

MELISSA

643-045/ 643-218



SE	Raclette	2
DK	Raclette	4
NO	Raclette	6
FI	Raclette	8
UK	Raclette	10
DE	Raclette	12
PL	Raclette	14
RU	Раклетт	16

SE

INLEDNING

För att du ska få största möjliga glädje av din nya raclette, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning innan du börjar använda raclettegrillen. Vi rekommenderar att du sparar bruksanvisningen om du vid senare skulle behöva repetera hur racletten fungerar.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

- Läs hela bruksanvisningen.
- Använd endast apparaten till det den är avsedd för.
- Apparaten får aldrig sänkas ner i någon form av vätska.
- Ryck aldrig i sladden, utan ta i stället tag i kontakten och dra ut den försiktigt.
- Sladden bör hållas borta från varma ytor.
- Om sladden på denna apparat skadas, får den bara bytas ut på någon av försäljningsstället angiven verkstad, eftersom det krävs speciella verktyg.
- Om själva apparaten skulle bli skadad, ska den lämnas in till en fackman för reparation. Garantin gäller inte om icke- auktoriserade ingrepp görs i apparaten.
- När apparaten används ska barn som befinner sig i närheten hållas under uppsyn. Apparaten bör förvaras otillgängligt för barn.
- Om man behöver använda en skarvsladd, bör man använda en 10-ampères sladd. Man ska vara försiktig med placeringen av skarvsladden, så man inte snubblar över den.
- Värmeelementen har blivit insmörjda med olja vid tillverkningen och därför kommer det att ryka lite grann i början.
- Detta är helt ofarligt och upphör efter ett par minuter. Låt racletten vara på i max. 10 minuter.
- Sedan kommer lukten att försvinna. Tänk på att lufta ut ordentligt under denna behandling.

- Använd inte apparaten om det finns tydliga tecken på skador.
- Använd endast apparaten inomhus.
- Racletten ska stå stabilt på fötterna på en plan yta när den används.
- Sladden får inte vidröra någon del av racletten.

LÅDAN INNEHÅLLER:

- 1 st. raclette
- 8 st. minipannor med färgmarkering
- 1 st. stekhäll
- 1 st. sladd
- 1 st. bruksanvisning

NÄR DEN ANVÄNDS FÖR FÖRSTA GÅNGEN.

Se till att ta bort allt emballage och eventuella klistermärken från apparaten. Rengör pannorna och stekhällen i varmt vatten med lite diskmedel i. Smörj sedan pannor och stekhäll med lite fett.

Tänk på att racletten kommer att avge både rök och lukt i början. Detta beror på en beläggning som ligger på värmeelementet och härrör från tillverkningen. Denna lukt och rök (den är helt ofarlig) kommer att försvinna när den använts några gånger. Låt racletten vara på i 10 minuter innan du använder den för första gången. Man får ENBART använda trä- eller plastredskap, då metallföremål förstör beläggningen.

ANVÄNDNING

Placera racletten på ett alldeles lodrätt och värmebeständigt underlag. Men under alla förhållanden är det bra att ställa racletten på ett värmeisolerande underlag eller liknande för att skydda bordsytan. Sätt i sladden i kontakten och tänd själva racletten med on/off knappen. Låt apparaten värmas upp i 5-10 minuter innan den används.

STEKNING PÅ GRILL-STEKHÄLL

Stekning direkt på stekhällen, stektiden varierar allt efter personlig smak.

TILLAGNING I RACLETTEPANNOR:

- Smält lite fett i pannorna.
- Lägg den mat som ska tillagas i pannan.
- Placera pannorna in under stekhällen.
- Välj själva hur länge maten ska stekas.

RECEPT

I regel är det bara fantasin som sätter gränser när det gäller tillagning på en raclette.

De vanligaste ingredienserna är div. kött skuret i småbitar, korv, lök, tomater, bacon, hummerstjärtar, citronsaft, persilja, ägg, champinjoner, olivolja, skinka, broccoli, grön/gul/röd paprika, räkor, ost, brödbitar, grönsaker m.m.

Allt efter vad man tycker passar.

RENGÖRING:

1. Drag alltid ur sladden och låt racletten svalna helt.
2. Torka av yttersidan och ovansidan med en torr eller hårt urvriden trasa. Använd inga former av starka eller slipande rengöringsmedel. Använd inte stålborste till rengöring.
3. Rengör aldrig med skurborste. Borst kan brytas av och sätta sig på de elektriska delarna. Då förstörs racletten.
4. Racletten får aldrig sänkas ner i någon form av vätska. Grillplattorna kan sköljas under rinnande vatten.

MILJÖTIPS

En el-/elektronikprodukt bör avfallshanteras med minsta möjliga miljöbelastning när den inte längre är funktionsduglig. Mixern skall avfallshanteras efter de lokala reglerna i din kommun, men i många fall kan du göra dig av med produkten på din lokala avfallsstation.

