

 **BESTRON**[®]
COPPER COLLECTION



1200
1400
Watts

220
240
Volts

50
60
Hz



ARG1200CO
INSTRUCTION MANUAL

DE

FR

NL

EN

IT

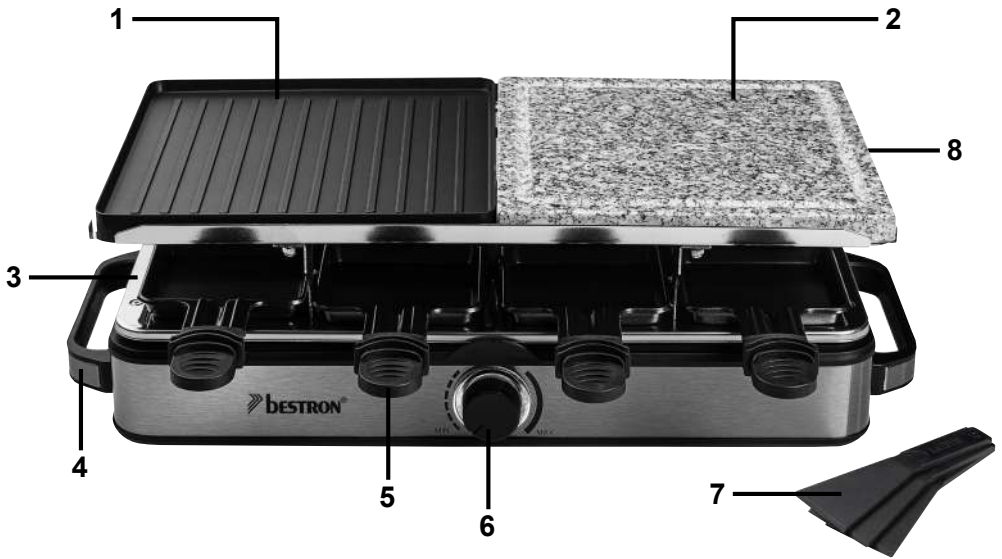
ES

SE

PL

HU

1



DE Bedienungsanleitung 3

FR Mode d'emploi 5

NL Handleiding 7

EN Instruction manual 9

IT Istruzioni per l'uso 11

ES Manual del usuario 13

SE Instruktionsmanual 15


PL Instrukcja użytkowania 17

HU Használati utasítás 19

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

- Bei einem Defekt sollte das Gerät unverhofft einen Defekt aufweisen, versuchen Sie dann nie, die Reparatur selbst vorzunehmen. Lassen Sie Reparaturen immer von einem qualifizierten Mechaniker ausführen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern und Personen mit vermindertem körperlichen, sinnlichen oder geistigen Vermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Kinder müssen im Auge gehalten werden, um sich dessen sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie Elektrogeräte immer auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche auf, auf der sie nicht umfallen können.
- Sorgen Sie dafür, dass Elektrogeräte, Kabel oder Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Fassen Sie Elektrogeräte nie an, wenn sie ins Wasser gefallen sind. Ziehen Sie direkt den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Das Gerät darf nicht mittels eines externen Zeitschalters oder durch ein separates System mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
- Halten Sie das Gerät nur an den Griffen fest. Alle Metallteile können sehr heiß sein.
- Verwenden Sie keine scharfen oder metallischen Gegenstände auf der Grillplatte, der Steingrillplatte oder den Pfännchen. Diese beschädigen die Antihafbeschichtung.

UMWELT

-  Werfen Sie Verpackungsmaterial, wie zum Beispiel Plastik und Karton, in die dazu bestimmten Container.
- Dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen Haushaltsabfall entsorgen, sondern bei einer Sammelstelle zur Wiederverwendung von elektrischem und elektronischem Gerät. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder Verpackung.
- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Nutzung des alten Gerätes leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Informieren Sie sich bei der Gemeinde nach der richtigen Sammelstelle bei Ihnen in der Nähe.

VERWENDUNG

Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für die professionelle Verwendung.

Die folgende Beschreibung ist dem Bild auf Seite 2 zugeordnet:

- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Wendegrillplatte | 5. 8 Raclette-Pfännchen |
| 2. Steingrillplatte | 6. Temperaturregelung mit Ein/Aus-Funktion |
| 3. Untere Platte | 7. 8 Spatel |
| 4. Griff | 8. Kabel mit Stecker |

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungskomponenten.
2. Reinigen Sie die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch (siehe „Reinigung und Wartung“).

HINWEIS:

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu leichter Rauch- und Geruchsbildung kommen. Das ist normal und verschwindet von selbst. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung.
- Halten Sie Vögel vom Gerät fern, wenn das Gerät in Betrieb ist. Beim Erhitzen der Antihafbeschichtung auf der Platte kann ein für Vögel störender Stoff freigesetzt werden.

Vorheizen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
2. Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
3. Schalten Sie das Gerät mit der Temperaturregelung ein. Drehen Sie die Temperaturregelung nach rechts, bis die Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Drehen Sie den Thermostatschalter weiter nach rechts, um die Temperatur einzustellen.
5. Warten Sie einige Minuten, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

Braten

1. Heizen Sie das Gerät vor (siehe Vorheizen).
2. Die Grillplatte mit etwas Öl bestreichen. Die Steingrillplatte benötigt weder Butter noch Öl.
3. Legen Sie das Grillgut auf die Grillplatte und die Steingrillplatte.
4. Braten Sie das Grillgut, bis es gar ist. Wenden Sie das Grillgut von Zeit zu Zeit, damit es gleichmäßig gar wird.
5. Nehmen Sie das Grillgut von der Grillplatte und legen Sie es auf einen Teller.

Typ: Streuen Sie zuerst etwas Salz auf den Stein und legen Sie Ihr Fleisch oder Ihren Fisch darauf. Das Salz würzt das Fleisch und sorgt auch dafür, dass das Fleisch nicht an der Platte haftet.

