

DOMO

**HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
NÁVOD K POUŽITÍ**

STEEN GRILL - RACLETTE
PIERRE DE CUISSON- RACLETTE
STEINGRILL - RACLETTE
STONE GRILL - RACLETTE
GRIL - RACLETTE
KAMENNÝ GRIL



DO-9039G

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijährigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

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

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy: Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

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

Naam
Nom
Name
Jméno

Adres
Adresse
Address
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat
Kaufdatum
Date of purchase
Datum nákupu, podpis a razítko

Tel :

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

RECYCLAGE-INFORMATIE

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



INFORMATION DE RECYCLAGE

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

L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.

RECYCLING INFORMATIONEN

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

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

RECYCLING INFORMATION

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

product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení.

Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



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

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

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

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

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

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace

Popis vady 2. reklamace

Popis vady 3. reklamace

Záznamy servisu :

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

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

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

DOMO – ELEKTRO S.R.O
HLUBOKÁ 147
CZ-345 06 KDYNĚ
TELEFON +420 379 789 684
+420 777 327 862
(servis) +420 777 327 863

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.

Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

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

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

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een

externe timer of een aparte afstandsbediening.

Waarschuwing:



- Hete oppervlaktes.
- Handvat wordt warm tijdens gebruik.
- Houd kinderen op een veilige afstand.

Lees de handleiding zorgvuldig voordat u het toestel in gebruik neemt.

- Gebruik het toestel niet wanneer het beschadigd is.
- Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistof.
- Gebruik het toestel enkel binnenshuis en wees voorzichtig in de buurt van hete oppervlakken en stoffen zoals gordijnen, tafellakens e.d.
- Gebruik bij voorkeur een hittebestendige mat onder het toestel en zorg dat de ondergrond vlak en egaal is.
- Om de stekker uit het stopcontact te trekken, trekt u aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Vermijd dat de stekker en het netsnoer in contact komt met hete onderdelen.
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of opruimt.
- Gebruik geen andere onderdelen dan die door de fabrikant geleverd.
- Raak geen hete onderdelen aan tijdens het gebruik. Gebruik de handvaten.
- Maak toestel na elk gebruik schoon omdat het met voedsel in contact komt.

- Pas op met olie op het toestel. Olie is sterk ontvlambaar.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals messen en vorken op de diverse onderdelen. Dit kan schade veroorzaken aan de steen en de anti-aanbaklaag van de pannetjes.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

- Gebruik een dunne laag plantaardige olie op de steen en in de pannetjes. Dit zal aanbakken voorkomen en het reinigen achteraf vergemakkelijken.
- Bij het eerste gebruik kan het verwarmingselement een lichte rook en geur afgeven. Dit is volkomen normaal en onschadelijk. Laat daarom voor het eerste gebruik het toestel 10 minuten voorverwarmen om eventuele residu's te verbranden.
- Zet het toestel bij voorkeur op een gemakkelijk te reinigen ondergrond.
- Zorg dat de temperatuurselectieknop op de laagst mogelijke temperatuur staat en steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de temperatuur selectieknop in de hoogst mogelijke stand om voor te verwarmen en ook om te grillen.
- U kunt ook de grill- en baktijd verlengen door de temperatuurselectieknop op een lagere waarde te zetten.



STEEN GRILLEN

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



RACLETTE

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



REINIGING

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

INSTRUCTIONS DE SECURITE

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.

Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

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

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

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une

minuterie externe ou une commande à distance séparée.

Mise en garde :



- Surfaces chaudes.
- La poignée devient chaude pendant l'utilisation.
- Tenez les enfants à une distance de sécurité.

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

- N'utilisez pas l'appareil, quand il est endommagé.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et soyez prudent, si vous l'utilisez à proximité de surfaces chaudes et de tissus, comme des rideaux, des nappes, etc.
- Utilisez de préférence un tapis résistant à la chaleur sous l'appareil et veillez à ce que la surface soit plane et égale.
- Pour retirer la fiche de la prise de courant, il faut tirer sur la fiche et jamais sur le cordon électrique.
- Veillez à ce que la fiche et le cordon électrique n'entrent pas en contact avec des parties chaudes.
- Laissez refroidir l'appareil complètement, avant de le nettoyer ou ranger.
- N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux fournis par le fabricant.
- Ne touchez pas de parties chaudes pendant l'utilisation. Utilisez les poignées.
- Comme l'appareil entre en contact avec de la

nourriture, il faut le nettoyer après chaque utilisation.