GARANTIN GÄLLER INTE:

- Om ovanstående inte följs.
- Om mixern har missköts, varit utsatt för våld eller tagit annan form av skada.
- För fel som uppstått på grund av fel på elnätet.
- Vid ej auktoriserade ingrepp på mixern.

På grund av konstant utveckling av våra produkter vad gäller funktion och design, förbehåller vi oss rätten att ändra produkten utan föregående avisering.

IMPORTÖR

Adexi Group

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

DK

INTRODUKTION

For at De kan få mest glæde af Deres nye raclette, beder vi Dem venligst gennemlæse denne brugsanvisning, før de tager racletten i brug. Vi anbefaler Dem yderligere at gemme brugsanvisningen, hvis De på et senere tidspunkt skulle få brug for at opfriske raclettens funktioner.

VIGTIGE

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Læs hele brugsanvisningen.
- Brug kun apparatet til det fremstillede formål.
- Apparatet må aldrig nedsænkes i nogen former for væske.
- Ryk aldrig i ledningen, men tag i stedet fat i stikket og træk det forsigtigt ud.
- Ledningen bør holdes væk fra varme overflader.
- Hvis ledningen på dette apparatet bliver beskadiget, må den kun udskiftes på et af forhandleren angivet værksted, da anvendelse af special værktøj er påkrævet.
- Hvis selve apparatet skulle blive beskadiget, skal det indleveres til en fagmand for reparation. Hvis der foretages uautoriseret indgreb i apparatet bortfalder garantien.
- Børn der befinder sig i nærheden af apparatet, når dette er i brug, bør holdes under opsyn. Apparatet bør opbevares utilgængeligt for børn.
- Hvis brug af forlængerledning er nødvendig, bør man bruge en 10-ampere ledning. Man skal være forsigtig med placeringen af forlængerledningen, så man ikke snubler over denne.
- Varmeelementerne er blevet smurt ind i olie ved fabrikationen og vil derfor afgive en smule røg i starten.
- Det er ganske ufarligt og vil ophøre efter få minutter Lad racletten være tændt på maks. i 10 minutter

- Herefter vil lugten være forsvundet. Husk at lufte ud under denne behandling.
- Brug ikke apparatet hvis der tydelige tegn på skader.
- Brug kun apparatet inden døre.
- Racletten skal stå stabilt på fødderne på et fladt plan ved anvendelse.
- Ledningen må ikke røre nogen dele af racletten.

INDHOLD I KASSEN

- 1 stk. Raclette
- 8 stk. mini pander m/farvemærkning
- 1 stk. stegeplade
- 1 stk. ledning
- 1 stk. brugsanvisning

FØRSTE GANGS BRUG

Vær sikker på alt emballage og eventuelle selvklæbende mærker på apparatet er fjernet.

Rengør panderne og stegepladen i varmt vand tilsat opvaskemiddel.

Smør derefter pander og stegeplade med lidt fedtstof.

Vær opmærksom på Racletten vil afgive røg og lugt i starten. Dette skyldes en belægning som ligger på varmelegemet fra produktionen. Denne lugt og røg (dette er ganske ufarligt) vil forsvinde efter nogle ganges brug. Lad racletten være tændt i 10 minutter inden første brug.

Der må KUN bruges træ- eller plastredskaber, da metalgenstande vil ødelægge belægningen.

BRUG

Placer racletten på et helt vandret og varmebestandig bord. Det vil under alle omstændigheder være en god ide at stille racletten på en bordskåner eller lign. af hensyn til varmen.

Sæt ledningen i en stikkontakt og tænd på on/off knappen på selve racletten.

Lad apparatet forvarme i 5-10 minutter inden brug.

STEGNING PÅ GRILL-STEGEPLADE

Stegning direkte på toppladen,
Stegetiden varierer alt efter personlig smag.

TILBEREDNING I RACLETTEPANDER

- Smelt lidt fedtstof i panderne
- Tilbered efter eget valg
- Sæt panderne ind under stegepladen
- Stegetiden vælges efter egen smag

OPSKRIFTER

Som regel er det kun fantasien der sætter grænser for tilberedning på en raclette. De mest almindelige ingredienser er ; diverse kød skåret i mindre stykker, pølse, løg, tomater, bacon, jomfruhummere, citronsaft, persille, æg, champignons, Olivenolie, skinke, broccoli, grøn/gul/rød peber, rejer, ost, brødstykker, grønsager m.m.
Alt efter egen smag.

RENGØRING

1. Tag altid stikket ud af stikkontakten og lad Racletten afkøle helt.
2. Tør ydersiden og toppen af med en tør eller hårdt opvreden klud. Anvend ingen former for stærke eller slibende rengøringsmidler. Anvend ikke stålbørste til rengøring.
3. Rengør aldrig med en skurebørste. Hår kan brække af og sætte sig på de elektriske dele og derved ødelægge Racletten.
4. Racletten må aldrig nedsænkes i nogen former for væske. Grill-pladerene kan vaskes under rindende vand.