Raclette / Grillen

1. Heizen Sie das Gerät vor (siehe Vorheizen).
2. Füllen Sie ein Pfännchen z. B. mit Käse-, Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestücken.
3. Stellen Sie das gefüllte Pfännchen auf die untere Platte.
4. Nehmen Sie das Pfännchen aus dem Gerät, wenn das Grillgut gar ist oder der Käse geschmolzen ist.

HINWEIS:

- Lassen Sie die Grillplatte und die Steingrillplatte beim Raclette und Grillen auf dem Gestell.

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie die Grillplatte, die Pfännchen und das Gestell nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gestell mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas Spülmittel.
3. Reinigen Sie die Grillplatte, die Steingrillplatte und die Pfännchen mit warmem Wasser und Spülmittel. Danach sorgfältig trocknen.

Die Grillplatte und die Pfännchen können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Die Steingrillplatte darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

HINWEIS:

- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven oder abrasiven Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten) und tauchen Sie den Raclette-Grill niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.


SERVICE

Im Fall einer Fehlfunktion besuchen Sie bitte www.bestron.com/service, um Hilfe zu erhalten.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Si l'appareil devait tomber en panne, n'essayez jamais de le réparer vous-même. Faites toujours réaliser les réparations par un technicien qualifié.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou non qualifiées et sans expérience.
- Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être réalisés par des enfants.
- Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Placez toujours les appareils électriques sur des supports stables, plats et résistants à la chaleur, à un endroit où ils ne peuvent pas tomber.
- Certains composants d'un appareil électrique peuvent être chauds, voire bouillants. Ne les touchez pas pour éviter de vous brûler.
- Veillez à ce que les appareils électriques, les cordons et les fiches ne soient pas en contact avec de l'eau, d'autres liquides ou d'autres sources de chaleur.
- L'appareil ne peut pas être mis en marche à l'aide d'un minuteur externe ou par un système séparé à télécommande.
- Tenez toujours l'appareil par les poignées, tous les composants en métal peuvent être très chauds.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou métalliques sur la plaque de cuisson, sur la pierre de cuisson ou sur les coupelles. Ils endommagent le revêtement antiadhésif.

ENVIRONNEMENT

-  Jetez les emballages comme le plastique et les boîtes dans les conteneurs prévus à cet effet
- Ne pas jeter ce produit à la fin de sa durée de vie dans les déchets ménagers normaux, mais dans un point de collecte pour recyclage des appareils électriques et électroniques. Faites attention au symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être réutilisés, comme indiqué. Grâce à votre aide pour la réutilisation, la transformation des matériaux et autres formes de valorisation des anciens appareils, vous contribuez grandement à la préservation de notre environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour connaître le point de collecte approprié près de chez vous.

FUNCTIONNEMENT

L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel.

La description suivante fait partie de l'illustration page 2

- | | |
|--|---|
| 1. Plaque de cuisson réversible | 5. 8 coupelles à raclette |
| 2. Pierre de cuisson | 6. Thermostat avec fonction marche/arrêt |
| 3. Plaque inférieure | 7. 8 Spatules |
| 4. Poignée | 8. Cordon et fiche |

1. Retirez l'appareil de l'emballage et enlevez tous les éléments de l'emballage.
2. Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de cuisson (voir « Nettoyage et entretien »).

ATTENTION :

- La première fois que vous utilisez l'appareil, il peut y avoir un léger dégagement de fumée ou une odeur spécifique peut apparaître. C'est normal et cela disparaît tout seul. Veillez à avoir une aération suffisante.
- Tenez les oiseaux hors de portée de l'appareil quand il fonctionne. Lorsque le revêtement antiadhésif chauffe, de la poussière peut être libérée qui est nocive pour les oiseaux.

Préchauffer

1. Placez l'appareil sur un support plat et résistant à la chaleur.
2. Cet appareil doit être raccordé à une prise de courant reliée à la terre.
3. Allumez l'appareil à l'aide du thermostat. Tournez vers la droite jusqu'à ce que le témoin lumineux s'allume.
4. Continuez à tourner le thermostat vers la droite pour régler la température.
5. Attendez quelques minutes jusqu'à ce que la température définie soit atteinte. L'appareil est à présent prêt à l'emploi.

Cuire

1. Laissez l'appareil préchauffer (voir Préchauffer).
2. Enduisez la plaque de cuisson d'un peu d'huile. La pierre de cuisson n'a pas besoin de beurre ou d'huile.
3. Placez les aliments que vous voulez cuire sur la plaque de cuisson ou sur la pierre de cuisson
4. Cuisez les aliments jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Retournez les aliments de temps en temps pour que leur cuisson soit régulière.
5. Retirez les aliments de la plaque de cuisson et placez-les sur une assiette.

Conseil : saupoudrez d'abord un peu de sel et placez la viande ou le poisson dessus. Le sel épice la viande et permet à la viande de moins coller.

Raclette/grillade

1. Laissez l'appareil préchauffer (voir Préchauffer).
2. Pour la raclette, remplissez la coupelle de morceaux de fromage, de viande, de poisson ou de légumes, par exemple.
3. Placez la coupelle remplie sur la plaque inférieure.
4. Retirez la coupelle de l'appareil si les aliments sont cuits ou si le fromage a fondu.

ATTENTION :

- Pendant la raclette, laissez la plaque de cuisson ou la pierre de cuisson sur la base.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la plaque de cuisson, les caquelons et la base après chaque utilisation.

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Nettoyez la base avec un chiffon humide et éventuellement un peu de liquide de vaisselle.
3. Nettoyez la plaque de cuisson, la pierre de cuisson et les coupelles avec de l'eau chaude et du produit de vaisselle. Puis séchez convenablement.

La plaque de cuisson et les coupelles peuvent aussi se nettoyer au lave-vaisselle. La pierre de cuisson ne peut pas se nettoyer au lave-vaisselle.

