

DOMO



DOg262G

Handleiding	Steengrill – grill – raclette
Mode d'emploi	Pierre à cuire – grill – raclette
Gebrauchsanleitung	Steingrill – Grill – Raclette
Instruction booklet	Stone grill – grill – raclette
Manual de instrucciones	Grill de piedra - grill - raclette
Istruzioni per l'uso	Griglia in pietra - grill - raclette
Návod k použití	Kamenný a raclette gril 2v1
Návod na použitie	Kamenný a raclette gril 2v1



PRODUCT OF **LINEA** 2000



Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.

Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere
Referenz auf.

Read all instructions carefully - save this instruction manual for future reference.
Lea detenidamente todas las instrucciones - Conserve este manual para futura referencia.

Leggere con attenzione le istruzioni - conservarle per future consultazioni.

Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál - manuál si uschovejte i pro případ
budoucího nahlédnutí.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál - manuál si uschovajte aj pre prípad
budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	11
DE	Deutsch	19
EN	English	27
ES	Español	35
IT	Italiano	43
CZ	Čeština	51
SK	Slovenčina	59

GARANTIE

Geachte klant,

Al onze producten ondergaan steeds een strenge kwaliteitscontrole, alvorens ze aan je worden aangeboden. Mocht je desondanks toch nog problemen hebben met jouw toestel, dan betreuren wij dit ten zeerste. In dat geval verzoeken wij je contact op te nemen met onze klantendienst.

Onze medewerkers zullen je met plezier verder helpen.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Maandag – Donderdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 17.00u

Vrijdag : 8.30u – 12.00u en van 13.00u – 16.30u

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 die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig, vervangen of gerepareerd worden. De garantieperiode van 2 jaar zal op dit moment niet terug beginnen, maar loopt verder tot 2 jaar na de aankoop van het toestel. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

De garantie op accessoires en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, bedraagt 6 maanden. De garantie en verantwoordelijkheid/aansprakelijkheid van de leverancier en fabrikant vervallen automatisch in de volgende gevallen:

- Bij het niet naleven van de instructies in deze handleiding.
- Bij verkeerde aansluiting, vb. te hoge elektrische spanning.
- Bij verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik.
- Bij onvoldoende of verkeerd onderhoud.
- Bij herstelling of wijziging van het toestel door de consument of niet gemachtigde derden.
- Bij gebruik van onderdelen of accessoires welke niet worden aanbevolen of geleverd door de leverancier / fabrikant.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden:

- Lees deze instructies zorgvuldig door. Bewaar deze handleiding om later te raadplegen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- 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
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en 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.
- Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar of onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.
- Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur, noch de leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer of een aparte afstandsbediening, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Kijk voor gebruik na of de spanning vermeld op het toestel overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet thuis.

- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale installatie-voorschriften.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Houd het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen. Dek het toestel niet af.
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting van de kabel te voorkomen. Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Gebruik het toestel nooit wanneer het snoer of de stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar de dienst na verkoop van DOMO Elektro of het dichtstbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.

INSTALLATIE

- Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Gebruik of bewaar het toestel niet buiten.
- Plaats het toestel altijd op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.
- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.

GEBRUIK

- Gebruik het toestel enkel voor doelen waarvoor het bestemd is.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Gebruik dit toestel niet met natte handen.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken. Gebruik enkel de originele accessoires die bij het toestel meegeleverd worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.

PRODUCTSPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN



Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

- Zorg ervoor dat de lucht vrij kan circuleren rondom het toestel.
- Zorg ervoor dat het toestel niet in contact kan komen met brandbare materialen.
- 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.
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt of opruimt.
- Raak geen hete onderdelen aan tijdens het gebruik.
- Zorg ervoor dat niets in contact komt met het verwarmingselement.
- Verplaats het toestel niet wanneer het warm of heet is.
- Maak het toestel na elk gebruik schoon. Het komt immers met voedsel in contact.
- Pas op met olie op het toestel. Olie is sterk ontvlambaar.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals messen en vorken op de diverse onderdelen. Gebruik geen metalen schuursponsje om het apparaat schoon te maken. Metaalfragmenten kunnen loskomen en in contact komen met de elektrische onderdelen van het apparaat, waardoor er kortsluiting kan ontstaan.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATER TE RAADPLEGEN

ONDERDELEN

1. Gepolijste natuursteen
2. Grillplaat met antiaanbaklaag
3. Temperatuurknop
4. Indicatielampje aan/uit
5. Indicatielampje verwarmen
6. Verwarmingselement
7. Bakzone voor raclettepannetjes
8. Basis met houten handvatten
9. 8 raclettepannetjes
10. 8 houten spateltjes



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en maak het toestel, de steen, de grillplaat en de pannetjes zorgvuldig schoon voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud').
- Breng een dunne laag plantaardige olie aan op de grillplaat en in de pannetjes of strooi een fijn laagje zout op de steen. Dit zal aanbakken voorkomen en het reinigen achteraf vergemakkelijken.
- Bij het eerste gebruik kan het verwarmingselement een lichte geur en rook afgeven. Dit is volkomen normaal en onschadelijk. Laat daarom voor het eerste gebruik het toestel 10-30 minuten voorverwarmen om eventuele residu's te verwijderen.
- Zet het toestel bij voorkeur op een gemakkelijk te reinigen ondergrond. De ondergrond moet ook hittebestendig zijn. Zet het toestel niet op een onbehandeld houten oppervlak.
- Zorg ervoor dat er genoeg ventilatie is rond het toestel.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

- De steen is een natuurlijk product. Kleine scheurtjes kunnen zichtbaar worden tijdens het gebruik. Dit is een normaal fenomeen en wordt niet gedekt door de garantie. De steen kan ook verkleuren en donkerder worden. Dit heeft geen invloed op de werking van het toestel.
- Gebruik nooit marinades of sauzen op de steen die zuren bevatten (citroensap, azijn, ketchup, etc...)
- Als de steen in een vochtige omgeving is bewaard geweest, leg hem dan eerst 2 dagen in een gewoon klimaat op kamertemperatuur.
- Vermijd schokken wanneer je de steen verplaatst. Vermijd ook sterke temperatuurwisselingen.
- Leg nooit te grote, te koude of bevroren voedingswaren op een hete steen.
- Besprenkel een hete steen nooit met koud water, want de steen zou kunnen barsten.
- Verplaats nooit een nog hete steen om brandwonden en scheurtjes in de steen te vermijden.
- Leg alleen voedsel op de steen. Leg er nooit zware objecten op.
- Als je gemarineerd vlees gebruikt, weet dan dat de kruiden in de steen trekken. Dit kan de steen doen verkleuren en een smaak afgeven aan het gegrilde vlees.

GEBRUIK

1. Zet het toestel in het midden van de tafel. Zorg voor voldoende ventilatie rond het toestel.
2. Leg de steen of grillplaat voorzichtig boven in de houders. Zorg er voor dat deze goed stevig en recht ligt en dat het toestel zelf waterpas en stabiel staat.
3. Zorg ervoor dat het toestel uit staat (stand MIN). Steek de stekker in een geaard stopcontact.
4. Breng een dunne laag plantaardige olie aan op de grillplaat en in de pannetjes. Dit zal aanbakken voorkomen en het reinigen achteraf vergemakkelijken.
5. Laat het toestel minimaal 10 minuten voorverwarmen tot de grillplaat voldoende warm is om op te bakken. Het blauwe lichtje zal uitgaan als de ingestelde temperatuur bereikt is.
OPMERKING: De steen heeft meer tijd nodig om op temperatuur te komen. Laat deze dus zeker 20 min. opwarmen.
6. Snijd het vlees in kleine blokjes om de baktijd te verkorten. De dikte van het voedsel bepaalt de baktijd. Draai het voedsel regelmatig om om een gelijkmatig bakresultaat te bekomen.
7. Gebruik alleen houten of plastic keukengerei om de antiaanbaklaag van de grillplaat en de pannetjes niet te beschadigen.

TEMPERATUURINSTELLING

- De temperatuur van het toestel kan je zelf instellen naar wens. Dit gaat van minimum (MIN) tot maximum (MAX). Het is aan te raden de temperatuur middenin in te stellen.
- Deze draaiknop is tevens ook de aan-uitschakelaar, waarbij MIN de uit-stand is.
- Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste positie. Het rode indicatielampje brandt zodra de stekker in het stopcontact steekt en zal ook steeds blijven branden, om aan te tonen dat het toestel stroom krijgt. Het blauwe indicatielampje zal gaan branden om aan te geven dat het toestel aan het opwarmen is en zal later uit gaan om aan te geven dat het toestel op temperatuur is. Als de temperatuur van de grillplaat daalt, zal het blauwe lampje automatisch weer branden om te tonen dat het toestel weer aan het opwarmen is.

STEENGRILLEN

- Plaats de steen met de glanzende kant en met de overlooprandjes naar boven.
- Leg zeker geen koude steen op een reeds voorverwarmd toestel.
- Strooi een fijn laagje zout op de steen om aanbakken te voorkomen. Opgelet: gebruik geen olie op de steen.
- 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 je handen aan als deze warm is.

GRILLEN

- Breng een dunne laag plantaardige olie aan op de grillplaat en in de pannetjes.
- Gebruik alleen houten of plastic keukengerei om de steen en de antiaanbaklaag van de grillplaat en de pannetjes niet te beschadigen.

RACLETTE

- Gebruik een dunne laag plantaardige olie in de pannetjes. Dit zal aanbakken voorkomen en het reinigen achteraf vergemakkelijken.

- Voor racletten voorzie je per persoon ongeveer 200-250 g speciale raclettekaas. Snijd de kaas in dunne plakjes van 2 mm.
- Leg de kaas in de raclettepannetjes en zet de pannetjes 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, 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 handvatten.
- Zorg ervoor dat er geen lege pannetjes verwarmd worden. Lege pannetjes plaats je best buiten het toestel.

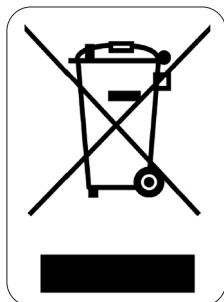
REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak het toestel schoon na elk gebruik.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je het toestel reinigt. Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld.
- Het is aan te raden om al zoveel mogelijk voedselresten te verwijderen met een houten spatel of een hittebestendig plastic model als het toestel nog warm is. Wanneer de resten zijn opgedroogd, zijn ze moeilijker te verwijderen.
- Alle externe oppervlakken kunnen worden schoongemaakt met een vochtige doek of spons.
- Maak de grillplaat en de pannetjes schoon met water en wat mild afwasmiddel.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen, enkel een houten schraper.
- Zorg ervoor dat er geen water in het toestel kan dringen.
- Dompel de hete steen nooit onder in water. Giet ook nooit koud water over een hete steen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen schade toebrengen aan de speciale laag van de steen en de antiaanbaklaag van de grillplaat of pannetjes.
- Dompel het toestel niet onder in water en reinig het toestel of de steen niet in de vaatwasmachine.
- De raclettepannetjes en de grillplaat mogen ondergedompeld worden in water en zijn vaatwasmachinebestendig.
- Let op tijdens het reinigen, de natuursteen is breekbaar!

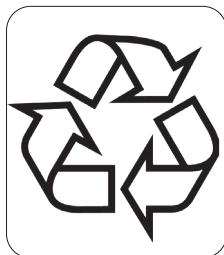
PROBLEEM EN OPLOSSING

PROBLEEM	OPLOSSING
De grill is warmt niet.	· Zorg dat het toestel aangesloten is op een werkend stopcontact. Controleer of het rode lichtje aan gaat (toestel is correct aangesloten). Draai dan de thermostaatknop ver genoeg door, en controleer of het blauw lichtje aan gaat (toestel warmt). · Geef de grill genoeg tijd om warm te worden, dit duurt langer bij de natuursteen.
Eten plakt aan de grill.	· Zorg dat de grill warm genoeg is (het blauwe lampje gaat uit) wanneer je het vlees op de grill legt. · Geef de pannetjes en de grill een dunne laag olie die goed tegen warmte kan (plantaardige, arachide, etc...) of geef de steen een dun laagje zout.

MILIEURICHTLIJNEN



Dit 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 je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

GARANTIE

Chère cliente, cher client,
Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts avant d'être proposés à la vente. Si vous deviez toutefois rencontrer un problème avec votre appareil, nous le déplorons vivement. Dans ce cas, nous vous invitons à prendre contact avec notre service clientèle. Nos collaboratrices se feront un plaisir de vous aider !



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 17 h
Vendredi : 8 h 30 – 12 h et 13 h – 16 h 30

Cet appareil est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Durant la période de garantie, le distributeur assumera l'entière responsabilité en cas de défauts de fonctionnement (matériel) ou de fabrication. Si un tel problème survient, l'appareil sera remplacé ou réparé. La période de garantie de 2 ans ne reprend pas à zéro, mais se poursuit (jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil). La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse.