- Faites attention, si vous utilisez de l'huile sur l'appareil. L'huile est fortement inflammable.
- N'utilisez pas d'objets aigus comme des couteaux et des fourchettes sur les parties différentes pour éviter d'endommager la pierre et la couche anti-adhérente des poêlons.

AVANT LE PREMIER USAGE

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

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



GRILLADE SUR PIERRE

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



RACLETTE

- Pour manger de la raclette, il faut prévoir environ 200-250g de fromage raclette spécial par personne. Coupez le fromage en tranches minces de 2mm.
- Mettez le fromage dans les poêlons raclette et introduisez le poêlon dans les évidements prévus à cette fin.
- Le fromage sera prêt dans 3-4 minutes. Ne remplissez pas trop les poêlons.
- A combiner avec de petits oignons, des cornichons, de la salade, une baguette et de petites pommes de terre.
- Les poêlons raclette conviennent aussi pour cuire des œufs, de petites pommes de terre et même de la viande.
- Ne maintenez les poêlons que par les poignées et assurez-vous de ne pas chauffer de poêlons vides.



NETTOYAGE

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

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.

Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.

Warnung :



- Heiße Oberflächen.
 - Handgriff wird während des Gebrauchs warm.
- Kinder vom Gerät fern halten.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe heißer Oberflächen und in der Nähe von Stoffen, wie Vorhängen, Tischdecken u. dgl. benutzen.
- Legen Sie wenn möglich eine hitzebeständige Matte unter das Gerät und achten Sie darauf, dass der
- Untergrund flach und gleichmäßig ist.
- Um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen, ziehen Sie am Stecker und niemals am
- Netzkabel.
- Vermeiden Sie, dass der Stecker und das Netzkabel mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Benutzen Sie keine anderen Geräteteile als die vom Hersteller gelieferten.
- Berühren Sie keine heißen Teile, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie die Handgriffe.

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, weil es mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.
- Gehen Sie vorsichtig mit Öl um, da dieses sich leicht entzünden kann.
- Bearbeiten Sie die Geräteteile nicht mit scharfen Gegenständen wie Messern oder Gabeln.
- Dies kann den Stein und die Antihafbeschichtung der Pfännchen beschädigen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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



GRILLEN AUF DEM STEIN

- Stellen Sie den Grill mit der glänzenden Seite und den Überlaufränder nach oben auf.
- Legen Sie keinen kalten Stein auf ein bereits vorgeheiztes Gerät.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten und höchstens 30 Minuten lang vorheizen, bis Sie merken, dass der Stein heiß genug ist, um darauf grillen zu können.
- Gießen Sie eine dünne Schicht Öl auf den Stein, um Anhaften zu vermeiden. Eine dünne Schicht Salz hat dieselbe Wirkung.
- Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf den Stein, sondern lassen Sie diese



erst auftauen.

- Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel (Gurken, Silberzwiebeln) auf den Stein.
- Berühren Sie den Stein niemals mit den Händen, wenn dieser heiß ist.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Würfel, um die Grillzeit zu verkürzen.

RACLETTE

- Für Raclette benötigen Sie pro Person etwa 200-250g speziellen Raclettekäse. Schneiden Sie den Käse in dünne Scheiben von 2 mm.
- Legen Sie den Käse in die Raclettepfännchen und stellen Sie das Pfännchen in dafür vorgesehene Aussparung in das Gerät.
- Der Käse ist nach 3-4 Minuten fertig. Machen Sie Pfännchen nicht zu voll.
- Kombinierbar mit Zwiebeln, Gurke, Salat, Baguette und Kartoffeln.
- Die Raclettepfännchen sind auch zum Braten von Eiern, Minikartoffeln und sogar Fleisch geeignet.
- Berühren Sie die Pfännchen nur an den Handgriffen und achten Sie darauf, dass keine leeren Pfännchen erhitzt werden.



die

die

REINIGUNG

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

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensorly limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision.

Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.

WARNING :

- Hot surfaces.
- The handle comes warm during use.
- Keep children at a safe distance.

Read the manual carefully before using the appliance.

- Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- This appliance is for indoor use only and be careful around hot surfaces and materials such as curtains, tablecloths, etc.
- Preferably use a heat-resistant mat under the equipment and make sure the surface is flat and smooth.
- Hold the plug and not the electric lead to disconnect the appliance from the electric socket.
- Make sure that the plug and the electric lead to do come into contact with hot parts/surfaces.
- Allow the appliance to cool off completely before cleaning or storing it.
- Use only the parts supplied by the manufacturer.
- Do not touch any hot parts during use. Use the handles.
- Clean the appliance each time after use because it comes into contact with food.
- Be careful with fats and oils when using the appliance. Fats and oils are highly flammable.
- Do not use any sharp objects such as knives and forks

on the different parts of the appliance.

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

INSTRUCTIONS FOR FIRST TIME USE

- Before using the appliance carefully clean the stone and the mini pans. (See “Cleaning”).
- Use a thin layer of vegetable oil on the stone and the mini pans. This will prevent sticking and cleaning after use will be easier.
- When using the appliance for the first time a small amount of smoke may be released from the heating element. This is completely normal and harmless. For this reason allow the appliance 10 minutes to preheat before using for the first time in order to burn any possible remaining residues.
- Place the unit preferably on a surface that is easy to clean.
- Make sure that the temperature selection dial is adjusted to the lowest possible temperature and then plug the appliance into the electric socket.
- To preheat and grill adjust the temperature selection dial to the highest possible position.
- By adjusting the temperature selection dial to a lower temperature you can extend the grilling and cooking time.



STONE GRILLING

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



RACLETTES

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



CLEANING

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

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

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

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

DŮLEŽITÉ

Přečtěte si pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro pozdější nahlédnutí a radu.

Tento přístroj byl vyroben pouze pro využití v domácnosti a smí být používán výhradně podle pokynů uvedených níže.

Tento přístroj nesmí být samostatně obsluhován osobami s mentální nebo motorickou poruchou a také lidmi bez základních zkušeností pro obsluhu. Obsluhu je nutno řádně proškolit, seznámit ji s možnými riziky nebo nechat pracovat pod dozorem. Zvláště dětem není dovoleno si s přístrojem hrát nebo jej samostatně obsluhovat. Údržbu a čištění přístroje nesmí provádět děti mladší 8 let.

Přístroj nesmí být používán po extrémně dlouhou dobu jako profesionální přístroje. Je určen zvláště do kuchyněk pracovních kolektivů, kanceláří, hotelových pokojů nebo podobných zařízení pro nárazové použití.

Pozor: Tento přístroj je zakázáno používat s externím časovačem nebo jiným dálkovým ovládáním.



POVRCH ZŮSTÁVÁ PO POUŽITÍ HORKÝ! NEDOTÝKEJTE S

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Vybalte přístroj a pečlivě zkontrolujte, zda není poškozen přepravou. V takovém případě neprodleně kontaktujte Vašeho dodavatele. Veškerý obalový materiál uložte do tříděného odpadu. Vyberte pevné místo pro postavení grilu a připojte do vhodné zásuvky či prodlužovacího kabelu. Ten musí být položen tak, aby ho nemohly děti rozpojit nebo nehrozilo nebezpečí zakopnutí a následného úrazu. Gril musí stát alespoň 10 cm od stěn.

