



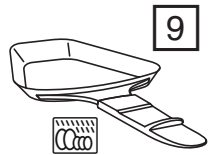
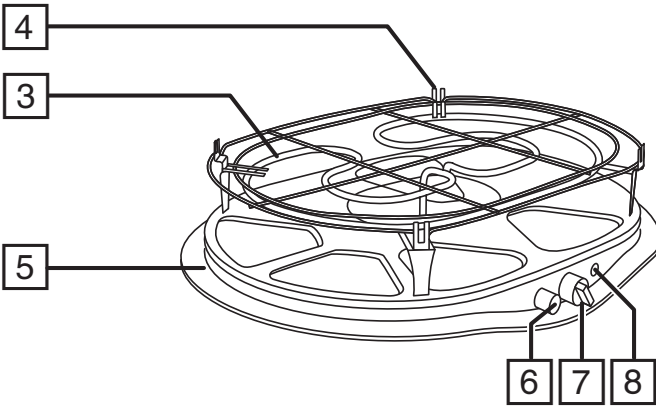
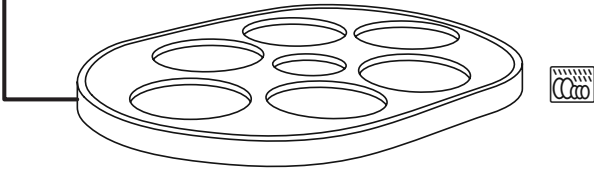
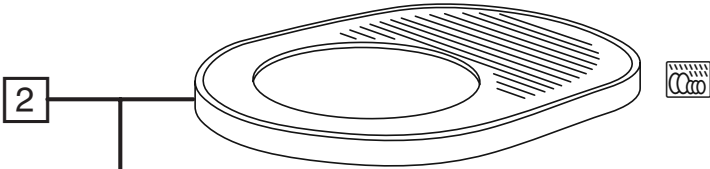
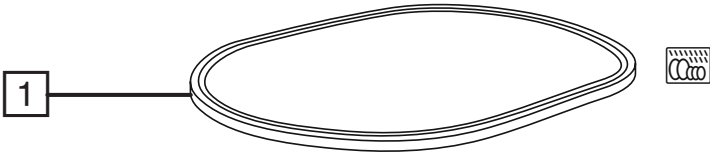
# Russell Hobbs



- GB
- DE
- FR
- NL
- IT
- ES
- PT
- DK
- SE
- NO
- FI
- RU
- CZ
- SK
- PL
- HR
- SI
- GR
- HU
- TR
- RO
- BG
- AE

21000-56

 [www.russellhobbs.com](http://www.russellhobbs.com)



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:

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.

This appliance must not be operated by an external timer or remote control system.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or someone similarly qualified, to avoid hazard.


 **Parts of the appliance are liable to get hot during use.**

-  Do not use this appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Don't use the appliance near or below combustible materials (e.g. curtains).
- Don't wrap food in plastic film, polythene bags, or metal foil. You'll damage the grill and you may cause a fire hazard.
- Cook meat, poultry, and derivatives (mince, burgers, etc.) till the juices run clear. Cook fish till the flesh is opaque throughout.
- Unplug the appliance when not in use.
- Don't use the appliance for any purpose other than cooking food.
- Don't use the appliance if it's damaged or malfunctions.

## HOUSEHOLD USE ONLY

---

### PARTS

- |                      |   |
|----------------------|---|
| 1. Stone grill plate | 6. Button   |
| 2. Metal grill plate | 7. Temperature control  |
| 3. Heating element   | 8. Light  |
| 4. Support           | 9. Raclette pans  |
| 5. Base              |  Dishwasher safe |

---

### 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

1. Wipe the grill plate with a little cooking oil or butter.
2. Don't use low fat spread – it may burn on to the grill.
3. Put the plug into the power socket.
4. Set the temperature control to 5.
5. Press and release the button. The light will come on.
6. Let the metal grill plate heat for 3-4 minutes.
7. Let the stone grill plate heat for 25-30 minutes.

---

## USING THE GRILL

The stone plate takes longer to heat up and therefore retains more heat during cooking. This makes it ideal for crisping up vegetables and breads, and also for searing the outside of meat. Because it retains heat for longer, and will remain hot for several minutes even after you have turned the appliance off, it's also perfect for keeping food warm.

1. Cut the meat or vegetables thinly and cook them on top of the grill.
2. About 5 minutes before the grilled food is ready, cook cheese in the raclette pans.
3. Allow one raclette pan per person.
4. Fill each raclette pan three-quarters full with cheese.
5. Place the raclette pans on the base, below the heating element.
6. Wait till the food has cooked, and the cheese has melted.
7. Remove the cooked food with wooden or plastic tools.
8. Press and release the button. The light will go off.
9. Serve the cheese with the cooked food.

---

## CREPES

1. You may make crepes on the metal grill plates, large ones on the large circle, small ones on the small circles.
2. Pour a small amount of batter in the centre of the circle.
3. Spread it with a plastic spatula or the back of a wooden spoon.
4. Wait till the surface is no longer liquid and the crepe can be moved slightly.
5. Insert a spatula under a third of the crepe, and turn it over.
6. Lift the edge to check the underside of the crepe. It should be golden, rather than brown.
7. Move the crepe to a wire tray.
8. If the crepe is too brown, reduce the temperature slightly for the next one.
9. 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

🥚 = egg, medium (53-63g)

g = grams

👉 = pinch

### Makes 12 crepes

- 250g plain flour
- 500ml milk
- 3 🥚
- 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

- 1kg buckwheat flour
- 250ml milk
- 3 🥚
- 1 👉 salt
- lukewarm water

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

1. Press and release the button. The light will go off.
  2. Unplug the appliance and let it cool.
  3. Wipe all surfaces with a clean damp cloth.
  4. Hand wash the removable parts.
  5. You may wash these parts  in a dishwasher.
- If you use a dishwasher, the harsh environment inside the dishwasher will affect the surface finishes.
  - 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.

## ENERGY EFFICIENCY

These requirements have been calculated in accordance with European Regulation 66/2014/UE.

Energy Efficiency =  $EC_{\text{electric cooking}} < 210$  ( in Wh/kg)

## RECYCLING



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances, appliances and rechargeable and non-rechargeable batteries marked with one of these symbols must not be disposed of with unsorted municipal waste. Always dispose of electrical and electronic products and, where applicable, rechargeable and non-rechargeable batteries, at an appropriate official recycling/collection point.

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:

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.

Dieses Gerät darf nicht von einem externen Timer oder einer Fernsteuerung gesteuert werden.

Weist das Kabel Beschädigungen auf, muss es vom Hersteller, einer Wartungsvertretung des Herstellers oder einer qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um eine mögliche Gefährdung auszuschließen.



Teile des Geräts können während des Betriebs heiß werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Badewanne, einem Behälter oder anderen Gefäßen, die Wasser enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von brennbaren Stoffen (z.B. Vorhängen).
- Lebensmittel keinesfalls in Kunststoffolie, Polyethylenbeuteln oder Metallfolie wickeln. Sie werden den Grill beschädigen und können eine Brandgefahr verursachen.
- 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.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Gerät keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke als zur Zubereitung von Nahrung verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen zeigt.

## NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

---

## ZEICHNUNGEN

- |                 |   |
|-----------------|---|
| 1. Heißer stein | 6. Taste  |
| 2. Metallgrill  | 7. Temperaturregler   |
| 3. Heizelement  | 8. Kontroll-lampe   |
| 4. Halterung    | 9. Pfännchen  |
| 5. Sockel       |  Spülmaschinenfest |

---

## 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

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

---

## VERWENDEN DES GRILLS

Es dauert länger, bis die Steinplatte aufgeheizt ist. Dadurch kann während der Zubereitung mehr Wärme gespeichert werden. Sie eignet sich daher ideal zur Zubereitung von knusprigem Gemüse und Brot sowie zum Kurzanbraten von Fleisch. Sie eignet sich auch sehr gut zum Warmhalten von Speisen, da sie die Hitze länger hält und selbst, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben, noch mehrere Minuten lang warm bleibt.

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

---

## CRÊPES

1. Sie können Crêpes auf dem Metallgrill zubereiten, große Crêpes in den großen kreisrunden Formen, kleine in den kleinen Formen.
2. Gießen Sie ein wenig Teig in die Mitte der Form.
3. Verteilen Sie ihn mit einem Teigverteiler aus Kunststoff oder der Rückseite eines Holzlöffels.
4. Warten Sie solange, bis die Oberfläche nicht mehr flüssig ist und der Crêpe ein wenig bewegt werden kann.
5. Schieben Sie den Pfannenwender unter ein Drittel des Crêpe und drehen Sie ihn um.
6. Heben Sie den Rand an, um die Unterseite des Crêpe zu überprüfen. Diese sollte eher goldbraun als braun sein.
7. Legen Sie den Crêpe auf ein Kuchengitter.
8. Ist der Crêpe zu braun, verringern Sie bei der Zubereitung des nächsten die Temperatur ein wenig.
9. 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

Ⓢ = Ei, mittel (53-63g)

g = Gramm

🥄 = Prise

### Ausreichend für 12 Crêpes

- 250g Weizenmehl
- 500ml Milch
- 3 Ⓢ
- 1 🥄 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

- 1kg Buchweizenmehl
- 250ml Milch
- 3 Ⓢ
- 1 🥄 Salz
- lauwarmes Wasser

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

1. Die Taste drücken und loslassen. Die Kontroll-Lampe erlischt.
  2. Ziehen Sie den Netzstecker vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen.
  3. Alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch abwischen.
  4. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile nur mit der Hand.
  5. Sie können diese Teile  im Geschirrspüler reinigen.
- Bei Verwendung eines Geschirrspülers kann das raue Umfeld im Geschirrspüler die Oberflächenlackierung beschädigen.
  - 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.

---

## ENERGIEEFFIZIENZ

Energieeffizienz =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

Die oben genannten Vorgaben wurden gemäß der Europäischen Verordnung (EU) 66/2014 berechnet.

---

## RECYCLING



Um durch giftige Substanzen hervorgerufene Gefahren für Gesundheit und Umwelt zu vermeiden, dürfen Geräte sowie wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien, die mit einem dieser Symbole gekennzeichnet sind, nicht mit unsortiertem Siedlungsabfall entsorgt werden. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Produkte und gegebenenfalls wiederaufladbare und nicht wiederaufladbare Batterien bei entsprechenden amtlichen Recycling- / Rücknahmestellen.



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:

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.

Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.

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.

 Certaines parties de cet appareil risquent de devenir très chaudes en cours d'utilisation.

- ⊗ Veillez à ne pas utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- Veillez à ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sous des matériaux combustibles (par exemple, des rideaux).
- 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.
- 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.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- Utilisez l'appareil uniquement pour cuisiner de la nourriture.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement.

## POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### SCHÉMAS

- |                              |   |
|------------------------------|---|
| 1. Pierre à griller          | 6. Bouton   |
| 2. Plaque de gril métallique | 7. Thermostat   |
| 3. Élément chauffant         | 8. Voyant   |
| 4. Support                   | 9. Poêlons  |
| 5. Base                      |  Résistant au lave-vaisselle |



---

## 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

1. Frottez la plaque du gril avec un peu d'huile ou de beurre.
2. N'utilisez pas de margarine pauvre en matières grasses; cela risque de brûler dans le gril.
3. Mettez la fiche dans la prise de courant.
4. Réglez le thermostat sur 5.
5. Appuyez et relâchez le bouton . Le voyant s'allume.
6. Laissez la plaque de gril métallique chauffer pendant 3 à 4 minutes.
7. Laissez la pierre à griller chauffer pendant 25 à 30 minutes.

---

## UTILISATION DU GRIL

La plaque de pierre prend plus de temps à se réchauffer et conserve donc plus de chaleur pendant la cuisson. Elle est idéale pour donner une texture croustillante aux légumes et au pain, et aussi pour saisir l'extérieur de la viande. Étant donné qu'elle conserve la chaleur pendant plus longtemps et qu'elle restera chaude pendant plusieurs minutes même après extinction de l'appareil, cette plaque est aussi parfaite pour maintenir les aliments chauds.

1. Découpez la viande ou les légumes finement et faites les cuire sur le dessus du gril.
2. Environ 5 minutes avant que les aliments grillés ne soient prêts, cuisez le fromage dans les poêlons.
3. Prévoyez un poêlon par personne.
4. Remplissez chaque poêlon aux trois quarts avec du fromage.
5. Placez les poêlons sur la base, sous l'élément chauffant.
6. Attendez que les aliments soient cuits et que le fromage ait fondu.
7. Enlevez les aliments cuits avec des outils en bois ou en plastique.
8. Appuyez et relâchez le bouton . Le voyant s'éteint.
9. Servez le fromage avec les aliments cuits.

---

## CRÊPES

1. 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.
2. Versez une petite quantité de pâte au centre du cercle.
3. Étalez la pâte avec une spatule en plastique ou le dos d'une cuillère en bois.
4. Attendez que la surface ne soit plus liquide et que la crêpe puisse être manipulée délicatement.
5. Insérez une spatule sous un tiers de la crêpe et retournez-la.
6. Soulevez le bord pour vérifier le dessous de la crêpe. Il doit être doré, plutôt que brun.
7. Posez la crêpe sur une claie.
8. Si la crêpe est trop brune, diminuez légèrement la température pour la prochaine cuisson.
9. 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

⑥① = œuf de taille moyenne (53-63g)

g = grammes


 = pincée

### Pour la préparation de 12 crêpes

- 250g farine
- 500ml lait
- 3 ⑥①
- 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)
- 250ml lait
- 3 ⑥①
- 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

1. Appuyez et relâchez le bouton. Le voyant s'éteint.
  2. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
  3. Essuyez toutes les surfaces avec un tissu humide et propre.
  4. Lavez à la main les pièces amovibles.
  5. Vous pouvez laver ces pièces  dans un lave-vaisselle.
- Toutefois, les conditions de lavage au lave-vaisselle affecteront la finition de la surface de l'appareil.
  - 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.

---

## EFFICACITÉ ÉNERGIQUE

Efficacité énergétique =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

Les spécifications ci-dessus ont été calculées conformément au règlement européen 66/2014/UE

---

## RECYCLAGE



Afin d'éviter les problèmes occasionnés à l'environnement et à la santé par des substances dangereuses, les appareils et les batteries rechargeables et non rechargeables présentant l'un de ces symboles ne doivent pas être éliminés avec les déchets municipaux non triés. Éliminez dans tous les cas les produits électriques et électroniques et, le cas échéant, les batteries rechargeables et non rechargeables, dans un centre officiel et approprié de collecte/recyclage.



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:


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.

Dit apparaat mag niet bediend worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbedieningssysteem.

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.

 **Delen van het apparaat kunnen heet worden tijdens gebruik.**

-  Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere reservoirs die water of andere vloeistoffen bevatten.
- Gebruik het toestel niet in de buurt van of onder brandbare materialen (bijv. gordijnen).
- Wikkel etenswaren niet in plastic folie, plastic zakjes of aluminiumfolie. Hierdoor beschadigt u de grill en u kunt brand veroorzaken.
- 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.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als hij niet wordt gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het grillen van etenswaren.
- Gebruik het apparaat niet bij beschadigingen of storingen.

## UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

---

### AFBEELDINGEN

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 1. Steengrill         | 6. Knopje   |
| 2. Metalen grillplaat | 7. Temperatuurregelaar  |
| 3. Verwarmingselement | 8. Lampje   |
| 4. Ondersteuning      | 9. Pannetjes  |
| 5. Voetstuk           |  Vaatwasmachinebestendig |

---

### 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

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



---

## DE GRIL GEBRUIKEN

De stenen plaat warmt langzamer op, daardoor houdt hij meer warmte vast tijdens de bereiding. Hij is dan ook ideaal voor het knapperig bakken van groente en brood, en het dichtschroeien van vlees. Omdat hij warmte langer vasthoudt en nog een aantal minuten warm blijft nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, kunt u er ook goed voedsel op warmhouden.

1. Snij vlees of groente in dunne stukjes en kook ze op de bovenkant van de grill.
2. Kook kaas in de pannetjes ongeveer 5 minuten voordat het gegrilde eten klaar is.
3. Gebruik één pannetje per persoon.
4. Vul elk pannetje drie vierde met kaas.
5. Plaat de pannetjes op het voetstuk, onder het verwarmingselement.
6. Wacht totdat het eten gaar is en de kaas gesmolten is.
7. Verwijder de etenswaren met houten of plastic keukengerei.
8. Druk de toets en laat los. Het lampje zal uitgaan.
9. Serveer de kaas in combinatie met het bereide eten.