Pour les accessoires et les éléments d'usure, une garantie de 6 mois s'applique.

La garantie et la responsabilité du fournisseur et du fabricant n'ont plus effet dans les cas suivants :

- Les instructions du manuel n'ont pas été suivies.
- Mauvais raccordement, par ex. tension électrique trop forte.
- Utilisation contraire, brutale ou anormale.
- Entretien insuffisant ou non conforme.
- Réparation ou modification de l'appareil par le consommateur ou un tiers non autorisé.
- Utilisation d'éléments ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fournisseur/fabricant.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique:

- Lisez ces consignes très attentivement. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans un environnement domestique ou dans des environnements comparables, tels que :
- Coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables

- Fermes
- Chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel
- Chambres d'hôtes ou comparables
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans ou sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.
- Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces consignes sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

- Pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur ou une commande à distance séparée, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Mettez au préalable tous les boutons en position « arrêt » et débranchez l'appareil en saisissant la fiche électrique. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.

- L'appareil doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux règles d'installation locales.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé(e), après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou lorsque l'appareil est lui-même endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après-vente de DOMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.

INSTALLATION

- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, gaz ou explosifs.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.
- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.

UTILISATION

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Cet appareil ne convient qu'à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité pour des accidents qui découleraient d'un mauvais usage de l'appareil ou du non-respect des instructions fournies dans ce manuel.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures. N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.

AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES AU PRODUIT



L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

- Veillez à assurer une libre circulation de l'air autour de l'appareil.
- Veillez à éviter tout contact entre l'appareil et des matériaux inflammables.
- Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur et soyez prudent à proximité des surfaces chaudes et les tissus tels que les rideaux, nappes etc.
- Utilisez de préférence une nappe résistante à la chaleur sous l'appareil et assurez-vous que la surface soit plane et égale.
- Laissez entièrement refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne touchez pas des parties chaudes durant l'utilisation.
- Assurez-vous que rien entre en contact avec l'élément chauffant.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou brûlant.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation étant donné qu'il entre en contact avec la nourriture.
- Faites attention avec l'huile sur l'appareil. L'huile est très inflammable.
- N'utilisez pas des objets pointus tels que des couteaux ou des fourchettes sur diverses pièces, mais utilisez les spatules en bois.
- N'utilisez pas de tampon à récurer en métal pour nettoyer l'appareil. Des fragments de métal pourraient se détacher et entrer en contact avec les parties électriques de l'appareil, provoquant un court-circuit.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

PARTIES

1. Pierre naturelle polie
2. Plaque à griller pourvue d'un revêtement antiadhésif
3. Bouton de température
4. Témoin marche/arrêt
5. Témoin lumineux de chauffage
6. Élément de chauffe
7. Zone de cuisson pour les poêles à raclette
8. Base avec poignées en bois
9. 8 petites poêles à raclette
10. 8 spatules en bois



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et nettoyez soigneusement l'appareil, la pierre, la plaque de grillade et les poêlons à raclette avant la première utilisation. (Voir «Nettoyage et entretien».)
- Appliquez une fine couche d'huile végétale dans les poêlons et sur la plaque de grillade et saupoudrez la pierre avec un peu de sel. Ceci empêchera les aliments d'accrocher et facilitera le nettoyage par après.
- Lors de la première utilisation, la résistance chauffante peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Avant la première utilisation, laissez donc l'appareil préchauffer pendant 10 -30 minutes pour éliminer les éventuels résidus.
- Placez l'appareil de préférence sur une surface facile à nettoyer. Cette surface doit également être résistante à la chaleur. Ne posez pas l'appareil sur une surface en bois non traitée.
- Veillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil.

REMARQUES IMPORTANTES

- La pierre est un produit naturel. Des petites fissures peuvent apparaître au fil des utilisations. Il s'agit d'un phénomène normal qui n'est pas couvert par la garantie. La pierre peut aussi se décolorer et devenir plus sombre. Ceci n'a aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de marinades ou de sauces contenant des acides (jus de citron, vinaigre, ketchup, etc.) sur la pierre
- Si la pierre a été conservée dans un environnement humide, placez-la d'abord 2 jours dans une atmosphère normale à température ambiante.
- Évitez les chocs lorsque vous déplacez la pierre. Évitez également les fortes variations de température.
- Ne placez jamais des aliments trop volumineux, trop froids ou congelés sur la pierre chaude.

- N'aspergez jamais la pierre chaude avec de l'eau froide, la dalle pourrait éclater.
- Ne déplacez jamais la dalle encore chaude pour éviter toute brûlure et tout éclatement de la pierre.
- Placez uniquement des aliments sur la pierre. N'y posez jamais des objets lourds.
- Si vous utilisez de la viande marinée, sachez que les épices s'incrusteront dans la pierre. Ceci peut entraîner une décoloration de la pierre et donner un goût particulier à la viande grillée.

UTILISATION

1. Placez l'appareil au centre de la table. Veillez à assurer une ventilation suffisante autour de l'appareil.
2. Placez la pierre ou la plaque grill avec précaution en haut des supports. Assurez-vous qu'elle est bien calée et bien droite et que l'appareil lui-même est de niveau et stable.
3. Assurez-vous que l'appareil est bien éteint (position MIN) avant de brancher la fiche dans une prise de courant reliée à la terre.
4. Appliquez une fine couche d'huile végétale dans les poêlons et sur la plaque de grillade. Ceci empêchera les aliments d'accrocher et facilitera le nettoyage par après.
5. Laissez l'appareil préchauffer au moins 10 minutes jusqu'à ce que la plaque du grill soit suffisamment chaude pour la cuisson. Le témoin bleu s'éteint quand la température souhaitée est atteinte.
REMARQUE : La pierre a besoin de plus de temps pour être à température. Laissez-la donc chauffer au moins 20 min.
6. Coupez la viande en petits morceaux pour raccourcir le temps de cuisson. L'épaisseur des aliments détermine le temps de cuisson. Retournez régulièrement les aliments pour obtenir une cuisson bien uniforme.
7. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas abîmer la couche anti-adhérente de la plaque de grillade et des poêlons.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- La température de l'appareil est réglable, de minimum (MIN) à maximum (MAX). Il est recommandé de choisir une température intermédiaire.
- L'interrupteur sert également à allumer et à éteindre l'appareil. La position MIN équivaut à la position arrêt.
- Tournez le régulateur de température jusqu'à la position souhaitée. Le témoin lumineux rouge s'allume dès que la fiche est insérée dans la prise électrique pour indiquer que l'appareil est sous tension. Le témoin lumineux bleu s'allumera pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer, puis s'éteindra lorsque l'appareil sera à température. Si la température de la plaque grill baisse, le témoin bleu se rallumera automatiquement pour indiquer que l'appareil est à nouveau en train de chauffer.

PIERRADE

- Posez la pierre avec le côté brillant et les rainures de débordement vers le haut.
- Ne placez surtout pas une dalle froide sur un appareil ayant déjà préchauffé.
- Saupoudrez la pierre avec un peu de sel pour empêcher les aliments d'accrocher. Attention: n'utilisez pas d'huile sur la pierre.
- Ne placez pas d'aliments congelés sur la pierre, veillez à les décongeler au préalable.
- Ne placez pas d'aliments acides (cornichons, petits oignons) sur la pierre.
- Ne touchez jamais la pierre avec les mains lorsque celle-ci est chaude.

GRILLADE

- Appliquez une fine couche d'huile végétale sur la plaque de grillade et dans les poêlons.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas abîmer la pierre et la couche anti-adhérente de la plaque de grillade et des poêlons à raclette.

RACLETTE

- Appliquez une couche mince d'huile végétale dans les poêlons, pour éviter le brûlage et faciliter le nettoyage après.
- Pour manger de la raclette, il faut prévoir environ 200-250 g de fromage raclette spécial par personne. Coupez le fromage en tranches minces de 2 mm.
- Mettez le fromage dans les poêlons raclette et introduisez les poêlons 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.
- Veillez à ne pas chauffer de poêle vide. Il est préférable de sortir les poêles vides de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez la fiche de la prise de courant. Attendez que l'appareil soit totalement refroidi.
- Il est conseillé d'éliminer autant de résidus alimentaires que possible à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique résistant à la chaleur lorsque l'appareil est encore chaud. Quand les résidus ont eu le temps de sécher, ils sont plus difficiles à enlever.
- Toutes les surfaces externes peuvent être nettoyées avec un chiffon doux ou une éponge.
- Nettoyez la plaque de grillade et les poêlons avec de l'eau et un peu de détergent doux.
- N'utilisez pas d'objets tranchants, mais uniquement un grattoir en bois.
- Veillez à empêcher toute infiltration d'eau dans l'appareil.
- Ne plongez pas la pierre chaude dans l'eau. De même, ne faites jamais couler de l'eau froide sur une pierre chaude.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs. Ces produits risquent d'endommager la couche de protection de la pierre ou la couche anti-adhérente de la plaque de grillade ou des poêlons.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau et ne lavez pas l'appareil ou la pierre au lave-vaisselle.
- Les poêlons à raclette peuvent être trempés dans l'eau et sont lavables au lave-vaisselle.
- Faites attention lors du nettoyage, la pierre naturelle est fragile !

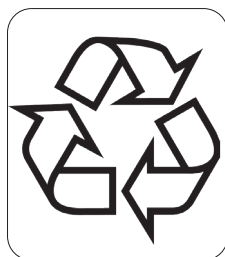
PROBLÈMES ET SOLUTIONS

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Le gril ne chauffe pas	- Assurez-vous que l'appareil est branché sur une prise électrique qui fonctionne. Vérifiez si le témoin rouge s'allume (l'appareil est correctement branché). Tournez suffisamment le bouton du thermostat et vérifiez si le témoin bleu s'allume (l'appareil chauffe). - Laissez au gril le temps de chauffer, cela prend plus longtemps avec la pierre naturelle.
Les aliments collent au gril.	- Assurez-vous que le gril est suffisamment chaud (le témoin bleu est éteint) lorsque vous placez la viande sur le gril. - Enduisez les poêles et le gril d'un filet d'huile qui supporte bien la chaleur (végétale, arachide, etc.) ou saupoudrez la pierre d'une fine couche de sel.

MISE AU REBUT



Ce 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.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
Sämtliche unserer Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle,
bevor sie Ihnen angeboten werden. Sollten dennoch
Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, bedauern wir dies zutiefst.
Wir möchten Sie in diesem Fall bitten, unseren Kundenservice zu kontaktieren.
Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gern weiter!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Montag – Donnerstag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 17:00 Uhr

Freitag: 8:30 Uhr – 12:00 Uhr und von 13:00 Uhr – 16:30 Uhr

Dieses Gerät hat eine Garantiefrist von 2 Jahren ab dem Kaufdatum. Während der Garantiezeit übernimmt der Hersteller die vollständige Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn derartige Mängel auftreten, wird das Gerät wenn nötig ausgetauscht oder repariert. Die Garantiezeit von 2 Jahren beginnt in diesem Moment nicht erneut, sondern sie läuft bis 2 Jahre nach dem Kaufdatum weiter. Die Garantie wird auf der Grundlage des Kassenbons gewährt.

Die Garantie auf Accessoires und Verschleißteile beträgt 6 Monate.

Die Garantie und die Verantwortung/Haftung des Lieferanten und Herstellers entfallen automatisch in den folgenden Fällen:

- Bei Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Bei falschem Anschluss, z.B. bei einer zu hohen Stromspannung.
- Bei falscher, grober oder abnormaler Verwendung.
- Bei unzureichender oder falscher Wartung.
- Bei vom Verbraucher oder von nicht ermächtigten Dritten vorgenommenen Reparaturen oder Änderungen am Gerät.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen oder Accessoires, die nicht vom Lieferanten / Hersteller empfohlen oder geliefert werden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz im Haushalt und in ähnlichen Umfeldern, zum Beispiel in folgenden Bereichen:

- Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern
- Bauernhöfe
- Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
- Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre oder werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.
- Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder Fernbedienung, oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Stellen Sie zunächst alle Schalter auf „Aus“ und ziehen Sie den Stecker am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der elektrischen Spannung des Stromnetzes Ihres Hauses übereinstimmt.

- Das Gerät muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Installationsvorschriften installiert und geerdet wurde.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.
- Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden. Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel oder einer Verteilersteckdose verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nie, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von DOMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

ANSCHLUSS

- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas und explosiven Stoffen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Gerät kommen kann.