MILJØ TIPS

Et el/elektronik produkt bør, når det ikke længere er funktionsdygtigt, bortskaffes med mindst mulig miljøbelastning. Apparatet skal bortskaffes efter de lokale regler i din kommune, men i de fleste tilfælde kan du komme af med produktet på din lokale genbrugsstation.

GARANTIE GÆLDER IKKE

- Hvis ovennævnte ikke iagttages.
- Hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for vold eller lidt anden form for overlast.
- For fejl som måtte opstå grundet fejl på ledningsnettet.
- Hvis der har været foretaget uautoriseret indgreb i apparatet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og design-siden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR:

Adexi group

Der tages forbehold for trykfejl.

NO

INNLEDNING

For å få best mulig nytte av raklettgrillen bør du lese nøye gjennom bruksanvisningen og gjøre deg kjent med apparatet før du begynner å bruke det. Ta vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

VIKTIGE SIKKERHETSTILTAK

Når du bruker grillen, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler:

- Les gjennom hele bruksanvisningen.
- Ikke bruk grillen til andre formål enn den er beregnet til.
- For å unngå elektrisk støt må du holde grillen unna vann og annen væske.
- Ikke dra i ledningen for å trekke den ut av kontakten. Ta i stedet tak i støpselet og trekk.
- Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater. La grillen avkjøles helt før rengjøring.
- Ikke bruk grillen dersom ledningen er skadet eller grillen har falt i gulvet eller er ødelagt. For å unngå elektrisk støt må du ikke demontere grillen. Ta den med til en kvalifisert fagperson for kontroll og reparasjon. Ukorrekt montering kan medføre fare for elektrisk støt ved bruk av grillen.
- Når grillen brukes av eller i nærheten av barn, er det viktig å være spesielt oppmerksom. Ikke gå fra grillen mens den er i bruk.
- For å unngå kortslutning må du ikke bruke flere høyspentapparater på samme krets.
- Hvis det er helt nødvendig å bruke skjøteledning, skal du bruke en 10-ampères ledning. Ledninger beregnet for lavere strømstyrker kan overopphetes. Legg ledningen slik at ingen kan snuble i den eller trekke den ut.
- Alt reparasjonsarbeid skal utføres ved et godkjent serviceverksted.

- Varmeelementene er blitt smurt inn med olje under produksjonen og vil derfor avgi litt røyk den første gangen raklettgrillen brukes. Røyken forsvinner etter en kort stund. La raklettgrillen stå på i 10 minutter før du begynner å bruke den, slik at lukten og røyken avtar.

OVERSIKT OVER DELER

- 1 raklettgrill
- 8 minipanner med fargemerking
- 1 stekeflate
- 1 ledning
- 1 bruksanvisning

FØR BRUK

- Sørg for at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt grillen.
- Ikke plasser raklettgrillen på en ubehandlet treflate. Plasser den på et varmebestandig underlag.

GRILL

- Plasser raklettgrillen midt på bordet.
- Skjær kjøttet i små stykker for å redusere tilberedningstiden. Skjær opp rått kjøtt og server det på et fat eller en trefjøl. Gjestene kan selv forsyne seg med ønsket mengde og grille kjøttet på stekeflaten.
- Minipannene kan brukes til å grille bl.a. smørbrød, egg, poteter osv.
- Kjøttet kan serveres sammen med ulike sauser, salater eller bagetter.

Ha alltid litt fett på stekeflaten og i minipannene før grilling.

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

- Trekk støpselet ut av stikkontakten før du rengjør apparatet.
- Legg aldri grillen i vann. Alle overflater kan rengjøres med en ren, fuktig klut.
- Minipannene kan vaskes i vann.
- Det anbefales bruk av såpe på vanskelige flekker.
- Ikke bruk skuresvamp eller skarpe redskaper til å rengjøre grillen.
- Innvendige flater kan tørkes av med en ren, fuktig klut.

MILJØTIPS

Når et elektronisk apparat ikke virker lenger, bør det bortskaffes på en miljøvennlig måte. Apparatene kan leveres hos enhver forhandler av elektroniske produkter eller ved kommunale gjenvinningsstasjoner.

GARANTIE GJELDER IKKE

- hvis punktene ovenfor ikke er fulgt
- hvis det ikke er utført anbefalt vedlikehold på apparatet, eller hvis apparatet er blitt utsatt for hard behandling eller skadet på annet vis
- hvis det oppstår feil som følge av feil på det elektriske strømmettet
- hvis produktet er blitt reparert eller endret på noen måte av uautoriserte personer

IMPORTØR:

Adexi Group

Det tas forbehold om trykkfeil.