ATTENTION :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou d'objets tranchants (couteaux, brosses dures) lors du nettoyage et ne plongez jamais l'appareil à raclette-grill dans l'eau ou dans un autre liquide.


SERVICE

En cas de dysfonctionnement, veuillez visiter www.bestron.com/service pour obtenir de l'aide.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Mocht het apparaat onverhoopt defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke, hittebestendige ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of zelfs heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water, andere vloeistoffen of andere hittebronnen.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Houd het apparaat alleen vast bij de handgrepen. Alle metalen delen kunnen zeer heet zijn.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen op de grillplaat, steengrillplaat of pannetjes. Deze beschadigen de antiaanbaklaag.

MILIEU

-  Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GEBRUIK

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik.

De volgende beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Omkeerbare grillplaat | 5. 8 Raclettepannetjes |
| 2. Steengrillplaat | 6. Temperatuurregeling met aan-/uit functie |
| 3. Onderplaat | 7. 8 Spatels |
| 4. Handgreep | 8. Snoer met stekker |

1. Haal het apparaat uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsonderdelen.
2. Reinig voor het eerste gebruik de bakplaat (zie 'Reiniging en onderhoud').

LET OP:

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de antiaanbaklaag op de bakplaat kan een stof vrijkomen die hinderlijk is voor vogels.

Voorverwarmen

1. Zet het apparaat op een vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Dit apparaat moet aangesloten worden op een stopcontact met randaarde.
3. Schakel het apparaat in met behulp van de temperatuurregeling. Draai naar rechts tot het controlelampje aan gaat.
4. Draai de thermostaat-knop verder naar rechts om de temperatuur te regelen.
5. Wacht enkele minuten totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

Bakken

1. Laat het apparaat voorverwarmen (zie Voorverwarmen).
2. Smeer de grillplaat in met een beetje olie. De steengrillplaat heeft geen boter of olie nodig.
3. Leg de etenswaren die u wilt bakken op de grillplaat en de steengrillplaat.
4. Bak de etenswaren totdat deze gaar zijn. Keer de etenswaren zo nu en dan om, zodat ze regelmatig gaar worden.
5. Neem de etenswaren van de grillplaat en plaats ze op een bord.

Tip: Strooi eerst wat zout op de steen en leg hierop uw vlees of vis. Het zout kruidt het vlees en zorgt er tevens voor dat het vlees minder aanplakt.

Racletten/grillen

1. Laat het apparaat voorverwarmen (zie Voorverwarmen).
2. Vul een pannetje met bijvoorbeeld brokjes kaas, vlees, vis of groenten.
3. Plaats het gevulde pannetje op de onderplaat.
4. Neem het pannetje uit het apparaat als de etenswaren gaar zijn of de kaas gesmolten is.

LET OP:

- Laat tijdens het racletten en grillen de grillplaat en steengrillplaat op het onderstel zitten.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig na elk gebruik de bakplaat, de pannetjes en het onderstel.

1. Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Reinig het onderstel met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel.
3. Reinig de grillplaat, de steengrillplaat en de pannetjes met warm water met afwasmiddel. Droog daarna goed af.

De grillplaat en pannetjes mogen ook in de afwasmachine gereinigd worden. De steengrillplaat mag niet in de afwasmachine gereinigd worden.

LET OP:

- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen en dompel de raclette-grill nooit in water of een andere vloeistof.


SERVICE

Mocht zich onverhoopt een storing voordoen, ga dan naar www.bestron.com/service voor hulp.

SAFETY INSTRUCTIONS

- In the unlikely event that the device should become defective, never try to carry out the repair yourself. Always have repairs carried out by a qualified technician.
- This appliance should not be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge.
- Cleaning and maintenance should not be done by children.
- Keep the device and cable out of reach of children.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always place electrical appliances on a stable and flat, heat-resistant surface, in a place where it cannot fall.
- Certain parts of an electrical appliance can become warm or even hot. To avoid burns, do not touch these parts of the device.
- Do not allow electrical devices, cables or plugs to come into contact with water, other liquids or other heat sources.
- The appliance must not be operated by means of an external timer switch, or by a separate system with remote control.
- Only hold the device by the handles. All metal parts can be very hot.
- Do not use sharp or metal objects on the grill plate, stone grill plate or pans. These will damage the non-stick coating.

ENVIRONMENT

-  Dispose of packaging materials such as plastic and boxes in the appropriate containers.
- Do not hand this product in as normal household waste at the end of its life cycle, but hand it in at a collection point for reuse of electrical and electronic equipment. Look for the symbol on the product, instructions for use or packaging.
- The materials can be reused as indicated. By helping with reuse, recycling of materials or other forms of use of old equipment, you are making an important contribution to protecting the environment.
- Ask the municipality for the correct collection point in your area.

OPERATION

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use.

The following description is associated with the image on page 2:

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Reversible grill plate | 5. 8 raclette pans |
| 2. Stone grill plate | 6. Temperature control with on/off function |
| 3. Bottom plate | 7. 8 Spatulas |
| 4. Handle | 8. Power cord |

1. Unpack the device and remove all packaging parts.
2. Clean the baking tray before using for the first time (see 'Cleaning and maintenance').

PLEASE NOTE:

- The first time you use the appliance, it may produce slight smoke and a specific odour. This is normal and will disappear on its own. Ensure sufficient ventilation.
- Keep birds away from the appliance when the appliance is in operation. When heating the non-stick coating on the baking tray, a substance can be released that is a nuisance to birds.

Preheating

1. Place the appliance on a flat, level surface.
2. This appliance must be connected to an earthed socket.
3. Switch on the appliance using the temperature control. Turn to the right until the indicator light comes on.
4. Turn the thermostat button further to the right to adjust the temperature.
5. Wait a few minutes for it to reach the set temperature. The device is now ready for use.