GEBRAUCH

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Das Gerät ist nur auf den privaten Gebrauch ausgelegt. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Unfälle, die als Folge von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder Nichtbefolgen der in dieser Anleitung aufgeführten Regeln entstehen.
- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

- Durch die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schläges oder von Verletzungen. Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und zu Gefahrensituationen führen.

PRODUKTSPEZIFISCHE WARNHINWEISE



Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

- Achten Sie darauf, dass die Luft rund um das Gerät frei zirkulieren kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht in Kontakt mit brennbaren Materialien kommen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe heißer Oberflächen und Stoffe wie Gardinen, Tischdecken usw. benutzen.
- Legen Sie wenn möglich eine hitzebeständige Matte unter das Gerät und achten Sie darauf, dass der Untergrund eben und gleichmäßig ist.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen.
- Berühren Sie keine heißen Teile, während das Gerät in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass nichts mit dem Heizelement in Berührung kommt.
- Verstellen Sie das Gerät nicht, wenn es warm oder heiß ist.
- 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 verschiedenen Geräteteile nicht mit scharfen Gegenstände wie Messern oder Gabeln, sondern verwenden Sie die Holzspachtel.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keinen Scheuerschwamm aus Metall. Metallfragmente können sich lösen und in Kontakt mit den elektrischen Teilen des Geräts kommen, was einen Kurzschluss verursachen kann.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

TEILE

1. Polierter Naturstein
2. Grillplatte mit Antihafbeschichtung
3. Temperaturtaste
4. „Kontrollleuchte An/Aus
5. Kontrollleuchte Heizfunktion
6. Heizelement
7. Bratzone für Raclettepfannen
8. Sockel mit Holzgriffen
9. 8 Raclettepfännchen
10. 8 Holzspatel



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Alle Verpackungsmaterialien entfernen und das Gerät, den Stein, die Grillplatte und die Pfännchen vor dem ersten Gebrauch gründlich reinigen (siehe unter "Reinigung und Wartung").
- Die Pfännchen und die Grillplatte mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl bestreichen und etwas Salz auf den Stein streuen. So wird ein Anbacken verhindert und die anschließende Reinigung erleichtert.
- Beim ersten Gebrauch kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung durch das Heizelement kommen. Dies ist vollkommen normal und ungefährlich. Heizen Sie das Gerät daher vor dem ersten Gebrauch für 10-30 Minuten vor, um mögliche Rückstände zu entfernen.
- Das Gerät vorzugsweise auf eine leicht zu reinigende Unterlage stellen. Die Unterlage muss auch hitzebeständig sein. Das Gerät nicht auf eine unbehandelte Holzfläche stellen.
- Darauf achten, dass die Luft gut um das Gerät zirkulieren kann.
- Das Gerät muss ausgeschaltet sein. Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.

WICHTIGE HINWEISE

- Bei dem Stein handelt es sich um ein Naturprodukt. Während des Gebrauchs können kleine Risse auftreten. Dies ist normal und wird nicht durch die Garantie gedeckt. Außerdem kann sich der Stein verfärben und dunkler werden. Dies beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts.
- Verwenden Sie keine säurehaltigen Marinaden oder Saucen (Zitronensaft, Essig, Ketchup usw.) auf dem Stein.
- Wenn der Stein in einer feuchten Umgebung aufbewahrt wurde, diesen zunächst 2 Tage lang bei Zimmertemperatur in einem normalen Klima lagern.
- Den Stein vor Stößen und starken Temperaturschwankungen schützen.
- Niemals zu große, zu kalte oder gefrorene Lebensmittel auf den heißen Stein legen.
- Einen heißen Stein niemals mit kaltem Wasser benetzen; der Stein könnte bersten.
- Zur Vermeidung von Verbrennungen und Rissen im Stein einen noch heißen Stein niemals bewegen.
- Nur Nahrungsmittel und niemals schwere Objekte auf den Stein legen.
- Bei der Verwendung von mariniertem Fleisch ist zu berücksichtigen, dass die Gewürze in den Stein einziehen. Dadurch kann sich der Stein verfärben und der Geschmack des gegrillten Fleisches kann sich verändern.

GEBRAUCH

1. Das Gerät in die Mitte des Tisches stellen. Dafür sorgen, dass die Luft um das Gerät gut zirkulieren kann.
2. Legen Sie den Stein oder die Grillplatte vorsichtig oben auf die Halterungen. Achten Sie darauf, dass er/sie sicher und gerade liegt und dass das Gerät selbst waagrecht und stabil steht.
3. Das Gerät muss ausgeschaltet sein (MIN). Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken.
4. Die Pfännchen und die Grillplatte mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl bestreichen. So wird ein Anbacken verhindert und die anschließende Reinigung erleichtert.
5. Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten lang vorheizen, bis die Grillplatte heiß genug ist, um darauf zu braten. Die blaue Leuchte erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
HINWEIS: Der Stein braucht mehr Zeit, um die gewünschte Temperatur zu erreichen. Lassen Sie ihn daher mindestens 20 Minuten lang aufheizen.
6. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden, um die Bratzeit zu verkürzen. Die Dicke der Lebensmittel bestimmt die Bratzeit. Wenden Sie die Lebensmittel regelmäßig, um ein gleichmäßiges Bratergebnis zu erzielen.
7. Ausschließlich Arbeitsgeräte aus Holz oder Kunststoff verwenden, um die Antihaf-Beschichtung der Grillplatte und der Pfännchen nicht zu beschädigen.

TEMPERATUREINSTELLUNG

- Die Temperatur des Geräts können Sie selbst wunschgemäß einstellen. Diese Einstellung reicht von der Mindesteinstellung (MIN) bis zur Maximaleinstellung (MAX). Es wird empfohlen, eine Temperatureinstellung zwischen diesen beiden Werten zu wählen.
- Dieser Schalter ist gleichzeitig der An-/Ausschalter, bei dem MIN gleichzeitig AUS bedeutet.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Einstellung. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, und leuchtet die ganze Zeit weiter, um anzuzeigen, dass das Gerät mit Strom versorgt wird. Die blaue Kontrollleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass sich das Gerät aufheizt, und erlischt später, um anzuzeigen, dass das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat. Wenn die Temperatur der Grillplatte sinkt, leuchtet die blaue Leuchte wieder automatisch auf, um anzuzeigen, dass sich das Gerät wieder aufheizt.

STEINGRILLEN

- Den Steinplatte mit der glänzenden Seite und den Überlaufrändern nach oben platzieren.
- Achtung: Legen Sie keine kalte Steinplatte auf das vorgeheizte Gerät.
- Streuen Sie Salz auf den Stein, um ein Anbacken zu verhindern. Achtung: Kein Öl auf dem Stein verwenden.
- Keine gefrorenen Lebensmittel auf den Stein legen; diese erst auftauen.
- Keine sauren Lebensmittel (Gewürzgurken, Silberzwiebeln) auf den Stein legen.
- Den Stein nicht mit den Händen berühren, wenn dieser heiß ist.

GRILLEN

- Die Grillplatte und die Pfännchen mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl bestreichen.
- Ausschließlich Arbeitsgeräte aus Holz oder Kunststoff verwenden, um den Stein und die Antihaf-Beschichtung der Grillplatte und der Pfännchen nicht zu beschädigen.

RACLETTE

- Bedecken Sie den Boden der Pfännchen mit einer dünnen Schicht Pflanzenöl. Dies verhindert Anhaften und erleichtert die Reinigung nach dem Gebrauch.
- Für Raclette benötigen Sie pro Person etwa 200-250 g speziellen Raclettekäse. Schneiden Sie den Käse in dünne Scheiben von 2 mm.
- Legen Sie den Käse in die Raclettepfännchen und stellen Sie die Pfännchen in die dafür vorgesehene Aussparung in das Gerät. Der Käse ist nach 3-4 Minuten fertig. Machen Sie die Pfännchen nicht zu voll.
- Kombinierbar mit Zwiebeln, Gurke, Salat, Baguette und Kartoffeln.
- Die Raclettepfännchen sind auch zum Braten von Eiern, Minikartoffeln und sogar Fleisch geeignet.
- Berühren Sie die Pfännchen nur an den Handgriffen.
- Stellen Sie sicher, dass keine leeren Pfännchen erhitzt werden. Leere Pfännchen sollten außerhalb des Geräts abgelegt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen.
- Das Gerät vor der Reinigung ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Alle äußeren Flächen können mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt werden.
- Die Grillplatte und die Pfännchen mit Wasser und mildem Spülmittel reinigen.
- Keine scharfen Gegenstände verwenden, sondern nur Holzschaber.
- Es darf kein Wasser in das Gerät eindringen.
- Den Stein nicht in Wasser tauchen und niemals kaltes Wasser über einen heißen Stein gießen.
- Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Diese können die Antihaf-Beschichtung der Grillplatte oder Pfännchen beschädigen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen und das Gerät nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Die Raclette-Pfännchen dürfen in Wasser getaucht werden und sind spülmaschinenfest.
- Seien Sie bei der Reinigung vorsichtig, der Naturstein kann zerbrechen!

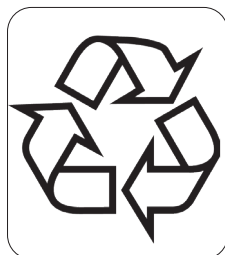
PROBLEME UND LÖSUNGEN

PROBLEME	LÖSUNGEN
Der Grill heizt nicht auf.	· Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an eine funktionierende Steckdose angeschlossen ist. Prüfen Sie, ob das rote Licht leuchtet (Gerät ist korrekt angeschlossen). Drehen Sie dann den Thermostatknopf weit genug und prüfen Sie, ob das blaue Licht aufleuchtet (das Gerät heizt auf). · Geben Sie dem Grill genügend Zeit, um heiß zu werden. Beim Naturstein dauert dies länger.
Das Essen bleibt am Grill kleben.	· Stellen Sie sicher, dass der Grill heiß genug ist (die blaue Leuchte erlischt), wenn Sie das Fleisch auf den Grill legen. · Tragen Sie eine dünne Schicht hitzebeständiges Öl (Pflanzenöl, Erdnussöl usw.) auf die Pfännchen und den Grill auf oder streuen Sie eine dünne Schicht Salz auf den Stein.

ENTSORGEN



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das 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 Ihrem 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.

WARRANTY

Dear client ,

All of our products are always submitted to a strict quality control before they are sold to you.

Should you nevertheless experience problems with your device, we sincerely regret this.

In that case, we kindly request you to contact our customer service.

Our staff will gladly assist you.



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Monday – Thursday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 17.00

Friday: 8.30 – 12.00 and 13.00 – 16.30

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that 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 original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty. If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

The guarantee on accessories and components that are liable to wear-and-tear is only 6 months.

The guarantee and responsibility of the supplier and manufacturer lapse automatically in the following cases:

- If the instructions in this manual have not been followed.
- In case of incorrect connection, e.g. electrical voltage that is too high.
- In case of incorrect, rough or abnormal use.
- In case of insufficient or incorrect maintenance.
- In case of repairs or alterations to the device by the consumer or non-authorised third parties.
- If the customer used parts or accessories that are not recommended or provided by the supplier / manufacturer.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

- Read all instructions carefully. Keep this manual for future reference.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 or supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.
- Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

ELECTRICAL WARNINGS

- In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or a separate remote control, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance. To disconnect, turn controls to "OFF" or "o" position, then remove the plug from the wall. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- Before use, check carefully that the electric tension and frequency of the power net at your home match the indications on the rating label of the appliance.
- The appliance must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with local installation regulations.

- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord. Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.

INSTALLATION

- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.

USE

- Do not use this appliance for other than intended use.
- Only use the appliance for domestic use. The manufacturer cannot be held responsible for accidents that result from improper use of the appliance or not following the instructions described in this manual.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries. Only use the utensils delivered with the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

PRODUCT-SPECIFIC WARNINGS



The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

- Make sure that the air can circulate freely around the appliance.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable materials.
- Only use the appliance indoors and be careful with hot areas and materials such as curtains, tablecloths, etc.
- Preferably use a heat resistant mat underneath the appliance base is flat and level.
- Allow the appliance to cool off completely before cleaning or storing it.
- Never touch any hot parts while the appliance is switched on and being used.
- Make sure nothing can touch the heating element.
- Do not move the appliance when it is warm or hot.
- Clean the appliance directly after use because it has been in contact with foodstuffs.
- Keep the appliance free of oil on its parts. Oil is very inflammable.
- Never use any sharp objects such as knives or forks on the different parts, always use wooden spoons/spatulas.
- Do not use a metal scouring pad to clean the appliance. Metal fragments can break off and come into contact with the electrical components of the appliance, causing a short circuit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

PARTS

1. Polished natural stone
2. Grill plate with non-stick coating
3. Temperature knob
4. On/off indicator light
5. Indicator light for heating element
6. Heating element
7. Cooking zone for raclette pans
8. Base with wooden handles
9. 8 small raclette pans
10. 8 wooden spatulas



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packing materials and carefully clean the appliance, the stone, the grill plate and the mini pans before the first use. (See "Cleaning and maintenance".)
- Use a thin layer of vegetable oil in the mini pans and on the grill plate and apply a fine layer of salt to the stone plate. 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 10-30 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. The surface should also be heat-resistant. Do not place the appliance on an untreated wooden surface.
- Make sure that there is enough ventilation around the grill.

