfännchen erhitzt werden.

REINIGUNG

Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
Alle externen Oberflächen können mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt werden. Eventuell mit Wasser und Seife reinigen. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, nur einen Holzschaber. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.
Tauchen Sie den heißen Stein nicht in Wasser.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die spezielle Beschichtung des Steins oder die Antihaftbeschichtung der Pfännchen beschädigen.
Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und reinigen Sie das Gerät oder den Stein nicht in der Spülmaschine.
Die Pfännchen dürfen in Wasser getaucht werden und sind spülmaschinenfest.

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is only for household use or environments of a similar character such as :

- Kitchens that are used by personnel of shops, office or other similar professional environments.
- Farms
- Hotel rooms and motel rooms and other similar environments with a residential character.
- Bed and breakfast or similar.

Attention : this appliance may not be used with an external timer or seperate remote control.

This devise is not for use by persons, including children, with any kind of impairment, such as, physical, sensorial or mental incapacity. These persons are also not permitted to use the devise if they have limited experience or insufficient knowledge, unless they have received the necessary instructions for use or are otherwise being supervised by people ensuring their safety. Make sure that children cannot play with the devise.

Read the manual carefully before using the appliance.

Do not use the appliance if it is damaged.

Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

This appliance is for indoor use only and be careful around hot surfaces and materials such as curtains, tablecloths, etc.

Preferably use a heat-resistant mat under the equipment and make sure the surface is flat and smooth.

Hold the plug and not the electric lead to disconnect the appliance from the electric socket.

Make sure that the plug and the electric lead to do come into contact with hot parts/ surfaces.

Allow the appliance to cool off completely before cleaning or storing it.

Use only the parts supplied by the manufacturer.

Do not touch any hot parts during use. Use the handles.

Clean the appliance each time after use because it comes into contact with food.

Be careful with fats and oils when using the appliance. Fats and oils are highly flammable.

Do not use any sharp objects such as knives and forks on the different parts of the appliance.

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

INSTRUCTIONS FOR FIRST TIME USE

- Before using the appliance carefully clean the stone and the mini pans. (See “Cleaning”).
- Use a thin layer of vegetable oil on the stone and the mini pans. This will prevent sticking and cleaning after use will be easier.

- When using the appliance for the first time a small amount of smoke may be released from the heating element. This is completely normal and harmless. For this reason allow the appliance 10 minutes to preheat before using for the first time in order to burn any possible remaining residues.
- Place the unit preferably on a surface that is easy to clean.
- Make sure that the temperature selection dial is adjusted to the lowest possible temperature and then plug the appliance into the electric socket.
- To preheat and grill adjust the temperature selection dial to the highest possible position.
- By adjusting the temperature selection dial to a lower temperature you can extend the grilling and cooking time.

STONE GRILLING

- Place the stone with its shiny side and overflow edges upwards.
- Never place a cold stone on a preheated appliance.
- Wait until you are sure that the stone is sufficiently hot before cooking on it; allow the appliance a minimum of 10 and maximum 30 minutes to preheat.
- Apply a very thin layer of vegetable oil to the stoner to prevent sticking. A fine layer of salt has the same effect.
- Never place frozen foodstuffs on the stone, always defrost them beforehand.
- Do not place sour foodstuffs (gherkins, pearl onions) on the stone.
- Never touch the hot stone with your bare hands.
- Cut meat into small squares to shorten cooking time.

RACLETTES

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

CLEANING

Before cleaning switch the appliance off by removing the plug from the electric socket. Wait until the appliance has completely cooled off.

All external surfaces can be cleaned with a damp cloth or sponge and possibly with washing up liquid and water. Do not use sharp objects; use only a wooden scraper. Make sure that water does not get into the appliance. Never immerse the appliance in water.

Never use any aggressive of abrasive cleaning agents. These could cause damage to the special non-stick surface layer on the pans.

Do not immerse the appliance in water and never wash it in a dishwashing machine. The mini pans can be immersed in water and are approved for use in dishwashers.