FI

JOHDANTO

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti läpi ennen kuin otat uuden Raclette-grillin käyttöösi. Suosittelemme lisäksi, että käyttöohjeet säilytetään mahdollista myöhempää käyttöä varten.

TÄRKEÄT TURVATEKNISET TOIMENPITEET

- Lue käyttöohjeet kokonaisuudessaan.
- Käytä laitetta vain suunnittelua vastaavaan tarkoitukseen.
- Laitetta ei saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin.
- Älä koskaan vedä johdosta, vaan tartu pistotulppaan ja vedä se varovasti ulos pistorasiasta.
- Johto on pidettävä pois kuumilta pinnoilta.
- Jos laitteen johto on vaurioitunut se on vaihdettava myyjän suosittelemalla korjaamolla – korjaukseen tarvitaan nimittäin erikoistyökaluja.
- Mikäli laite vahingoittuu se on toimitettava ammattilaisen korjattavaksi. Takuu mitätöityy, jos laitetta käsitellään laittomalla tavalla.
- Lapset, jotka sijaitsevat laitteen läheisyydessä kun se on käytössä, on pidettävä valvonnan alaisina. Laite on säilytettävä lasten ulottumattomilla.
- Jos jatkojohto on tarpeellinen, on käytettävä 10-ampereen johto. Jatkojohto on sijoitettava siten, että siihen ei ole vaara kompastua.
- Lämpöelimet on öljytty valmistuksen yhteydessä ja tästä syystä Raclette-grillistä saattaa ensimmäisellä käyttökerralla nousta hieman käryä.
- Tämä on täysin vaaratonta ja lakkaa muutaman minuutin jälkeen. Anna Raclette-grillin olla päällä korkeintaan 10 minuuttia.
- Tämän jälkeen haju on hävinnyt. Muista tuulettaa jälkeensä.

- Älä käytä laitetta jos siinä on selviä merkkejä vahingoittumisesta.
- Käytä laitetta vain sisätiloissa.
- Raclette on sijoitettava kestäväälle ja tasaiselle alustalle.
- Johto ei saa koskettaa laitteen osia.

LAATIKON SISÄLTÖ

- 1 kpl. Raclette
- 8 kpl. minilevyä, merkitty eri väreillä
- 1 kpl. paistotaso
- 1 kpl. johto
- 1 käyttöohje

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖKERTA

Varmista ensin että kaikki pakkausmateriaalit ja tarrat on poistettu laitteesta.

Tiskaa paistolevyt ja paistotaso lämpimässä vedessä johon on lisätty astianpesuainetta. Voitele tämän jälkeen levy ja paistotaso rasvalla.

Huomaa, että Raclette-grillistä saattaa nousta savua ja käryä alussa. Tämä johtuu siitä, että lämpöelimestä yhä on pinnoite valmistuksesta. Tämä käry ja paha haju (täysin vaarattomia) häviää muutaman käyttökerran jälkeen. Anna raclette-grillin olla päällä 10 minuuttia ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Käytä VAIN puisia tai muovisia ruoanlaittovälineitä. Metalliset esineet vahingoittavat pinnoitusta.

KÄYTTÖ

Sijoita Raclette tasaiselle ja lämmönkestävälle pöydälle. Varmuuden vuoksi raclette on paras sijoittaa pöydänalukselle tai vastaavalle. Yhdistä pistotulppa pistorasiaan ja paina laitteen on/off painiketta. Laitteen esilämmittäminen kestää noin 5-10 minuuttia ennen käyttöä.

PAISTAMINEN GRILLITASOLLA

Paistaminen ylimmäisellä levyllä. Pastioaika riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä.

VALMISTUS RACLETTEPANNUISSA

- Sulata hieman rasvaa pannuissa.
- Valmista ruoka omien mieltymyksiesi mukaan.
- Laita pannut paistotason alle.
- Paistoaika riippuu henkilökohtaisista mieltymyksistä.

RUOKAOHJEITA

Ainoastaan mielikuvitus asettaa rajoja Raclette-grillin käyttömahdollisuuksille. Tavallisimmat ainekset ja makuaineet ovat:

paloiteltu liha, makkara, sipuli, tomaatti, pekoni, hummeri, sitruunamehu, persilja, kananmuna, herkkusieni, oliiviöljy, kinkku, parsakaali, vihreä/keltainen/punainen paprika, katkaravut, juusto, leipäkuutiot, vihannekset jne.

Kaikki oman maun mukaan.

Suosittelomme ruokaohjeita sisältävän kirjan hankkimista. Kysy kirjakauppiaalta.

PUHDISTAMINEN

1. Vedä pistotulppa pistorasiasta ja anna Raclette-grillin jäähtyä.
2. Puhdista ulkopinta kuivalla tai hieman kostealla liinalla. Älä käytä minkäänlaisia voimakkaita tai hankaavia puhdistusaineita. Älä käytä teräsharjaa puhdistukseen.
3. Älä koskaan puhdista laitetta kuurausharjalla. Harjat saattavat nimittäin irrota siitä ja tarttua sähköisiin osiin. Raclette saattaa vahingoittua.
4. Laitetta ei milloinkaan saa upottaa minkäänlaisiin nesteisiin. Grillilevyt voidaan pestä juoksevan veden alla.

YMPÄRISTÖSUOSITUS

Toimintakelvoton sähköinen tai elektroninen laite tulee hävittää ilman turhaa ympäristön kuormittamista. Laite tulee hävittää kunnan antamien ohjeiden mukaisesti. Useimmissa tapauksissa laite voidaan toimittaa paikalliseen kierrätyskeskukseen.

TAKUU EI OLE VOIMASSA

- Jos yllämainittuja kohtia laiminlyödään.
- Jos laitetta on käsitelty väärin, väkivalloin tai jos sitä on ylikuormitettu.
- Jos vika on aiheutunut häiriöstä sähköverkossa.
- Jos laitteeseen on tehty luvattomia toimenpiteitä.

Tuotteidemme jatkuvan tuotekehittelyn vuoksi pidätämme itsellämme oikeuden tehdä tuotteeseen muutoksia ilman ennakkovaroituksia.

MAAHANTUOJA

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

UK

INTRODUCTION

Please read this instruction manual carefully and familiarise yourself with your new Raclette, before using the first time. Please retain this manual for future reference.

IMPORTANT SAVEGUARDS

When using your Raclette, basic safety precautions should always be followed:

- Read all instructions.
- Use only Raclette for its intended use.
- To protect against a risk of electric shock, do not immerse the Raclette in water or any other liquids.
- Never yank cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.
- Do not allow cord to touch hot surface. Let Raclette cool completely before cleaning.
- Do not operate Raclette with a damaged cord or if the Raclette has been dropped or damaged. To avoid the risk of electric shock, do not disassemble the Raclette, take it to a qualified serviceman for examination and repair. Incorrect reassemble can cause a risk of electric shock when the Raclette is used.
- Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children. Do not leave Raclette unattended while connected.
- To avoid a circuit overload, do not operate another high voltage appliance on the same circuit.
- If an extension cord is absolutely necessary, a 10-ampere cord should be used. Cords rated for less amperage may overheat. Care should be taken to arrange the cord so that it cannot be pulled or tripped over.
- All repair work should be carried out by an approved service center.

- The heating elements has been slightly greased and as a result the raclette might slightly smoke when switched on for the first time. After a short while, this will cease. Let the raclette work for 10 minutes before first use, this will remove the smell and smoke.

LIST OF COMPONENTS

- 1 Raclette
- 8 Mini pander with /colour marking
- 1 frying pan
- 1 cord
- 1 users manual

BEFORE USE

- Make sure that there is enough ventilation around the Raclette.
- The Raclette should not be placed on a untreated woodsurface. Place the Raclette on a heat resistant surface.

GRILL

- Place the raclette in the middle of the table.
- Cut the meat into small pieces. You thus reduce the cooking time. Chop the crude meat and serve it on a plate or a wooden board. Your guests can then choose the quantity of meat they wish an grill it on the grill plate.
- You can grill toasts in the raclette pans, fry eggs of potatoes and meny other things.
- You may serve the grilled meat with different sauces, salads of baguette.

Always remember to add some grease to the grill pan+mini pans before use.

FOR UNITED KINGDOM ONLY

Plug wiring:

This product is fitted with a BS 1363 13-amp plug. If you have to replace the fuse, only those that are ASTA or BSI approved to BS1362 and with a rated current of 13 amps should be used. If there is a fuse cover fitted, this cover must be refitted after changing the fuse. If the fuse cover is lost or damaged, the plug must not be used. You must also check if the socket outlets in your home fit with the plug of the appliance. If the socket outlet in your home does not fit with the plug, the plug must be removed and disposed of safely as insertion of the plug into the socket is likely to cause electric hazard. A replacement plug should be wired according to following description.

Important

This appliance must be earthed. The wires in the cord set are coloured thus:

BLUE- Neutral, Brown-Live, Green& Yellow-earth (For detachable plug only)

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: The wire that is coloured Green& Yellow must be connected to the terminal in the plug that is marked with the letter E or by the earth symbol, or coloured green& yellow. The wire that is coloured blue must be connected to the terminal that is marked with the letter N or coloured black. The wire that is coloured brown must be connected to the terminal that is marked with the letter L or coloured red.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Unplug the appliance before cleaning starts.
- Do not immerse the appliance in water. All surfaces can be cleaned with a clean damp cloth.
- All the pans can be washed in water.
- If stains still appear, it is recommended to use soap.
- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the Raclette
- Clean inside with a clean damp cloth.

ENVIRONMENTAL TIP

An electronic appliance should, when it is no longer capable of functioning be disposed with least possible environmental damage. The appliance should be disposed according to the local regulations in your municipality, in most cases you can discharge the appliance at your local recycling center.

THE WARRENTY DO NOT COVER:

- if the above points have not been observed.
- if the appliance has not been properly maintained, if force has been used against it or if it has been damaged in any other way.
- If errors due to the electric supply mains should arise.
- if the appliance has been repaired or modified or changed in any way or by any person not properly authorized.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.

DE

EINFÜHRUNG

Um möglichst viel Freude an Ihrem Raclette-Grill zu haben, machen Sie sich bitte mit dieser Bedienungsanleitung vertraut, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Wir empfehlen Ihnen außerdem, die Bedienungsanleitung aufzuheben. So können Sie die Funktionen des Gerätes jederzeit nachlesen.

- Lesen Sie bitte die gesamte Bedienungsanleitung durch.
- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Niemals am Kabel ziehen, sondern den Stecker fassen und ihn vorsichtig abziehen.
- Kabel von warmen Oberflächen fernhalten.
- Falls das Kabel dieses Geräts beschädigt ist, darf es nur durch eine vom Hersteller benannte Werkstatt ausgetauscht werden, da besonderes Werkzeug erforderlich ist.
- Falls das Gerät selbst beschädigt wird, ist es von einem Fachmann reparieren zu lassen. Bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind, wird die Garantie hinfällig.
- Kinder, die sich in der Nähe eines in Betrieb befindlichen Geräts aufhalten, sind zu beaufsichtigen. Das Gerät für Kinder unzugänglich aufbewahren.
- Bei Bedarf einer Verlängerungsschnur ein 10-Ampere-Kabel benutzen. Vorsicht beim Verlegen: Stolpergefahr.
- Die Heizelemente sind werkseitig eingeölt und geben anfangs deshalb etwas Rauch ab.
- Dies ist völlig ungefährlich und hört nach wenigen Minuten auf. Lassen Sie den Raclette-Grill für etwa 10 Minuten eingeschaltet (Max.-Einstellung).

- Danach ist der Geruch beseitigt. Denken Sie daran, während dieses Vorgangs zu lüften.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es deutliche Anzeichen von Beschädigung aufweist.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Der Raclette-Grill muß bei Gebrauch stabil auf seinen Füßen auf einer ebenen Fläche stehen.
- Das Kabel darf keine Teile des Raclette-Grills berühren.

INHALT DER VERPACKUNG

- 1 Raclette-Grill
- 8 Pfännchen mit Farbmarkierung
- 1 Grillplatte
- 1 Kabel
- 1 Bedienungsanleitung

ERSTGEBRAUCH

Sicherstellen, daß sämtliche Verpackung und eventuelle Aufkleber vom Gerät entfernt sind.

Pfännchen und Grillplatte in warmem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen.

Anschließend Pfännchen und Grillplatte mit etwas Fett einreiben.

Bitte beachten Sie, daß der Raclette-Grill anfangs Rauch und Geruch abgibt. Dies rührt von einer werkseitig auf das Heizelement aufgetragenen Beschichtung her. Dieser Geruch und Rauch sind völlig ungefährlich und treten nach einigen Anwendungen nicht mehr auf. Lassen Sie den Raclette-Grill vor der ersten Anwendung 10 Minuten eingeschaltet.

Es dürfen NUR Holz- oder Kunststoffgeräte benutzt werden, da Metallgegenstände die Beschichtung beschädigen.

ANWENDUNG

Den Raclette-Grill auf einem waagerechten, hitzebeständigen Tisch aufstellen. Aufgrund der Hitze empfiehlt es sich, den Raclette-Grill auf einen Untersetzer zu stellen.

Kabel einstecken und den Ein/Aus-Schalter am Raclette-Grill einschalten.

Das Gerät vor dem Gebrauch 5-10 Minuten vorwärmen lassen.

GAREN AUF DER GRILLPLATTE

Garen direkt auf der oberen Platte.

Die Garzeit hängt vom persönlichen Geschmack ab.

ZUBEREITUNG IN DEN RACLETTE-PFÄNNCHEN

- Etwas Fett in den Pfännchen schmelzen.
- Lebensmittel nach Wahl zubereiten.
- Pfännchen unter die Grillplatte stellen.
- Garzeit nach persönlichem Geschmack wählen.

REZEPTE

Im großen und ganzen sind Ihrer Phantasie bei der Zubereitung auf einem Raclette-Grill keine Grenzen gesetzt.

Die häufigsten Zutaten sind: Fleisch in kleineren Stücken, Würstchen, Zwiebeln, Tomaten, Bacon, Scampi, Zitronensaft, Petersilie, Eier, Champignons, Olivenöl, Schinken, Brokkoli, grüne/gelbe/rote Paprika, Krabben, Käse, Brotstücke, Gemüse u.a.m.

Alles ganz nach Ihrem Geschmack.