IMPORTANT REMARKS

- The stone is a natural product. Small rips can become visible during use. This is a normal phenomenon and is not covered by the warranty. The stone can also change colour and become darker. This does not affect the performance of the appliance.
- Never use marinades or sauces on the stone that contain acids (lemon juice, vinegar, ketchup, etc.).
- If the stone plate has been stored in a humid surrounding, make sure to put it in a regular environment at room temperature 2 days in advance.
- Avoid shocks when moving the stone plate. Also avoid strong temperature changes.
- Do not put food on the hot stone that is too large, too cold or frozen.
- Never sprinkle cold water on a hot stone, the stone plate might crack.
- Never move a stone that is still hot, to avoid burns and cracks in the stone.
- Only place food onto the stone. Never place any heavy objects on top of the stone.
- If you use meat that is marinated, know that the spices will be absorbed by the stone. This may cause colour change of the stone and may give a special taste to the grilled meat.

USE

1. Place the appliance in the middle of the table. Make sure that the space around the appliance is properly ventilated.
2. Carefully place the stone or griddle in the top of the holders. Make sure it is positioned firmly and straight, and that the unit itself is level and stable.
3. Make sure that the grill is switched off (position MIN). Plug into an earthed socket.
4. Use a thin layer of vegetable oil in the raclette pans and on the grill plate. This will prevent sticking and cleaning after use will be easier.
5. Let the appliance preheat for at least 10 minutes until the grill is hot enough for cooking. When the set temperature is reached, the blue light will turn off.
NOTE: The stone needs more time to reach the operating temperature. Let it heat up for at least 20 minutes.
6. Cut meat into small squares to shorten cooking time. The thickness of the food determines the cooking time. Turn the food often to ensure even cooking.
7. Only use wooden or plastic utensils so you do not damage the anti-stick coating of the grill plate or mini pans.

SETTING OF TEMPERATURE

- You can set the temperature of the appliance as required. The temperature ranges from minimum (MIN) to maximum (MAX). A mid-way temperature is recommended.
- This switch is also the 'on' switch, and MIN is the off position.
- Turn the temperature dial to the desired position. The red indicator light will light up once the unit is plugged in, and will stay on as long as the unit is receiving power. The blue indicator light will light up to show that the unit is heating up, and will turn off later to indicate that the unit has reached the operating temperature. When the temperature of the griddle drops, the blue light will automatically turn back on to show that the unit is heating up again.

STONE GRILLING

- Place the stone with its shiny side and overflow edges upwards.
- Never place a cold stone on a preheated appliance.
- Apply a very thin layer of salt to the stone to prevent sticking. Caution: do not use any oil on the stone.
- Never place frozen food on the stone, always defrost them beforehand.
- Do not place sour food (gherkins, pearl onions) on the stone.
- Never touch the hot stone with your bare hands.

GRILLING

- Apply a thin layer of vegetable oil to the grill plate and mini pans.
- Only use wooden or plastic utensils so you do not damage the stone or the anti-stick coating of the grill plate or mini pans.

RACLETTE

- Use a thin layer of vegetable oil on the raclette pans. This will prevent sticking and cleaning after use will be easier.
- For raclettes use approximately 200-250 g special raclette cheese per person. Cut the cheese into thin slices of 2 mm.

Lay the cheese in the raclette raclette 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.
- Do not allow heat the empty raclette pans. Empty pans are best placed outside the unit.

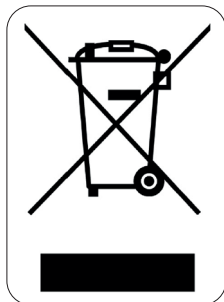
CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- Switch off and unplug the appliance before cleaning it. Wait until the appliance has completely cooled down.
- It is recommended that all food residues be removed with a wooden spatula or a heat-resistant plastic utensil while the appliance is still hot. If the residues dry up, they will be harder to remove.
- All external surfaces can be cleaned with a damp cloth or sponge.
- Clean the grill plate and raclette pans with water and some mild detergent.
- Do not use sharp objects. Only use a wooden scraper.
- Make sure that water can not get into the appliance.
- Never immerse the appliance in water. Never pour cold water over a hot stone.
- Never use any aggressive or abrasive cleaning agents. These could cause damage to the special layer on the stone and the non-stick surface layer on the grill plate and pans.
- Do not immerse the appliance in water and never clean it in a dishwasher.
- The mini pans can be immersed in water and are dishwasher-safe.
- Be careful while cleaning, the natural stone is fragile!

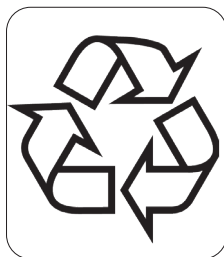
PROBLEM AND SOLUTION

PROBLEM	SOLUTION
The grill does not heat up	• Make sure the appliance is connected to a working power outlet. Check that the red light is on (the appliance is correctly connected). Then turn the thermostat knob far enough and check to see if the blue light is on (the appliance is heating up). • Give the grill enough time to heat up, this takes longer with the natural stone.
Food sticks to the grill.	• Make sure the grill is hot enough (the blue light turns off) when you put the meat on the grill. • Give the pans and grill a thin coat of oil that can withstand heat well (vegetable, groundnut, etc.) or give the stone a thin coat of salt.

ENVIRONMENTAL GUIDELINES



This 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 the packaging ecologically.

GARANTIA

Este aparato tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante el periodo de garantía, el distribuidor será completamente responsable de los defectos directamente asignables a errores del material y fabricación. Cuando se detecten este tipo de errores, y siempre que se estime necesario, el aparato se sustituirá o reparará. A partir de ese momento, el periodo de garantía de 2 años no volverá a iniciarse, sino que seguirá siendo de 2 años a partir del momento de compra. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja.

La garantía de los accesorios y componentes sujetos a desgaste es de 6 meses.

La garantía y la responsabilidad/imputabilidad del proveedor y el fabricante expiran automáticamente en los siguientes casos:

- Cuando no se cumplan las instrucciones que aparecen en este manual.
- En el caso de una conexión inadecuada, por ejemplo, a una tensión eléctrica demasiado alta.
- En caso de uso incorrecto, brusco o anormal.
- En caso de insuficiente o incorrecto mantenimiento.
- Si el consumidor o un tercero no autorizado realizan reparaciones o modificaciones en el aparato.
- Si se usan componentes o accesorios que no están recomendados o que no son suministrados por el proveedor/fabricante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación:

- Lea detenidamente estas instrucciones. Conserve este manual para consultarlo posteriormente.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este aparato es adecuado para su uso en el ámbito doméstico y entornos similares como:
 - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - Granjas.
 - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
 - Habitaciones de invitados o similares.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más o estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.
- Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- Para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo o un mando a distancia separado, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.
- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Ponga primero todos los botones en posición de apagado y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Antes de utilizarlo, asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- El aparato siempre se debe conectar a una toma de corriente instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas locales de instalación.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo. No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.

- No utilice nunca el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, después de un mal funcionamiento del aparato o cuando el aparato está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.

INSTALACIÓN

- No coloque nunca el aparato cerca de materiales inflamables, gases o explosivos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.
- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.

USO

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- Utilice el aparato sólo para uso doméstico. El fabricante no es responsable de los accidentes que resulten del uso incorrecto del aparato, ni del incumplimiento de las normas establecidas en este manual.
- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Solo debe utilizar los accesorios que se suministran con el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.

ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO



El aparato puede calentarse durante el uso. Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.

- Asegúrese de que el aire puede circular libremente alrededor del aparato.
- Asegúrese de que el aparato no puede entrar en contacto con materiales inflamables.
- Utilice el aparato solo en interiores, y tenga cuidado si está cerca de superficies calientes y telas como cortinas, manteles, etc.
- Utilice preferentemente una superficie resistente al calor debajo del aparato, y asegúrese de que la superficie sea plana y lisa.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o guardarlo.
- No toque las partes calientes durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que nada entra en contacto con el elemento calentador.
- No mueva el aparato cuando está caliente.
- Limpie el aparato después de cada uso. El aparato siempre entra en contacto con comida.
- Tenga cuidado con el aceite en el aparato. El aceite es muy inflamable.
- No utilice objetos punzantes, como cuchillos y tenedores en los distintos componentes.
- No utilice un estropajo metálico para limpiar el aparato. Los fragmentos de metal se pueden desprender y entrar en contacto con las partes eléctricas del aparato, algo que podría provocar un cortocircuito.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS
POSTERIORMENTE

PIEZAS

1. Piedra natural pulida
2. Parrilla con capa antiadherente
3. Botón de temperatura
4. Lámpara indicadora encendida/apagada
5. Lámpara indicadora de calentamiento
6. Elemento calefactor
7. Zona de cocción para las cazuelitas de la raclette
8. Base con asas de madera
9. 8 platitos de raclette
10. 8 espátulas de madera



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y limpie bien el aparato, la piedra, la parrilla y los platitos antes del primer uso. (Ver "limpieza y mantenimiento".)
- Utilice una capa delgada de aceite vegetal a la parrilla y los platitos y extienda una capa fina de sal sobre la piedra. Esto evitará que se pegue y facilitará la limpieza después.
- Cuando se utiliza por primera vez la resistencia puede soltar un ligero olor a humo. Esto es completamente normal e inofensivo. Por lo tanto, para el primer uso deje que la parrilla se precaliente 10-30 minutos y elimine cualquier posible residuo.
- Coloque la parrilla preferentemente en una superficie fácil de limpiar. La superficie también debe ser resistente al calentamiento. No coloque la parrilla en una superficie de madera sin tratar.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor de la parrilla.

OBSERVACIONES IMPORTANTES

- La piedra es un producto natural. Con el uso pueden ser visibles grietas pequeñas. Se trata de un fenómeno normal y no está cubierto por la garantía. La piedra también pueden cambiar de color y oscurecerse. Esto no tiene efecto sobre el funcionamiento del aparato.
- Nunca utilice en la piedra adobos o salsas que contengan ácidos (zumo de limón, vinagre, ketchup, etc.)
- Si la piedra se ha almacenado en un ambiente húmedo debe dejarla primero 2 días en un entorno normal a temperatura ambiente.
- Evite los choques al mover la pieza. Evite también los cambios fuertes de temperatura.
- No ponga nunca alimentos demasiado grandes, demasiado fríos ni congelados en la piedra caliente.
- No rocíe nunca una piedra caliente con agua fría, pues podría estallar.
- No mueva nunca una piedra todavía caliente para evitar quemaduras u grietas en la piedra.
- Ponga solamente comida en la piedra. No coloque objetos pesados encima.
- Si utiliza carne marinada debe saber que las hierbas se pegan a la piedra. Esto puede provocar una decoloración de la piedra y dar sabor a la carne asada.

1. Coloque la parrilla en medio de la mesa. Permita una ventilación adecuada alrededor de la parrilla.
2. Coloque con cuidado la piedra o la parrilla en la parte superior de los soportes. Asegúrese de que esté firme y recto y de que el propio dispositivo esté nivelado y estable.
3. Asegúrese de que el equipo está apagado (MIN). Inserte el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
4. Utilice una capa delgada de aceite vegetal a la parrilla. Esto evitará que se pegue y facilitará la limpieza después.
5. Deje que el dispositivo se precaliente durante al menos 10 minutos hasta que la parrilla esté lo suficientemente caliente como para freír en ella. Cuando se haya alcanzado la temperatura seleccionada, la luz azul se apagará.
OBSERVACIÓN: La piedra necesita más tiempo para alcanzar la temperatura. Así que deje que se caliente durante al menos 20 minutos.
6. Corte la carne en bloques pequeños para reducir el tiempo de cocción. El grosor del alimento determina el tiempo de cocción. Gire los alimentos regularmente para obtener un resultado de cocción uniforme.
7. Utilice sólo utensilios de madera o plástico para no dañar la capa antiadherente de la parrilla y los platitos.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

- La temperatura del aparato se puede ajustar de la manera deseada. Desde la temperatura mínima (MIN) a la máxima (MAX). Se recomienda regular el aparato a una temperatura media (entre la mínima y la máxima).
- Este interruptor también es el interruptor de encendido/apagado, MIN es la posición de apagado.
- Gire el controlador de temperatura hasta la posición deseada. La luz indicadora roja se enciende en cuanto se enchufa la clavija y permanece encendido todo el tiempo para indicar que el dispositivo recibe corriente. La luz indicadora azul se encenderá para indicar que el aparato se está calentando y posteriormente se apagará para indicar que el dispositivo está a temperatura. Si la temperatura de la parrilla descende, la luz indicadora azul se volverá a encender para indicar que el dispositivo se está calentando y se apagará cuando haya vuelto a alcanzar la temperatura deseada.