Baking

1. Let the appliance preheat (see Preheating).
2. Coat the grill plate with a little oil. The stone grill plate does not need butter or oil.
3. Place the food you want to bake on the grill plate and the stone grill plate.
4. Fry the food until it is cooked. Turn the food every now and then so that it cooks regularly.
5. Remove the food from the grill plate and place it on a plate.

Tip: first sprinkle some salt on the stone and place your meat or fish on it. The salt spices the meat and also ensures that the meat does not stick.

Raclette/grilling

1. Let the appliance preheat (see Preheating).
2. Fill a pan with, for example, chunks of cheese, meat, fish or vegetables.
3. Place the filled pan on the bottom plate.
4. Remove the pan from the appliance when the food is cooked or the cheese has melted.

PAY ATTENTION:

- Leave the grill plate and stone grill plate on the base while using the raclette and grilling.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the baking tray, pans and base after each use.

1. Disconnect from mains power supply and let the appliance cool down.
2. Clean the base with a damp cloth and, if necessary, some washing-up liquid.
3. Clean the grill plate, the stone grill plate and the pans with warm water and washing-up liquid. Make sure to dry it well afterwards.

The grill plate and pans can also be placed in the dishwasher. The stone grill plate must not be cleaned in the dishwasher.

PAY ATTENTION:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) when cleaning and never immerse the raclette grill in water or any other liquid.


SERVICE

If an unexpected problem occurs, please visit www.bestron.com/service for assistance.

NORME DI SICUREZZA

- Nell'improbabile caso in cui il dispositivo risulti difettoso, non tentare mai di ripararlo da solo. Fai eseguire sempre le riparazioni da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza.
- La relativa pulizia e manutenzione non devono essere mai effettuate da bambini.
- Tenere il dispositivo e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino mai con questo dispositivo.
- Posizionare sempre gli apparecchi elettronici su una superficie stabile e in piano, che sia resistente al calore, e in un luogo in cui non possano cadere a terra.
- Alcune componenti dell'apparecchio elettronico possono riscaldarsi o addirittura essere roventi. Per evitare ustioni, non toccare mai queste componenti del dispositivo.
- Fai in modo che i dispositivi elettronici, i cavi di alimentazione o le spine non entrino mai a contatto con acqua, altri liquidi o siano posti troppo vicino ad altre fonti di calore.
- L'apparecchio non deve essere messo in funzione con un timer esterno o un sistema separato provvisto di telecomando.
- Tieni il dispositivo solo per i manici. Tutte le componenti metalliche possono diventare roventi.
- Non utilizzare oggetti taglienti o metallici sulla piastra della griglia, sulla piastra della griglia in pietra o sui tegami. Danneggerebbero il loro rivestimento antiaderente.

DISPOSIZIONI AMBIENTALI

-  Smaltire i materiali di imballaggio quali la plastica e le scatole negli appositi contenitori.
- Al termine del ciclo di vita, non trattare il prodotto come fosse un normale rifiuto domestico, portalo piuttosto in un punto di raccolta per il riutilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Cerca il simbolo sul prodotto stesso, nelle istruzioni per l'uso o sull'imballaggio.
- I materiali possono essere riutilizzati come ivi specificato. Contribuendo al riutilizzo, al riciclaggio di materiali o ad altre forme di uso di vecchie apparecchiature, stai dando un importante contributo per la salvaguardia dell'ambiente.
- Chiedi al tuo Comune dove si trova il punto di raccolta più vicino a te.

FUNZIONAMENTO

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a quello professionale.

La seguente descrizione si riferisce all'immagine presente a pagina 2

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Piastra della griglia reversibile | 6. Controllo della temperatura con funzione accensione/spengimento |
| 2. Piastra della griglia in pietra | 7. 8 Spatole |
| 3. Piastra inferiore | 8. Cavo di alimentazione |
| 4. Impugnatura | |
| 5. 8 tegami per raclette | |

1. Togli il dispositivo dalla confezione e rimuovi le parti dell'imballaggio.
2. Pulisci la teglia prima di utilizzarla per la prima volta (vedi "Pulizia e manutenzione").

ATTENZIONE:

- La prima volta che si utilizza l'apparecchio, può produrre un po' di fumo e un odore particolare. È perfettamente normale, scompariranno da soli. Devi garantire una sufficiente ventilazione nell'ambiente.
- Tenere gli uccelli lontani dall'apparecchio quando è in funzione. Quando si riscalda il rivestimento antiaderente sulla piastra, potrebbe sprigionarsi una sostanza che è nociva per gli uccelli.

Preriscaldamento

1. Posiziona l'apparecchio su una superficie liscia e in piano.
2. L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
3. Metti in funzione il dispositivo utilizzando i comandi di controllo della temperatura. Gira verso destra fino a che la spia si accende.
4. Ruota il pulsante del termostato verso destra per regolare la temperatura.
5. Attendi qualche minuto affinché la macchina raggiunga la temperatura che hai impostato. Il dispositivo è ora pronto per l'uso.

Cottura

1. Lascia che l'apparecchio si preriscaldi (vedere "Preriscaldamento").
2. Ricopri la piastra con un velo d'olio. Sulla piastra della griglia in pietra non occorre mettere né burro né olio.
3. Metti il cibo che desideri cuocere sulla piastra della griglia e sulla piastra della griglia in pietra.
4. Fai friggere il cibo finché non è cotto. Ogni tanto capovolgi il cibo in modo che cuocia in modo uniforme.
5. Rimuovi il cibo dalla piastra della griglia, e mettilo su un piatto.

Un suggerimento: anzitutto, cospargi di sale la pietra e poi mettilci sopra la carne oppure il pesce. Il sale spezia la carne e fa anche in modo che non si attacchi.

Raclette / grigliata

1. Lascia che l'apparecchio si preriscaldi (vedere "Preriscaldamento").
2. Riempi il tegame con, per esempio, pezzi di formaggio, carne, pesce o verdure.
3. Metti il tegame pieno sulla piastra inferiore.
4. Togli il tegame dall'apparecchio quando il cibo è cotto oppure quando il formaggio si è sciolto.