Lassen Sie sich eventuell von Kochbüchern mit speziellen Raclette-Rezepten inspirieren.

REINIGUNG

1. Stecker stets abziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen.
2. Die Außen- und Oberseite mit einem trockenen oder hart ausgewrungenen Tuch abwischen. Keine starken oder schleifenden Reinigungsmittel und keine Stahlbürste zum Reinigen benutzen.

3. Niemals mit einer Scheuerbürste reinigen. Es können Borsten abbrechen und sich an den elektrischen Teilen festsetzen und den Raclette-Grill dadurch beschädigen.

4. Der Raclette-Grill darf auf keinen Fall in Flüssigkeiten getaucht werden. Die Grillplatten können unter fließendem Wasser abgewaschen werden.

UMWELTTIPS

Ein Elektro-/Elektronikgerät ist nach Ablauf seiner Funktionsfähigkeit unter möglichst geringer Umweltbelastung zu entsorgen. Dabei sind die örtlichen Vorschriften Ihrer Wohngemeinde zu befolgen. In den meisten Fällen können Sie das Gerät bei Ihrer örtlichen Recyclingstation abgeben.

DIE GARANTIE GILT NICHT

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder ihm anderweitig Schaden zugefügt worden ist;
- bei Fehlern, die aufgrund von Fehlern im Stromnetz entstanden sind;
- bei Eingriffen in das Gerät von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind.

Aufgrund der ständigen Entwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht zur Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group

Der Hersteller haftet nicht für Druckfehler.

PL

WPROWADZENIE

Przed pierwszym użyciem grilla raclette należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Zaleca się zachowanie tej instrukcji i korzystanie z niej w razie potrzeby.

ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

W trakcie korzystania z grilla raclette należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa:

- Zapoznać się z wszystkimi wskazówkami.
- Z grilla raclette korzystać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.
- Nie zanurzać grilla raclette w wodzie lub innych płynach, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym.
- Nie ciągnąć za przewód sieciowy. Aby odłączyć zasilanie urządzenia, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie dopuszczać do tego, by przewód stykał się z gorącą powierzchnią. Grill raclette można czyścić dopiero po całkowitym ostygnięciu.
- Nie korzystać z grilla raclette z uszkodzonym przewodem lub jeśli grill spadł, bądź jest uszkodzony. Nie demontować grilla raclette, gdyż grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Oględzin i naprawy grilla raclette może dokonać jedynie wykwalifikowany pracownik serwisu. Użytkowanie grilla raclette, który został ponownie złożony w niewłaściwy sposób, może grozić porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie używane jest przez lub w pobliżu dzieci, konieczny jest nadzór osób dorosłych. Nie pozostawiać włączonego grilla raclette bez nadzoru.
- Nie podłączać innego urządzenia o dużej mocy do tego samego obwodu, gdyż może to spowodować przeciążenie obwodu.

- Jeśli zachodzi konieczność użycia przedłużacza, korzystać z przewodu o dopuszczalnym natężeniu prądu 10 A. Przewody o niższych parametrach natężenia mogą ulec przegrzaniu. Przewód należy ułożyć w taki sposób, aby nie mógł zostać przypadkowo pociągnięty ani zaczepiony.
- Wszelkie naprawy mogą być przeprowadzane jedynie przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Z uwagi na to, że elementy grzejne zostały pokryte cienką warstwą smaru, grill raclette może lekko dymić podczas pierwszego użycia. Dymienie ustanie po chwili. Przed pierwszym użyciem grilla raclette należy włączyć go na 10 minut, aby przestał wydzielać się zapach i dym.

ELEMENTY SKŁADOWE

- 1 grill raclette
- 8 patelenek oznaczonych kolorami
- 1 patelnia
- 1 przewód
- 1 instrukcja obsługi

PRZED UŻYCIEM

- Sprawdzić, czy grill raclette umieszczony jest w miejscu zapewniającym odpowiednią wentylację.
- Grilla raclette nie wolno ustawiać na niezaimpregnowanej powierzchni drewnianej. Umieścić grill raclette na powierzchni żaroodpornej.

GRILLOWANIE

- Umieść grill raclette na środku stołu.
- Potnij mięso na małe kawałki. Dzięki temu czas grillowania ulegnie skróceniu. Posiekaj mięso i umieść na talerzu lub drewnianej deseczce. Goście mogą wybrać żadaną ilość mięsa i grillować je na płycie grzewczej.
- Na patelnkach raclette można też grillować tosty, smażyć jajka, piec ziemniaki i inne produkty.
- Grillowane mięso można podawać z różnego rodzaju sosami, sałatkami lub pieczywem.

Grill i patelniczki należy natłuścić przed użyciem.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć zasilanie urządzenia.
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Wszystkie powierzchnie można czyścić za pomocą czystej, wilgotnej szmatki.
- Patelniczki można myć w wodzie.
- W przypadku trudnych do usunięcia plam zaleca się użycie detergentu.
- Do czyszczenia grilla raclette nie stosować środków zawierających substancje ściernie ani ostrych przedmiotów.
- Wnętrze należy czyścić za pomocą czystej, wilgotnej szmatki.

OCHRONA RODOWISKA

Jeśli urządzenie nie nadaje się już do dalszego użytku, należy je zutylizować w sposób najmniej szkodliwy dla środowiska naturalnego. Należy to zrobić zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym kraju lub dostarczyć urządzenie do najbliższego punktu utylizacji odpadów.

GWARANCJA NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PRZYPADKÓW:

- Jeśli powyższe zalecenia nie były przestrzegane.
- Jeśli urządzenie było eksploatowane niewłaściwie, podczas jego obsługi używano siły lub zostało uszkodzone w inny sposób.
- Jeśli uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie było skutkiem niewłaściwej dystrybucji.
- Jeśli naprawy lub jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia zostały dokonane przez osoby nieupoważnione.

IMPORTER

Adexi Group

Importer nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku.

RU

ВВЕДЕНИЕ

Внимательно прочитайте настоящую инструкцию для ознакомления с функциями раклетта перед его первым использованием. Сохраните инструкцию, чтобы иметь возможность обращаться к ней в будущем.

НЕОБХОДИМЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании раклетта следует всегда соблюдать основные меры предосторожности.

- Прочитайте все инструкции.
- Используйте раклетт только по назначению.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте раклетт в воду или какую-либо другую жидкость.
- При отключении от розетки не тяните за шнур, а возьмитесь за вилку.
- Не допускайте контакта шнура с горячей поверхностью. Перед чистой дождитесь, пока раклетт не остынет.
- Не пользуйтесь раклеттом в случае неисправности кабеля, а также падения или повреждения устройства. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте раклетт. Для осмотра и ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Неправильная сборка может привести к поражению электрическим током при включении раклетта.
- Обязательно следите за детьми, если они находятся рядом с устройством или используют его. Не оставляйте включенный раклетт без присмотра.

- Во избежание перегрузки в сети не подключайте к ней другое устройство высокой мощности.
- При необходимости используйте удлинитель 10 А. Если шнур рассчитан на меньшую силу тока, он может перегреться. Аккуратно располагайте шнур таким образом, чтобы его нельзя было потянуть или задеть.
- Для выполнения любого ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- На нагревательные элементы устройства нанесена смазка, что при первом включении может привести к появлению небольшого дыма. Через некоторое время он перестанет идти. Перед первым использованием раклетта оставьте его включенным на 10 минут, чтобы запах и дым выветрились.

СПИСОК КОМПОНЕНТОВ

- 1 раклетт
- 8 мини-сковород разного цвета
- 1 сковорода с ручкой
- 1 шнур
- 1 инструкция по эксплуатации

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Обеспечьте свободную вентиляцию воздуха вблизи раклетта.
- Раклетт не следует устанавливать на деревянную поверхность без покрытия. Устанавливайте раклетт на поверхность из жаростойкого материала.

ГРИЛЬ

- Поставьте раклетт на середину стола.
- Нарезьте мясо мелкими кусочками. Это уменьшит время приготовления. Нарезьте сырое мясо и разложите его на тарелке или деревянной доске. В результате ваши гости смогут выбрать понравившийся кусок мяса и приготовить его на тарелке для гриля.
- На сковородах раклетта можно готовить тосты, жарить яйца, картофель и многие другие продукты.
- Мясо, приготовленное в гриле, можно подавать с разными соусами, салатами или хлебом.

Всегда добавляйте немного масла на сковороду для гриля и мини-сковороды перед их использованием.

УХОД И ЧИСТКА

- Перед чисткой отсоедините устройство от сети.
- Не погружайте устройство в воду. Все поверхности можно чистить куском мягкой влажной ткани.
- Сковороды можно мыть в воде.
- Если пятна не удается удалить, используйте мыло.
- При чистке раклетта не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или острыми кухонными принадлежностями.
- Внутреннюю поверхность следует протирать куском чистой влажной ткани.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизировать устройство следует с наименьшим ущербом для окружающей среды. При утилизации устройства соблюдайте правила, действующие в вашем регионе. В большинстве случаев его можно сдать в местный центр переработки отходов.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ СЛУЧАИ:

- Если не соблюдались вышеуказанные инструкции.
- Если обращение с устройством осуществлялось ненадлежащим образом, оно было повреждено вследствие применения силы или каким-либо иным образом.
- Если неисправности или неполадки были вызваны сбоями в электросети.
- Если ремонт, модификация или любое другое изменение устройства выполнялось лицом, не уполномоченным на это должным образом.

ИМПОРТЕР

Группа Adexi

Компания не несет ответственности за возможные опечатки.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>