PIEDRA NATURAL PULIDA

- Coloque la piedra con la cara brillante y el borde exterior hacia arriba.
- No ponga nunca una piedra fría en un aparato ya precalentado.
- Espolvoree una capa fina de sal sobre la piedra para evitar que se queme la comida. Precaución: No utilice aceite sobre la piedra.
- No ponga alimentos congelados en la piedra, los debe descongelar primero.
- No ponga alimentos ácidos (pepinillos, cebollas) en la piedra.
- No toque la piedra con las manos cuando está caliente.

PARRILLA CON CAPA ANTIADHERENTE

- Aplique una capa delgada de aceite vegetal a la parrilla y los platitos.
- Utilice sólo utensilios de madera o plástico para no dañar la piedra, la capa antiadherente de la parrilla y los platitos.

RACLETTE

- Aplique una fina capa de aceite vegetal en los platitos. Esto evitará que los alimentos se peguen y facilitará la limpieza posterior.
- Por cada raclette puede calcular unos 200-250 g de queso especial para raclette por persona. Corte el queso en lonchas finas de 2 mm.
- Coloque el queso en los platitos de raclette y ponga estos platitos en el aparato, en los huecos adecuados. El queso estará listo en 3-4 minutos. No sobrecargue los platitos.
- Se puede combinar con cebolla, pepinillos, lechuga, pan y patatas.
- Los platos de queso raclette también son adecuados para asar huevos, patatas pequeñas e incluso carne.
- Solo debe sujetar los platitos por las asas.
- Asegúrese de que no se calientan cazuelitas vacías. Las sartenes vacías se colocan mejor fuera del dispositivo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Apague el aparato y saque el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo. Espere hasta que la parrilla se haya enfriado completamente.
- Es recomendable eliminar la mayor cantidad posible de residuos de alimentos con una espátula de madera o con un modelo de plástico resistente al calor mientras el aparato todavía está caliente. Si los restos se secan serán más difíciles de eliminar.
- Todas las superficies externas se pueden limpiar con un paño húmedo o una esponja.
- Limpie la parrilla y los platitos con agua y un detergente suave.
- No utilice objetos punzantes, solamente un raspador de madera.
- Asegúrese de que el agua no pueda penetrar en el aparato.
- No sumerja la piedra caliente en agua. No vierta nunca agua fría sobre una piedra caliente.
- No utilice medios de limpieza agresivos o abrasivos ya que pueden dañar el recubrimiento especial de la piedra o las sartenes antiadherentes.
- No ponga la parrilla bajo el chorro del grifo ni lave el aparato o la piedra en el lavavajillas.
- Los platitos de raclette pueden sumergirse en el agua y son aptos para lavavajillas.
- Tenga cuidado al limpiar, ¡la piedra natural es frágil!

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

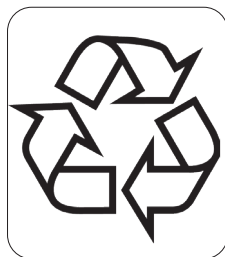
PROBLEMAS	SOLUCIONES
La parrilla no se calienta.	· Asegúrese de que el aparato está conectado a una toma de corriente que funcione. Compruebe que se enciende la luz roja (el dispositivo está correctamente conectado). A continuación, gire el mando del termostato lo suficiente y compruebe que se enciende la luz azul (el dispositivo se calienta). · Dele tiempo a la parrilla para que se caliente, esto lleva más tiempo con la piedra natural.
La comida se pega a la parrilla.	· Asegúrese de que la parrilla está suficientemente caliente (la luz azul se apaga) cuando ponga la carne en la parrilla. · Esparza en las sartenes y en la parrilla una fina capa de aceite que soporte bien el calor (vegetal, de cacahuete, etc...) o esparza sobre la piedra una fina capa de sal.

DIRECTRICES MEDIOAMBIENTALES

ES



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causados por un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.

GARANZIA

La garanzia dell'apparecchio è valida per 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante il periodo di validità della garanzia, il distributore si assume la piena responsabilità dei difetti dei materiali o di quelli di fabbricazione. In caso di presenza di tali difetti, se necessario, si procederà alla sostituzione o alla riparazione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni non ricomincia in quel momento, ma continua per 2 anni dalla data di acquisto dell'apparecchio. Per la garanzia fa fede la data riportata sullo scontrino. Se l'apparecchio si rivela difettoso nel periodo di validità della garanzia, cioè 2 anni, potete portarlo, insieme allo scontrino, nel negozio dove l'avete acquistato.

La garanzia sugli accessori e sui componenti soggetti a usura è di 6 mesi.

La garanzia e la responsabilità del negoziante e del produttore decadono automaticamente nei seguenti casi:

- mancata osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- errato collegamento, per esempio con tensione elettrica troppo alta;
- uso errato, anormale e manesco;
- manutenzione insufficiente o errata;
- riparazione o modifiche all'apparecchio eseguite dal cliente o da terzi non autorizzati;
- uso di accessori o componenti non raccomandati o forniti dal negoziante o dal produttore.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza:

- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarci che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico e in ambienti analoghi, quali:
 - Angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - Fattorie
 - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
 - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni o senza sorveglianza.

- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Tutte le riparazioni che non rientrino nella normale manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate dal produttore o dal suo servizio assistenza.
- Gli incidenti o i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni sono responsabilità dell'utilizzatore. Non possono essere ritenuti responsabili per tali danni né il produttore, né l'importatore, né il fornitore.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- Per evitare il rischio di incidenti, l'apparecchio non deve essere utilizzato con strumenti esterni, come ad esempio un timer o un sistema di telecomando separato e non deve essere collegato a una rete che viene accesa e spenta in continuazione.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione, prima di montarne o smontarne i componenti e prima di pulirlo. Per staccare l'apparecchio dalla presa, assicurarsi che sia su "OFF" o in posizione "o". Solo dopo sarà possibile staccarlo dalla presa. Non tirare mai il cavo di collegamento o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa che è installata e dotata di messa a terra secondo le norme di installazione locali.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante sul bordo del tavolo o della cucina ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare che si surriscaldi. Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolante sotto l'apparecchio.

- Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un malfunzionamento o quando è danneggiato. Portare l'apparecchio al servizio assistenza post-vendita di DOMO Elektro o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o per apportare le necessarie modifiche elettriche o tecniche. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

INSTALLAZIONE

- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili, gas o esplosivi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e in piano.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico oppure in luoghi in cui possa venire a contatto con apparecchi a elevate temperature.

UTILIZZO

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è previsto.
- L'apparecchio è inteso solo per uso domestico. Il produttore non è responsabile per incidenti causati da uso improprio dell'apparecchio o dalla mancata osservanza delle istruzioni riportate nel presente manuale.
- Non fare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni. Utilizzare solo gli accessori forniti insieme all'apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi. Questo per evitare scosse elettriche o incendi.
- Se l'apparecchio non viene pulito bene, la sua durata di vita può ridursi in modo drastico e possono verificarsi situazioni pericolose.

SPECIFICHE PRODOTTO AVVERTENZE



L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante il normale utilizzo. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.

- Assicurarsi che vi sia una buona ventilazione intorno all'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio non entri in contatto con materiali infiammabili.
- Utilizzare l'apparecchio solo in casa e fare attenzione in prossimità di superfici molto calde e tessuti come tende, tovaglie e simili.
- Si consiglia di utilizzare un tappetino resistente alle alte temperature sotto l'apparecchio e assicurarsi che la superficie di appoggio sia piana e uniforme.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o metterlo via.
- Non toccare le parti calde durante l'utilizzo.
- Assicurarsi che nulla venga a contatto con l'elemento riscaldante.
- Non spostare l'apparecchio quando è caldo o incandescente.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo, dato che viene a contatto con il cibo.
- Fare attenzione a eventuale olio sull'apparecchio. L'olio è altamente infiammabile.
- Non utilizzare oggetti appuntiti come coltelli e forchette sui vari componenti.
- Non usare spugne abrasive metalliche per pulire l'apparecchio. Possono sprigionarsi dei frammenti di metallo ed entrare in contatto con i componenti elettrici dell'apparecchio causando cortocircuiti.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER POSSIBILI FUTURE
CONSULTAZIONI

COMPONENTI

1. Pietra naturale levigata
2. Piastra grill con rivestimento antiaderente
3. Manopola della temperatura
4. Base con impugnature in legno
5. Indicatore luminoso di riscaldamento
6. Corpo riscaldante
7. Zona di cottura per padelline per raclette
8. Indicatore luminoso temperatura
9. 8 padelline per raclette
10. 8 spatoline in legno



PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e pulire accuratamente l'apparecchio, la pietra, la piastra grill e le padelline prima del primo utilizzo (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Stendere un velo d'olio vegetale sulla piastra grill e nelle padelline oppure cospargere la pietra con un sottile strato di sale. Ciò impedirà che gli alimenti si attacchino e faciliterà la successiva pulizia.
- Quando viene utilizzato per la prima volta, l'elemento riscaldante può emettere un leggero odore e fumo. È completamente normale e innocuo. Pertanto, consentire all'apparecchio di preriscaldarsi per 10-30 minuti prima del primo utilizzo per rimuovere eventuali residui.
- Posizionare preferibilmente l'apparecchio su una superficie facile da pulire. Anche la superficie deve essere resistente al calore. Non posizionare l'apparecchio su una superficie di legno non trattata.
- Assicurarsi che ci sia abbastanza ventilazione intorno all'apparecchio.

NOTE IMPORTANTI

- La pietra è un prodotto naturale. È possibile che con l'uso si formino piccole crepe. Si tratta di un fenomeno normale non coperto dalla garanzia. Inoltre, la pietra può scolorirsi e scurirsi. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai marinare o salse contenenti acidi (succo di limone, aceto, ketchup, ecc.) sulla pietra.
- Se la pietra è stata conservata in un ambiente umido, riporla prima in un clima normale a temperatura ambiente per 2 giorni.
- Evitare gli urti quando si sposta la pietra. Evitare anche forti sbalzi di temperatura.
- Non mettere mai alimenti troppo grandi, troppo freddi o congelati sulla pietra calda.
- Non spruzzare mai acqua fredda sulla pietra calda, dato che potrebbe rompersi.
- Non spostare mai la pietra ancora calda per evitare ustioni e crepe.
- Mettere solo alimenti sulla pietra. Non collocare mai oggetti pesanti sulla pietra.
- In caso di carne marinata, tenere presente che le spezie si impregnano nella pietra. In tal modo, la pietra può scolorirsi e la carne grigliata può insaporirsi.

UTILIZZO

1. Posizionare l'apparecchio al centro del tavolo. Garantire un'adeguata ventilazione attorno all'apparecchio.
2. Posizionare con cautela la pietra o la piastra grill sulla parte superiore dei supporti. Assicurarsi che sia stabile e dritta e che l'apparecchio sia in piano e ben saldo.
3. Assicurarsi che il dispositivo sia spento (MIN). Inserire la spina in una presa con messa a terra.
4. Versare un lieve filo di olio vegetale sulla piastra della griglia e nelle padelline. Ciò impedirà di far attaccare gli alimenti e facilitarne la pulizia in seguito.
5. Consentire all'apparecchio di preriscaldarsi per un minimo di 10 minuti finché la piastra grill è sufficientemente calda per la cottura. La spia blu si spegne non appena viene raggiunta la temperatura impostata.
NOTA: la pietra ha bisogno di più tempo per raggiungere la temperatura desiderata. Lasciarla quindi riscaldare per almeno 20 minuti.
6. Tagliare la carne a cubetti per abbreviare il tempo di cottura. Il tempo di cottura dipende dallo spessore del cibo. Girare regolarmente il cibo per ottenere una cottura uniforme.
7. Utilizzare solo utensili da cucina in legno o plastica per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra e delle padelline.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

- È possibile regolare la temperatura del dispositivo come desiderato. La temperatura va dal minimo (MIN) al massimo (MAX). Si consiglia di impostare la temperatura al centro.
- La manopola di regolazione è anche l'interruttore on-off, dove MIN rappresenta la posizione off.
- Ruotare il regolatore della temperatura nella posizione desiderata. L'indicatore luminoso rosso si accende non appena si inserisce la spina nella presa elettrica e rimane acceso per segnalare che l'apparecchio riceve corrente. L'indicatore luminoso blu si accende per segnalare che l'apparecchio si sta riscaldando e successivamente si spegne per avvisare che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata. Quando la temperatura della piastra grill si abbassa, l'indicatore blu si riaccende automaticamente per segnalare che l'apparecchio si sta nuovamente riscaldando.