NÁVOD K OBSLUZE

- Nejdříve umyjte kamennou desku a pánvičky vlažnou vodou s malým množstvím saponátu
- Desku i pánvičky můžete potřít salátovým olejem, máslem nebo margarinem, usnadní to pozdější čištění.
- Před použitím nahřívejte desku alespoň 10 min před použitím
- Je dobré používat gril na lehce omyvatelném podkladu
- Po zapojení do zásuvky nastavte termostat na nejvyšší stupeň teploty desky .
- Po nahřátí desky na nejvyšší teplotu je gril připraven k použití.
- Pokud chcete grilování prodloužit, nastavte nižší teplotu



GRILOVÁNÍ NA KAMENI

- Kamenná deska musí být položena hladkou stranou a odtokovým žlábkem nahoru
- Před grilováním masa nechte desku řádně rozpálit na nejvyšší stupeň – min. 10min, max. 30min
- Na rozpálený gril nesmí být položen žádný další kámen nebo zmrzlá surovina, vše nechte napřed rozmrazit
- Proti připálení použijte slabou vrstvu oleje nebo sůl.
- Nepokládejte na rozpálený kámen žádné kyselé potraviny (nakládané okurky, cibule apod.)
- Nedotýkejte se rukou horkého kamene
- Pokud chcete grilování urychlit, nakrájejte maso na menší kousky



RACLETTE

- Potřeba speciálního raklettového sýra je 200 až 250g na osobu
- Nakrájejte sýr na tenké plátky a položte jej na vybranou pánvičku, kterou zasuňte pod grilovací desku
- Teplotou desky shora se sýr zhruba za 4 min rozpustí
- Pánvičky můžete použít také na vajíčka, mini brambůrky nebo dokonce malé kousky masa
- Berte pánvičky pouze za izolované držadlo a nenechávejte je nahřívat prázdné



ČIŠTĚNÍ

- Vytáhněte zástrčku a nechte gril řádně vychladnout.
- Z grilovací desky setřete zbytky jemným hadrem nebo papírovou utěrkou
- Používejte jemný hadr, malé množství mycího prostředku nebo čistící pěnu a desku vyčistěte.
- Nakonec ji vysušte čistým suchým hadrem.
- Desku je třeba mýt po každém použití, přichází do styku s potravinami
- Nepoužívejte drátěnku a agresivní čistící prostředky, dejte pozor, aby nic nenateklo do přístroje
- Nikdy neponořujte horkou kamennou desku do vody !
- Desku ani spodní díl přístroje není možno mýt v myčce
- Pánvičky je možné namáčet i mýt v myčce

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

1. Pečlivě si přečtěte všechny pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte držadla a tlačítka.
3. Abyste zabránili úrazu elektrickým proudem, nesmíte nikdy potápnout kabel, síťovou zástrčku nebo samotný přístroj do vody nebo jiných tekutin.
4. Je třeba obzvláště dávat pozor, když je přístroj používán v blízkosti dětí, nebo ho dokonce obsluhují děti samy.
5. Vytáhněte síťovou zástrčku, když přístroj nepoužíváte nebo ho chcete vyčistit. Nechte ho ale nejdříve úplně vychladnout.
6. Přístroj nepoužívejte, když je kabel nebo zástrčka poškozená, když přístroj vykazuje nějaké škody, spadl na zem nebo je jiným způsobem poškozený.
7. Nepoužívejte přístroj ve volné přírodě.
8. Používání náhradních dílů, které nejsou doporučeny výrobcem, může vést ke zraněním nebo poškození přístroje.
9. Nenechávejte viset kabel přístroje přes hranu stolu a vyvarujte se toho, aby přišel do styku s horkými plochami.
10. Dejte pozor při použití oleje, aby se nevznítil od rozpálených dílů
11. Přístroj používejte jen k těm účelům, ke kterým byl určen.
12. Přístroj je určen pro potřeby v domácnosti.
13. Nikdy nenapojíte dva přístroje s vysokým příkonem na stejný elektrický obvod, vyvarujete se tak přetížení
14. Používejte jen přezkoušenou prodlužovací šňůru s označením výkonu, který je stejný, popř. vyšší než výkon uvedený na typovém štítku přístroje. Než dáte zástrčku do zásuvky, zapojte prodlužovací šňůru nejprve do přístroje.
15. Pozor při použití ostrých předmětů jako vidličky a nože, které mohou poškrabat kámen nebo pánvičky

GRIL NIKDY NEPOTÁPĚJTE DO VODY A NEMYJTE CELÝ V MYČCE.