---

## PANNENKOEKEN

1. 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.
2. Giet een beetje beslag in het midden van de ronde vorm.
3. Verspreid het met een plastic spatel of de achterkant van een houten lepel.
4. Wacht tot het oppervlak niet langer vloeibaar is; de crêpe kan nu een beetje worden verplaatst.
5. Steek een spatel onder een derde van de crêpe en draai deze om.
6. Til de rand op om de onderkant van de crêpe te controleren. De crêpe moet eerder goudkleurig dan bruin zijn.
7. Breng de crêpe over naar een rooster.
8. Wanneer de crêpe te bruin is, verlaagt u de temperatuur voor de volgende crêpe iets.
9. 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

⓪ = ei, medium (53-63g) g = gram  = snuffje

### Voor 12 crêpes

- 250g gewone bloem
- 500ml melk
- 3 ⓪
- 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

- 1kg boekweitmeel
- 250ml melk
- 3 ⓪
- 1  zout
- lauw water

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

1. Druk de toets en laat los. Het lampje zal uitgaan.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
3. Neem alle oppervlakken af met een schone vochtige doek.
4. Was de afneembare onderdelen met de hand.
5. U kunt deze onderdelen  in een vaatwasmachine wassen.
  - Wanneer u de vaatwasmachine gebruikt, zal dit de afwerking van de oppervlakten beïnvloeden.
  - 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.

---

## ENERGIEZUINIGHEID

Energiezuinigheid =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

De bovenstaande eisen zijn berekend volgens de Europese regelgeving 66/2014/UE

---

## RECYCLING



Om milieu- en gezondheidsproblemen door gevaarlijke stoffen te vermijden, mogen apparaten en oplaadbare en niet oplaadbare batterijen met een van deze symbolen niet samen met het huishoudelijk afval worden verwijderd. Breng elektrische en elektronische producten en, indien van toepassing, oplaadbare en niet-oplaadbare batterijen, altijd naar een officieel recycling-/inzamelpunt.

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:

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.

Questo apparecchio non deve essere azionato da un timer esterno o da un sistema telecomandato.

Se il cavo è danneggiato, farlo cambiare dal fabbricante o dal suo agente di servizio, per evitare pericoli.

 Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio potrebbero surriscaldarsi.

-  Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, docce, lavandini o altri recipienti contenenti acqua.
- Non usare l'apparecchio vicino o sotto materiali combustibili (es tende).
- Non avvolgere i cibi in film di plastica, sacchetti di polietene o fogli d'alluminio. Ciò danneggerebbe il grill e potrebbe costituire un pericolo d'incendio.
- 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.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non state utilizzando l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se non per la cottura di cibi.
- Non usare l'apparecchio se è danneggiato o funziona male.

## SOLO PER USO DOMESTICO

---

## IMMAGINI

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 1. Griglia in pietra  | 6. Pulsante   |
| 2. Griglia in metallo | 7. Controllo della temperatura  |
| 3. Elemento scaldante | 8. Spia   |
| 4. Supporto           | 9. Tegami   |
| 5. Base               |  Lavabile in lavastoviglie |

---

## 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

1. Passare un po' di olio da cucina o burro sulla griglia.
2. Non spalmare prodotti ipocalorici poiché potrebbero bruciare sul grill.
3. Inserire la spina nella presa di corrente.
4. Posizionare la temperatura su 5.
5. Premere e rilasciare il pulsante. La spia si accende.
6. Lasciare scaldare la griglia in metallo per 3-4 minuti.
7. Lasciare scaldare la griglia in pietra per 25-30 minuti.

---

## USO DEL GRILL

La piastra in pietra impiega più tempo per riscaldarsi, pertanto trattiene più calore durante la cottura. Questo la rende perfetta per cuocere verdure e pane croccanti, nonché per scottare la parte esterna della carne. Poiché trattiene il calore più a lungo, e rimarrà calda per molti minuti anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio, è perfetta anche per mantenere il cibo in caldo.

1. Tagliare la carne o le verdure sottili e cuocerle sulla griglia.
2. Circa 5 minuti prima che il cibo grigliato sia pronto, cuocere il formaggio nelle padelline.
3. Considerare una padellina a persona.
4. Riempire ogni padellina per tre quarti con il formaggio.
5. Collocare le padelline sulla base, sotto l'elemento scaldante.
6. Attendere fino a quando il cibo è cotto e il formaggio si è sciolto.
7. Rimuovere il cibo cotto con utensili in legno o plastica.
8. Premere e rilasciare il pulsante. La spia si spegne.
9. Servire il formaggio con il cibo cucinato.

---

## CREPES

1. E' possibile preparare le crepes sulla griglia in metallo, quelle grandi sul cerchio grande, quelle piccole sui cerchi piccoli.
2. Versare una piccola quantità di pastella al centro del cerchio.
3. Spalmare con una spatola in plastica o con la parte posteriore di un cucchiaio in legno.
4. Attendere fino a quando la superficie non sarà più liquida e la crêpe potrà essere spostata delicatamente.
5. Inserire una spatola sotto un terzo della crêpe e capovolgerla.
6. Sollevare il bordo per controllare la parte inferiore della crêpe. Dovrà essere dorata, non scura.
7. Spostare la crêpe su un vassoio in metallo.
8. Se la crêpe è troppo scura, ridurre leggermente la temperatura per quella successiva.
9. 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

Ⓞ = uovo, medio (53-63g)

g = grammi

ℓ = pizzico

### Per preparare 12 crêpes

- 250g farina bianca
- 500ml latte
- 3 Ⓞ
- 1 ℓ 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

- 1kg farina di grano saraceno
- 250ml latte
- 3 Ⓞ
- 1 ℓ 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

1. Premere e rilasciare il pulsante. La spia si spegne.
2. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
3. Passare su tutte le superfici un panno pulito inumidito.
4. Lavare a mano le parti rimovibili.
5. Queste parti  sono lavabili in lavastoviglie.
- Se si usa la lavastoviglie, l'ambiente estremo al suo interno altera le finiture superficiali.
- 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.

---

## EFFICIENZA ENERGETICA

Efficienza energetica =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

I suddetti requisiti sono stati calcolati secondo il Regolamento europeo 66/2014/UE

---

## RICICLO



Per evitare problemi di salute ed ambientali dovuti a sostanze pericolose, gli apparecchi e le batterie ricaricabili e non ricaricabili contrassegnati con uno di questi simboli non devono essere smaltiti con i rifiuti urbani indifferenziati. Smaltire i prodotti elettrici ed elettronici e, quando possibile, le batterie ricaricabili e non ricaricabili, in un punto di raccolta autorizzato per il riciclo/la raccolta.



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

---

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

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.

Este aparato no debe ser usado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto.

Si el cable está dañado, éste deberá ser cambiado por el fabricante o su agente de servicio, para evitar peligro.

### Algunas piezas del aparato se calientan durante su uso.

- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles (p.ej., cortinas).
- 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.
- 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.
- Cuando no lo use, desenchufe el aparato.
- No use el aparato para cualquier otro propósito que no sea cocinar comida.
- No use el aparato si está dañado o si no funciona bien.

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

---

## ILUSTRACIONES

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| 1. Plato de piedra para grill | 6. Botón   |
| 2. Plato metálico para grill  | 7. Control de temperatura  |
| 3. Resistencia                | 8. Luz   |
| 4. Soporte                    | 9. Cazos   |
| 5. Base                       |  Apto para lavavajillas |

---

## 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

1. Limpie el plato para grill con un poco de aceite de cocina o mantequilla.
2. No use productos de cocina bajos en grasa, puede que se quemen en la parrilla.
3. Enchufe el aparato a la corriente.
4. Gire el control de temperatura hasta 5.
5. Pulse y suelte el botón. Se encenderá la luz.
6. Deje calentar el plato metálico para grill durante 3-4 minutos.
7. Deje calentar el plato de piedra para grill durante 25-30 minutos.

---

## USO DE LA PARRILLA

La placa de piedra tarda más en calentarse y, por lo tanto, retiene más calor durante la cocción. Esto es ideal para conseguir una textura crujiente de las verduras y el pan, así como para dorar la carne. Como retiene el calor más tiempo y conserva el calor varios minutos incluso después de haber apagado el aparato, también es perfecta para mantener los alimentos calientes.

1. Corte la carne o las verduras en trozos finos y cocínelos sobre la parte superior del grill.
2. Unos 5 minutos antes de que la comida del grill esté lista, caliente queso en los cazos.
3. Calcule un cazo por persona.
4. Rellene de queso tres cuartas partes de cada cazo.
5. Coloque los cazos sobre la base, bajo la resistencia.
6. Espere hasta que la comida esté lista y el queso se haya fundido.
7. Retire los alimentos cocinados con espátulas de plástico o madera.
8. Pulse y suelte el botón. Se apagará la luz.
9. Sirva el queso junto con la comida del grill.

---

## CREPÉS

1. 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.
2. Vierta una pequeña cantidad de masa en el centro del círculo.
3. Extiéndala con una espátula de plástico o con el reverso de una cuchara de madera.
4. Espere hasta que la superficie de la masa no esté líquida y el crepe se pueda separar ligeramente de la superficie del plato.
5. Pase la espátula por debajo de un tercio del crepe y vuélvalo.
6. Levante un extremo del crepe para ver cómo se está cocinando la parte inferior. Deberá estar dorado, sin llegar a tener un color totalmente marrón.
7. Pase el crepe a una bandeja de rejilla.
8. Si el crepe tiene un color demasiado marrón, baje ligeramente la temperatura para cocinar el siguiente.
9. 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

🍳 = huevo, mediano (53-63g.)

g = gramos

🧂 = pizca

### Para 12 crepes

- 250g harina
- 500ml leche
- 3 🍳
- 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

- 1kg harina de trigo sarraceno
- 250ml leche
- 3 🍳
- 1 🧂 sal
- agua tibia

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

1. Pulse y suelte el botón. Se apagará la luz.
  2. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
  3. Limpie todas las superficies con un paño húmedo limpio.
  4. Lave a mano las piezas que puedan separarse.
  5. Puede lavar estas piezas 🧼 en el lavajillas.
- Si usa el lavavajillas, las condiciones adversas durante el lavado pueden afectar a los acabados de las superficies del aparato.
  - 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.

---

## EFICIENCIA ENERGÉTICA

Eficiencia energética =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

Los requisitos indicados más arriba han sido evaluados de conformidad con el Reglamento (UE) 66/2014

---

## RECICLAJE



Para evitar problemas medioambientales y de salud derivados de sustancias peligrosas, los electrodomésticos y las pilas recargables y no recargables en las que aparezca uno de estos símbolos no deben eliminarse junto con los residuos urbanos no seleccionados. Deseche siempre los aparatos eléctricos y electrónicos y, cuando corresponda, las pilas recargables y no recargables, en puntos oficiales de recogida/reciclado adecuados.

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:

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.

Este aparelho não deverá ser posto em funcionamento com um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância. 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.

 É provável que as peças do utensílio fiquem quentes durante a utilização.

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

## APENAS PARA USO DOMÉSTICO

---

## ESQUEMAS

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 1. Placa de grill de pedra | 6. Botão   |
| 2. Placa de grill de metal | 7. Controlo de temperatura   |
| 3. Resistência             | 8. Luz   |
| 4. Suporte                 | 9. Tacinhas de raclette  |
| 5. Base                    |  Lavável na máquina |

---

## 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

1. Limpe a placa de grill com um pouco de óleo de cozinha ou manteiga.
2. Não utilize pastas magras de barrar - estas podem queimar no grelhador.
3. Ligue a ficha à tomada eléctrica.
4. Gire o controlo de temperatura para 5.
5. Pressione e solte o botão. A luz acende.
6. Aguarde por 3-4 minutos que a placa de grill de metal aqueça.
7. Aguarde por 25-30 minutos que a placa de grill de pedra aqueça.

---

## UTILIZAR O GRELHADOR

A placa de pedra demora mais tempo a aquecer, retendo mais calor durante a confeção. É assim ideal para tornar os legumes e o pão estaladiços e também para dourar a camada exterior da carne. Uma vez que retém o calor por mais tempo, significa que se manterá quente durante vários minutos após ter desligado o aparelho, sendo também perfeito para manter a comida quente.

1. Corte a carne ou os vegetais em pedaços finos e cozinhe-os no topo do grill.
2. Nos últimos 5 minutos de cozedura dos alimentos grelhados, cozinhe queijo nas tacinhas de raclette.
3. Considere uma raclette por pessoa.
4. Encha três quartos de cada tacinha de raclette com queijo.
5. Coloque as tacinhas de raclette na base, por baixo da resistência.
6. Aguarde que os alimentos cozinhem e o queijo derreta.
7. Retire os alimentos cozinhados com utensílios de plástico ou madeira.
8. Pressione e solte o botão. A luz apaga.
9. Sirva o queijo com os alimentos cozinhados.

---

## CREPES

1. Pode confeccionar crepes nas placas de grill de metal, grandes no círculo grande e pequenas nos círculos pequenos.
2. Verta uma pequena quantidade de massa no centro do círculo.
3. Espalhe-a com uma espátula de plástico ou a parte de trás de uma colher de pau.
4. Aguarde até que a superfície não se encontre líquida e o crepe possa ser movido ligeiramente.
5. Introduza a espátula por baixo do crepe, cerca de um terço, e vire-o ao contrário.
6. Levante a extremidade para verificar a parte de baixo do crepe. Deverá estar dourada e não castanha.
7. Mova o crepe para uma grelha.
8. Caso o crepe esteja muito escuro, reduza a temperatura ligeiramente para o próximo.
9. 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

⑥ = ovo, médio (53-63 g)

g = gramas

ℓ = pitada

### Serve 12 crepes

- 250g farinha simples
- 500ml leite
- 3 ⑥
- 1 ℓ sal

Peineira 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


- 1kg farinha de trigo
- 250ml leite
- 3 ⑥
- 1 ℓ sal
- água morna

Peineira 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

1. Pressione e solte o botão. A luz apaga.
  2. Desligue o aparelho da corrente elétrica e aguarde que arrefeça.
  3. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido.
  4. Lave à mão as peças removíveis.
  5. Poderá lavar estas peças  na máquina de lavar loiça.
- Se utilizar uma máquina de lavar loiça, o ambiente agressivo no seu interior afectará o acabamento da superfície.
  - 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.

---

## EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Eficiência energética =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

Os requisitos acima foram calculados em conformidade com a norma europeia 66/2014/UE

---

## RECICLAGEM



Para evitar problemas ambientais e de saúde devido a substâncias perigosas, os aparelhos e baterias recarregáveis e não recarregáveis com um destes símbolos não deverão ser eliminados com o lixo doméstico normal. Elimine sempre os produtos elétricos e eletrónicos e, quando aplicável, as baterias recarregáveis e não recarregáveis, no ponto de reciclagem/recolha oficial apropriado.

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:

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.

Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller en fjernbetjening.

Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceværkstedet eller en tilsvarende kvalificeret fagmand, så eventuelle skader undgås.



Dele af apparatet kan blive varme under brug.



Brug ikke dette apparat i nærheden af et badekar, brusebad, håndvask eller andre beholdere med vand.

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

## KUN TIL PRIVAT BRUG

---

## TEGNINGER

- |                    |  |
|--------------------|--|
| 1. Stengrillplade  | 6. Knap  |
| 2. Metalgrillplade | 7. Temperaturvælger  |
| 3. Varmelegeme     | 8. Indikator   |
| 4. Støttefod       | 9. Raclettepander  |
| 5. Base            |  Tåler opvaskemaskine |

---

## 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

1. Smør grillpladen med en smule madolie eller smør.
2. Brug ikke light smøreprodukter – de kan brænde fast på grillen.
3. Tilslut apparatet til strøm.
4. Indstil temperaturen til 5.
5. Tryk og slip knappen. Lampen tænder.
6. Opvarm metalgrillpladen i 3-4 minutter.
7. Opvarm stengrillpladen i 25-30 minutter.

---

## BRUG AF GRILLEN

Stenpladen er længere tid om at varme op og holder derfor bedre på varmen under tilberedning. Det gør den ideel til at sprødstege grøntsager og brød samt til at give dit kød en tynd stegeskorpe. Da den holder på varmen i længere tid og bliver ved med at være varm i flere minutter, selv efter du har slukket for apparatet, er den også perfekt til varmholdelse af mad.

1. Skær kød eller grøntsager fint og tilbered oven på grillen.
2. Cirka 5 minutter inden den grillede mad er klar, tilberedes ost i raclettepanderne.
3. Beregn én raclettepande pr. person.
4. Fyld hver raclettepande trekvart op med ost.
5. Anbring raclettepanderne på basen under varmelegemet.
6. Vent indtil maden er gennemstegt, og osten er smeltet.
7. Tag den tilberedte mad ud med træ- eller plastikredskaber.
8. Tryk og slip knappen. Lampen slukkes.
9. Servér osten sammen med den tilberedte mad.



---

## PANDEKAGER

1. Du kan lave pandekager på metalgrillpladerne, store pandekager på den store cirkel, små på de små cirkler.
2. Hæld en lille smule dej midt på cirklen.
3. Fordel det med en plastik paletkniv eller bagsiden af en træske.
4. Når overfladen ikke længere er flydende, kan pandekagen flyttes forsigtigt.
5. Sæt en paletkniv ind under en tredjedel af pandekagen og vend den.
6. Løft kanten op for at se til pandekagens underside. Den bør være gylden, frem for brun.
7. Læg pandekagen over på en rist.
8. Hvis pandekagen bliver for brun, skal du sænke temperaturen en smule inden næste pandekage.
9. 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

Ⓢ = æg, medium (53-63g)

g = gram

✎ = knivspids

### Til 12 pandekager

- 250g hvedemel
- 500ml mælk
- 3 Ⓢ
- 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

- 1kg boghvedemel
- 250ml mælk
- 3 Ⓢ
- 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

1. Tryk og slip knappen. Lampen slukkes.
  2. Tag apparatets stik ud og lad det køle af.
  3. Tør alle overflader af med en ren, fugtig klud.
  4. Vask de aftagelige dele af i hånden.
  5. Du kan vaske disse dele  i opvaskemaskinen.
- De ekstreme forhold i opvaskemaskinen kan beskadige overfladebelægningen.
  - 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.

---

## ENERGIEFFEKTIVITET

Energieffektivitet =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

Ovenstående krav er beregnet i henhold til europæisk forordning 66/2014/EU

---

## GENBRUG



For at undgå miljø- og sundhedsmæssige problemer forårsaget af farlige stoffer, må apparater og genopladelige og ikke-genopladelige batterier, der er mærket med et af disse symboler, ikke kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald. Udtjente elektriske og elektroniske produkter samt genopladelige og ikke-genopladelige batterier fra produkterne skal afleveres på en godkendt genbrugsplads eller indsamlingssted.

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:

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.

Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller något fjärrkontrollsystem.

Om sladden är skadad måste den ersättas av tillverkaren, serviceombud eller någon med liknande kompetens för att undvika skaderisker.

 Delar av apparaten kan bli heta vid användning.

-  Använd inte denna apparat nära badkar, dusch, handfat eller andra behållare för vatten.
- Använd inte apparaten nära eller under lättantändligt material (t.ex. gardiner).
- Vira inte in ingredienserna i plast-/aluminiumfolie eller plastpåsar vid grillningen – det förstör grillen och det utgör en brandfara.
- Tillaga alla kött- och fågelprodukter, även styckade och malda delar, tills köttsaften tränger igenom. Tillaga fisk tills köttet är fast.
- Dra ut nätsladden när grillen inte används.
- Använd inte grillen för något annat ändamål än det avsedda.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller fungerar dåligt.

## ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

---

## BILDER

- |                      |   |
|----------------------|---|
| 1. Stengrillplatta   | 6. Knapp  |
| 2. Metallgrillplatta | 7. Temperaturreglage  |
| 3. Värmeelement      | 8. Signallampa  |
| 4. Stöd              | 9. Raclettepannor   |
| 5. Basplatta         |  Kan diskas i diskmaskin |

---

## FÖRBEREDELSE

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

---

## FÖRVÄRMA

1. Smörj grillplattan med lite matolja eller matfett.
2. Använd inte fettsnålt matfett i grillen – det kan brinna.
3. Sätt stickproppen i väggkontakten.
4. Vrid temperaturreglaget till 5.
5. Tryck in och släpp upp knappen. Signallampan lyser.
6. Värm upp metallgrillplattan i 3–4 minuter.
7. Värm upp stengrillplattan i 25-30 minuter.

---

## ANVÄNDA GRILLEN

Det tar längre tid för stenplattan att värmas upp och den håller därför mer värme under tillagningen. Detta gör den lämplig för att rosta grönsaker och bröd krispiga, samt för att bryna kött. Eftersom den håller värmen längre kommer den att förbli varm under några minuter efter att du stängt av apparaten. Därför är den också perfekt för att hålla maten varm.

1. Skär köttet eller grönsakerna i små bitar och tillaga dem uppe på grillen.
2. Smält osten i raclettepannorna när det återstår cirka 5 minuter av grilltiden.
3. Beräkna en raclettepanna per person.
4. Fyll varje raclettepanna till tre fjärdedelar med ost.
5. Ställ raclettepannorna på basplattan under värmeelementet.
6. Vänta tills ingredienserna är tillagade och osten har smält.
7. Ta maten från grillen med ett redskap av trä eller plast.
8. Tryck in och släpp upp knappen. Signallampan slocknar.
9. Servera osten tillsammans med de färdiglagade ingredienserna.

---

## PANNKAKOR

1. Du kan grädda pannkakor på metallgrillplattan med den stora cirkeln. Använd metallgrillplattan med små cirklar om du vill grädda crêpes eller plättar.
2. Häll en liten mängd smet i mitten av cirkeln.
3. Sprid ut smeten med en stekspade av plast eller med baksidan av en tråsked.
4. Vänta tills ytan inte längre är flytande och man kan lossa crêpen en aning.
5. Vänd crêpen genom att föra in köksspaden under en tredjedel av crêpen.
6. Lyft upp ett hörn av crêpen för att kontrollera undersidan. Undersidan ska vara gyllenbrun men inte mörkbrun.
7. Flytta över crêpen till ett bakgaller.
8. Om crêpen blir för mörk bör man minska värmen innan man gräddar nästa.
9. 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

Ⓞ = ägg, medelstort (53-63g)

g = gram

☞ = nypa

### För 12 crêpes

- 250g vanligt vetemjöl
- 500ml mjölk
- 3 Ⓞ
- 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


- 1kg bovetemjöl
- 250l mjölk
- 3 Ⓞ
- 1 ☞ salt
- ljumt vatten

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

1. Tryck in och släpp upp knappen. Signallampan slocknar.
  2. Dra ur sladden till apparaten och låt apparaten svalna.
  3. Torka av alla ytor med en ren och fuktig trasa.
  4. Diska avtagbara delar för hand.
  5. Dessa delar  kan diskas i diskmaskin.
- Apparatus ytbehandling kan skadas om man använder diskmaskin.
  - Detta kan endast eventuellt medföra ytlig påverkan som inte inverkar på apparatens funktion.
  - Ett knastrande ljud från stengrillplattan är ingenting att oroa sig för, det är en naturlig konsekvens av uppvärmningen.

---

## ENERGIEFFektivITET

Energieffektivitet =  $E_c < 210$  (in Wh/kg)

Ovan angivna krav har beräknats i enlighet med europeisk förordning 66/2014/UE

---

## ÅTERVINNING



För att undvika miljö- och hälsoproblem pga. farliga ämnen får man inte kassera apparater eller laddningsbara och icke-laddningsbara batterier märkta med någon av dessa symboler i osorterat kommunalt avfall. Elektriska och elektroniska produkter och, där tillämpligt, laddningsbara och icke-laddningsbara batterier ska alltid kasseras vid en lämplig, officiell återvinnings-/uppsamlingsstation.

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

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. Dette apparatet må ikke fungere med en ekstern timer eller fjernkontrollsystem.

Hvis kabelen er skadet så må den bli erstattet av fabrikanten, servicekontoret eller andre som er kvalifiserte for å unngå fare.

 Deler av utstyret vil bli varmt under bruk.

-  Dypp aldri apparatet i væsker, ikke bruk det på badetrom, nær vann eller utendørs.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare stoffer (som f.eks. gardiner).
- Ikke pakk mat i plastfolie, plastposer (av polyetylen), eller metallfolie. Du vil ødelegge grillen og det er brannfarlig.
- Kok kjøtt, fjørfe, og lignende produkter (kjøttdeig, hamburgere, osv.) til saften renner av. Stek fisk til den er ugjennomsiktig.
- Dra ut kontakten til apparatet når det ikke er i bruk.
- Ikke bruk apparatet til andre formål enn å lage mat.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller har mangler.

## KUN FOR BRUK I HJEMMET

---

### FIGURER

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1. Grillplate i sten   | 6. Knapp   |
| 2. Grillplate i metall | 7. Temperaturkontroll  |
| 3. Varmeelement        | 8. Lys   |
| 4. Støtte              | 9. Raclette-panner   |
| 5. Base                |  Kan vaskes i oppvaskmaskin |

---

### FORBEREDELSE

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

---

## FORVARME

1. Smør grillplaten med litt matolje eller smør.
2. Ikke bruk smør med lavt fettinnhold - det kan brenne seg på grillen.
3. Ha kontakten i støpselet.
4. Still inn temperaturkontrollen til 5.
5. Trykk og slipp knappen. Lyset vil komme på.
6. La grillplaten i metall varme seg opp i 3-4 minutter.
7. La grillplaten i sten varme seg opp i 25-30 minutter.

---

## BRUK AV GRILLEN

Det tar lenger tid før steinplaten varmes opp, og derfor beholder den mer varme over lengre tid. Det betyr at den egner seg ypperlig til sprøvarming av grønnsaker og brødmat, samt steking av yttersiden av kjøtt. Fordi den holder på varmen lenger, og holder seg varm i flere minutter etter at du har slått av varmen, er den også perfekt for bruk til å holde maten varm.

1. Skjær opp kjøtt og grønnsaker i tynne biter og tilbered dem opp på grillen.
2. Tilbered ost i raclette-pannene ca. fem minutter før grillmaten er klar.
3. La det være én raclette-panne per person.
4. Fyll hver raclette-panne tre-kvart full med ost.
5. Sett raclette-pannene på basen under varmeelementet.
6. Vent til maten koker og osten har smeltet.
7. Fjern den ferdigkokte maten med kjøkkenverktøy av tre eller plast.
8. Trykk og slipp knappen. Lyset vil slås av.
9. Server osten med den ferdig tilberedte maten.



---

## CRÊPEER

1. Du kan lage crêpeer på grillplaten i metall - store på den store sirkelen og små på de små sirkelene.
2. Hell en liten mengde røre ned i midten av sirkelen.
3. Spre den med en plastspatel eller baksiden av en tresleiv.
4. Vent til overflaten ikke lenger er flytende og crêpeen kan flyttes på.
5. Sett inn en spatel under en tredjedel av crêpeen, og snu den rundt.
6. Løft på kanten for å sjekke undersiden av crêpeen. Det skal være gyllen heller enn brun.
7. Flytt crêpeen over i en rist.
8. Hvis crêpeen er for brun, må du redusere temperaturen noe før du lager den neste.
9. 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

⓪ = egg, medium (53-63g)

g = gram

☞ = klype

### Gir 12 crêpeer

- 250g hvetemel
- 500ml melk
- 3 ⓪
- 1 ☞ salt

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


### Gir 40 crêpeer

- 1kg bokhvetemel
- 250ml melk
- 3 ⓪
- 1 ☞ salt
- lunkent vann

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 kremglignende konsistens. La røren hvile i 3-4 timer før bruk.

---

## BEHANDLING OG VEDLIKEHOLD

1. Trykk og slipp knappen. Lyset vil slås av.
  2. Koble fra apparatet og la det kjøle seg.
  3. Tørk av alle overflater med en ren fuktig klut.
  4. Vask avtakbare deler for hånd.
  5. Du kan vaske disse delene  i oppvaskmaskinen.
- Hvis du bruker oppvaskmaskinen, kan maskinens harde omgivelser innvendig skade overflatebehandlingen.
  - 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.

---

## ENERGIEFFEKTIVITET

Energieffektivitet =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

Kravene over er beregnet i henhold til Kommissjonsforordning (EU) nr. 66/2014

---

## RESIRKULERING



For å unngå miljø- og helseproblemer på grunn av farlige stoffer, må apparater og oppladbare og ikke-oppladbare batterier markert med en av disse symbolene ikke kastes i usortert offentlig avfall. Kast alltid elektriske og elektroniske produkter og, hvis relevant, oppladbare og ikke-oppladbare batterier, på et egnet retursted for offentlig resirkulering/innsamling.



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:

Laitetta saavat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistienvaarainen 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.

Tätä laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kaukosäätimen avulla.

Jos sähköjohto on vahingoittunut, se pitää antaa valmistajan, tämän huoltopalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.

 **Jotkin laitteen osat voivat kuumentua käytössä.**

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

## VAIN KOTIKÄYTTÖÖN

---

## PIIRROKSET

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. Kivinen grillilevy    | 6. Nappi  |
| 2. Metallinen grillilevy | 7. Lämpötilansääti  |
| 3. Lämpöelementti        | 8. Valo   |
| 4. Tuki                  | 9. Raclette-pannut  |
| 5. Alusta                |  Konepesun kestävä |

---

## 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

1. Levytä grillilevylle hieman ruokaöljyä tai voita.
2. Älä käytä vähärasvaisia tuotteita – ne voivat palaa kiinni grilliin.
3. Laita pistorake kiinni pistorasiaan.



4. Aseta lämpötilansäädin asentoon 5.
5. Paina ja vapauta -valitsin. Valo syttyy.
6. Anna metallisen grillilevyn lämmitä 3–4 minuuttia.
7. Anna kivisen grillilevyn lämmitä 25-30 minuuttia.

---

## GRILLIN KÄYTTÄMINEN

Kivilevyn kuumeneminen kestää kauemmin ja tästä syystä se myös säilyttää enemmän lämpöä ruoanvalmistuksen aikana. Se soveltuu erinomaisesti vihanneksien ja leivän rapeaksi paistamiseen ja myös lihan pinnan ruskistamiseen. Koska se säilyttää lämmön pitempään, se säilyy kuumana monta minuuttia sen jälkeen, kun laite on kytketty pois päältä. Soveltuu erittäin hyvin myös ruoan pitämiseen lämpimänä.

1. Paloittele liha tai vihannekset ohuiksi paloiksi ja valmista ne grillin päällä.
2. Noin 5 minuuttia ennen kuin grillattu ruoka on valmis, valmista juusto raclette-pannuissa.
3. Käytä yksi raclette-pannu per henkilö.
4. Täytä jokaiseen raclette-pannuun kolme neljäsosaa juustoa.
5. Aseta raclette-pannut alustalle lämmityselementtien alle.
6. Odota kunnes ruoka on valmis ja juusto on sulanut.
7. Käytä ruoan poisottoon puisia tai muovisia työkaluja.
8. Paina ja vapauta -valitsin. Valo sammuu.
9. Tarjoile juusto valmiin ruoan kanssa.

---

## OHUKAISET

1. Voit paistaa ohukaisia metallisilla grillilevyillä, isoja isoissa syvennyksissä ja pieniä pienissä syvennyksissä.
2. Kaada pieni määrä taikinaa syvennyksen keskelle.
3. Levitä se tasaiseksi muovilastalla tai puisella lusikalla.
4. Odota kunnes pinnassa ei ole enää nestettä ja ohukaista voidaan siirtää hieman.
5. Aseta lasta ohukaisen kolmasosan alle ja käännä.
6. Nosta reunaan ja tarkasta ohukaisen alapuoli. Sen tulee olla mielummin kullankeltainen kuin ruskea.
7. Siirrä ohukainen ritiläalustalle.
8. Jos ohukainen on liian ruskea, vähennä hieman lämpöä, kun paistat seuraavan ohukaisen.
9. 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).

---

## RESEPTIÄ


ml = millilitraa      ☉ = kananmuna, keskikokoinen (53-63g)      g = grammaa      ☞ = hyppysellinen

### Annoksesta tulee 12 ohukaista

- 250g tavallisia jauhoja
- 500ml maitoa
- 3 ☉
- 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

- 1kg tattarijauhoa
- 250ml maitoa
- 3 ⑥
- 1  Suolaa
- haaleaa vettä

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

1. Paina ja vapauta -valitsin. Valo sammuu.
  2. Irrota laite verkkovirrasta ja anna sen jäähtyä.
  3. Pyyhi kaikki pinnat puhtaalla, kostealla liinalla.
  4. Pese käsin irrotettavat osat.
  5. Voit pestä nämä osat  myös pesukoneessa.
- Astianpesukoneen ankara ympäristö voi vaikuttaa pintojen viimeistelyyn.
  - Vahinko on vain kosmeettinen eikä sen pitäisi vaikuta laitteen toimintaan.
  - Saatat huomata halkeilua kivisessä grillilevyssä – älä huolestu, se normaali seuraus kuumentumisesta.

---

## ENERGIATEHOKKUUS

Energiatehokkuus = Ec < 210 ( in Wh/kg)

Edellä mainitut vaatimukset on laskettu eurooppalaisen asetuksen 66/2014/EY mukaisesti



---

## KIERRÄTYS



Jotta vältettäisiin vaarallisista aineista ympäristölle ja terveydelle koituvat haitat, näillä symboleilla varustettuja laitteita sekä ladattavia ja kertakäyttöisiä paristoja ei saa hävittää lajittelemattomana sekajätteenä. Hävitä sähkö- ja elektroniikkatuotteet sekä, mikäli sovellettavissa, ladattavat ja kertakäyttöiset paristot asianmukaiseen viralliseen kierrätys-/keräilypisteeseen.

## РАКЛЕТНИЦА

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:

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.

Прибор не может работать от внешнего таймера или дистанционной системы управления.


Если кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или другим квалифицированным лицом для предотвращения опасности.

 Компоненты устройства нагреваются в процессе использования.

-  Не пользуйтесь устройством вблизи ванны, душа, бассейна или прочих емкостей с водой.
- Не используйте прибор рядом с горючими материалами (например, занавесками) или под ними.
- Не заворачивайте пищевые продукты в полимерную пленку, полиэтиленовые пакеты или металлическую фольгу. Это может привести к повреждению гриля и вызвать возгорание.
- 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.
- Если прибор не используется, отключайте его от сетевой розетки.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи.
- Не используйте прибор, если он поврежден или работает с перебоями.

### ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### ИЛЛЮСТРАЦИИ

- |                                 |   |
|---------------------------------|---|
| 1. Каменная пластина гриля      | 6. Кнопка   |
| 2. Металлическая пластина гриля | 7. Регулятор температуры  |
| 3. Нагревательный элемент       | 8. Подсветка  |
| 4. Опора                        | 9. Раклетницы   |
| 5. Основание                    |  Можно мыть в посудомоечной машине |

---

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Установите 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

Для нагревания каменной плиты требуется относительно больше времени, поэтому она сохраняет больше тепла во время приготовления пищи. Это делает ее идеальным приспособлением для того, чтобы сделать овощи и хлеб хрустящими, а также чтобы обжарить мясо с обратной стороны. Так как плита длительное время сохраняет тепло, оставаясь горячей в течение нескольких минут после выключения прибора, она также пригодится для того, чтобы еда дольше не остывала.

1. Смажьте пластину гриля небольшим количеством растительного или сливочного масла.
2. Не используйте маложирный маргарин – он может пригореть к грилю.
3. Вставьте вилку в розетку.
4. Установите регулятор температуры на 5.
5. Нажмите и отпустите кнопку. Включится подсветка.
6. Прогрейте металлическую пластину гриля в течение 3-4 минут.
7. Прогрейте каменную пластину гриля в течение 25-30 минут.

---

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

1. Тонко нарежьте мясо с овощами и обжарьте их на верхней части гриля.
2. За 5 минут до готовности пищи на гриле растопите в раклетницах сыр.
3. Рассчитывайте одну раклетницу на одного человека.
4. Каждую раклетницу наполняйте сыром на три четверти.
5. Поместите раклетницы на основание под нагревательный элемент.
6. Подождите, пока пищи будет готова, а сыр растоплен.
7. Выньте приготовленную пищу с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.
8. Нажмите и отпустите кнопку. Подсветка погаснет.
9. Подавайте сыр с приготовленными продуктами.



---

## БЛИНЫ

1. На металлических пластинах гриля можно печь блины, большие на большом круге, маленькие на маленьких.
2. Налейте небольшое количество жидкого теста в центр круга.
3. Размажьте его с помощью пластиковой лопатки или деревянной ложки.
4. Подождите, пока поверхность перестанет быть жидкой, чтобы тесто можно было слегка перемещать.
5. Вставьте лопатку под треть блина и переверните его.
6. Поднимите край блина для проверки нижней его стороны. Она должна быть золотистого, а не коричневого цвета.
7. Уберите блин на проволочный поднос.
8. Если блин слишком коричневого цвета, для приготовления следующего блина слегка уменьшите температуру.
9. 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

🥚 = яйцо, среднее (53-63г)

g = граммы

🧂 = щепотка

### Для приготовления 12 блинов

- 250g мука
- 500ml молоко
- 3 🥚
- 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

- 1kg гречневой муки
- 250ml молоко
- 3 🥚
- 1 🧂 соль
- слегка теплая вода

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

1. Нажмите и отпустите кнопку. Подсветка погаснет.
2. Отключите прибор от розетки и дайте ему остыть.
3. Протрите поверхность чистой влажной тканью.
4. Съемные детали следует мыть вручную.
5. Эти детали  можно мыть в посудомоечной машине.
- Экстремальная среда внутри прибора может влиять на покрытие.
- Повреждения могут быть только внешними, не влияющими на работу прибора.
- Вы можете заметить трещины на каменной пластине гриля – не волнуйтесь, это естественные последствия нагрева.

---

## ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

Энергоэффективность — Es < 210 (in Wh/kg)

Указанные выше требования рассчитаны в соответствии с Постановлением ЕС 66/2014/UE

---

## ПОВТОРНАЯ ПЕРЕРАБОТКА



Во избежание воздействия вредных веществ на окружающую среду и здоровье приборы и батареи одноразового или многократного использования, помеченные одним из этих символов, необходимо утилизировать отдельно от несортированных бытовых отходов. Обязательно утилизируйте электрические и электронные изделия, а также (если это применимо) батареи одноразового или многократного использования в соответствующих официальных пунктах повторной переработки / сбора отходов.

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:

Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, sensorickými 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.

Tento spotřebič nesmí být ovládán externím časovačem nebo systémem dálkového ovládání.

Pokud je poškozený kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba podobně kvalifikovaná, aby nedošlo k riziku.

 Části zařízení mohou být během používání horké.

-  Tento přístroj nepoužívejte v blízkosti van, sprch, umyvadel či jiných nádob obsahujících vodu.
- Přístroj nepoužívejte blízko či pod hořlavými materiály (např. záclonami).
- Potraviny nebalte do plastových fólií, polyetylenových sáčků či alobalu. Poškodíte gril a hrozí nebezpečí vzniku požáru.
- Maso, drůbež a druhotné výrobky (mleté maso, burgery, atd.) připravujeme tak dlouho, dokud výrazně nepouští šťávu. Rybu grilujeme tak dlouho, dokud celkově neztmavne.
- Když přístroj nepoužíváte, vytáhněte jej ze sítě.
- Přístroj nepoužívejte k žádným jiným účelům než k přípravě jídla.
- Nepoužívejte žádné kovové či ostré předměty – poškodili byste nepřilnavý povrch.

## JEN PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

### NÁKRESY

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| 1. Kamenná grilovací plotna | 6. Tlačítko   |
| 2. Kovová grilovací plotna  | 7. Regulátor teploty  |
| 3. Topná spirála            | 8. Kontrolka  |
| 4. Podpěra                  | 9. Raclette pánve   |
| 5. Základna                 |  Vhodné pro mytí v myčce |

### 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 částí podpěr.
4. Kamennou grilovací plotnu umístěte dovnitř horních částí podpěr
5. Vyjměte raclette pánve ze základny.

### PŘEDEHŘÁTÍ

1. Grilovací plotnu potřete trochou oleje na vaření nebo máslem.



2. Nepoužívejte nízkotučný tuk – mohl by na grilu vzplanout.
3. Zasuňte zástrčku do zásuvky.
4. Regulátor teploty nastavte na symbol 5.
5. Stiskněte a uvolněte tlačítko. Rozsvítí se kontrolka.
6. Nechte kovovou grilovací plotnu 3-4 minuty nahřát.
7. Nechte kamennou grilovací plotnu 25-30 minut nahřát.

---

## POUŽÍVÁNÍ GRILU

Kamenná deska se zahřívá déle, čili během vaření pak i déle drží teplo, což je ideální pro přípravu křupavé zeleniny nebo pečiva, a stejně tak pro prudké osmahnutí masa. Protože deska drží teplo déle a zůstává horká i několik minut poté, co přístroj vypnete, je rovněž ideální pro udržování teploty potravin.

1. Maso a zeleninu nakrájejte na tenké plátky a opečte na plotnách grilu.
2. Asi 5 minut předtím, než bude jídlo hotové, si připravte na raclette pávních sýr.
3. Jedna raclette pánev je pro jednu osobu.
4. Každou raclette pánev naplňte do tří čtvrtin sýrem.
5. Raclette pánev položte na základnu pod topnou spirálu.
6. Čekejte, dokud nebude jídlo hotové a sýr rozpuštěný.
7. Hotové jídlo vyjměte pomocí dřevěných či plastových nástrojů.
8. Stiskněte a uvolněte tlačítko. Kontrolka zhasne.
9. Sýr podávejte k připravenému jídlu.

---

## PALAČINKY

1. Na kovových grilovacích plotnách můžete dělat palačinky – velké palačinky na velkém kruhu, malé na malých kruzích.
2. Doprostřed plotny nalijte malé množství těsta.
3. Těsto rozprostřete plastovou stěrkou nebo zadní stranou vařečky.
4. Počkejte, až povrch palačinky přestane být tekutý a s palačinkou bude možné zlehka hýbat.
5. Lopatkou palačinku pod jednou třetinou podeberte a otočte ji.
6. Zvedněte okraj, abyste zjistili, jak vypadá palačinka zespodu. Měla by být spíše dozlatova než dohněda.
7. Palačinku přesuňte na drátěný podnos.
8. Pokud je palačinka příliš dohněda, u další lehce snižte teplotu.
9. 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

🍳 = vejce, střední (53-63 g)

g = gramy

🍴 = špetka

### Na 12 palačinek

- 250g jemná pšeničná mouka
- 500ml 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

- 1kg pohanková mouka
- 250ml mléko
- 3 ⑥⑩
- 1 šálek 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

1. Stiskněte a uvolněte tlačítko. Kontrolka zhasne.
  2. Přístroj vypojte ze sítě a nechte vychladnout.
  3. Všechny plochy otřete čistým vlhkým hadrem.
  4. Ručně umyjte snímatelné díly.
  5. Tyto díly  můžete umýt v myčce na nádobí.
- Extrémní prostředí uvnitř myčky může ovlivnit povrchovou úpravu zařízení.
  - 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.

---

## ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Energetická účinnost =  $E_c < 210$  (in Wh/kg)

Výše uvedené požadavky byly vypočteny v souladu s nařízením (EU) č. 66/2014

---

## RECYKLACE



Aby nedocházelo k ničení životního prostředí a zdraví kvůli obsaženým nebezpečným látkám, přístroje a dobíjecí i nedobíjecí baterie označené jedním z těchto symbolů nesmějí být vyhazovány do směsného komunálního odpadu. Elektrické a elektronické výrobky, a pokud to přísluší, i dobíjecí i nedobíjecí baterie, vždy likvidujte na oficiálním recyklačním/sběrném místě.



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:

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.

Tento spotrebič nesmie byť ovládaný prostredníctvom externého časového spínača alebo diaľkového ovládania.

Ak je prívodný kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným technikom alebo iným kvalifikovaným odborníkom, aby nedošlo k riziku.

 **Jednotlivé diely zariadenia sa môžu pri používaní zahrievať.**

- ⊗ Nepoužívajte tento prístroj v blízkosti vane, sprchy, umývadla alebo iných nádob s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič v blízkosti alebo pod horľavými materiálmi (napr. záclonami).
- Nebrať potraviny do plastikovej fólie, polyetylénových sáčkov alebo alobalu. Poškodíte gril a môžete spôsobiť riziko požiaru.
- Mäso, hydinu a jedlá z nich (mleté mäso, hamburgery, atď.) grilujte, až kým z nich nevytečá čistá šťava. Rybu grilujte dovtedy, kým nie je mäso vo všetkých častiach nepriehľadné.
- Keď prístroj nepoužívate, odpojte ho z elektrickej siete.
- Nepoužívajte prístroj na žiadny iný účel okrem prípravy jedla.
- Nepoužívajte tento spotrebič, ak je poškodený alebo má poruchu.

## LEN NA DOMÁCE POUŽITIE

---

### NÁKRESY

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Kamenná grilovacia platňa | 6. Tlačidlo  |
| 2. Kovová grilovacia platňa  | 7. Regulátor teploty   |
| 3. Ohrievacie teleso         | 8. Svetelná kontrolka  |
| 4. Držiak                    | 9. Grilovacie panvičky   |
| 5. Základná doska            |  Vhodný do umývačky riadu |

---

### 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

1. Grilovaciu platňu potrite trochou kuchynského oleja alebo maslom.
2. Nepoužívajte nízkoúčinnú nátierku – môže na grile prihorieť.
3. Vložte zástrčku do zásuvky na stene.
4. Regulátor teploty nastavte na 5.
5. Stlačte a pusťte tlačidlo. Zsvieti svetelná kontrolka.
6. Kovovú grilovaciu platňu nechajte zohrievať 3-4 minúty.
7. Kamennú grilovaciu platňu nechajte zohrievať 25-30 minút.

---

## POUŽÍVANIE GRILU

Kamenej platni trvá dlhšie, kým sa zohreje a preto udržiava počas varenia viac tepla. Preto je ideálna na opečenie zeleniny a chleba do chrumkava, a tiež na prudké opečenie mäsa. Keďže udrží teplo dlhšie a zostane teplá aj niekoľko minút potom, ako prístroj vypnete, je tiež vynikajúca na udržanie teplého jedla.

1. Nakrájajte mäso alebo zeleninu na tenké plátky a grilujte ich na vrchnej časti grilu.
2. Asi 5 minút pred dokončením grilovania pripravte syr v grilovacích panvičkách.
3. Pripravte jednu grilovaciu panvičku na osobu.
4. Každú grilovaciu panvičku naplňte do troch štvrtín syrom.
5. Položte grilovacie panvičky na základnú dosku, pod ohrievacie teleso.
6. Počkajte, kým sa nepripraví jedlo na grile a syr neroztopí.
7. Hotové jedlo vyberajte pomocou dreveného alebo plastového náradia.
8. Stlačte a pusťte tlačidlo. Svetelná kontrolka zhasne.
9. Syr podávajte s grilovaným jedlom.

---

## PALACINKY

1. Palacinky môžete robiť na kovovej grilovacej platni, veľké na veľkej, malé na malých platniach.
2. Do stredy platne nalejte malé množstvo cesta.
3. Rozotrite ho plastovou stierkou alebo obrátenou stranou drevenej lyžice.
4. Počkajte, kým povrch prestane byť tekutý a palacinka sa dá trochu pohnúť.
5. Pod tretinu palacinky vložte varešku a palacinku obráťte.
6. Nadvihnite okraj a skontrolujte spodnú časť palacinky. Mala by byť viac zlatá než hnedá.
7. Preložte palacinku na drôtenú mriežku.
8. Ak je palacinka príliš hnedá, pred prípravou ďalšej trochu znížte teplotu.
9. Každá dávka cesta bude iná.



---

## RADY A TIPY

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

---

## RECEPTY

ml = mililitrov

🍳 = vajce, stredné (53-63g)

g = gramov



👉 = štipka

### Na 12 palaciek

- 250g čistá múka
- 500ml mlieko
- 3 🍳
- 1 👉 soľ

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


### Na 40 palacínok

- 1kg pohánková múka
- 250ml mlieko
- 3 
- 1  soľ
- vlažnej vody

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

---

## STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

1. Stlačte a pusťte tlačidlo. Svetelná kontrolka zhasne.
  2. Spotrebič vytiahnite zo zásuvky a nechajte vychladnúť.
  3. Všetky povrchy utrite čistou vlhkou utierkou.
  4. Odnímateľné časti umývajte ručne.
  5. Tieto časti  môžete umývať v umývačke riadu.
- Extrémne prostredie v umývačke riadu môže zmeniť povrchovú úpravu príslušenstva.
  - 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.

---

## ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

Energetická účinnosť =  $E_c < 210$  (vo Wh/kg)

Požiadavky uvedené vyššie boli vypočítané v súlade s Nariadením Komisie (EÚ) č. 66/2014/EÚ

---

## RECYKLÁCIA



Aby nedochádzalo k ohrozeniu zdravia a životného prostredia vplyvom nebezpečných látok, prístroje a nabíjacie a nenabíjacie batérie označené niektorým z týchto symbolov nesmú byť likvidované s netriedeným komunálnym odpadom. Elektrické a elektronické výrobky a prípadne nabíjacie a nenabíjacie batérie vždy odovzdajte na príslušnom oficiálnom mieste pre recykláciu / zber.

Instrukcję należy przeczytać, zachować, przekazać kolejnemu użytkownikowi, jeśli odstępujemy urządzenie innej osobie. Wyjmij z opakowania przed użyciem.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA


Postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa, między innymi:

Niniejszy sprzęt nie jest przeznaczony do użytkowania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, lub osoby nie mające doświadczenia lub znajomości sprzętu, chyba że odbywa się to pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją użytkowania sprzętu, przekazanej przez osoby odpowiadające za ich bezpieczeństwo. Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem.

Urządzeniem nie można sterować przy pomocy regulatora czasowego, ani też zdalnie.

 Powierzchnie urządzenia rozgrzewają się.

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub specjalistyczny zakład naprawczy w celu uniknięcia zagrożenia.

 Nie należy używać tego urządzenia w pobliżu wanny, prysznica, umywalki lub innych naczyń zawierających wodę.

- Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. firanek).
- Nie owijaj żywności w przeźroczystą folię lub folię aluminiową i nie wkładaj do torby z polietylenu. Grill ulegnie uszkodzeniu i może dojść do pożaru.
- Piecz mięso, drób, i ich pochodne (mielone, hamburgery, itp.), aż będzie wyciekać czysty sos. Przyrządzaj ryby, aż w całości będą gotowe do spożycia.
- Odłącz urządzenie od sieci, kiedy nie jest używane.
- Nie używaj urządzenia do innych celów niż przygotowywanie potraw.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia lub jeśli zaczęło wadliwie działać.

## TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

### RYSUNKI

- |                     |  |
|---------------------|--|
| 1. Płyta kamienna   | 6. Przycisk  |
| 2. Płyta metalowa   | 7. Regulator temperatury   |
| 3. Element grzewczy | 8. Lampka  |
| 4. Podpora          | 9. Mini-patelnia do raclette   |
| 5. Podstawa         |  Można myć w zmywarce |

### PRZYGOTOWANIE

1. Ustaw urządzenie na stabilnej, równej i termoodpornej powierzchni.
2. Urządzenie oraz przewód zasilający powinny być oddalone od krawędzi blatu i poza zasięgiem dzieci.
3. Nałóż płytę metalową na wierzch podpór.
4. Włóż płytę kamienną w podpór.
5. Wyjmij mini-patelnie do raclette z podstawy.



---

## WSTĘPNE PODGRZANIE

1. Wetrzyj w płytę trochę oliwy lub masła.
2. Nie rozprowadzaj substancji z niską zawartością tłuszczu - mogą zapalić się na urządzeniu.
3. Włóż wtyczkę w gniazdko sieciowe.
4. Ustaw regulator temperatury na 5.
5. Naciśnij i zwolnij przycisk. Zaświeci się lampka.
6. Płyta metalowa powinna się nagrzewać przez 3-4 minut.
7. Płyta kamienna powinna się nagrzewać przez 25-30 minut.

---

## WŁÓŻ DO GRILLA

Kamienna płyta rozgrzewa się wolniej i dlatego w czasie gotowania zatrzymuje więcej ciepła. Jest idealnym rozwiązaniem przy podpiekaniu warzyw i chleba, a także opiekaniu kawałków mięsa. Ponieważ zatrzymuje ciepło przez dłuższy czas i jest nadal gorąca jeszcze przez kilka minut po wyłączeniu urządzenia, idealnie się nadaje do utrzymywania temperatury ciepłych potraw.

1. Cienko pokrojone mięso lub jarzyny ułóż na wierzchu grilla.
2. Po około 5 minutach jedzenie z grilla jest gotowe, ser przypiekaj w mini-patelniach do raclette.
3. Mini-patelnia do raclette zawiera porcję dla jednej osoby.
4. Każdą mini-patelnię napełnij serem w trzech czwartych.
5. Ustaw mini-patelnię do raclette na podstawie pod elementem grzejnym.
6. Poczekaj, aż jedzenie się usmaży, a ser się roztopi.
7. Gotowe potrawy wyjmuj narzędziami kuchennymi z drewna lub plastiku.
8. Naciśnij i zwolnij przycisk. Światelko zgaśnie.
9. Podawaj ser razem z usmażonym jedzeniem.

---

## NALEŚNIKI

1. Możesz usmażyć naleśniki na płytach metalowych, duże naleśniki na dużym kole, małe na małych kołach.
2. Wylej niewielką ilość ciasta na środek koła.
3. Rozprowadź ciasto plastikową szpatułką lub spodnią częścią drewnianej łyżki.
4. Poczekaj, że ciasto nie będzie już płynne i naleśnik można przemieszczać.
5. Włóż łopatkę pod naleśnik i obróć go na drugą stronę.
6. Unieś brzeg naleśnika, aby sprawdzić spód. Powinien być złoty, nie brązowy.
7. Przełóż naleśnik na drucianą tackę.
8. Jeśli naleśnik jest bardzo brązowy, zmniejsz trochę temperaturę.
9. Każda porcja ciasta będzie inna.

---

## SUGESTIE I WSKAZÓWKI

- Grubość zależy od proporcji jaj do płynu; więcej płynu = cieńsze naleśniki, więcej jaj = grubsze naleśniki.
- Ciasto możesz doprawić cukrem, ziołami, przyprawami, lub odrobiną piwa.
- Dodanie cukru może spowodować, że naleśniki się skleją jeden na drugim i przy ich rozdzielaniu mogą się rozrywać.
- Wypróbuj różne rodzaje mąki (ciasto z mąki razowej będzie gęściejsze).

---

## PRZEPISY KULINARNE

ml = mililitry

Ⓞ = jajo, średnie (53-63g)

g = gramy

Ⓕ = szczypta

### Na 12 naleśników

- 250g mąka pszenna
- 500ml mleko
- 3 Ⓞ
- 1 Ⓕ sól

Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Wbij jaja. Zmieszaj z mlekiem. Nie dodawaj więcej płynu, gdy ciasto uzyska konsystencję śmietany. Przed użyciem odstaw ciasto na 1-2 godzin.

### Na 40 naleśników

- 1kg mąki gryczanej
- 250ml mleko
- 3 Ⓞ
- 1 Ⓕ sól
- ciepła woda

Mąkę przesiej do miski. Dodaj sól. Wbij jaja. Zmieszaj z mlekiem. Wlej wodę i mieszaj. Nie dodawaj więcej płynu, gdy ciasto uzyska konsystencję śmietany. Przed użyciem odstaw ciasto na 3-4 godzin.

---

## KONSERWACJA I OBSŁUGA

1. Naciśnij i zwolnij przycisk. Światelko zgaśnie.
2. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i ostudź urządzenie.
3. Wytrzyj wszystkie powierzchnie czystą wilgotną szmatką.
4. Inne części należy myć ręcznie.

 Te części można myć w zmywarce.

- Środki używane w zmywarkach mogą źle wpłynąć na wykończenie powierzchni urządzenia.
- Szkody po wyjęciu ze zmywarki mogą być tylko kosmetyczne i nie powinny wpływać na działanie urządzenia.
- Jeśli na płycie kamiennej pojawią się pęknięcia, nie przejmuj się - jest to skutek nagrzewania płyty.

---

## EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Efektywność energetyczna =  $E_c < 210$  (in Wh/kg)

Powyższe wymagania zostały obliczone zgodnie z Rozporządzeniem Europejskim 66/2014/UE

PL

---

## RECYKLING



Aby uniknąć problemów środowiskowych i zdrowotnych spowodowanych niebezpiecznymi substancjami, sprzętu, akumulatorów i baterii oznaczonych jednym z tych symboli nie należy wyrzucać z nieposortowanymi odpadami komunalnymi. Produkty elektryczne i elektroniczne, w tym, baterie jednorazowe i akumulatory, należy zawsze utylizować w odpowiednim publicznym punkcie zbiórki odpadów/recyklingu.

Pročitajte upute, držite ih na sigurnom mjestu, prosljedite ih ako dajete uređaj. Uklonite cijelo pakiranje prije uporabe.

---

## VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Poštujte osnovne sigurnosne mjere, uključujući slijedeće:

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom i znanjem ako su pod nadzorom ili rade po uputama, te razumiju uključene opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju vršiti djeca ako nisu starija od 8 godina i moraju biti pod nadzorom. Držite uređaj i kabel van dosega djece mlađe od 8 godina. Ovaj uređaj ne smije biti kontroliran vanjskim tajmerom ili sustavom daljinskog upravljanja.

Ako je kabel oštećen, radi izbjegavanja opasnosti, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili osoba slične stručnosti.

 Površine uređaja će postati vruće.

- Nemojte koristiti ovaj uređaj u blizini kada, tuševa, umivaonika ili drugih posuda s vodom.
- Nemojte koristiti uređaj blizu ili ispod zapaljivih materijala (npr. zavjesa).
- Nemojte stavljati namirnice u plastičnu foliju, polietilenske vrećice ili aluminijsku foliju. Time može doći do oštećenja roštilja i može se izazvati požar.
- Kuhajte meso, perad i prerađevine (mljeveno meso, hamburgere, itd) dok se iz njih ne pojavi bistri sok. Kuhajte ribu dok joj boja ne postane potpuno mutna.
- Iskopčajte uređaj iz utičnice kad nije u uporabi.
- Nemojte koristiti uređaj u bilo koju drugu svrhu osim za pečenje hrane.
- Nemojte koristiti uređaj ako je oštećen ili neispravan.

## ISKLUČIVO ZA KUĆNU UPORABU

---

### CRTEŽI

- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1. Kamena ploča roštilja  | 6. Gumb  |
| 2. Metalna ploča roštilja | 7. Kontrolna tipka temperature   |
| 3. Grijač                 | 8. Indikatorsko svjetlo  |
| 4. Nosač                  | 9. Lopatice za raklet  |
| 5. Postolja               |  Prikladno za pranje u perilici |

---

### PRIPREMA

1. Postavite uređaj na stabilnu, ravnu površinu, otpornu na toplinu.
2. Držite uređaj i kabel daleko od ivica radnih površina i van dosega djece.
3. Postavite metalnu ploču roštilja preko gornjih dijelova nosača.
4. Postavite kamenu ploču roštilja unutar gornjih dijelova nosača.
5. Izvadite lopatice za raklet s postolja.

---

### PRETHODNO ZAGRIJAVANJE

6. Premažite ploču roštilja s malo jestivog ulja ili maslaca.
7. Nemojte koristiti posne premaze jer mogu izgorjeti na roštilju.
8. Stavite utikač u utičnicu.



9. Postavite kontrolnu tipku temperature na 5.
10. Pritisnite i otpustite tipku. Svjetlo će se upaliti.
11. Ostavite metalnu ploču roštilja da se grije 3-4 minuta.
12. Ostavite kamenu ploču roštilja da se grije 25-30 minuta.

---

## STAVLJANJE NAMIRNICA NA ROŠTILJ

Kamenoj ploči treba više vremena da se zagrije i stoga zadržava veću toplinu tijekom kuhanja. To je čini idealnom za dobijanje hrskavog povrća i kruha, te za poprživanje mesa izvana. Budući da zadržava toplinu dulje vrijeme i da ostaje vruća nekoliko minuta čak i nakon što se isključili uređaj, ona je savršena i za održavanje hrane toplom.

1. Izrežite meso ili povrće na tanke kriške i pecite ih na gornjem dijelu roštilja.
2. Oko 5 minuta prije nego što je hrana na roštilju ispečena, stavite sir u lopaticu za raklet.
3. Pripremite jednu lopaticu za raklet po osobi.
4. Napunite svaku lopaticu za raklet sirom do tri četvrtine.
5. Postavite lopaticu za raklet na postolje, ispod grijača.
6. Pričekajte dok se hrana ne ispeče i dok se sir ne istopi.
7. Izvadite pečenu hranu uz pomoć drvenih ili plastičnih kuhinjskih pomagala.
8. Pritisnite i otpustite tipku. Svjetlo će se ugasi.
9. Služite sir s pečenom hranom.

---

## PALAČINKE

1. Možete praviti palačinke na metalnim pločama roštilja, velike na velikom krugu, male na malim krugovima.
2. Ulijte malu količinu tijesta za palačinke u sredinu kruga.
3. Razmažite ga plastičnom lopaticom ili stražnjim dijelom kuhače.
4. Pričekajte dok površina nije više u tekućem stanju i dok se palačinka može lagano pomjeriti.
5. Uvucite lopaticu ispod jedne trećine palačinke i okrenite je.
6. Podignite ivicu kako bi ste provjerili donji dio palačinke.
7. Trebao bi biti zlataste, radije nego smečkaste boje.
8. Prebacite palačinku na rešetkasti pladanj.
9. Ako je palačinka previše smeđe boje, malo smanjite temperaturu za sljedeću.
10. Svaka mješavina tekućeg tijesta bit će drugačija.

---

## SAVJETI I PRIJEDLOZI

- Debljina ovisi o omjeru jaja u tekućini; tečnije tijesto = tanje palačinke, više jaja = deblje palačinke.
- Možete začiniti tekuće tijesto šećerom, aromatičnim biljem, začinima ili s nekoliko kapi piva.
- Ako dodate šećer, vrlo je vjerojatno da će se palačinke zalijepiti jedna za drugu kad se naslažu i da će se istrgati kad se njima rukuje.
- Pokušajte koristiti drugačiju vrstu brašna (brašnom od cjelovitog zrna tekuće tijesto bit će gušće).



---

## RECEPTI

ml = mililitri

Ⓞ = jaje, srednje (53-63g)

g = grami



☞ = prstohvat

### Za 12 palačinki

- 250g običnog brašna
- 500ml mlijeka
- 3 Ⓞ
- 1 ☞ soli

Prosijte brašno u zdjeli. Dodajte sol. Umiješajte jaja. Umiješajte mlijeko. Prestanite dodavati vodu kad tekuće tijesto dostigne kremastu konzistentnost. Ostavite tekuće tijesto da se odmori 1-2 sata prije uporabe.

## Za 40 palačinki


- 1kg heljedinog brašna
- 250ml mlijeka
- 3 
- 1  soli
- mlake vode

Prosijte brašno u zdjeli. Dodajte sol. Umiješajte jaja. Umiješajte mlijeko. Umiješajte vodu. Prestanite dodavati vodu kad tekuće tijesto dostigne kremastu konzistentnost. Ostavite tekuće tijesto da se odmori 3-4 sata prije uporabe.

---

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Pritisnite i otpustite tipku. Svjetlo će se ugasi.
2. Izvucite utikač iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.
3. Obrišite sve površine čistom vlažnom krpom.
4. Operite ručno odvojive dijelove.

 Te dijelove možete prati u perilici.

- Ako perete u perilici, grubo okruženje u perilici može utjecati na premaze površine.
- Oštećenje treba biti samo kozmetičko i ne treba utjecati na rad uređaja.
- Možda ćete primijetiti pukotine na kamenoj ploči roštilja; ne brinite, to je prirodna posljedica grijanja.

---

## ENERGETSKA UČINKOVITOST

Energetska učinkovitost =  $E_c < 210$  (in Wh/kg)

Gornji uvjeti izračunati su u skladu s Uredbom Komisije (EU) br. 66/2014.

---

## RECIKLAŽA



Kako bi se izbjegle štetne posljedice na okoliš i zdravlje zbog opasnih supstanci, uređaji i punjive i nepunjive baterije obilježene jednim od ovih simbola ne smiju se zbrinjavati kao nerazvrstani komunalni otpad. Uvijek odložite električne i elektroničke proizvode i , gdje je primjenljivo, punjive i nepunjive baterije, u odgovarajućem zvaničnom mjestu za sakupljanje/reciklažu.

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:

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.

Te naprave ne smete upravljati z zunanjim časovnikom ali sistemom za daljinsko upravljanje.

Če je kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali kdo s podobnimi pooblastili, da se prepreči tveganje.

 Nekateri deli niso tako vroči kot drugi, vendar so vsi vroči.

-  Te naprave ne uporabljajte v bližini kadi, prh, lavorjev in drugih posod z vodo. Napravo postavite na stabilno vodoravno površino, ki je odporna proti vročini.
- Naprave ne uporabljajte v bližini ali pod vnetljivimi materiali (npr. zavesami).
- Hrane ne zavijte v plastično folijo, polietilenske vrečke ali kovinsko folijo. S tem boste žar poškodovali in lahko povzročite požar.
- 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.
- Odklopite napravo, ko ni v uporabi.
- Naprave ne uporabljajte za nič drugega kot za kuhanje hrane.
- Naprave ne upravljajte, če je poškodovana ali če ne deluje pravilno.

## SAMO ZA GOSPODINJSKO UPORABO

### RISBE

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. Kamnita plošča žara  | 6. Gumb   |
| 2. Kovinska plošča žara | 7. Nastavitev temperature   |
| 3. Grelnik              | 8. Lučka  |
| 4. Podpora              | 9. Ponvice za raclette  |
| 5. Podstavek            |  Primerno za pomivanje v pomivalnem troj |

### PRIPRAVA

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



---

## PREDGREVANJE

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

---

## POLNENJE ŽARA

Čas, potreben za segretje kamnite plošče, je daljši in zato plošča med kuhanjem ohrani več toplote. Zaradi tega je idealna za pripravo hrustljivo zapečene zelenjave in kruha, kot tudi da zapečete zunanjo površino mesa. Ker dolgo ohrani toploto in bo ostala vroča še nekaj minut, potem ko ste napravo ugasnili, jo lahko prav tako uporabite za ohranjanje toplote pripravljene hrane.

1. Meso ali zelenjavo narežite na tanko in skuhajte na vrhu žara.
2. Približno 5 minut pred pripravo hrane na žaru pripravite sir v ponvicah za raclette.
3. Za vsako osebo pripravite eno ponvico.
4. Vsako ponvico napolnite s sirom do treh četrtin.
5. Ponvice za raclette postavite na podstavke pod grelnik.
6. Počakajte, da je hrana kuhana in se sir stopi.
7. Kuhano hrano odstranite z orodjem iz lesa ali umetne mase.
8. Pritisnite in spustite gumb. Lučka se izključi.
9. Postrezite sir s kuhano hrano.

---

## PALAČINKE

1. Palačinke lahko pečete na kovinskih ploščah žara, velike na velikem, male pa na majhnih krogih.
2. Na sredino kroga razlijte malo testa.
3. Razlijte ga z lopatico iz umetne mase ali hrbtom lesene žlice.
4. Počakajte, da površina več ni tekoča in lahko palačinko nekoliko premaknete.
5. Pod eno tretjino palačinke potisnite lopatico in palačinko obrnite.
6. Dvignite rob, da preverite, kakšna je palačinka od spodaj. Biti mora zlate, ne rjave barve.
7. Palačinko prenesite na žičnat pladenj.
8. Če je palačinka preveč rjava, za naslednjo palačinko nekoliko zmanjšajte temperaturo.
9. 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 polnozrnatno moko bo testo bolj gosto).