GRIGLIARE SULLA PIETRA

- Posizionare la pietra con il lato lucido e i bordi sporgenti rivolti verso l'alto.
- Non collocare mai la pietra fredda sull'apparecchio già preriscaldato.
- Cospargere un sottile strato di sale sulla pietra per evitare che gli alimenti si attacchino. Attenzione: non utilizzare olio sulla pietra.
- Non mettere alimenti congelati sulla pietra, ma scongelarli prima.
- Non mettere alimenti acidi (sottaceti, cipolline) sulla pietra.
- Non toccare mai la pietra con le mani quando è calda.

GRIGLIARE

- Versare un lieve filo di olio vegetale sulla piastra grill e nelle padelline.
- Utilizzare solo utensili da cucina in legno o plastica per evitare di danneggiare la pietra e il rivestimento antiaderente della piastra grill e delle padelline.

FUNZIONE RACLETTE

- È meglio aggiungere del grasso nelle padelline prima di usarle, per evitare che brucino.
- Per le raclette provvedere a circa 200-250 g di formaggio speciale per raclette a persona. Tagliare il formaggio a fette.
- Mettere il formaggio nelle padelline per raclette e posizionarle nelle apposite nicchie presenti nel dispositivo. Il formaggio sarà pronto in 3-4 minuti. Non riempire eccessivamente le padelline.
- Da combinare con cipolle, sottaceti, lattuga, baguette e patate.
- Le padelline per raclette sono anche adatte per cuocere uova, patate piccole e persino carne.
- Le padelline per raclette XL consentono di cuocere verdure e altri prodotti poiché sono più grandi e profonde.
- Tenere le padelline solo per i manici e non far riscaldare quelle vuote già utilizzate.
- Assicurarsi di non scaldare delle padelline vuote. Si consiglia di posare le padelline vuote all'esterno dell'apparecchio.

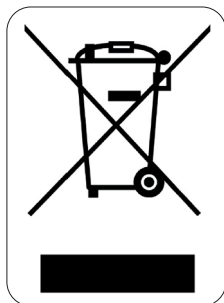
PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.
- Spegnerne il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione prima di eseguirne la pulizia. Attendere fino a quando il dispositivo si sia completamente raffreddato.
- Si consiglia di eliminare tutti i residui di cibo per una spatola in legno o in plastica resistente al calore quando l'apparecchio è ancora caldo. Se i residui si seccano diventano più difficili da rimuovere.
- Tutte le superfici esterne possono essere pulite con un panno umido o una spugna.
- Pulire la piastra della griglia e le padelline con acqua e un detergente delicato.
- Non usare oggetti appuntiti, solo un raschietto di legno.
- Assicurarsi che non penetri acqua nel dispositivo.
- Non immergere mai la pietra calda in acqua. Inoltre, non versare mai acqua fredda sulla pietra calda.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Questi possono danneggiare il rivestimento speciale della pietra e il rivestimento antiaderente della piastra grill o delle padelline.
- Non immergere l'apparecchio in acqua e lavare la pietra o l'apparecchio in lavastoviglie.
- Le padelline per raclette possono essere immerse in acqua e sono lavabili in lavastoviglie.
- Fare attenzione durante la pulizia, la pietra naturale è fragile!

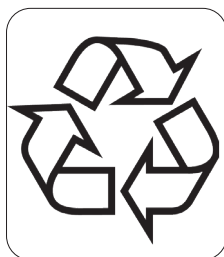
PROBLEMI E SOLUZIONE

PROBLEMI	SOLUZIONE
La griglia è fredda.	· Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato a una presa elettrica funzionante. · Lasciare che la griglia si scaldi a sufficienza, con la pietra naturale ci vuole più tempo.
Gli alimenti si attaccano alla griglia.	· Assicurarsi che la griglia sia sufficientemente calda (l'indicatore blu si spegne) al momento di mettere la carne sulla griglia. · Stendere un velo d'olio che resista bene al calore (vegetale, di arachidi, ecc.) sulle padelline e sulla griglia o cospargere la pietra con un sottile strato di sale.

MISURE AMBIENTALI



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.

ZÁRUKA

Práva a povinnosti prodávajícího a kupujícího ohledně práv z vadného plnění se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku.

1. Trvání záruky: 2 roky
2. Záruka se nevztahuje
 - a) na mechanické poškození
 - b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
3. Záruka zaniká:
 - při použití spotřebiče jinak než v je uvedeno v manuálu (nesprávným postupem)
 - při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá vady. Zejména prodávající odpovídá kupujícímu, že v době, kdy kupující zboží převzal:

- má zboží takové vlastnosti, které výrobce v tomto návodu popisuje,
- se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí,
- zboží odpovídá jakosti nebo provedením smlouvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smlouveného vzorku nebo předlohy,
- zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Projeví-li se vada v průběhu šesti měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí.

Pokud není u výrobku uvedeno jinak, činí záruční doba 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícím.

Práva z vadného plnění uplatňuje kupující u prodávajícího na adrese jeho provozovny, v níž je přijetí reklamace možné s ohledem na sortiment prodávajícího zboží, případně i v sídle nebo místě podnikání. Za okamžik uplatnění reklamace se považuje okamžik, kdy prodávající obdržel od kupujícího reklamované zboží.

Reklamací lze také uplatnit v servisním středisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**

Pro rychlé a bezproblémové vyřízení reklamace doporučujeme přiložit k reklamaci doklad o koupi a průvodní dopis s popisem závady a zpáteční adresou s telefonickým kontaktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla:

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Přístroj je určen pro používání v domácnostech a podobných prostředích, tak jako je:

- kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
- chaty, chalupy
- hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 16 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.
- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Údržba a čištění smí být prováděny jen osobami starších 16 let. Mladší děti nesmí přístroj čistit ani s ním jinak zacházet.
- Čištění a běžnou údržbu smí provádět pouze osoby starší 16 let a při tom být pod dohledem.
- Přístroj a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí.
- Všechny případné opravy a úpravy smí provádět jen výrobce nebo autorizovaný servis.
- Za rizika při nesprávném používání nebo nedodržování bezpečnostních zásad je odpovědný uživatel. Výrobce, dovozce ani prodejce nenese odpovědnost za takto vzniklá rizika špatné manipulace.

UPOZORNĚNÍ – ELEKTRICKÁ

- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástí (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládáním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak ho odpojte od el. napětí. Před vypojením vypněte hlavní vypínače do polohy „0“. Před rozebíráním, skládáním i před čištěním, vždy nechte přístroj dostatečně vychladnout. Nikdy netahejte přímo za kabel, vypojujte za zástrčku.
- Před použitím pečlivě zkontrolujte, zda elektrické napětí a frekvence elektrické sítě odpovídají požadavkům na typovém štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojujte do správně instalované zásuvky, která je správně uzemněna a souladu s místními normami.
- Elektrický kabel nenechávejte viset přes hranu stolu, nebo pracovního pultu a nedovolte. Nedovolte, aby kabel přišel do styku s horkými plochami, tak aby se nepoškodil.

- Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých/teplých povrchů. Přístroj nikdy nezakrývejte.
- Rozviňte kompletně celý přívodní kabel, jinak hrozí riziko jeho přehřátí. Kabel nenechávejte ležet pod přístrojem ani nesmí být omotán kolem přístroje.
- Nikdy nepoužívejte přístroj s poškozeným kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud je přístroj poškozený a nepracuje správně. V takovém případě předejte přístroj do nejbližšího odborného servisu ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se ho opravovat sami doma.

⚠ UPOZORNĚNÍ – UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

- Nikdy neumísťujte přístroj do blízkosti hořlavých ani vznětlivých materiálů.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj vždy používejte pouze na stabilním, suchém a rovném místě.
- Nikdy neumísťujte přístroj do blízkosti plynového, nebo elektrického sporáku, či trouby, ani do blízkosti jiného zdroje tepla.

⚠ UPOZORNĚNÍ – POUŽITÍ

- Používejte přístroj pouze k účelům ke kterým je určený.
- Přístroj je určený pouze pro použití v domácnostech. Výrobce nemůže ručit za škody a nehody způsobené nevhodným použitím přístroje, nebo nedodržením zde popsanych bezpečnostních instrukcí.
- Nikdy nenechávejte zapojený a spuštěný přístroj bez dozoru.
- Nesahejte na přístroj s mokřýma/vlhkýma rukama.
- Používejte pouze přímo určené, originální příslušenství. Jakékoli jiné nevhodné příslušenství může způsobit riziko poranění nebo poškození spotřebiče.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody. Při namočení hrozí riziko poranění el. proudem.
- Zanedbaná údržba zkracuje životnost a efektivitu spotřebiče. Pokud je přístroj velmi zanedbaný, tak může hrozit i riziko poranění obsluhy.

UPOZORNĚNÍ – SPECIFICKÉ



Spotřebič může být během používání horký. Přívodní kabel držte mimo horké části a spotřebič nezakrývejte.

- Zajistěte, aby okolo přístroje mohl volně cirkulovat vzduch.
- Zajistěte, aby spotřebič nepřišel do styku s hořlavými ani lehce vznětlivými materiály.
- Přístroj je určen pro vnitřní používání. Zvláště opatrní buďte v místech u záclon, závěsů, ubrusů a jiných lehce hořlavých látek.
- Při použití je dobré použít tepluvzdornou podložku a vložit ji pod přístroj.
- Před čištěním a skladováním přístroj vypněte a nechte dostatečně vychladnout.
- Pokud je přístroj zapnutý nebo přímo v procesu, tak se nikdy nedotýkejte teplých (horkých) částí.
- Ujistěte se a zajistěte, aby se nic nedotýkalo topných těles přístroje a nehrozil tak požár.
- Nikdy nemanipulujte se zapnutým a teplým přístrojem.
- Přístroj čistěte ihned a po každém použití.
- Nikdy není potřeba přístroj nijak promazávat. Maziva jsou lehce vznětlivá a v okolí topného tělesa by hrozilo nebezpečí požáru.
- Na čištění přístroje nikdy nepoužívejte ostré, kovové předměty. Stačí čistit hadrem a nebo dřevěným příslušenstvím. Kovové ostré předměty by mohly porušit horní vrstvu přístroje.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte kovové ani drsné prostředky (drátěnku). Kromě toho, že by se poškrábala nepřilnavá vrstva, tak hrozí, že by případné kovové šupinky mohly přijít do styku s elektrickými součástmi zařízení a způsobit zkrat.

USCHOVEJTE SI TUTO PŘÍRUČKU NA PŘÍPADNÉ POZDĚJŠÍ
NAHLÉDNUTÍ.

ČÁSTI

1. Leštěný přírodní kámen
2. Grilovací deska s vroubkováním
3. Ovladač teploty
4. Hlavní spínač se světelnou kontrolkou
5. Světelná kontrolka nahřívání
6. Nerezové topné těleso
7. Prostor zapékání pánviček
8. Základna s dřevěnými rukojetmi
9. 8 malé raclette pánvičky
10. 8 dřevěné špachtle



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před prvním použitím odlepte všechny ochranné folie a reklamní nálepky. Kamennou i grilovací desku důkladně oťřete. Omyjte i všechny raclette pánvičky (dle sekce „čištění“).
- Před samotným grilováním doporučujeme grilovací desku i pánvičky lehce potřít olejem. Kamennou grilovací desku mírně osolte, tato slaná vrstva zabrání připékání a mnohem lépe se deska čistí.
- Při zcela prvním použití se může objevit slabý dým nebo spálený zápach. To by však mělo brzy zmizet, neboť se jedná o vypálení případných nečistot z výroby. Z tohoto důvodu doporučujeme gril při prvním použití nechat nahřívát delší dobu (cca 10-30min), aby se případné nečistoty a maziva vypálily.
- Přístroj postavte na stabilní a rovné místo, které se dobře čistí od případného prskajícího oleje. Podklad pod grilem musí být tepluvzdorný, nedoporučujeme stavět na nenalakované dřevo.
- Kolem grilu musí být zajištěn dostatek volného prostoru.