ATTENZIONE:

- Lascia la piastra della griglia o la piastra in pietra sulla base quando utilizzi la raclette o la griglia.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulisci la piastra, i tegami e la base dopo ogni utilizzo.

1. Scollega l'apparecchio dalla presa di corrente e lascia che si raffreddi.
2. Pulisci la base con un panno umido e, se occorre, con un po' di detersivo.
3. Pulisci la piastra della griglia, la piastra della griglia in pietra e i tegami con acqua calda e detersivo. Poi asciuga tutto bene.

Anche la piastra della griglia e i tegami possono essere messi in lavastoviglie. La piastra della griglia in pietra invece non può essere pulita in lavastoviglie.

ATTENZIONE:

- Non utilizzare per la pulizia detersivi aggressivi, abrasivi né oggetti appuntiti (quali coltelli o spazzole con setole dure), e non immergere mai in acqua né in altri liquidi la griglia per raclette.


SERVIZIO ASSISTENZA

Nell'indesiderata eventualità di un malfunzionamento, contattare il servizio assistenza BESTRON visitando il seguente sito: www.bestron.com/service

NORMAS DE SEGURIDAD

- En el improbable caso de que el aparato se averíe, nunca intente repararlo usted mismo. Encargue siempre las reparaciones a un técnico cualificado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o conocimientos limitados.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por los niños.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el dispositivo.
- Coloque siempre los aparatos eléctricos sobre una superficie estable y plana resistente al calor, en un lugar del que no puedan caer.
- Algunas partes de la herramienta eléctrica pueden calentarse algo o incluso mucho. No deben tocarse, para evitar quemarse.
- No permita que los aparatos eléctricos, cables o enchufes entren en contacto con el agua, otros líquidos u otras fuentes de calor.
- El aparato no debe encenderse por medio de un temporizador externo, ni por un sistema de control remoto separado.
- Sujete el aparato sólo por las asas. Todas las partes metálicas pueden estar muy calientes.
- **Attenzione:**
- Non utilizzare per la pulizia detergenti aggressivi, abrasivi né oggetti appuntiti (quali coltelli o spazzole con setole dure), e non immergere mai in acqua né in altri liquidi la griglia per raclette.

MEDIO AMBIENTE

-  Deseche el material de embalaje, como el plástico y las cajas, en los contenedores adecuados.
- Al final de su vida útil, no elimine este producto como residuo doméstico normal. Llévelo a un punto de recogida y reutilización de equipos eléctricos y electrónicos. Observe el símbolo que aparece en el producto, en el manual de usuario o en el embalaje.
- Los materiales pueden reutilizarse como se indica. Ayudando a reutilizar, eliminar o reciclar de alguna manera los equipos antiguos, usted contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente.
- Pregunte a su ayuntamiento por el punto de recogida adecuado en su barrio.

FUNCIONAMIENTO

El aparato está diseñado únicamente para su uso doméstico, no para uso profesional.

La siguiente descripción está asociada con la imagen de la página 2:

- | | |
|---|---|
| 1. Placa de la parrilla reversible | 6. Control de temperatura con función de encendido/apagado |
| 2. Placa de piedra | 7. 8 Espátulas |
| 3. Placa inferior | 8. Cable con enchufe |
| 4. Mango | |
| 5. 8 sartenes para raclette | |

1. Saque el aparato del embalaje y retire todos los componentes del embalaje.
2. Limpie la plancha antes de utilizarla por primera vez (véase "Limpieza y mantenimiento").

ATENCIÓN:

- La primera vez que utilice el aparato, puede producirse una ligera acumulación de humo y un olor específico. Esto es normal y desaparecerá por sí mismo. Asegúrese de que haya una ventilación adecuada.
- Mantenga los pájaros alejados del aparato cuando esté en funcionamiento. Cuando la capa antiadherente de la plancha se calienta, puede desprenderse una sustancia que puede resultar molesta para los pájaros.

Pre calentamiento

1. Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor.
2. Este aparato debe estar conectado a una toma de corriente con toma a tierra.
3. Encienda el aparato mediante el control de temperatura. Gire a la derecha hasta que se encienda el piloto.
4. Gire el mando del termostato más a la derecha para ajustar la temperatura.
5. Espere unos minutos hasta que se alcance la temperatura establecida. El aparato ya está listo para ser utilizado.

Preparación de los alimentos

1. Deje que el aparato se precaliente (ver Pre calentamiento).
2. Engrase la parrilla con un poco de aceite. La placa de piedra no necesita ni manteca ni aceite.
3. Coloque los alimentos que desea preparar en la parrilla y en la placa de piedra.
4. Espere que los alimentos se hagan. Dé la vuelta a los alimentos de vez en cuando para que se hagan uniformemente.
5. Retire los alimentos de la parrilla y colóquelos en un plato.

Consejo: Antes de colocar la carne o el pescado en la piedra, espolvoree un poco de sal en la piedra. Así, además de sazonarla, hará que la carne no se pegue tanto.

Raclette/parrilla

1. Deje que el aparato se precaliente (ver Pre calentamiento).
2. Llène una sartén pequeña con, por ejemplo, trozos de queso, carne, pescado o verduras.
3. Coloque la sartén llena en la placa inferior.
4. Retire la sartén del aparato cuando la comida esté hecha o el queso se haya derretido.

ATENCIÓN:

- Mientras prepare algo a la raclette o la parrilla, deje la plancha y la placa de piedra en la base.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie la plancha, las sartenes y la base después de cada uso.

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.
2. Limpia la base con un paño húmedo y un poco de detergente si es necesario.
3. Limpie la placa de la parrilla, la placa de piedra de la parrilla y las sartenes con agua tibia y detergente. Después, séquelas bien.

La parilla y las sartenes también pueden limpiarse en el lavavajillas. La placa de piedra no se puede limpiar en el lavavajillas.

ATENCIÓN:

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos duros) para la limpieza y no sumerja nunca la parrilla raclette en agua ni en ningún otro líquido.


SERVICIO DE ATENCIÓN

Si hubiera una avería inesperada, póngase en contacto con el servicio de atención BESTRON:
www.bestron.com/service

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- I den osannolika händelsen att enheten skulle bli defekt, försök aldrig utföra reparationen själv. Få alltid reparationer utförda av en kvalificerad tekniker.
- Denna apparat ska inte användas av barn och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet eller kunskap.
- Rengöring och underhåll skall inte utföras av barn.
- Förvara enheten och kabeln utom räckhåll för barn.
- Barn måste övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten.
- Placera alltid elektriska apparater på en stabil och platt, värmetålig yta, på en plats där de inte kan falla.
- Vissa delar av en elektrisk apparat kan bli varma eller till och med heta. För att undvika brännskador, rör inte dessa delar av enheten.
- Låt inte elektriska enheter, kablar eller kontakter komma i kontakt med vatten, andra vätskor eller värmekällor.
- Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timeromkopplare, eller av ett separat system med fjärrkontroll.
- Håll bara enheten i handtagen. Alla metalldelar kan vara mycket varma.
- Använd inte vassa eller metallföremål på grillplattan, stengrillplattan eller kokkärl. Dessa kommer att skada non-stick beläggningen.

MILJÖ

-  Avyttra förpackningsmaterial som plast och lådor i lämpliga behållare.
- Lämna inte in produkten som vanligt hushållsavfall vid slutet av livscykeln, utan lämna in den vid en uppsamlingsplats för återanvändning av elektrisk och elektronisk utrustning. Leta efter symbolen på produkten, bruksanvisningen eller förpackningen.
- Materialen kan återanvändas som indikerats. Genom att hjälpa till med återanvändning av material eller andra former av användning av gammal utrustning, gör du ett viktigt bidrag till att skydda miljön.
- Fråga kommunen om rätt insamlingsplats i ditt område.

ANVÄNDNING

Enheten är endast avsedd för hushållsbruk, inte för professionellt bruk.

Följande beskrivning är associerad med bilden på sidan 2

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Vändbar grillplatta | 5. 8 raclette kokkärll |
| 2. Stengrillplatta | 6. Temperaturreglering med på/av-funktion |
| 3. Bottenplatta | 7. 8 spatlar |
| 4. Handtag | 8. Nätkabel |

1. Packa upp enheten och ta bort alla förpackningsmaterialdelar.
2. Rengör bakplåten innan första användningen (se "Rengöring och underhåll").

OBSERVERA:

- Första gången du använder apparaten kan den avge lite rök och en viss lukt. Detta är normalt och kommer att försvinna av sig själv. Säkerställ tillräcklig ventilation.
- Håll fåglar borta från enheten när den är i bruk. Vid uppvärmning av non-stick beläggning på bakplåten, kan en substans frigöras som är en olägenhet för fåglar.

Förvärmning

1. Placera enheten på en platt, jämn yta.
2. Denna apparat måste anslutas till ett jordat uttag.
3. Slå på apparaten med temperaturkontrollen. Vrid till höger tills indikatorlampan tänds.
4. Vrid termostatknappen längre åt höger för att justera temperaturen.
5. Vänta några minuter för att den ska nå den inställda temperaturen. Enheten är nu redo att använda.

Bakning

1. Låt apparaten förvärmas (se Förvärmning).
2. Täck grillplattan med lite olja. Stengrillplattan behöver inte smör eller olja.
3. Placera den mat du vill baka på grillplattan och stengrillplattan.
4. Grilla maten tills den är färdig. Vänd maten då och då så att den tillagas jämnt.
5. Ta bort maten från grillplattan och placera den på en tallrik.

Tips: Strö först lite salt på stenen och placera ditt kött eller fisk på den. Saltet kryddar köttet och säkerställer också att köttet inte fastnar.

Raclette / grillning

1. Låt apparaten förvärmas (se Förvärmning).
2. Fyll ett kokkärll med exempelvis bitar av ost, kött, fisk eller grönsaker.
3. Placera den fyllda pannan på bottenplattan.
4. Ta bort pannan från ugnen när maten tillagats eller osten har smält.

OBSERVERA:

- Lämna grillplattan och stengrillplattan på botten medan du använder raclette och grillning.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör bakplåten, kokkärll och botten efter varje användning.

1. Koppla från elnätet och låt apparaten svalna.
2. Rengör botten med en fuktig trasa och vid behov, lite diskmedel.
3. Rengör grillplattan, stengrillplattan och kokkärlln med varmt vatten och diskmedel. Se till att torka väl efteråt.

Grillplattan och kokkärlln kan också placeras i diskmaskinen. Stengrillplattan får inte rengöras i diskmaskinen.

OBSERVERA:

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller vassa föremål (som knivar eller hårda borstar) vid rengöring och doppa aldrig raclettegrillen i vatten eller någon annan vätska.


SERVICE

I den osannolika händelsen av ett fel, gå till www.bestron.com/service för assistans.

WYTYCZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Choć jest to mało prawdopodobne, urządzenie może się zepsuć. W takim przypadku nigdy nie naprawiaj go samodzielnie. Naprawy zlecaj wyłącznie wykwalifikowanym technikom.
- Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, poznawczej lub umysłowej, a także osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wystarczającej wiedzy.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować produktu.
- Przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci.
- Konieczny jest nadzór nad dziećmi korzystającymi z urządzenia, aby mieć pewność, że nie wykorzystują urządzenia do zabawy.
- Kładź urządzenia elektryczne wyłącznie na stabilnej, płaskiej, odpornej na wysokie temperatury powierzchni, z której nie mogą spaść.
- Niektóre części urządzenia elektrycznego mogą się nagrzać, czasami do wyjątkowo wysokich temperatur. Aby uniknąć oparzeń, nie dotykaj tych części urządzenia.
- Nie dopuść do tego, aby urządzenia elektryczne, kable lub wtyczki miały kontakt z wodą, innymi cieczami lub innymi źródłami ciepła.
- Nigdy nie używaj urządzenia w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym ani oddzielnym systemem do kontroli zdalnej.
- Podnoś i przesuwaj urządzenie wyłącznie za uchwyty. Metalowe części mogą być bardzo gorące.
- Nie używaj ostrych ani metalowych przedmiotów z płytą grilla, kamienną płytą grilla ani patelniami. Przedmioty takie mogą uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

OCHRONA ŚRODOWISKA

-  Zutilizuj materiały opakowaniowe, w tym plastikowe elementy i pudła, wyrzucając je do odpowiednich pojemników.
- Po upływie okresu eksploatacji nie wyrzucaj produktu z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Zamiast tego dostarcz produkt do punktu zbiórki zużytych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych. Znajdź symbol na produkcie, w instrukcji obsługi lub na opakowaniu.
- Materiały mogą być wykorzystane ponownie zgodnie z zaleceniami. Pomóż ponownie wykorzystywać, poddawać recyklingowi materiały lub wykorzystywać w inny sposób sprzęt, aby pomóc w ochronie środowiska.
- Informacje o punkcie zbiórki uzyskasz od przedstawicieli lokalnej władzy.

UŻYTKOWANIE

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego.

Poniższy opis jest powiązany z obrazem na stronie 2

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Odwracalna płyta grillowa | 5. 8 patelni do raclette |
| 2. Kamienna płyta grilla | 6. Kontrola temperatury z funkcją wł./wyt. |
| 3. Płyta dolna | 7. 8 szpatulek |
| 4. Uchwyt | 8. Kabel zasilający |

1. Rozpakuj urządzenie i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Wyczyść blachę do pieczenia przed pierwszym użyciem (patrz „Czyszczenie i konserwacja”).

UWAGA:

- Podczas pierwszego użycia produktu może on wydzielać nieco dymu i specyficzny zapach. Jest to normalne i ustanie samoczynnie. Zapewnij wystarczającą wentylację.
- Trzymaj ptaki domowe z dala od urządzenia, dopóki dżiufa. Podczas ogrzewania powłoki nieprzywierającej blachy do pieczenia może być wydzielana substancja drażniąca dla ptaków.

Nagrzewanie

1. Postaw urządzenie na płaskiej, poziomej powierzchni.
2. Urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka.
3. Włącz urządzenie, korzystając z funkcji kontroli temperatury. Obracaj pokrętkę w prawo, aż podświetlona zostanie kontrolka.
4. Obracaj termostatem dalej w prawo, aby zwiększać temperaturę.
5. Poczekaj kilka minut, aby osiągnięta została ustawiona temperatura. Urządzenie jest teraz gotowe do użytku.

Pieczenie

1. Poczekaj, aż urządzenie się nagrzej (patrz sekcja „Nagrzewanie wstępne”).
2. Nanieś na płytę grillową odrobinę oleju. Kamienna płyta grillowa nie wymaga masła ani oleju.
3. Na płycie grillowej lub płycie kamiennej umieść żywność, którą chcesz upiec.
4. Zgrilluj żywność. Co jakiś czas obracaj żywność, aby poddać ją równomiernej obróbce cieplnej.
5. Zdejmij potrawę z płyty grillowej i przełóż je na talerz.

Porada: oprósz kamień odrobiną soli i połóż na nim mięso lub rybę. Sól nie tylko nada potrawie lepszy smak, ale i zapobiegnie przywieraniu mięsa.

Raclette/grillowanie

1. Poczekaj, aż urządzenie się nagrzej (patrz sekcja „Nagrzewanie wstępne”).
2. Włóż do patelni kawałki sera, mięsa, ryby, warzyw lub inne produkty.
3. Umieść napelnioną patelnię na płycie dolnej.
4. Zdejmij patelnię z urządzenia, gdy żywność będzie gotowa lub po roztopieniu się sera.

UWAGA:

- Aby przygotować raclette lub potrawę z grilla, pozostaw płytę grillową i kamienną płytę grillową na podstawie.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyczyść blachę do pieczenia, patelnie i podstawę po każdym użyciu.

1. Odłącz urządzenie od źródła zasilania i poczekaj, aż jego temperatura spadnie.
2. Wyczyść podstawę wilgotną ściereczką oraz, jeśli jest to konieczne, użyj odrobiny płynu do mycia naczyń.
3. Wyczyść płytę grillową, kamienną płytę grillową i patelnie ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Koniecznie dokładnie wysusz wszystkie akcesoria.

Płytę grillową i patelnie możesz myć w zmywarce. Kamiennej płyty grillowej nie wolno myć w zmywarce.

UWAGA:

- Do czyszczenia nie używaj żrących ani ściernych środków czyszczących, ani ostrych przedmiotów (takich jak noże czy twarde szczotki) i nigdy nie zanurzaj grilla do raclette w wodzie ani w innej cieczy.


USŁUGA

Urządzenie nie powinno się zepsuć. Jeśli jednak to nastąpi, wsparcie uzyskasz na stronie internetowej www.bestron.com/service.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Abban a valószínűtlen esetben, ha a készülék meghibásodik, soha ne próbálja meg saját maga elvégezni a javítást. A javításokat mindig szakképzett szerelővel végeztesse el.
- A készüléket nem használhatják gyermekek és csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, tapasztalatlan vagy nem kellő ismeretekkel rendelkező személyek.
- A tisztítást és a karbantartást nem szabad gyermekekre bízni.
- A készüléket és a kábelt tartsa gyermekektől távol.
- Vigyázzon, hogy gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- Az elektromos készülékeket mindig stabil, lapos, hőálló felületre helyezze, olyan helyre, ahol nem eshet le.
- Az elektromos készülék egyes részei felmelegedhetnek vagy akár felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a készülék e részeit.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos készülékek, kábelek vagy csatlakozók ne érintkezzenek vízzel, más folyadékokkal vagy más hőforrásokkal.
- A készüléket nem szabad külső időzítőkapcsolóval, illetve távirányítóval rendelkező külön rendszerrel működtetni.
- A készüléket csak a fogantyúknál fogja meg. Minden fém alkatrészre nagyon forró lehet.
- A grillezőlapon, grillező kőlapon vagy a serpenyőben ne alkalmazzon éles vagy fém eszközöket. Ezek megsértik a tapadásmentes bevonatot.

KÖRNYEZETVÉDELLEM

-  A csomagolóanyagokat, például a műanyagokat és a dobozokat a megfelelő tárolóedényekbe kell kidobni.
- Ne kezelje a terméket normál háztartási hulladékként az életciklusának végén, hanem adja le a gyűjtőhelyen az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása érdekében. Keresse meg a terméken, a használati utasításban vagy a csomagoláson az erre utaló szimbólumot.
- Az anyagok a jelzett módon újrahasznosíthatók. Az újrafelhasználás, az anyagok újrahasznosítása vagy a régi berendezések egyéb felhasználási formái révén jelentősen hozzájárul a környezetvédelemhez
- Kérdezze meg az önkormányzatot, hogy az Ön területén hol találja a megfelelő gyűjtőhelyet.

HASZNÁLAT

A készülék rendeltetésszerűen csak háztartási alkalmazásra való, professzionális használatra nem.

A következő leírás a 2. oldalon lévő képhez kapcsolódik

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Megfordítható grillemez | 6. Hőmérséklet-szabályozás be-/kikapcsoló funkcióval |
| 2. Grillező kőlap | 7. 8 spatula |
| 3. Alsó lap | 8. Aramkábel |
| 4. Fogantyú | |
| 5. 8 Raclette serpenyő | |

1. Csomagolja ki a készüléket, és távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
2. A készülék első használata előtt tisztítsa meg azt (lásd: „Tisztítás és karbantartás”).

VEGYE FIGYELEMBE:

- A készülék első használatakor enyhe füst és jellegzetes szagok keletkezhetnek. Ez normális és saját magától abbamarad. Gondoskodjon a kielégítő szellőzésről.
- A működő készüléktől tartsa távol a madarakat. A sütőtálcán lévő tapadásmentes bevonat melegítésekor olyan anyag szabadulhat fel, amely kellemetlen a madarak számára.

Előmelegítés

1. Helyezze a készüléket lapos, szintben álló felületre.
2. A készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni.
3. Kapcsolja be a készüléket a hőmérséklet-szabályzóval. Forgassa jobbra, amíg a visszajelző lámpa világítani nem kezd.
4. A hőmérséklet beállításához forgassa tovább jobbra a termostát gombot.
5. Várjon néhány percet, amíg eléri a beállított hőmérsékletet. A készülék most használatra kész.

Sütés

1. Melegítse elő a készüléket (lásd: Előmelegítés).
2. Kenje be a grillezőlapot egy kevés olajjal. A grillező kőlaphoz nincs szükség vajra vagy olajra.
3. Helyezze a sütni kívánt ételt a grillezőlapra és a grillező kőlapra.
4. Süssse készre az ételt. Fordítsa meg az ételt időnként úgy, mint normál sütéskor tenné.
5. Vegye le a kész ételt a grillező lapról és tegye tányérra.

Tipp: Először szórjon egy kevés sót a kőre, és helyezze a húst vagy halat rá. A só fűszerezi a húst, és azt is biztosítja, hogy a hús nem tapadjon le.

Raclette / grillezés

1. Melegítse elő a készüléket (lásd: Előmelegítés).
2. Tegyen egy serpenyőbe például sajtszeleteket, húst, halat vagy zöldséget.
3. Helyezze a bekészített serpenyőt az alsó lapra.
4. Ha az étel elkészült, vagy a sajt megolvadt, vegye ki a serpenyőt a készülékből.

FIGYELEM:

- A Raclette és a grillezés használata közben hagyja a grillezőlapot és a grillező kőlapot az alapon.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a sütőtálcát, serpenyőket és az alapot.

1. Húzza ki a hálózati kábelt a falí aljzathoz, és hagyja lehűlni a készüléket.
2. Az alapot nedves ruhával és szükség esetén mosogatószerrel tisztítsa.
3. Mosogassa el a grillezőlapot, a grillező kőlapot és a serpenyőket meleg, mosogatószeres vízzel. Utána alaposan szárítsa meg.

A grillezőlap és a serpenyők mosogatógépbe is tehetők. A grillező kőlapot tilos mosogatógépben tisztítani.

FIGYELEM:

- A Raclette grill sütő tisztításakor ne használjon maró vagy súroló tisztítószereket vagy éles tárgyakat (például késeket vagy kemény keféket), és a Raclette grill sütőt ne mártsa vízbe vagy más folyadékba.

SZERVIZ

Meghibásodás esetén segítségért keresse fel a www.bestron.com/service webhelyet.



ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS
ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR
TUTTO QUELLO CHE VUOI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

[BESTRON.COM/GUARANTEE](https://bestron.com/guarantee)



NEED HELP? CHAT WITH US! WHATSAPP CUSTOMER SERVICE

BRAUCHEN SIE HILFE? CHATTE MIT UNS! WHATSAPP KUNDENSERVICE
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! SERVICE CLIENTÈLE WHATSAPP
HULP NODIG? CHAT MET ONS! WHATSAPP KLANTENSERVICE
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! SERVIZIO CLIENTI WHATSAPP
¿NECESITAS AYUDA? ¡HABLA CON NOSOTROS! SERVICIO AL CLIENTE DE WHATSAPP

[BESTRON.COM/WHATSAPP](https://bestron.com/whatsapp)