---

## RECEPTI

ml = mililitri

🥚 = jajce, srednje (53–73 g)

g = grami



🧂 = ščepec

### Zadošča za 12 palačink

- 250g gladka moka
- 500ml 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

- 1kg ajdova moka
- 250ml mleko
- 3 
- 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

1. Pritisnite in spustite gumb. Lučka se izključi.
  2. Odklopite napravo in pustite, da se ohladi.
  3. Vse površine obrišite s čisto vlažno krpo.
  4. Odstranljive dele pomijte ročno.
  5. Te dele  lahko pomivate v pomivalnem stroju.
- Izredno zahtevni pogoji v pomivalnem stroju lahko vplivajo na videz površin.
  - 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.

---

## ENERGETSKA UČINKOVITOST

Energetska učinkovitost = Ec < 210 (v Wh/kg)

Zgornje zahteve so bile izračunane skladno z Uredbo Komisije 66/2014/EU.

---

## RECIKLIRANJE



Za preprečitev okoljskih in zdravstvenih težav zaradi nevarnih snovi naprav in polnilnih in navadnih baterij, označenih z enim od teh simbolov, ni dovoljeno odstraniti med nesortirane komunalne odpadke. Električne in elektronske izdelke in, kjer velja, tudi polnilne in navadne baterije odstranite na ustreznem uradnem mestu za recikliranje/zbiranje.



Διαβάστε τις οδηγίες, φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος και σε περίπτωση που δώσετε τη συσκευή σε άλλον χρήστη, δώστε μαζί και τις οδηγίες. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση.

---

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τηρείτε τα βασικά μέτρα ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:


Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα που δεν διαθέτουν επαρκή εμπειρία ή γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι θα βρίσκονται υπό επίβλεψη ή θα λάβουν σχετικές οδηγίες και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της συσκευής.


Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από χρήστη δεν πρέπει να

πραγματοποιούνται από παιδιά, εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό επίβλεψη. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σύστημα τηλεχειρισμού.

Εάν το καλώδιο είναι φθαρμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπό του ή κάποιο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο προς αποφυγή κινδύνων.

 Κάποια μέρη δεν είναι τόσο καυτά όσο άλλα, αλλά σε γενικές γραμμές όλα τα μέρη είναι ζεστά.

-  Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή κοντά σε μανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πλησίον ή κάτω από εύφλεκτα υλικά (π.χ. κουρτίνες).
- Μην τυλίγετε τις τροφές σε πλαστική μεμβράνη, σακούλες από πολυαιθυλένιο ή αλουμινόχαρτο. Θα προκληθεί ζημιά στην γκριλιέρα και ενδεχόμενος κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Να ψήνετε το κρέας, τα πουλερικά, καθώς και τα παράγωγά τους (κιμάς, μπιφτέκια κ.λπ.) έως ότου να εξαχθούν όλοι οι χυμοί τους. Να ψήνετε το ψάρι έως ότου να ροδίσουν όλες οι πλευρές του.
- Να αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιαδήποτε άλλη χρήση πέρα από το ψήσιμο τροφών.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν είναι φθαρμένη ή παρουσιάζει δυσλειτουργίες.

## ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

---

### ΣΧΕΔΙΑ

- |                              |  |
|------------------------------|--|
| 1. Πέτρινη πλάκα ψησίματος   | 7. Διακόπτης θερμοκρασίας  |
| 2. Μεταλλική πλάκα ψησίματος | 8. Λυχνία  |
| 3. Θερμαντική αντίσταση      | 9. Τηγανάκια ρακλέτ  |
| 4. Στήριγμα                  |  Πλένεται σε πλυντήριο πιάτ |
| 5. Βάση                      |  |
| 6. Κουμπί                    |  |

---

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, πυράντοχη επιφάνεια.
2. Να διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από τις άκρες των επιφανειών εργασίας και μακριά από παιδιά.
3. Τοποθετήστε τη μεταλλική πλάκα ψησίματος πάνω στα άνω άκρα των στηριγμάτων.
4. Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα ψησίματος μέσα στα άνω άκρα των στηριγμάτων.
5. Αφαιρέστε τα τηγανάκια ρακλέτ από την κεντρική μονάδα.

---

## ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

1. Σκουπίστε την πλάκα ψησίματος με λίγο λάδι μαγειρικής ή βούτυρο.
2. Μην χρησιμοποιείτε επάλειμμα με χαμηλά λιπαρά - ενδέχεται να καεί πάνω στις πλάκες.
3. Συνδέστε το βύσμα στην πρίζα.
4. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση 5.
5. Πατήστε και αφήστε το πλήκτρο. Θα ανάψει η λυχνία.
6. Περιμένετε 3-4 λεπτά για να ζεσταθεί η μεταλλική πλάκα ψησίματος.
7. Περιμένετε 25-30 λεπτά για να ζεσταθεί η πέτρινη πλάκα ψησίματος.

---

## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΓΚΡΙΛΙΕΡΑΣ

Η πλάκα από πέτρα χρειάζεται περισσότερο χρόνο για να θερμανθεί και συνεπώς διατηρεί περισσότερη θερμότητα στη διάρκεια του μαγειρέματος. Κάτι τέτοιο είναι ιδανικό για να ψήνετε τραγανιστά λαχανικά και ψωμιά και επίσης για να τσιγαρίζετε το εξωτερικό μέρος του κρέατος. Επειδή διατηρεί τη θερμότητα για μεγαλύτερο διάστημα και θα παραμείνει ζεστή για αρκετά λεπτά, ακόμη και μετά την απενεργοποίηση της συσκευής, είναι επίσης ιδανική για να διατηρεί το φαγητό ζεστό.

1. Κόψτε το κρέας ή τα λαχανικά σε λεπτές φέτες και ψήστε τα πάνω στην γκριλιέρα.
2. Όταν το φαγητό που ψήνεται θέλει ακόμα 5 λεπτά περίπου για να είναι έτοιμο, ψήστε το τυρί στα τηγανάκια ρακλέτ.
3. Υπολογίστε ένα τηγανάκι ρακλέτ ανά άτομο.
4. Γεμίστε κάθε τηγανάκι ρακλέτ κατά τρία τέταρτα με τυρί.
5. Τοποθετήστε τα τηγανάκια ρακλέτ στη βάση, κάτω από την θερμαντική αντίσταση.
6. Περιμένετε μέχρι να ετοιμαστεί το φαγητό, και το τυρί θα έχει λιώσει.
7. Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό με ξύλινα ή πλαστικά σκεύη μαγειρικής.
8. Πατήστε και αφήστε το πλήκτρο. Η λυχνία θα σβήσει.
9. Σερβίρετε το τυρί συνοδευόντας το μαγειρεμένο φαγητό.

---

## ΚΡΕΠΕΣ

1. Μπορείτε να φτιάξετε κρέπες στη μεταλλική πλάκα ψησίματος, μεγάλες κρέπες στον μεγάλο κύκλο και μικρές στους μικρούς κύκλους.
2. Ρίξτε λίγο κουρκούτι στο κέντρο του κύκλου.
3. Απλώστε το με πλαστική σπάτουλα ή με την πίσω πλευρά ξύλινης κουτάλας.
4. Περιμένετε να στεγνώσει η επιφάνεια και η κρέπα θα μπορεί να μετακινηθεί ελαφρώς.
5. Βάλτε τη σπάτουλα κάτω από το ένα τρίτο της κρέπας, και γυρίστε την.
6. Σηκώστε το άκρο για να ελέγξετε την κάτω πλευρά της κρέπας.
7. Θα πρέπει να έχει ροδίσει, αλλά να μην έχει αρπάξει.
8. Μεταφέρετε την κρέπα σε σχάρα.
9. Αν η κρέπα έχει αρπάξει, χαμηλώστε τη θερμοκρασία ελαφρώς για την επόμενη.
10. Κάθε μερίδα κουρκουτιού θα είναι διαφορετική.

---

## ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Το πάχος εξαρτάται από την αναλογία αυγού και υγρού, δηλ. περισσότερο υγρό = πιο λεπτές κρέπες, περισσότερο αυγό = πιο παχιές κρέπες.
- Μπορείτε να νοστιμίσετε το κουρκούτι με ζάχαρη, βότανα, μπαχαρικά ή με λίγη μπύρα.



- Με την προσθήκη ζάχαρης αυξάνονται οι πιθανότητες οι κρέπες να κολλάνε μεταξύ τους όταν τις στοιβάζετε, και να κοπούν όταν τις πιάνετε.
- Δοκιμάστε διαφορετικούς τύπους αλευριού (με το αλεύρι ολικής άλεσης θα φτιάξετε πιο πηχτό κουρκούτι).

---

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ml = χιλιοστόλιτρα

Ⓞ = αβγό, μέτριο (53-63 γρ)

g = γραμμάρια

ℓ = πρέζα

### βγαίνουν 12 κρέπες

- 250 g αλεύρι
- 500 ml γάλα
- 3 Ⓞ
- 1 ℓ αλάτι

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μολ. Προσθέστε το αλάτι. Προσθέστε ανακατεύοντας τα αυγά. Προσθέστε ανακατεύοντας το γάλα. Σταματήστε να προσθέτετε υγρό όταν το κουρκούτι αποκτήσει γίνει κρεμώδες. Αφήστε το κουρκούτι να φουσκώσει για 1-2 ώρες προτού το χρησιμοποιήσετε.

### βγαίνουν 40 κρέπες

- 1 kg αλεύρι μαύρου σιταριού
- 3 Ⓞ
- 250 ml γάλα
- 1 ℓ αλάτι
- χλιαρό νερό

Κοσκινίστε το αλεύρι σε μολ. Προσθέστε το αλάτι. Προσθέστε ανακατεύοντας τα αυγά. Προσθέστε ανακατεύοντας το γάλα. Προσθέστε ανακατεύοντας το νερό. Σταματήστε να προσθέτετε υγρό όταν το κουρκούτι αποκτήσει γίνει κρεμώδες. Αφήστε το κουρκούτι να φουσκώσει για 3-4 ώρες προτού το χρησιμοποιήσετε.

---

## ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πατήστε και αφήστε το πλήκτρο. Η λυχνία θα σβήσει.
2. Βγάλτε το βύσμα της συσκευής από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
3. Σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό βρεγμένο πανί.
4. Πλύνετε τα αποσπώμενα εξαρτήματα στο χέρι.
5. Μπορείτε, αν θέλετε, να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.
- Το ακραίο περιβάλλον μέσα στο πλυντήριο πιάτων μπορεί να επηρεάσει τα επιφανειακά φινιρίσματα.
- Εάν προκληθεί φθορά στα εξαρτήματα από το πλυντήριο πιάτων, θα είναι στην εξωτερική τους εμφάνιση μόνο, δεν θα επηρεαστεί η λειτουργία της συσκευής.
- Ενδεχομένως να ακούσετε κρότους στην πέτρινη πλάκα ψησίματος – μην ανησυχείτε, οι κρότοι είναι φυσική συνέπεια της θέρμανσης.

---

## ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

Ενεργειακή απόδοση =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

Οι παραπάνω απαιτήσεις έχουν υπολογιστεί σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 66/2014/EE

---

## ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ



Για την αποφυγή προβλημάτων στο περιβάλλον και την υγεία λόγω επιβλαβών ουσιών, οι συσκευές και οι επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες που επισημαίνονται με κάποιο από αυτά τα σύμβολα, δεν πρέπει να απορρίπτονται με τα κοινά οικιακά απορρίμματα. Να απορρίπτετε πάντα τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές και, όπου χρειάζεται, τις επαναφορτιζόμενες και μη επαναφορτιζόμενες μπαταρίες, σε κατάλληλο, επίσημο σημείο συλλογής/ανακύκλωσης.



A használati utasítást olvassa el és őrizze meg; és adja tovább a készülékkel együtt, ha azt továbbadja. Használat előtt teljes egészében távolítsa el a csomagolást.

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK


Kövesse az alábbi alapvető biztonsági óvintézkedéseket:

Az eszközt 8 éves (vagy idősebb) gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan személyek csak felügyelet alatt/mások utasításainak megfelelően és csak akkor használhatják, ha tisztában vannak a használatból eredő kockázatokkal. Gyermekek nem játszhatnak az eszközzel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt és csak akkor végezhetik, ha 8 évesnél idősebbek. Tartsa az eszközt és a kábelt 8 éven aluli gyermekektől elzárva.

A készüléket nem szabad külső időzítővel és távirányító rendszerrel működtetni.

Ha a kábel megrongálódott, ki kell cseréltetni a gyártóval, egy szerviz munkatársával vagy egy hasonlóan szakképzett személlyel, hogy elkerülje a veszélyeket.

 Egyes alkatrészek nem olyan forróak, mint mások, de mindegyik meleg.

-  Ne használja a készüléket fürdőkád, zuhanyzó, medence vagy egyéb vizet tartalmazó edény mellett.
- Ne használja a készüléket gyúlékony anyagok (pl. függönyök) közelében vagy alatt.
- Az élelmiszert ne tekerje műanyag fóliába, polietilén tasakba, vagy fémfóliába. Ez kárt tehet a grillezőben és tűzveszélyt is okozhat.
- A húst, szárnyasokat és ezek származékait (vagdaltak, húspogácsák, stb.) addig süssse, míg a szaftos állag meg nem szűnik. A halat addig süssse, míg opálos színűvé nem válik.
- Ha nem használja, húzza ki a készüléket.
- A készüléket kizárólag élelmiszer sütésére használja.
- Ne működtesse a készüléket, ha az megrongálódott vagy hibásan működik.

## CSAK HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

### RAJZOK

- |                    |  |
|--------------------|--|
| 1. Kő grillezőlap  | 6. Gomb  |
| 2. Fém grillezőlap | 7. Hőmérséklet-szabályozó  |
| 3. Fűtőelem        | 8. Lámpa   |
| 4. Tartóelem       | 9. Raklettsütők  |
| 5. Alapzat         |  Mosogatógépben mosható |



### ELŐKÉSZÍTÉS

1. Helyezze a készüléket egy stabil, sík, hőálló felületre.
2. Tartsa a készüléket és a kábelt a konyhaszekrény szélétől távol és gyermekek által nem érhető helyen.
3. Tegye a fém grillezőlapot a tartóelemek tetejére.
4. Tegye a kő grillezőlapot a tartóelemek tetejének belsejére.
5. Vegye le a raklettsütőket az alapzatról.

---

## ELŐMELEGÍTÉS

1. Törölje át a grillezőlapot egy kevés főzőolajjal vagy vajjal.
2. Ne használjon alacsony zsírtartalmú kenhető krémeket – ezek ráéghetnek a grillezőre.
3. Tegye be a dugót a csatlakozó aljzatba.
4. A hőmérsékletszabályozót állítsa 5 állásba.
5. Nyomja meg és engedje fel a gombot. A lámpa kigyullad.
6. Hagyja a fém grillezőlapot 3-4 percre melegedni.
7. Hagyja a kő grillezőlapot 25-30 percre melegedni.

---

## A GRILLEZŐ MEGTÖLTÉSE

A kőből készült edények nehezebben melegednek fel, így több hőt őriznek meg a főzés során. Ezért ideálisak zöldség és kenyér, valamint a hús külsejének a piritására. Mivel hosszabb ideig őrzi meg a hőt, így sokáig forró marad még akkor is, ha már lekapcsolta a készüléket, így tökéletes az ételek melegen tartására.

1. Vágja vékonyra a húst vagy zöldséget és süsse meg a grill tetején.
2. 5 perccel azelőtt, hogy a grillezéssel elkészülne, süsse meg a sajtot a raklettsütőben.
3. Egy raklettsütőt használjon fejenként.
4. Töltse meg a raklettsütőt háromnegyedig sajttal.
5. Tegye a raklettsütőt az alaplatazra, a fűtőelem alá.
6. Várjon, amíg a grillezett ételek megsülnek, és a sajt megolvad.
7. A megsült élelmiszert fa-, vagy műanyag eszközök használatával vegye ki.
8. Nyomja meg és engedje fel a gombot. A lámpa kialszik.
9. A sajtot a grillezett ételekkel együtt kínálja.

---

## PALACSINTA

1. A fém grillezőlapokon palacsintát is süthet, nagyobbakat a nagy körben, kicsiket pedig a kis körökben.
2. Töltsön a kör közepére kis mennyiségű tésztát.
3. Egy műanyag lapáttal vagy egy fakanál hátuljával oszlassa el a tésztát.
4. Várjon, míg a tészta felülete már nem folyékony, és a palacsinta óvatosan mozdíthatóvá válik.
5. Helyezze a kanalat a palacsinta harmada alá, és óvatosan fordítsa meg.
6. Emelje fel a szélét, hogy ellenőrizze a palacsinta állagát.
7. Aranybarnának kell lennie, nem pedig barna színűnek.
8. Helyezze a palacsintát egy tálcára.
9. Ha a palacsinta túl barna, csökkentse a hőmérsékletet a következő palacsinta kisütéséhez.
10. Minden massa eltérő lesz.

---

## TANÁCSOK ÉS TIPPEK

- A tészta vastagsága a tojás és a folyadék arányától függ: több folyadék = vékonyabb palacsinták, több tojás = vastagabb palacsinták.
- Cukorral, fűszernövényekkel, fűszerekkel, vagy akár egy kis sörrel is ízesítheti a masszát.
- Cukor hozzáadásával a palacsinták ragadósabbak lesznek, és nagyobb eséllyel szakadnak szét.
- Próbáljon ki különböző típusú lisztet (teljes kiőrlésű liszt felhasználásával sűrűbb masszát kap).

---

## RECEPTEK

ml = milliliter

Ⓞ = közepes tojás (53-63 g)

g = gramm


ℓ = csipetnyi

### 12 adag palacsintához

- 250 g közönséges liszt
- 500 ml Tej
- 3 Ⓞ
- 1 ℓ só

Szitálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Keverje bele a tojásokat. Keverje bele a tejet. Ne adjon hozzá több folyadékot, ha a massa krémes állagúvá válik. Felhasználás előtt 1-2 órán át pihentesse a masszát.

#### 40 adag palacsintához

- 1 kg hajdina liszt
- 3 @
- 250 ml Tej
- 1  só
- langyos víz

Szitálja bele a lisztet egy tálba. Adja hozzá a sót. Keverje bele a tojásokat. Keverje bele a tejet. Keverje bele a vizet. Ne adjon hozzá több folyadékot, ha a massa krémes állagúvá válik. Felhasználás előtt 3-4 órán át pihentesse a masszát.

---

### ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Nyomja meg és engedje fel a gombot. A lámpa kialszik.
  2. Húzza ki a készüléket a konnektorból és hagyja kihűlni.
  3. Az összes felületet törölje le tiszta nedves kendővel.
  4. Kézzel mosogassa el a levehető részeket.
  5. Ezek az elemek mosogatógépben is moshatók.
- A mosogatógépben uralkodó szélsőséges körülmények kárt tehetnek a felületi bevonatoknak.
  - A kopás csak a külső részt érinti, és nem befolyásolja a készülék működését.
  - A kő grillezőlapon repedések jelenhetnek meg – ez a hevítés természetes velejárója.

---

### ENERGIAHATÉKONYSÁG

Energiahatékonyság = Ec < 210 ( in Wh/kg)

A fenti követelmények a 66/2014/UE Európai rendelet alapján lettek kiszámítva

---

### ÚJRAHASZNOSÍTÁS



Az alábbi jelölések valamelyikével ellátott készülékekben, valamint újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokban jelen lévő veszélyes anyagok jelentette környezeti és egészségi kockázatok elkerülése érdekében ezeket tilos a háztartási hulladékkal együtt megsemmisíteni. Az elektromos és elektronikus termékeket, és, ha vannak, az újratölthető és nem újratölthető akkumulátorokat mindig a megfelelő hivatalos hulladék-újrahasznosító/begyűjtő központba kell vinni.



Talimatları okuyun, güvenli bir yerde saklayın, cihazın el değiřtirmesi halinde cihazla birlikte aktarın. Kullanmadan önce cihazın tüm ambalajını çıkarın.


## ÖNEMLİ GÜVENLİK KURALLARI


Ařařıřdıkiler dahil, tüm temel güvenlik önlemlerini izleyin:

Fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasiteli veya gerekli bilgi ve deneyimden yoksun kişiler bu cihazı sadece denetim/talimat altında ve içerdđi tehlikeleri kavradıklarında kullanabilirler. Bu cihaz sadece sorumlu bir yetişkin tarafından veya onun gözetimi altında kullanılmalıdır. Cihazı, çocukların erişemeyeceđi konumlarda kullanın ve saklayın. Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır.

Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.

Hasarlı elektrik kabloları, güvenlik açısından sadece üretici, üreticinin yetkili servisleri veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından deđiřtirilmelidir.

 Bazı parçalar diđerleri kadar sıcak deđildir, ancak yine de hepsi ısırır.

 Bu cihazı banyo küvetleri, duř tekneleri, lavabolar veya su içeren diđer kapların yakınında kullanmayın.

- Cihazı sıvıya batırmayın.
- Cihazı tutuřabilir maddelerin (örn. perdeler) yanında veya altında kullanmayın.
- Yiyeceđi streç filmle, politen pořetlerle veya alüminyum folyoyla kaplamayın. Izgaraya zarar vererek bir yangın tehlikesine neden olabilirsiniz.
- Eti, kümes hayvanlarını ve türevlerini (kıyma, burger köfte, vb.) özsuları tamamen çekilene dek piřirin. Balıđı etli kısmı tamamen matlařıncaya dek piřirin.
- Kullanılmadıđı zamanlarda cihazın fiřini prizden çekin.
- Cihazı, yiyecek piřirme dıřında bir amaçla kullanmayın.
- Hasarlı veya arızalı cihazları çalıştırmayın.

## SADECE EV İÇİ KULLANIM

### ÇİZİMLER

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| 1. Tař ızgara plakası   | 6. Düđme  |
| 2. Metal ızgara plakası | 7. Isı kumandası  |
| 3. Isıtma elemanı       | 8. Lamba  |
| 4. Destek ayakları      | 9. Raklet tavaları  |
| 5. Taban                |  Bulařık makinesinde yıkanabilir |

### HAZIRLAMA

1. Cihazı sabit, düz, ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleřtirin.
2. Cihazı ve elektrik kablosunu tezgah kenarlarından ve çocukların ulaşabileceđi yerlerden uzak tutun.
3. Metal ızgara plakasını, destek ayaklarının üzerine yerleřtirin.
4. Tař ızgara plakasını destek ayaklarının iç kısmına yerleřtirin.
5. Raklet tavalarını taban ünitesinden çıkarın.

---

## ÖN ISITMA

1. Izgara plakasına az miktarda pişirme yağı veya tereyağı sürün.
2. Düşük yağlı pişirme malzemeleri püskürtmeyin; yanarak ızgaranın üzerine yapışabilir.
3. Fişi prize takın.
4. Isı kumandasını 5 simgesine ayarlayın.
5. Düğmesine basın ve bırakın. Lamba yanacaktır.
6. Metal ızgara plakasının 3-4 dakika kadar ısınmasını bekleyin.
7. Taş ızgara plakasının 25-30 dakika kadar ısınmasını bekleyin.

---

## IZGARAYA YİYECEK YERLEŞTİRME

Taş plakanın ısınması daha uzun zaman alır ve bu nedenle pişirme sırasında daha fazla ısı tutar. Bu onu sebze ve ekmeklerin gevrekleştirilmesi ve aynı zamanda etin yüzeyinin kızartılması için ideal hale getirir. Isıyı daha uzun süre tuttuğu ve aleti kapattıktan sonra bile birkaç dakika sıcak kalacağından gıdaların sıcak tutulması için de idealdir.

1. Et veya sebzeleri ince dilimleyin ve onları ızgaranın üzerinde pişirin.
2. Izgara yapılan yiyecekler hazır olmadan yaklaşık 5 dakika önce, raklet tavalarında peyniri pişirin.
3. Her kişiye bir raklet tavası ayırın.
4. Her raklet tavaşının dörtte üçünü peynirle doldurun.
5. Raklet tavalarını tabana, ısıtma elemanının altına yerleştirin.
6. Yiyecekler pişene ve peynirler eriyene dek bekleyin.
7. Pişen yiyeceği ahşap veya plastik aletlerle alın.
8. Düğmesine basın ve bırakın. Lamba sönecektir.
9. Peynirleri, pişirilen yiyeceklerle birlikte servis yapın.

---

## KREP

1. Metal ızgara plakaları üzerinde, büyük olanları büyük daire içinde, küçük olanları küçük daireler içinde olmak kaydıyla krepler pişirebilirsiniz.
2. Dairenin tam ortasına az miktarda sıvı krep hamurundan dökün.
3. Hamuru, plastik bir spatula veya bir tahta kaşığın arkası ile yayın.
4. Yüzeyde sıvı kalmayınca ve krep yerinden hafifçe oynatılabilene dek bekleyin.
5. Krep, üçte birlik kısmının altına bir spatula yerleştirilerek ters çevirin.
6. Krepin alt kısmını kontrol etmek için kenarını kaldırın.
7. Kahverenginden çok, altın rengi olmalıdır.
8. Krep tel bir tepsiye alın.
9. Krep aşırı kahverengi renkte ise, bir sonraki krep için sıcaklığı hafifçe azaltın.
10. Her hamur grubu farklı sonuç verecektir.

---

## IPUÇLARI

- Krepin kalınlığı, içindeki yumurta ve sıvı oranına bağlıdır; sıvıyı artırmak = daha ince krepler, yumurtayı artırmak = daha kalın krepler anlamına gelir.
- Krep hamurunu şeker, çeşitli otlar, baharatlar veya az miktarda bira ile tatlandırın.
- Şeker eklemek, krepler üst üste konduğunda muhtemelen birbirlerine yapışmalarına ve alınırken yırtılmalarına yol açacaktır.
- Diğer un türlerini deneyin (tam buğday unu daha koyu kıvamlı bir hamur oluşturacaktır).



## YEMEK TARIFLERİ

ml = mililitre

Ⓞ = yumurta, orta (53-63 gr)

g = gram

☞ = tutam

### 12 krep yapılabilir

- 250 g sade un
- 500 ml süt
- 3 Ⓞ
- 1 ☞ tuz

Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Yumurtaları içine katarak karıştırın. Sütü ekleyerek karıştırın. Hamur, krema kıvamına geldiğinde sıvı eklemeyi durdurun. Krep hamurunu, kullanmadan önce en az 1-2 saat dinlendirin.

### 40 krep yapılabilir

- 1 kg karabuğday unu
- 3 Ⓞ
- 250 ml süt
- 1 ☞ tuz
- ılık su

Unu bir kaba eleyerek koyun. Tuz ilave edin. Yumurtaları içine katarak karıştırın. Sütü ekleyerek karıştırın. Karıştırarak su ilave edin. Hamur, krema kıvamına geldiğinde sıvı eklemeyi durdurun. Krep hamurunu, kullanmadan önce en az 3-4 saat dinlendirin.

## TEMİZLİK VE BAKIM

1. Düğmesine basın ve bırakın. Lamba sönecektir.
  2. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumaya bırakın.
  3. Tüm yüzeyleri nemli bezle silin.
  4. Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
  5. Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Bulaşık makinesinin içindeki sert koşullar, yüzey cilalarına zarar verebilir.
  - Dış görünüşlerinde hasar olabilir, ancak cihazın işletimi bundan etkilenmez.
  - Taş izgara plakasının üzerinde bazı çatlaklar görülebilir – endişelenmeyin; bu, ısınmanın doğal bir sonucudur.

## ENERJİ VERİMLİLİĞİ

Enerji Verimliliği =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

Yukarıdaki gereklilikler, 66/2014/UE sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne göre hesaplanmıştır

## GERİ DÖNÜŞÜM



Tehlikeli maddelerin yol açacağı çevre ve sağlık sorunlarını önlemek için, şu sembollerden biri ile işaretlenmiş cihazlar ve şarj edilebilir ve tek kullanımlık piller genel evsel atıklarla birlikte çöpe atılmamalıdır. Elektrikli ve elektronik ürünleri ve ilgili olabilecek şarj edilebilir ve tek kullanımlık pilleri her zaman resmi, uygun bir geri dönüşüm/toplama noktasına bırakın.

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar :

Ürünü düşürmeyiniz

Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız

Cihazı nakliye sırasında orijinal ambalajında taşıyınız.

Citiți instrucțiunile, păstrați-le într-un loc sigur; dacă dați aparatul altcuiva, nu uitați să dați și instrucțiunile. Îndepărtați toate ambalajele înainte de folosire.

---

## PREVEDERI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ


Respectați măsurile de siguranță de bază, inclusiv:

Aparatul poate fi folosit de copii în vârstă de 8 ani sau mai mari și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheați/instruiți și înțeleg pericolele la care se supun. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și utilizarea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor sub 8 ani.

Este interzisă operarea acestui aparat prin utilizarea unui temporizator extern ori a unui sistem telecomandat.

În cazul în care cablul este deteriorat, trebuie înlocuit de către fabricant, agentul de service sau orice altă persoană calificată, pentru a evita accidentele.


 Unele componente nu sunt atât de fierbinți ca altele, însă toate sunt fierbinți.

-  Nu folosiți acest aparat lângă cadă, duș, chiuvetă sau alte recipiente ce conțin apă.
- Nu folosiți aparatul lângă sau sub materiale inflamabile (spre ex., perdele).
- Nu împachetați mâncarea în folie de plastic, pungi din polietilenă sau folie de aluminiu. Riscați să deteriorați grătarul și să produceți un incendiu.
- Gătiți carnea, puiul sau derivatele (mici, burgeri etc.) până când se evaporă sucul. Gătiți peștele până când carnea devine opacă.
- Scoateți aparatul din priză atunci când nu îl folosiți.
- Nu folosiți aparatul decât pentru gătit alimente.
- Nu operați aparatul dacă este stricat sau nu funcționează corect.

### EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC

---

## SCHIȚE

- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. Placă grătar din piatră | 6. Buton  |
| 2. Placă grătar metalică   | 7. Control temperatură  |
| 3. Element de încălzire    | 8. Bec  |
| 4. Suport                  | 9. Tigăi racletă  |
| 5. Bază                    |  Se poate spăla în mașina de spălat vase |

---

## PREPARARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, nivelată, termorezistentă.
2. Feriți vasul și cablul de marginile blaturilor lucru și nu le lăsați la îndemâna copiilor.
3. Montați placa de grătar metalică peste partea de sus a suporturilor.
4. Montați placa de grătar din piatră în interiorul părții de sus a suporturilor.
5. Scoateți tigăile racletă din unitatea de bază.

---

## PREÎNCĂLZIȚI

1. Ștergeți placa grătarului cu puțin ulei de gătit sau unt.
2. Nu folosiți produse cu conținut redus de grăsime – ar putea lua foc pe grătar.
3. Băgați întrerupătorul în priză.
4. Setati temperatura la 5.
5. Apăsati și eliberați butonul. Becul se va aprinde.
6. Lăsați placa de grătar metalică să se încălzească timp de 3-4 minute.
7. Lăsați placa de grătar din piatră să se încălzească timp de 25-30 minute.

---

## FOLOSIREA GRĂTARULUI

Placa de piatră se încălzește mai greu, prin urmare reține mai multă căldură în timpul gătitului. Acest lucru o face ideală pentru a prăji legumele și pâinea, precum și pentru pălirea exteriorului cărnii. Deoarece reține căldura mai mult timp și va rămâne fierbinte timp de câteva minute chiar și după ce ați oprit șervețelul, este perfectă și pentru a păstra mâncarea caldă.

1. Tăiați subțire carnea sau legumele și gătiți-le pe grătar.
2. La aproximativ 5 minute înainte de a fi gata alimentele, gătiți brânza în tigăile racletă.
3. Folosiți câte o tigaie racletă pe persoană.
4. Umpleți fiecare tigaie racletă trei sferturi cu brânză.
5. Așezați tigăile racletă jos, la bază, sub elementul de încălzire.
6. Așteptați până când alimentele sunt gata și brânza s-a topit.
7. Scoateți alimentele gătite cu ustensile de lemn sau plastic.
8. Apăsati și eliberați butonul. Becul se va stinge.
9. Serviți brânza împreună cu elementele gătite.

---

## CLĂTITE

1. Puteți face clătite pe placa de grătar metalică, pe plăcile mari de pe cercul mare, pe plăcile mici de pe cercurile mici.
2. Turnați o cantitate mică de aluat în centrul cercului.
3. Uniformizați-l cu o spatulă de plastic sau cu spatele unei linguri de lemn.
4. Așteptați până când suprafața nu mai este lichidă și clătita poate fi mișcată cu ușurință.
5. Introduceți spatulă sub o treime a clătitei și întoarceți-o.
6. Ridicați capătul pentru a verifica partea de dedesubt a clătitei.
7. Ar trebui să fie aurie, nu maronie.
8. Transferați clătita pe o tavă de sârmă.
9. Dacă clătita este prea maronie, pentru următoarea reduceți ușor temperatura.
10. Fiecare porție de aluat va fi diferită.

---

## SUGESTII ȘI SFATURI

- Grosimea depinde de proporția ou - lichid; mai mult lichid = clătite mai subțiri, mai mult ou = clătite mai groase.
- Puteți asezona aluatul cu zahăr, ierburi, condimente sau puțină bere.
- Adăugând zahăr, riscați ca clătitele să se lipească una de alta atunci când sunt puse una peste alta și să se rupă atunci când le manevezați.
- Încercați alte tipuri de făină (făina integrală va da un aluat mai gros).



---

## REȚETE

ml = mililitri

Ⓞ = ou, mediu (53-63g)

g = grame

☞ = un praf de

### pentru 12 de clătite

- 250 g făină simplă
- 500 ml lapte
- 3 Ⓞ
- 1 ☞ sare

Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Adăugați ouăle, amestecând. Adăugați laptele, amestecând. Nu mai adăugați lichid atunci când aluatul atinge o consistență cremoasă. Lăsați aluatul să se odihnească 1-2 ore înainte de a-l folosi.

### pentru 40 de clătite

- 1 kg făină de hrișcă
- 3 Ⓞ
- 250 ml lapte
- 1 ☞ sare
- apă caldută

Puneți făina într-un castron. Adăugați sarea. Adăugați ouăle, amestecând. Adăugați laptele, amestecând. Adăugați apa, amestecând. Nu mai adăugați lichid atunci când aluatul atinge o consistență cremoasă. Lăsați aluatul să se odihnească 3-4 ore înainte de a-l folosi.

---

## ÎNGRIJIRE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Apăsați și eliberați butonul. Becul se va stinge.
2. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
3. Ștergeți suprafețele exterioare cu o cârpă umedă curată.
4. Çıkarılabilen parçaları elde yıkayın.
5. Puteți spăla aceste componente în mașina de spălat vase.
- Mediul extrem din interiorul mașinii de spălat vase poate afecta suprafețele.
- Va fi afectat doar aspectul acestora, nu va fi afectată funcționarea aparatului.
- S-ar putea să observați crăpături pe piatra plăcii de grătar - nu vă îngrijorați, este o consecință normală a încălzirii.

---

## EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Eficiență energetică =  $E_c < 210$  ( în watt-oră/kg)

Cerințele de mai sus au fost calculate conform Reglementării Europene 66/2014/UE

---

## RECICLAREA



Pentru a evita problemele de mediu și de sănătate cauzate de substanțele periculoase, aparatele și bateriile reîncărcabile și cele obișnuite marcate cu unul dintre aceste simboluri, nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile municipale nesortate. Eliminați întotdeauna produsele electrice și electronice și, după caz, bateriile reîncărcabile și cele obișnuite, la un punct de reciclare/colectare corespunzător.

Прочетете инструкциите, запазете ги и ги предавайте, ако предавате и уреда. Отстранете всички опаковки преди употреба.

---


## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Следвайте основните мерки за безопасност, включително:

Този уред може да се използва от деца над 8-годишна възраст, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или липса на опит и познания, ако са нагледжани/инструирани и разбират опасностите. С уреда не трябва да играят деца. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са над 8-годишна възраст и някой ги наглежда. Пазете уреда и кабела от деца под 8-годишна възраст.

Този уред не трябва да се използва с външен таймер или със система за дистанционно управление.

Ако кабелът е повреден, той трябва да се подмени от производителя, негов представител за сервизно обслужване или друго квалифицирано за тази цел лице, за да се избегне всякакъв риск.

 Някои части не са толкова горещи като други, но все пак всички са горещи.

- Ⓢ Не виковористовуйте цей пристрій поблизу ван, душів, басейнів та інших резервуарів із водою.
- Не ползвайте уреда близо до или под запалими материали (напр. пердета).
- Не увивайте храната в пластмасово фолио, полиетиленови торбички или метално фолио. Скарата ще се повреди и може да възникне опасност от пожар.
- Гответе месо, домашни птици и производни (кайма, шницели и др.), докато при бодване потече сок без кръв. Рибата се готви, докато месото добие непрозрачен вид.
- Когато не използвате уреда, изключете от контакта.
- Не използвайте уреда за цели , различни от приготвяне на храна.
- Не използвайте уреда, ако е повреден или не работи изрядно.

## САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

---

## ИЛЮСТРАЦИИ

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. Каменна плоча за грил | 6. Бутон  |
| 2. Метална плоча за грил | 7. Регулатор на температурата   |
| 3. Елемент за нагряване  | 8. Лампичка   |
| 4. Подпора               | 9. Раклети  |
| 5. Основа                |  Пригоден за миене в съдомиялна машина |

---

## ПОДГОТОВКА

1. Поставете уреда на твърда, равна, топлоустойчива повърхност.
2. Дръжте уредът и кабела на разстояние от кухненския плот и далеч от достъп на деца.
3. Поставете металната плоча за грил над горната част на подпорите.
4. Поставете каменната плоча за грил в горната част на подпорите.
5. Свалете раклетите от основата.

---

## ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

1. Забършете плочата за грил с малко олио или масло.
2. Не използвайте масло с ниско съдържание на мазнини – то може да заgorи на скарата.
3. Включете щепсела в захранващия контакт.
4. Настройте контрола на температурата на 5.
5. Натиснете и освободете бутон. Лампичката ще светне.
6. Оставете металната плоча за грил да се нагрее за 3-4 минути.
7. Оставете каменната плоча за грил да се нагрее за 25-30 минути.

---

## ПРИЛОЖЕНИЕ НА СКАРАТА

Каменната плоча загрева по-бавно, което означава, че задържа повече топлина по време на готвене. Това я прави идеална за препечени зеленчуци и хляб, както и за запичане на месото от външната му страна. Тъй като задържа топлина по-дълго време и остава гореща в продължение на няколко секунди след изключване на уреда, тя е изключително подходяща и за поддържане на храната топла.

1. Нарезете месото или зеленчуците на тънки парчета и ги сгответе върху грила.
2. Около 5 минути преди да е готова храната на грил, пригответе сирене в раkletите.
3. Пригответе по един раklet на човек.
4. Запълнете три четвърти от раkleta със сирене.
5. Поставете раkletите на основата, под елемента за нагряване.
6. Изчакайте, докато храната се сgotви и сиренето се разтопи.
7. Извадете готовата храна с дървени или пластмасови прибори.
8. Натиснете и освободете бутон. Лампичката ще угасне.
9. Сервирайте сиренето с приготвената храна.

---

## ПАЛАЧИНКИ

1. Можете да пригответе палачинки на металните плочи за грил, като големите се пригответ върху големия кръг, а по-малките – върху малките кръгове.
2. Сложете малко масло в центъра на кръга.
3. Намажете го с пластмасова шпатула или със задната част на дървена лъжица.
4. Изчакайте докато повърхността вече не е влажна и палачинката може леко да се мести.
5. Вкарайте лъжицата под една трета от палачинката и преобърнете.
6. Повдигнете края, за да проверите долната част на палачинката.
7. Трябва да е придобила златист, а не кафеникав цвят.
8. Преместете палачинката към тавичката.
9. Ако е прекалено кафеникава, намалете леко температурата за следващата.
10. Всяка партида тесто ще изглежда различно.

---

## СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

- Плътноста зависи от съотношението между яйцето и течността; повече течност = по-тънки палачинки, повече яйца = по-плътни палачинки.
- Можете да подправите тестото със захар, билки, подправки или малко бира.
- Ако добавите захар, е по-вероятно палачинките да залепнат една за друга и да се разкъсат.
- Опитайте с други видове брашно (ако ползвате непосредно брашно, тестото ще стане по-плътно).



---

## РЕЦЕПТИ

ml = милилитри

⓪ = яйце, средно голямо (53-63 гр)

g = грамове

ℓ = щипка

### за 12 палачинки

- 250 g обикновено брашно
- 500 ml мляко
- 3 ⓪
- 1 ℓ сол

Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Добавете яйцата, като разбърквате. Добавете млякото, като разбърквате. Престанете да добавяте течност, когато тестото стане гъсто като крем. Оставете тестото да отлежи 1-2 часа, преди да го използвате.

### за 40 палачинки

- 1 kg брашно от елда
- 3 ⓪
- 250 ml мляко
- 1 ℓ сол
- хладка вода

Пресейте брашното в купа. Добавете солта. Добавете яйцата, като разбърквате. Добавете млякото, като разбърквате. Добавете водата, като разбърквате. Престанете да добавяте течност, когато тестото стане гъсто като крем. Оставете тестото да отлежи 3-4 часа, преди да го използвате.

---

## ГРИЖИ И ПОДДРЪЖКА

1. Натиснете и освободете бутон. Лампичката ще угасне.
  2. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине.
  3. Почистете всички повърхности с чиста влажна кърпа.
  4. Измийте сменяемите части.
  5. Можете да измиете тези части в съдомиялна машина.
- Ако използвате съдомиялна, екстремната среда в миялната машина може да повреди повърхностните покрития на повърхностите.
  - Могат да се получат само козметични наранявания, които няма да повлияят върху работата на уреда.
  - Възможно е да забележите напукване върху каменната плоча за грил – не се тревожете, това е нормално следствие от затоплянето.

---

## ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

Енергийна ефективност =  $E_c < 210$  ( in Wh/kg)

Горепосочените изисквания са изчислени в съответствие с Регламент (EU) № 66/2014

---

## РЕЦИКЛИРАНЕ



За да се избегнат екологични и здравни проблеми поради наличие на опасни субстанции, уредите, акумулаторните и неакумулаторните батерии, обозначени с един от тези символи, не трябва да се изхвърлят заедно с несортирани общински отпадъци. Винаги изхвърляйте електрически и електронни продукти и, където е приложимо, акумулаторни и неакумулаторни батерии, на подходящо официално място за рециклиране/събиране.

اقرأ التعليمات واحفظها في مكان آمن. في حالة اهداء الجهاز لشخص آخر ارفق معه التعليمات. يجب ازالة جميع الأغلفة قبل الاستعمال.

## إجراءات أمان ضرورية

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تتراوح أعمارهم من 8 سنوات فما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو عديمي الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم/تعليمهم ويفهمون المخاطر المعنية. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز.

يجب عدم قيام الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات مع الإشراف عليهم.

اجعل الجهاز والكمالات بعيدا عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات.

لا ينبغي استخدام الجهاز مع جهاز توقيت أو أي نظام تحكم عن بعد.

⚠ إذا كان السلك متضررا فاطلب استبداله في الشركة المصنعة في مكتبها للبيع أو عن

طريق مهنيّ محترف، لمنع أي حادث ممكن.

⊗ لا تستخدم هذا الجهاز بالقرب من أحواض الاستحمام أو الحمامات أو أي أحواض أخرى تحتوي على ماء لا تغمر الجهاز في سائل.

• بعض الأجزاء لا تكون ساخنة بنفس درجة سخونة غيرها من الأجزاء، ولكنها جميعاً ساخنة. لا تلمس - استخدم المقبض وارندي قفازات الفرن (أو استخدم فوطة مطوية).

• لا تستخدم الجهاز بالقرب من أو تحت مواد قابلة للاشتعال (مثل الستائر).

• لا تغطي الطعام بأغلفة بلاستيكية أو قوائم البوليثين أو رقائق معدنية. فقد يؤدي هذا إلى تلف الشواية وقد يتسبب في حريق.

• قم بطبخ اللحم والدجاج ومشققاتهم (المفروم، البرغر، وغيرها) حتى جفاف العصارة. قم بطبخ الأسماك حتى يصبح لحمها غير نافت.

• افضل الجهاز عن التيار عند عدم الاستعمال.

• لا تستخدم الشواية لأغراض أخرى غير طهي الطعام.

• لا تستخدم الجهاز إذا كان تالفاً أو لا يعمل بصورة صحيحة.

### للاستعمال المنزلي فقط

### الرسومات

### التحضير

1. ضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة.
1. صينية شواية حجرية
2. صينية شواية معدنية
3. عنصر التدفئة
4. مسند
5. قاعدة
6. زر
2. حافظ على الجهاز والكمالات بعيدا عن حواف أسطح العمل وبعيدا عن متناول الأطفال.
3. قم بتثبيت صينية الشواية المعدنية فوق رؤوس المساند.
4. قم بتثبيت صينية الشواية الحجرية داخل رؤوس المساند.
5. أخرج أوعية الراكلتي من وحدة القاعدة.

### التسخين المسبق

1. امسح صينية الشواية بقليل من زيت الطعام أو الزبد.
2. لا تستخدم مواد قليلة الدهن - فقد تحترق على الشواية.
3. أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
4. قم بضبط التحكم في درجة الحرارة على 5.
5. اضغط الزر ثم اتركه. سوف تضئ اللمبة.
6. دع صينية الشواية المعدنية تسخن لمدة 3-4 دقائق.
7. دع صينية الشواية الحجرية تسخن لمدة 25-30 دقائق.

7. التحكم في درجة الحرارة
  8. لمبة
  9. أوعية راكلتي
- Ⓜ خزانة غسالة الصحون

## استخدام الشواية

تأخذ اللوحة الحجرية وقتاً أطول لتسخن وبالتالي تحتفظ بالمزيد من الحرارة أثناء الطهي. وهذا يجعلها مثالية لإنضاج الخضروات والخبز وأيضاً لتحمير اللحم من الخارج. ولأنها تحتفظ بالحرارة لمدة أطول، ستظل ساخنة لعدة دقائق حتى بعد إيقاف الجهاز، كما أنها مثالية لإبقاء الطعام دافئاً.

1. قم بقطع اللحم أو الخضار بشكل رقيق واطبخه على الشواية.
2. اطيخ الجبن في أوعية الراكليتي حوالي 5 دقائق قبل أن يصبح الطعام المشوي جاهزاً.
3. خصص وعاء راكليتي للشخص الواحد.
4. قم بملء ثلاثة أرباع كل وعاء راكليتي بالجبن.
5. ضع أوعية الراكليتي على القاعدة تحت عنصر التدفئة.
6. انتظر إلى أن يتم طبخ الطعام ويذوب الجبن.
7. قم بإخراج الطعام المطبوخ بأدوات خشبية أو بلاستيكية.
8. اضغط الزر ثم اتركه. سوف تنطفئ اللمبة.
9. قدم الجبن مع الطعام المطبوخ.

## الكريب

1. تستطيع عمل الكريب على لوحات معدنية، الكبيرة منها على دائرة كبيرة والصغيرة منها على دوائر صغيرة.
2. قم بصب كمية صغيرة من المخيض في وسط الدائرة.
3. ابسطه باستخدام ملعقة من البلاستيك أو الجزء الخلفي من ملعقة خشبية.
4. انتظر إلى أن يصبح السطح غير سائل مع إمكانية تحريك الكريب قليلاً.
5. أدخل ملعقة تحت ثلث الكريب وأدراها لأعلى.
6. ارفع الحافة لفحص الجانب السفلي من الكريب.
7. ويجب أن يكون لونه ذهبياً وليس بنياً.
8. انقل الكريب لصينية سلكية.
9. إذا كان لون الكريب بني للغاية، اخفض درجة الحرارة قليلاً للدرجة التالية.
10. ستكون كل دفعة من الخليط مختلفة.

## تلميحَات ونصائح

- يتوقف السمك على نسبة البيض إلى السائل؛ سائل أكثر = الكريب أرق، بيض أكثر = الكريب أكثر سمكاً.
- يمكنك تبديل الخليط بالسكر أو الأعشاب أو التوابل أو رشة بيرة.
- إضافة السكر يجعل الكريب أكثر عرضة للانصاق مع بعضه البعض عند تكومه وعرضه للتمزق عند مسكه.
- جرب أنواعاً أخرى من الدقيق (سوف ينتج دقيق القمح الكامل خليطاً أكثر سمكاً).

## الوصفات

### يصنع 12 كريب

250g دقيق عادي

500ml لبن

3 بيض

1 حصة ملح

انخل الدقيق في وعاء. أضف الملح. قلب في البيض. قلب في اللبن. أوقف إضافة السائل عندما يصل الخليط إلى قوام دسم. اترك الخليط لمدة 1-2 ساعة قبل الاستخدام.

### يصنع 40 كريب

1kg دقيق حنطة سوداء

250ml لبن

3 بيض

1 حصة ملح

ماء فاتر

انخل الدقيق في وعاء. أضف الملح. قلب في البيض. قلب في اللبن. قلب في الماء. أوقف إضافة السائل عندما يصل الخليط إلى قوام دسم. اترك الخليط لمدة 3-4 ساعة قبل الاستخدام.

## محاذير وصيانة

1. اضغط الزر ثم اتركه. سوف تنطفئ اللمبة.
  2. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه يبرد.
  3. قم بمسح جميع الأسطح بقطعة قماش مبللة.
  4. اغسل الأجزاء القابلة للفق.
- يمكنك غسل هذه الأجزاء في غسالة صحون.
- وإذا كنت تستخدم غسالة صحون، فسوف تؤثر البيئة القاسية داخل غسالة الصحون على التشطيبات السطحية.
  - يجب أن يكون التلف ظاهري فقط ولا يؤثر على عمل الجهاز.

• قد تلاحظ طقطقة في صدينية الشواء الحجرية - لا تقلق، فهذا هو نتيجة طبيعية للتسخين.

### كفاءة الطاقة

كفاءة الطاقة = EC > 210 (in Wh/kg)

تم حساب المتطلبات المذكورة أعلاه وفقاً لللائحة الأوروبية 66/2014/UE

### عادة التدوير

لتجنب المشاكل البيئية والصحية الناجمة عن المواد الخطرة، يجب عدم التخلص من الأجهزة، والبطاريات القابلة لإعادة الشحن والبطاريات غير القابلة لإعادة الشحن التي تحمل علامة واحدة من هذه الرموز مع نفايات البلدية غير المصنفة. يجب دائماً التخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية، وكذلك إذا أمكن، البطاريات القابلة لإعادة الشحن وغير القابلة لإعادة الشحن، في نقطة رسمية مناسبة لإعادة التدوير/تجميع المخلفات.