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY

- Kamenná deska je z přírodního kamene, proto je možné, že budou viditelné menší rýhy i prasklinky.
- Na pečící plochu nedoporučujeme nalívat marinády/omáčky, které obsahují vysoký obsah kyseliny (citronová šťáva, ocet, atd...)
- Nemají však vliv na funkčnost, neboť je to běžná vlastnost čistě přírodního materiálu. Takové prasklinky nelze reklamovat. Kamenná deska během používání může změnit barvu a ztmavnout, to je taky běžný jev a nelze uplatňovat reklamaci.
- Pokud skladujete gril ve vlhkém a studeném prostředí, tak ho před dalším použitím nechte 2 dny v běžné pokojové teplotě, aby kamenná deska vyschla. V opačném případě při prudké změně teplot hrozí prasknutí desky.
- U kamenných desek se vyvarujte prudkým změnám teploty.
- Na rozehrátou desku nepokládejte zmrzlé suroviny, ani velký objem studených surovin najednou.
- Nikdy na rozehrátou desku nelijte vodu, deska by praskla.
- Nikdy nemanipulujte s rozehrátou deskou, můžete se popálit a desku rozbít.
- Na desku pokládejte jen potraviny, nikdy na ni nestavte těžké předměty.
- Pokud často grilujete marinované maso, tak se může stát, že se použité koření a marináda uchytlí na kamenné desce a ta změni barvu (může i lehce pohltnout chuť).

POUŽITÍ

1. Gril postavte doprostřed stolu a ujistěte se, že je kolem přístroje dostatek místa na ventilaci.
2. Grilovací desku nebo kámen opatrně umístěte do držáků k tomu určených. Ujistěte se, aby byl celý přístroj stabilní a grilovací plocha pevně a rovně usazena.
3. Gril zapojujete pouze do uzemněné zásuvky, před zapojením musí být gril vypnutý v poloze „MIN“.
4. Před samotným grilováním doporučujeme grilovací desku i pánvičky lehce potřít olejem.
5. Nechte spotřebič nahřát alespoň 10 minut, dokud nebude gril dostatečně rozpálený, aby se na něm mohlo opékat. Po dosažení nastavené teploty, modrá světelná kontrolka zhasne.
Poznámka: grilovací kámen se nahřívá pomaleji, ten můžete nechat nahřívát cca 20 minut.
6. Pro rychlejší propečení pomůže, když maso nakrájíte na menší (tenčí) plátky. Tloušťka a velikost surovin úměrně určuje dobu vaření. Doporučujeme suroviny pravidelně obracet, jediné takto zajistíte rovnoměrné a dokonalé propečení.
7. Na obracení používejte jen dřevěné nebo platové obrabečky, tak aby se nepoškodila nepřilnavá povrchová vrstva.

NASTAVENÍ TEPLOTY

- Na přístroji si můžete nastavit požadovanou teplotu. Nastavit lze od MIN do MAX, pro většinu grilování však doporučujeme používat střední teplotu nahřívání "MID".
- Hlavní spínač může být zapnut do polohy „on“ a když je termostat v poloze MIN, tak je gril vypnutý.
- Pomocí otočného termostatu si zvolte požadovanou teplotu. Červená kontrolka svítí, když je přístroj zapojen do el. sítě – svítí po celou dobu, aby signalizovala, že je spotřebič napájen. Modrá kontrolka se rozsvítí při nastavení termostatu = signalizuje, že se právě nahřívá. Po nahřátí na nastavenou teplotu modrá kontrolka zhasne. Jakmile teplota grilu klesne, tak se modrá kontrolka automaticky znovu rozsvítí = signalizace, že se spotřebič opět nahřívá.

GRILOVÁNÍ NA KAMENNÉ DESCE

- Kamennou desku položte na gril lesklejší stranou nahoru.
- Nikdy neumísťujte studený kámen na přehřátý spotřebič.
- Na kamennou desku naneste velmi tenkou vrstvu soli. Slaná vrstva zabrání připékání.
- Upozornění: na kamennou desku nepoužívejte žádný olej.
- Na kamennou desku nikdy nepokládejte zmrzlé potraviny, vždy je předem rozmrazte.
- Na desku nepokládejte / negrilujte kysané potraviny (okurky, nakládané cibulky atd.).
- Nikdy se nedotýkejte horké desky holými rukama. Používejte kuchyňské chňapky nebo nechte desku vychladnout.

GRILOVÁNÍ NA KOVOVÉ GRILOVACÍ DESCE

- Grilovací desku lehce potřete olejem. Doporučujeme potřít i mini pánvičky.
- Na obracení používejte jen dřevěné nebo platové obrabečky, tak aby se nepoškodila nepřilnavá povrchová vrstva.

RACLETTE

- Vnitřní stranu pánviček doporučujeme lehce potřít rostlinným olejem. Zabráníte tak připékání a čištění bude snazší.
- Pro správné raclette připravte přibližně 200-250 g speciálního „raclette“ sýra na osobu. Sýr nakrájejte na tenké plátky 2 mm. Originál „raclette“ sýr je ementálského typu a lze nahradit i jiným sýrem dle chuti.

- Plátky sýra se pokládají tak aby překryly suroviny v pánvičkách. Připravené pánvičky se sýrem vložte na zapékací místa k tomu určené a nechte 3-4 minuty zapékat. Pánvičky nikdy nepřeplyňte a zajistěte aby sýr nepřesahoval přes okraje pánvičky.
- Na raclette se sýrem je vhodné kombinovat např: předvařené brambory, cuketu nebo cibulku, bagetku atd...
- Raclette pánvičky jsou vhodné i na přípravu vajíček, menších brambůrků a nebo smažení kousků masa.
- Nesahejte na pánvičky holýma rukama – jsou horké. Pánvičky vždy chytějte jen za rukojeti a při tom buďte opatrní.
- Nikdy nenechávejte péct (přehřívat) prázdné pánvičky. Prázdné nádoby, pánvičky nestavte na horkou grilovací plochu ať se nepřehřívají.

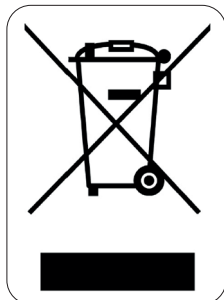
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Přístroj je nutné čistit po každém použití
- Před čištěním vždy přístroj vypněte a vypojte z el. sítě. Počkejte až vše vychladne.
- Nejdříve doporučujeme odstranit případné větší zbytky jídla pomocí dřevěné špachtle, takové připečené zbytky se lépe čistí, když je gril ještě vlažný. Jakmile připečené zbytky zaschnou, tak už jdou odstranit velmi těžce.
- Všechny vnější části grilu můžete mýt vlhkým hadrem nebo houbičkou.
- Grilovací desku a pánvičky myjte ve vlažné vodě s jemným čistícím prostředkem.
- Na odstranění zbytků jídla nepoužívejte žádné ostré předměty.
- Do přístroje a jeho součástí se nesmí dostat voda.
- Nikdy neponořujte přístroj pod vodu. Pokud je kámen ještě teplý, tak ho nedávejte pod vodu, jinak praskne.
- Na čištění nikdy nepoužívejte drsné čistící prostředky, které by mohly poškodit nepřilnavou vrstvu grilovací desky nebo pánviček.
- Přístroj nevkládějte do myčky na nádoby.
- Raclette pánvičky se můžou mýt ve vodě i v myčce na nádoby.
- Při čištění grilovacího kamene buďte zvláště opatrní. Je velmi křehký.

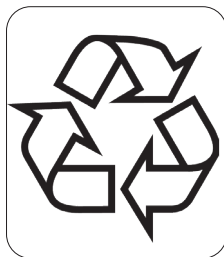
PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Gril se nezahřívá	· Ujistěte se, že je spotřebič připojen k funkční zásuvce. Zkontrolujte, zda svítí červená kontrolka (spotřebič je správně připojen). Poté otočte ovladačem teploty a zkontrolujte, zda se rozsvítí modrá kontrolka. · Počkejte ještě chvíli, u kamene jeho nahřátí trvá déle.
Potraviny se „lepi“ na grilovací plochu	· Vždy, než potraviny na gril vložíte, tak se ujistěte, aby byl dostatečně rozpálený (modrá kontrolka zhasne). · Grilovací plochu nebo pánvičky můžete lehce potřít tukem. Nebo pokud grilujete na kameni, tak na něj můžete nasypat trochu soli, která také zabrání přilepení.

OHLED NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



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.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.

ZÁRUKA

Práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho ohľadom práv z chybného plnenia sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa občianskeho zákonníka.

1. Trvanie záruky: 2 roky
2. Záruka sa nevzťahuje
 - a) na mechanické poškodenie
 - b) nesprávne používanie v rozpore s návodom na použitie
3. Záruka zaniká:
 - pri použití spotrebiča inak ako v je uvedené v manuále (nesprávnym postupom)
 - pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou než poverenou naším servisom

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá vady. Najmä predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že v čase, keď kupujúci tovar prevzal:

- má tovar také vlastnosti, ktoré výrobca v tomto návode popisuje,
- sa tovar hodí k účelu, ku ktorému výrobca uvádza,
- tovar zodpovedá kvalitou alebo prevedením dohovoréné vzorky alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutého vzorky alebo predlohy,
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Ak sa prejavia vada v priebehu šiestich mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.

Pokiaľ nie je pri výrobku uvedené inak, je záručná doba 24 mesiacov. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.

Práva z chybného plnenia uplatňuje kupujúci u predávajúceho na adrese jeho prevádzky, v ktorej je prijatie reklamácie možné s ohľadom na sortiment predávaného tovaru, prípadne aj v sídle alebo mieste podnikania. Za okamih uplatnenia reklamácie sa považuje okamih, kedy predávajúci dostal od kupujúceho reklamovaný tovar.

Reklamáciu možno tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese **DOMO-elektro s.r.o., Na Kobyle 783, 345 06 Kdyně, Česká republika, tel. (+420) 379 422 550, servis@domo-elektro.cz**

Pre rýchle a bezproblémové vybavenie reklamácie odporúčame priložiť k reklamácii doklad o kúpe a sprievodný list s popisom závady a spätnou adresou s telefonickým kontaktom.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní jakéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostné pravidlá:

- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Prístroj je určený pre používanie v domácnostiach a podobných prostrediach, tak ako je:

- kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
- chaty, chalupy
- hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Dohliadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 16 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod neustálym dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti si s prístrojom nesmú hrať.
- Údržba a čistenie smie byť vykonávané len osobami staršími ako 16 rokov. Mladšie deti nesmú prístroj čistiť ani s ním inak zaobchádzať.
- Čistenie a bežnú údržbu môžu vykonávať len osoby staršie ako 16 rokov a pri tom byť pod dohľadom.
- Prístroj a jeho el. kábel skladujte mimo dosahu detí.
- Všetky prípadné opravy a úpravy smie vykonávať len výrobca alebo autorizovaný servis.
- Za riziká pri nesprávnom používaní alebo nedodržovanie bezpečnostných zásad je zodpovedný používateľ. Výrobca, dovozca ani predajca nenesie zodpovednosť za takto vzniknutá riziká zlej manipulácie.

UPOZORNENIE – ELEKTRICKÁ

- Tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iným neoriginálnym príslušenstvom ani ovládaním.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pred vypojením vypnite hlavný vypínača do polohy "0". Pred rozoberanie, skladaním aj pred čistením, vždy nechajte prístroj dostatočne vychladnúť. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Pred použitím starostlivo skontrolujte, či elektrické napätie a frekvencia elektrickej siete zodpovedajú požiadavkám na typovom štítku spotrebiča.
- Prístroj zapájajte do správne inštalovanej zásuvky, ktorá je správne uzemnená a súladu s miestnymi normami.

- Elektrický kábel nenechávajte visieť cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte. Nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami, tak aby sa nepoškodil.
- Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich / teplých povrchov. Prístroj nikdy nezakrývajte.
- Rozviňte kompletne celý prívodný kábel, inak hrozí riziko jeho prehriatia. Kábel nenechávajte ležať pod prístrojom ani nesmie byť omotaný okolo prístroja.
- Nikdy nepoužívajte prístroj s poškodeným káblom, alebo zástrčkou, alebo ak je prístroj poškodený a nepracuje správne. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu. Nepokúšajte sa ho opravovať sami doma.

UPOZORNENIE - UMIESTNENIE A INŠTALÁCIA

- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých ani zápalných materiálov.
- Nepoužívajte prístroj vonku.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste.
- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či rúry, ani do blízkosti iného zdroja tepla.

UPOZORNENIE – POUŽITIE

- Používajte prístroj iba na účely na ktoré je určený.
- Prístroj je určený len na použitie v domácnostiach. Výrobca nemôže ručiť za škody a nehody spôsobené nevhodným použitím prístroja, alebo nedodržaním tu popísaných bezpečnostných inštrukcií.
- Nikdy nenechávajte zapojený a spustený prístroj bez dozoru.
- Nesiahajte na prístroj s mokrými / vlhkými rukami.
- Používajte iba priamo určené, originálne príslušenstvo. Akékoľvek iné nevhodné príslušenstvo môže spôsobiť riziko poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

UPOZORNENIE - ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Nikdy neponárajte spotrebič ani prívodný kábel so zástrčkou do vody. Pri namočení hrozí riziko poranenia el. prúdom.

- Zanedbaná údržba skracuje životnosť a efektivitu spotrebiča. Pokiaľ je prístroj veľmi zanedbaný, tak môže hroziť aj riziko poranenia obsluhy.

UPOZORNENIE – ŠPECIFICKÉ



Spotrebič môže byť počas používania horúci. Prívodný kábel držte mimo horúce časti a spotrebič nezakrývajte.

- Zaistite, aby okolo prístroja mohol voľne cirkulovať vzduch.
- Zaistite, aby spotrebič neprišiel do styku s horľavými ani ľahko horľavými materiálmi.
- Prístroj je určený pre vnútorné používanie. Zvlášť opatrní buďte v miestach u záclon, závesov, obrusov a iných ľahko horľavých látok.
- Pri použití je dobré použiť Tepluvzdorné podložku a vložiť ju pod prístroj.
- Pred čistením a skladovaním prístroj vypnite a nechajte dostatočne vychladnúť.
- Pokiaľ je prístroj zapnutý alebo priamo v procese, tak sa nikdy nedotýkajte teplých (horúcich) častí.
- Uistite sa a zaistite, aby sa nič nedotýkalo vykurovacích telies prístroje a nehrozil tak požiar.
- Nikdy nemanipulujte so zapnutým a teplým prístrojom.
- Prístroj čistite ihneď a po každom použití.
- Nikdy nie je potrebné prístroj nijako premazávať. Mazivá sú ľahko vznetlivá a v okolí vykurovacieho telesa by hrozilo nebezpečenstvo požiaru.
- Na čistenie prístroja nikdy nepoužívajte ostré, kovové predmety. Stačí čistiť handrou a alebo dreveným príslušenstvom. Kovové ostré premet by mohli porušiť hornú vrstvu prístroja.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte kovové ani drsné prostriedky (drôtenku). Okrem toho, že by sa poškrabkala neprilnavá vrstva, tak hrozí, že by prípadné kovové šupinky mohli prísť do styku s elektrickými súčastami zariadení a spôsobiť skrat.

USCHOVAJTE SI TÚTO PRÍRUČKU DO BUDÚCNOSTI.

ČASTI

1. Leštený prírodný kameň
2. Grilovacia doska s vrúbkovaním
3. Ovládač teploty
4. Hlavný spínač so svetelnou kontrolkou
5. Svetelná kontrolka nahrievania
6. Nerezové výhrevné teleso
7. Priestor zapiekania panvičiek
8. Základňa s drevenými rukoväťami
9. 8 malé raclette panvičky
10. 8 drevené špachtle



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred prvým použitím odlepte všetky ochranné fólie a reklamné nálepky. Kamennú aj grilovaciu dosku dôkladne utrite. Umyte aj všetky raclette panvičky (podľa sekcie "čistenie").
- Pred samotným grilovaním odporúčame grilovaciu dosku aj panvičky zľahka potrieť olejom. Kamennú grilovaciu dosku mierne osolte, táto slaná vrstva zabráni pripekaniu a oveľa lepšie sa doska čistí.
- Pri úplne prvom použití sa môže objaviť slabý dym alebo spálený zápach. To by však malo čoskoro zmiznúť, pretože ide o vypálenie prípadných nečistôt z výroby. Z tohto dôvodu odporúčame gril pri prvom použití nechať nahrievať dlhšiu dobu (cca 10-30min), aby sa prípadné nečistoty a mazivá vypálili.
- Prístroj postavte na stabilné a rovné miesto, ktoré sa dobre čistí od prípadného prskajúceho oleja. Podklad pod grilom musí byť teplovzdorný, neodporúčame stavať na nenalakovanej drevo.
- Okolo grilu musí byť zaistený dostatok voľného priestoru.

DÔLEŽITÉ POZNÁMKY

- Kamenná doska je z prírodného kameňa, preto je možné, že budú viditeľné menšie ryhy aj prasklinky.
- Na plochu na pečenie neodporúčame nalievať marinády/omáčky, ktoré obsahujú vysoký obsah kyseliny (citrónová šťava, ocot, atď...)
- Nemajú však vplyv na funkčnosť, lebo je to bežná vlastnosť čisto prírodného materiálu. Takéto prasklinky nemožno reklamovať. Kamenná doska počas používania môže zmeniť farbu a stmavnúť, to je taký bežný jav a nemožno uplatňovať reklamáciu.
- Pokiaľ skladujete gril vo vlhkom a studenom prostredí, tak ho pred ďalším použitím nechajte 2 dni v bežnej izbovej teplote, aby kamenná doska vyschla. V opačnom prípade pri prudkej zmene teplôt hrozí prasknutie dosky.
- U kamenných dosiek sa vyvarujte prudkým zmenám teploty.
- Na rozohriatu dosku nepokladajte zmrazené suroviny, ani veľký objem studených surovín naraz.
- Nikdy na rozohriatu platňu nelejte vodu, doska by praskla.
- Nikdy nemanipulujte s rozohriatu doskou, môžete sa popáliť a dosku rozbiť.

- Na dosku pokladajte len potraviny, nikdy na ňu nestavajte ťažké predmety.
- Ak často grilujete marinované mäso, tak sa môže stať, že sa použité korenie a marináda uchytí na kamennej doske a tá zmení farbu (môže aj ľahko pohltiť chute).

POUŽITIE

1. Gril postavte doprostred stola a uistite sa, že je okolo prístroja dostatok miesta na ventiláciu.
2. Grilovaciu dosku alebo kameň opatrne umiestnite do držiakov na to určených. Uistite sa, aby bol celý prístroj stabilný a grilovacia plocha pevne a rovno usadená.
3. Gril zapájajte len do uzemnenej zásuvky, pred zapojením musí byť gril vypnutý v polohe "MIN".
4. Pred samotným grilovaním odporúčame grilovaciu dosku aj panvičky zľahka potrieť olejom.
5. Nechajte spotrebič nahriať aspoň 10 minút, pokiaľ nebude gril dostatočne rozpálený, aby sa na ňom mohlo opekať. Po dosiahnutí nastavenej teploty, modrá svetelná kontrolka zhasne.
Poznámka: grilovací kameň sa nahrieva pomalšie, ten môžete nechať nahrievať cca 20 minút.
6. Pre rýchlejšie prepečenia pomôžte, keď mäso nakrájate na menšie (tenšie) plátky. Hrúbka a veľkosť surovín úmerne určuje dobu varenia. Odporúčame suroviny pravidelne obracať, jedine takto zaistíte rovnomerné a dokonalé prepečenie.
7. Na obracanie používajte len drevené alebo platovej obracačky, tak aby sa nepoškodila nepríľnavá povrchová vrstva.

NASTAVENIE TEPLOTY

- Na prístroji si môžete nastaviť požadovanú teplotu. Nastaviť je možné od MIN do MAX, pre väčšinu grilovanie však odporúčame používať strednú teplotu nahrievanie "MID".
- Hlavný spínač môže byť zapnutý do polohy "on" a keď je termostat v polohe MIN, tak je gril vypnutý.
- Pomocou otočného termostatu si zvolíte požadovanú teplotu. Červená kontrolka svieti, keď je prístroj zapojený do el. siete – svieti po celú dobu, aby signalizovala, že je spotrebič napájaný. Modrá kontrolka sa rozsvieti pri nastavení termostatu = signalizuje, že sa práve nahrieva. Po nahriatí na nastavenú teplotu modrá kontrolka zhasne. Akonáhle teplota grilu klesne, tak sa modrá kontrolka automaticky znovu rozsvieti = signalizácia, že sa spotrebič opäť nahrieva.

GRILOVANIE NA KAMENNEJ DOSKE

- Kamennú dosku položte na gril lesklejšie stranou nahor.
- Nikdy neumiestňujte studený kameň na predhriaty spotrebič.
- Na kamennú dosku naneste veľmi tenkú vrstvu soli. Slaná vrstva zabráni pripekanie.
- Upozornenie: na kamennú dosku nepoužívajte žiadny olej.
- Na kamennú dosku nikdy nepokladajte zmrazené potraviny, vždy je dopredu rozmrazte.
- Na dosku nekladte / negrilujte kyslé potraviny (uhorky, nakladané cibulky atď.).
- Nikdy sa nedotýkajte horúcej dosky holými rukami. Používajte kuchynské chňapky alebo nechajte dosku vychladnúť.

GRILOVANIE NA KOVOVEJ GRILOVACEJ DOSKE

- Grilovaciu dosku zľahka potrite olejom. Odporúčame potrieť aj mini panvičky.
- Na obracanie používajte len drevené alebo platovej obracačky, tak aby sa nepoškodila nepríľnavá povrchová vrstva.

RACLETTE

- Vnútorňú stranu panvičiek odporúčame ľahko potrieť rastlinným olejom. Zabráni tak pripekanu a

čistenie bude jednoduchšie.

- Pre správne raclette pripravte približne 200-250 g špeciálneho "raclette" syra na osobu. Syr nakrájajte na tenké plátky 2 mm. Originál "raclette" syr je ementálskeho typu a možno nahradiť aj iným syrom podľa chuti.
- Plátky syra sa pokladajú tak, aby prekryli suroviny v panvičkách. Pripravené panvičky so syrom vložte na zapekací miesta na to určené a nechajte 3-4 minúty zapekať. Panvičky nikdy nepreplňajte a zaistite aby syr nepresahoval cez okraje panvičky.
- Na raclette so syrom je vhodné kombinovať napr: predvarené zemiaky, cuketu alebo cibulku, bagetku atd ...
- Raclette panvičky sú vhodné aj na prípravu vajičok, menších zemiáčikov a alebo vyprážanie kúskov mäsa.
- Nesiahajte na panvičky holými rukami - sú horúce. Panvičky vždy chytajte len za rukoväť a pri tom buďte opatrní.
- Nikdy nenechávajte piecť (prehrievať) prázdne panvičky. Prázdne riady, panvičky nestavajte na horúcu grilovaciu plochu nech sa neprehrievajú.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Prístroj je nutné čistiť po každom použití
- Pred čistením vždy prístroj vypnite a vypojte z el. siete. Počkajte až všetko vychladne.
- Najskôr odporúčame odstrániť prípadné väčšie zvyšky jedla pomocou drevenej špachtle, také pripečené zvyšky sa lepšie čistia, keď je gril ešte vlažný. Akonáhle pripečené zvyšky zaschnú, tak už idú odstrániť veľmi ťažko.
- Všetky vonkajšie časti grilu môžete umývať vlhkou handrou alebo hubkou.
- Grilovaciu dosku a panvičky umývajte vo vlažnej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na odstránenie zvyškov jedla nepoužívajte žiadne ostré predmety.
- Do prístroja a jeho súčastí sa nesmie dostať voda.
- Nikdy neponárajte prístroj pod vodu. Ak je kameň ešte teplý, tak ho nedávajte pod vodu, inak praskne.
- Na čistenie nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškodiť nepríhlavú vrstvu grilovacie dosky alebo panvičiek.
- Prístroj nekladajte do umývačky riadu.
- Raclette panvičky sa môžu umývať vo vode aj v umývačke riadu.
- Pri čistení grilovacieho kameňa buďte obzvlášť opatrní. Je veľmi krehký.

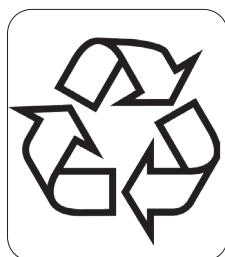
PROBLÉMY A RIEŠENIA

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Gril sa nezahrieva	· Uistite sa, že je spotrebič pripojený k funkčnej zásuvke. Skontrolujte, či svieti červená kontrolka (spotrebič je správne pripojený). Potom otočte ovládačom teploty a skontrolujte, či sa rozsvieti modrá kontrolka (spotrebič sa nahrieva). · Počkajte ešte chvíľu, pri kameni jeho nahriatie trvá dlhšie.
Potraviny sa „lepia“ na grilovaciu plochu	· Vždy, než potraviny na gril vložíte, tak sa uistite, aby bol dostatočne rozpálený (modrá kontrolka zhasne). · Grilovaciu plochu alebo panvičky môžete ľahko potrieť tukom. Alebo ak grilujete na kameni, tak naň môžete nasypať trochu soli, ktorá tiež zabráni prilepeniu.

OHĽAD NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.

DOMO Webshop

BESTEL

de originele
Domo-accessoires
en -onderdelen
online via:

COMMANDEZ

d'authentiques
accessoires et
pièces Domo en
ligne sur:

BESTELLEN SIE

die Domo
Original-Zubehör
und -Ersatzteile
online über:

ORDER

the original
Domo
accessories and
parts online at:

webshop.domo-elektro.be



of scan hier:

ou scannez ici:

oder hier scannen:

or scan here:

