

# exido

## 243-045

<b>DK</b>	Raclette .....	2
<b>SE</b>	Raclette-grill .....	5
<b>NO</b>	Raclettegrill .....	8
<b>FI</b>	Raclette-grilli .....	11
<b>UK</b>	Raclette grill .....	14
<b>DE</b>	Raclettegrill .....	17
<b>PL</b>	Grill raclette.....	20

## INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af dit nye apparat, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager apparatet i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om apparatets funktioner.

## SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

### Almindelig brug af apparatet

- Forkert brug af apparatet kan medføre personskade og skade på apparatet.
- Anvend kun apparatet til det, det er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Apparatet må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, så snart du er færdig med at bruge apparatet.
- Vær opmærksom på, at apparatet stadig er varmt et stykke tid efter, at du har slukket for det. Lad altid apparatet køle helt af, før du stiller det væk eller rengør det.
- Apparatet eller ledningen til lysnettet må ikke nedsænkes i vand eller lignende.
- Rør aldrig ved apparatet, hvis du har våde eller fugtige hænder.
- Når apparatet er i brug, bør det holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når apparatet anvendes.
- Brug ikke redskaber af metal eller andre former for ridsende materialer, som kan beskadige varmepladens og raclettepandernes slip let-belægning. Brug kun de medfølgende paletknive.
- Undgå at berøre apparatet og dets tilbehørsdele under og lige efter brug, da de bliver meget varme. Hold kun ved håndtag og bæregreb.
- Vær meget forsigtig når du flytter apparatet eller vender varmepladen, da stænk af varm olie eller fedt kan medføre forbrændinger.

### Placering af apparatet

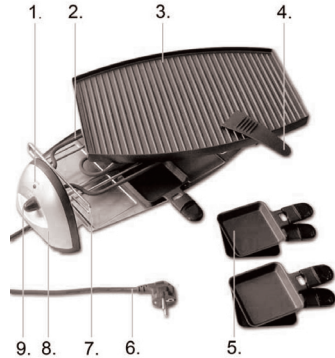
- Anbring altid apparatet på et plant, tørt, stabilt og varmebestandigt underlag.
- Anbring altid apparatet midt på bordet og i sikker afstand fra brændbare genstande såsom gardiner, duge eller lignende.
- Apparatet må ikke placeres eller opbevares i nærheden af andre varmekilder.
- Apparatet må ikke tildækkes.

### Ledning, stik og stikkontakt

- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke apparatet, hvis dette er tilfældet, eller hvis det har været tabt på gulvet, tabt i vand eller er blevet beskadiget på anden måde.

- Hvis apparatet, ledningen eller stikket er beskadiget, skal apparatet efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, da der ellers er risiko for at få elektrisk stød. Forsøg aldrig at reparere apparatet selv. Kontakt købsstedet, hvis der er tale om en reparation, der falder ind under garantien.
- Tag stikket ud af stikkontakten ved rengøring, eller når apparatet ikke er i brug. Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og hold den væk fra varme genstande og åben ild.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over apparatets ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Undlad at vikle ledningen rundt om apparatet.

## OVERSIGT OVER APPARATETS DELE



1. Varmeindikator
2. Varmelegeme
3. Varmeplade
4. Paletkniv (4 stk. medfølger)
5. Raclettepander (8 stk. medfølger)
6. Ledning med stik
7. Underbakke
8. Bæregreb
9. Varmeindstillingsknap

## FØR FØRSTE ANVENDELSE

Inden du anvender apparatet første gang (eller efter længere tids opbevaring uden brug), bør du vaske apparatet grundigt og lade det stå tændt i ca. 10 minutter, inden du begynder at bruge det (se afsnittet Rengøring nedenfor).

## BRUG AF APPARATET

1. Placér apparatet, der hvor du ønsker at bruge det.
2. Vend varmepladen (3) med den ønskede side opad.
  - Den glatte side egner sig godt til at stille raclettepanderne på, da den sikrer god varmeoverførsel til de fladbundede pander.
  - Den rillede side egner sig godt til at stege bøffer, koteletter, skinkeschnitzler og lignende

- Begge sider er forsynet med en høj kant hele vejen rundt, så olie og fedt ikke løber ned i apparatet eller ud på bordet.
3. Sæt stikket (6) i stikkontakten, og kontrollér, at der er tændt for stikkontakten.
  4. Tænd apparatet ved at dreje varmeindstillingsknappen (9) til den ønskede temperatur.
  - Varmeindikatoren (1) tændes, og apparatet varmer op.
  - Når den indstillede temperatur er nået, vil det termostatstyrede varmelegeme (2) automatisk slukke og tænde med mellemrum, for at holde temperaturen. Varmeindikatoren slukker og tænder i takt med varmelegemet.
  - Du bør altid starte med at lade apparatet varme helt op, ved at dreje varmeindstillingsknappen til MAX, inden du begynder at tilberede mad.
  - Du kan løbende justere temperaturen ved at dreje på varmeindstillingsknappen.
  5. Placer maden i raclettepanderne (5) eller direkte på varmepladen.
  6. Raclettepanderne kan både bruges som stegepander oven på varmepladen, eller de kan placeres på underbakken (7), umiddelbart under varmelegemet, hvorved maden grilles oppefra. Prøv dig frem med de forskellige muligheder.
  7. Brug de medfølgende paletknive (4) til at vende maden og røre i den med undervejs.
  8. Drej varmeindstillingsknappen til positionen MIN, og tag stikket ud af stikkontakten, når du steger med at bruge apparatet. Vent med at flytte eller rengøre apparatet, til det er kølet helt af.

VIGTIGT! Både varmepladen og raclettepanderne er forsynet med en særlig slip let-belægning, så du kan nøjes med ganske lidt fedtstof, når du steger. Brug ikke redskaber af metal eller andre former for ridsende materialer, som kan beskadige denne belægning.

### Tips

- Raclette er oprindeligt navnet på en halvfast schweizisk ost, som egner sig godt til at smelte og gratinere med. Andre ostetyper som f.eks. Irsk Cheddar eller Feta er dog også fortræffelige i dine raclette-retter.
- Prøv f.eks. at stege kød og grøntsager i raclettepanden oven på varmepladen, for så til sidst at drysse lidt ost over og grille retten færdig under varmelegemet.
- Du kan også prøve at blande dine ingredienser med fløde eller æggemasse og på den måde lave en slags mini-omeletter.
- Raclette er desuden meget velegnet til tilberedning af fedtfattig mad med f.eks. kalkun eller rejer – mulighederne er mange!

### Opbevaring

Sørg for, at apparatet er rent og tørt, inden det gemmes bort. Vær opmærksom på ikke at stille hårde, skarpe ting oven på varmepladen eller raclettepanderne, da det kan beskadige deres slip let-belægning.

## RENGØRING

**Ved rengøring af apparatet bør du være opmærksom på følgende punkter:**

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af inden rengøring.
- Apparatet må ikke ned sænkes i vand eller nogen anden form for væske.
- Du må ikke bruge stålsvampe, skuresvampe, skurepulver eller andre stærke rengøringsmidler til rengøring af apparatets indvendige og udvendige overflader, da disse rengøringsmidler kan ridse fladerne.
- Apparatet rengøres bedst med en klud vredet hårdt op i varmt vand. Tilsæt eventuelt lidt opvaskemiddel, hvis apparatet er meget beskidt.
- Sørg for, at der ikke trænger vand ind i studsene på basen og huller i bunden af apparatet.

## OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

**Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med**



**dette symbol:**  Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

## GARANTIBESTEMMELSER

**Garantien gælder ikke:**

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsidens, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

## SPØRGSMÅL & SVAR

Har du spørgsmål omkring brugen af apparatet, som du ikke kan finde svar på i denne brugsanvisning, findes svaret muligvis på vores hjemmeside [www.adexi.dk](http://www.adexi.dk). Du finder svaret ved at klikke på "Spørgsmål & svar" i menuen "Forbrugerservice", hvor de oftest stillede spørgsmål er vist.

På vores hjemmeside finder du også kontaktinformation, hvis du har brug for at kontakte os vedrørende teknik, reparation, tilbehør og reservedele.

#### **IMPORTØR**

Adexi Group  
[www.adexi.dk](http://www.adexi.dk)

Vi tager forbehold for trykfejl.

## INTRODUKTION

För att du skall få ut så mycket som möjligt av din nya apparat bör du läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder apparaten första gången. Var speciellt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

## SÄKERHETSÅTGÄRDER

### Normal användning av apparaten

- Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador och skador på apparaten.
- Använd endast för dess avsedda ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår till följd av felaktig användning eller hantering (se även Garantivillkor).
- Får endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Endast för hemmabruk. Får ej användas för kommersiellt bruk eller utomhusbruk.
- Koppla ur stickkontakten från vägguttaget när du har använt apparaten färdigt.
- Observera att apparaten fortfarande är varm en stund efter att du har stängt av den. Låt den alltid svalna helt innan du lägger undan den eller rengör den.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Vidrör aldrig apparaten om dina händer är våta eller fuktiga.
- Håll apparaten under ständig uppsikt under användning. Håll ett öga på barn i närheten.
- Använd inte metallredskap eller andra former av hårda material som kan skada non-stick-beläggningen på värmeplattan eller raclette-pannorna. Använd endast de medföljande stekspadarna av plast.
- Rör inte vid apparaten och dess tillbehör under och genast efter användning. De kan bli mycket heta. Rör endast vid handtaget och locket.
- Var försiktig när du flyttar apparaten eller vänder på värmeplattan. Heta oljestänk kan orsaka brännskador.

### Placering av apparaten

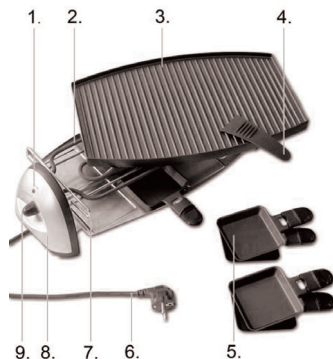
- Placera alltid apparaten på ett plant, torrt, stabilt och värmetåligt underlag.
- Placera alltid apparaten i mitten av ett bord och på säkert avstånd från brännbart material, t.ex. gardiner, dukar och liknande.
- Apparaten får inte placeras eller förvaras nära andra värmekällor.
- Får ej övertäckas.

### Sladd, stickkontakt och eluttag

- Kontrollera regelbundet att inte sladden eller stickproppen är skadade, och använd inte apparaten om någon del är skadad, om den har tappats i golvet, i vatten eller skadats på något annat sätt.

- Om apparaten eller stickproppen är skadad måste utrustningen undersökas och om nödvändigt repareras av en auktoriserad reparatör. I annat fall finns risk för elektriska stötar. Försök aldrig reparera apparaten själv. Kontakta inköpsstället för reparationer som täcks av garantin.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget vid rengöring eller när apparaten inte används. Undvik att dra i sladden när stickkontakten skall dras ur vägguttaget. Håll i stickkontakten i stället.
- Låt aldrig sladden hänga över kanten på ett bord eller en köksbänk och se till att den inte kommer i kontakt med varma föremål eller öppen eld.
- Kontrollera att ingen riskerar att snubbla över sladden eller en eventuell förlängningsladd.
- Linda inte sladden runt apparaten.

## BESKRIVNING AV APPARATENS DELAR



1. Värmeindikator
2. Värmeelement
3. Värmeplatta
4. Stekspadar (4 ingår)
5. Raclette-pannor (8 ingår)
6. Sladd med kontakt
7. Underbricka
8. Handtag
9. Värmeväljarknapp

## INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Innan du använder apparaten för första gången (eller efter en lång förvaringsperiod), rengör apparaten noga och låt den vara påslagen i cirka 10 minuter före användning (se Rengöring nedan.)

## ANVÄNDA APPARATEN

1. Placera apparaten där du tänker använda den.
2. Vänd värmeplattan (3) med rätt sida uppåt.
  - Den släta sidan är idealisk för att ställa raclette-pannorna och säkrar god värmeledning till pannornas platta bottenar.
  - Den räfflade sidan är idealisk för att steka bifvar, kotletter och liknande.
  - Båda sidor har en hög kant hela vägen runt för att förhindra att olja och fett rinner ner längs apparaten eller ner på bordet.
3. Anslut basen (6) och kontrollera att vägguttaget fungerar.
4. Sätt på genom att vrida värmejusteringsknappen (9) till önskad temperatur.
  - Värmeindikatorn (1) tänds och apparaten börjar värmas upp.
  - När den inställda temperaturen har uppnåtts slås de termostatkontrollerade värmeelementen (2) automatiskt av och på med jämna mellanrum för att bibehålla temperaturen. Värmeindikatorn slås av och på samtidigt som värmeelementet.
  - Börja alltid med att hetta upp apparaten fullt ut genom att vrida inställningsknappen till MAX innan du börjar tillaga maten.
  - Du kan justera temperaturen kontinuerligt med hjälp av inställningsknappen.
5. Placera maten i raclette-pannorna (5) eller direkt på värmeplattan.
6. Raclette-pannorna kan användas för stekning på värmeplattan eller placeras i brickan (7) under värmeelementet för att grilla maten ovanifrån. Experimentera med olika metoder.
7. Använd de medföljande stekspadarna (4) för att vända på maten och kontrollera den under tillagningen.
8. Vrid värmeinställningsknappen till MIN och dra ut strömsladden när du inte ska använda apparaten mer. Flytta inte apparaten förrän den har svalnat helt.

**VIKTIGT!** Värmeplattan och raclette-pannorna har en speciell non-stick-beläggning. Därför krävs ytterst lite fett eller olja till stekningen. Använd inte metallredskap eller andra former av hårda material som kan skada non-stick-beläggningen.

### Tips

- Raclette är ursprungligen namnet på en halvård schweizisk ost som är idealisk att smälta och gratinera. Andra osttyper som r.ex. irländsk cheddar eller fetast lämpar sig också för raclette-tillagning.
- Pröva att steka kött och grönsaker i en raclette-panna på värmeplattan, strö över riven ost och grilla under värmeelementet som avslutning.
- Du kan även pröva att blanda ingredienser med gräddet eller ägg till en typ av mini-omelett.
- En raclette-grill är även idealisk för att tillaga fettsnåla livsmedel som t.ex. kalkon eller räkor – det finns massor av möjligheter!

## Förvaring

Se till att apparaten är ren och torr innan du ställer undan den. Undvik att placera hårda, vassa föremål på värmeplattan eller raclette-pannorna för att undvika skada på non-stick-beläggningen.

## RENGÖRING

### När du rengör apparaten bör du tänka på följande:

- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna före rengöring.
- Sänk inte ned den i vatten eller någon annan vätska.
- Använd aldrig skurpulver, stålborstar eller andra starka rengöringsmedel för att rengöra in- eller utsidan av apparaten, då de kan repa ytorna.
- Torka av apparaten med en väl urvriden trasa och varmt vatten. Lite rengöringsmedel kan användas om apparaten är mycket smutsig.
- Kontrollera att inget vatten tränger in i kopplingen i sockeln eller hålet på apparatens undersida.

## INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA PRODUKT

### Lägg märke till att denna Adexi-produkt är märkt



### med följande symbol:

Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar måste kasseras separat.

Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad återlämna sin använda utrustning till angivna samlingsplatser. I en del medlemsländer kan använd utrustning återlämnas till återförsäljaren om man köper nya produkter. Kontakta din återförsäljare, distributör eller lokala myndighet för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar.

## GARANTIVILLKOR

### Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte följs
- apparaten har modifierats
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon annan typ av skada
- fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

Då vi ständigt utvecklar våra produkter i fråga om funktion och design förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

## **FRÅGOR OCH SVAR**

Om du har några frågor angående användningen av apparaten och du inte kan hitta svaret i denna bruksanvisning kan du gå in på vår webbplats på [www.adexi.se](http://www.adexi.se).

Gå till menyn "Konsumentservice" och klicka på "Frågor och svar" om du vill se de vanligaste frågorna och svaren.

Du hittar även kontaktinformation om du behöver kontakta oss angående tekniska frågor, reparationer och reservdelar.

## **IMPORTÖR**

Adexi Group  
[www.adexi.se](http://www.adexi.se)

Adexi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

# NO

## INNLEDNING

For å få mest mulig glede av det nye apparatet ber vi deg lese nøye gjennom denne bruksanvisningen før bruk. Legg spesielt merke til sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

## SIKKERHETSREGLER

### Normal bruk av apparatet

- Feil bruk av apparatet kan føre til personskader og skader på apparatet.
- Apparatet må ikke brukes til andre formål enn det er beregnet for. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som skyldes feilaktig bruk eller rengjøring. (Se også garantibetingelsene.)
- Apparatet skal bare tilkobles 230 V, 50 Hz.
- Apparatet er kun beregnet til bruk i private husholdninger. Apparatet er ikke egnet for utendørs eller kommersiell bruk.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når du er ferdig med å bruke apparatet.
- Vær oppmerksom på at apparatet fortsatt er varm en stund etter at du har slått den av. Vent til den er helt avkjølt før den pakkes bort eller rengjøres.
- Legg aldri tangen i vann eller annen form for væske.
- Ikke ta på apparatet med våte eller fuktige hender.
- Hold apparatet under oppsyn når det er i bruk. Hold barn under oppsikt.
- Ikke bruk metallredskaper eller andre former for hardt materiale som kan skade varmeplaten eller raclettepannens teflonbelegg. Bruk bare stekespader som følger med.
- Ikke ta på apparatet eller apparatets tilhørende deler under bruk eller rett etter bruk. De kan være svært varme. Ta bare på håndtaket og lokket.
- Vær forsiktig når apparatet flyttes eller varmeplaten snus. Varm olje som spruter, kan forårsake brannskader.

### Plassering av apparatet

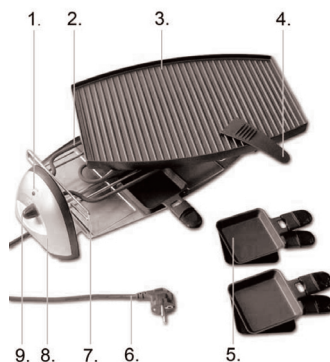
- Apparatet skal alltid stå på et jevnt, tørt, stabilt og varmebestandig underlag.
- Plasser alltid apparatet midt på bordet i trygg avstand fra brennbare gjenstander som gardiner, duker og lignende.
- Apparatet må ikke plasseres eller oppbevares i nærheten av andre varmekilder.
- Må ikke tildekkes.

### Ledning, støpsel og stikkontakt

- Kontroller regelmessig at ledningen og støpselet ikke er skadet. Ikke bruk apparatet dersom dette skulle være tilfelle, eller dersom det har falt i bakken eller er skadet på annen måte.
- Hvis apparatet eller støpselet er skadet, må det kontrolleres og om nødvendig repareres av autorisert servicepersonale. Hvis så ikke skjer, foreligger det fare for elektrisk støt. Prøv aldri å reparere apparatet selv. Kontakt forretningen du kjøpte apparatet i ved garantireparasjoner.

- Trekk støpselet ut av kontakten ved rengjøring og når apparatet ikke er i bruk. Ikke dra i ledningen når du trekker støpselet ut av kontakten. Ta i stedet godt tak i støpselet.
- La ikke ledningen bli hengende over kanten på bordet/benken, og hold den unna varme gjenstander og flammer.
- Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen eller en ev. skjøteledning.
- Ikke surr ledningen rundt apparatet.

## BESKRIVELSE AV APPARATETS HOVEDDELER



1. Varmerindikator
2. Varmeelement
3. Varmeplate
4. Stekespader (4 stk.)
5. Raclettepanner (8 stk.)
6. Ledning med støpsel
7. Underbrett
8. Håndtak
9. Knapp for varmeregulering

### FØR APPARATET TAS I BRUK FØRSTE GANG

Vask apparatet godt (se "Rengjøring" nedenfor) og la det stå på i ca. 10 minutter før første gangs bruk (eller etter en lengre oppbevaringsperiode).

### BRUK AV APPARATET

1. Sett apparatet der hvor det skal brukes.
2. Skru opp varmeplaten (3) på riktig måte.
  - Den glatte siden er ideell til å sette raclettepannene på. Den sørger for god varmekonduktivitet til de flatbunnede pannene.
  - Den riflede siden er ideell til steking av biffer, koteletter, snitsler og lignende.
- Rundt begge sidene er det en høy kant som hindrer olje og fett i å renne ned i apparatet eller utover bordet.
3. Sett støpselet (6) i stikkkontakten, og kontroller at strømmen er slått på.
4. Slå på apparatet ved å dreie knappen for varmeregulering (9) til den ønskede temperaturen.



- Varmeindikatoren (1) lyser, og apparatet blir gradvis varmere.
- Når den innstilte temperaturen er nådd, slås de termostatsyrtte varmeelementene (2) automatisk av og på igjen med jevne mellomrom, slik at temperaturen opprettholdes. Varmeindikatoren slås av og på samtidig som varmeelementet.
- Begynn alltid med å varme opp apparatet helt ved å dreie reguleringsknappen til MAX før tilberedningen begynner.
- Temperaturen kan reguleres kontinuerlig ved hjelp av reguleringsknappen.
- 5. Legg maten i raclettepannene (5) eller rett på varmeplaten.
- 6. Raclettepannene kan brukes til steking på varmeplaten eller settes på brettet (7) under varmeelementet, slik at maten grilles ovenfra. Prøv forskjellige metoder.
- 7. Snu og kontroller maten under tilberedningen ved hjelp av stekepadene (4) som følger med.
- 8. Knappen for varmeregulering dreies til MIN, og strømmen kobles fra når man er ferdig med apparatet. Ikke flytt apparatet før det er helt kaldt.

VIKTIG! Varmeplaten og raclettepannene har et eget teflonbelegg. Det kreves derfor svært lite fett eller olje under steking. Ikke bruk metallredskaper eller andre former for hardt materiale som kan skade teflonbelegget.

#### Tips

- Raclette er egentlig navnet på en mer eller mindre fast, sveitsisk ost. Den er ideell å smelte og gratinere. Andre ostetyper som irsk cheddar eller feta egner seg også til tilberedning på raclettegrillen.
- Prøv å steke kjøtt og grønnsaker i raclettepanne over varmeplaten, strø over litt ost, og grill til slutt det hele under varmeelementet.
- Prøv også å blande ingredienser med fløte og egg, og lag en minioleiett.
- Raclettegrillen er også perfekt til tilberedning av mager mat som kylling eller reker. Mulighetene er uendelige!

#### Oppbevaring

Kontroller at apparatet er rent og tørt før du setter det bort til oppbevaring. Ikke sett harde, skarpe gjenstander på varmeplaten eller i raclettepannene. Det skader teflonbelegget.

#### RENGJØRING

**Vær oppmerksom på følgende ved rengjøring av apparatet:**

- Ta støpselet ut av kontakten i veggen, og la apparatet bli kaldt før rengjøring.
- Ikke legg apparatet i vann eller annen form for væske.
- Ikke bruk skurepulver, stålborster eller andre sterke rengjøringsmidler til å rengjøre apparatet utvendig og innvendig. Slike midler kan ripe opp overflaten.
- Tørk av med en godt oppvridd klut og varmt vann. Bruk litt vaskemiddel hvis apparatet er svært skittent.

- Pass på at det ikke kommer vann inn i koblingen i sokkelen eller i hullet på undersiden av apparatet.

#### MILJØINFORMASJON

**Vær oppmerksom på at dette Adexi-produktet er**



**merket med følgende symbol:** 

Det betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Elektrisk og elektronisk avfall skal kastes på egnet sted.

I henhold til WEEE-direktivet skal det enkelte medlemslandet sørge for riktig innsamling, gjenvinning, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husholdninger i EU kan levere brukt utstyr til bestemte resirkuleringsstasjoner vederlagsfritt. I enkelte medlemsland kan brukte apparater returneres til forhandleren der de ble kjøpt, under forutsetning av at man kjøper nye produkter. Kontakt forhandleren, distributøren eller offentlige myndigheter hvis du ønsker ytterligere informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

#### GARANTIVILKÅR

**Garantien gjelder ikke hvis:**

- instruksene ovenfor ikke følges
- apparatet er blitt modifisert
- apparatet er brukt feil, har vært utsatt for hard håndtering eller på en eller annen måte er blitt skadet
- det har oppstått feil som følge av feil på strømnettet

Produktenes funksjon og utforming er i konstant utvikling, derfor forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

#### SPØRSMÅL OG SVAR

Hvis du har spørsmål om bruk av apparatet som du ikke finner svar på i denne bruksanvisningen, kan du ta en titt på nettsidene våre på [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu). Gå til menyen "Consumer Service", og klikk på "Question & Answer" for å se ofte stilte spørsmål.

Se også kontaktinformasjonen hvis du ønsker å kontakte oss vedrørende tekniske problemer, reparasjoner, tilbehør og reservedeler.

#### IMPORTØR

Adexi Group  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Det tas forbehold om eventuelle trykkfeil.

## JOHDANTO

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta laitteestasi. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet. Näin voit perehtyä laitteesi eri toimintoihin myöhemminkin.

## TURVALLISUUSTOIMENPITEET

Laitteen normaali käyttö

- Tämän laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä johtuvista vahingoista (katso myös kohta Takuuehdot).
- Laite voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V ja taajuus 50 Hz.
- Vain kotitalouskäyttöön. Laite ei sovellu ulkoikäyttöön eikä kaupalliseen käyttöön.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun olet lopettanut laitteen käytön.
- Muista, että laite on kuuma jonkin aikaa sen jälkeen, kun olet sammuttanut sen. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen säilytykseen laittamista tai puhdistamista.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan kosketa laitetta märin tai kostein käsin.
- Valvo aina laitteen käyttöä. Pidä lapsia silmällä, kun he käyttävät laitetta.
- Älä käytä metallivälineitä tai muita kovia materiaaleja, jotka voivat vaurioittaa lämpölevyn tai raclette-pannujen tarttumaton non-stick-pinnoitetta. Käytä vain laitteen mukana toimitettuja paistinlastoja.
- Älä koske laitteeseen tai sen lisävarusteisiin käytön aikana tai heti sen jälkeen. Osat voivat olla erittäin kuumia. Koske ainoastaan kahvaan ja kanteen.
- Ole varovainen siirtäessäsi laitetta tai kääntäessäsi lämpölevyä. Kuuma öljy voi roiskua ja polttaa ihoa.

## Laitteen sijoittaminen

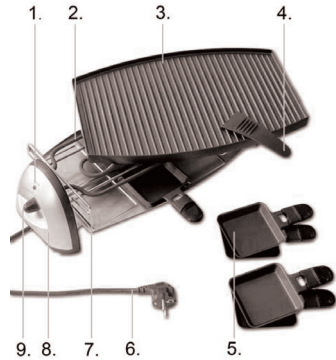
- Sijoita laite aina suoralle, kuivalle, vakaalle ja lämmönkestävälle alustalle.
- Sijoita laite aina pöydän keskelle riittävän kauas verhoista, pöytäliinoista ja muista syttyivistä materiaaleista.
- Laitetta ei saa sijoittaa tai varastoida muiden lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä peitä laitetta.

## Johto, pistoke ja pistorasi

- Tarkista säännöllisin väliajoin, ettei virtajohto tai pistoke ole vahingoittunut, äläkä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai jos laite on pudonnut lattialle tai veteen tai muuten vaurioitunut.
- Jos laite tai pistoke on vaurioitunut, valtuutetun korjaajan on sähköiskuvaaran välttämiseksi tarkistettava ja tarvittaessa korjattava laite. Älä yritä itse korjata laitetta. Jos tarvitset takuuhoittoa, ota yhteyttä liikkeeseen, josta ostit laitteen.

- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laite täytyy puhdistaa tai kun se ei ole käytössä. Vältä johdosta vetämisestä, kun pistoke irrotetaan pistorasiasta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Älä anna virtajohdon riippua pöydän/tason reunojen yli ja pidä se poissa kuumien esineiden ja avotulen luota.
- Varmista, ettei virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.
- Älä kierrä virtajohtoa laitteen ympärille.

## LAITTEEN PÄÄOSAT



1. Lämmön merkkivalo
2. Kuumennusvastus
3. Lämpölevy
4. Paistinlastat (4 kpl)
5. Raclette-pannut (8 kpl)
6. Virtajohto
7. Pohjalevy
8. Kädensija
9. Lämmön valintapainike

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäisen kerran (tai pitkän varastoinnin jälkeen), puhdista laite huolellisesti ja anna sen olla päällä n. 10 minuuttia ennen käyttöä (katso kohta Puhdistus).

## LAITTEEN KÄYTTÖ

1. Sijoita laite siihen paikkaan, jossa sitä tullaan käyttämään.
2. Käännä lämpölevyn (3) käyttötärpeeseen sopiva puoli ylös.
  - Sileä puoli on juuri sopiva raclette-pannuille, ja se johtaa hyvin lämpöä litteäpohjaisiin pannuihin.
  - Aallotettu puoli on suunniteltu piivien, kyljysten ja leikkeiden sekä muiden vastaavien ruokien paistamiseen.
  - Molempia puolia kiertää korkea reuna, joka estää öljyn ja rasvan valumisen laitteeseen tai pöydälle.
3. Kytke alusta (6) pistorasiaan ja varmista, että pistorasiaan tulee virtaa.

4. Kytke laite päälle valitsemalla lämpötila lämmön valintapainikkeella (9).
  - Lämmön merkivalo (1) syttyy, ja laite alkaa kuumentua.
  - Kun valittu lämpötila on saavutettu, lämmönsäätimen ohjaamat kuumennusvastukset (2) pitävät yllä valittua lämpötilaa sammumalla ja käynnistymällä uudelleen automaattisesti. Lämmön merkivalo ilmoittaa syytymällä ja sammumalla kuumennusvastusten käynnistymisestä ja sammumisesta.
  - Aloita aina lämmittämällä laite täysin kääntämällä valintapainike asentoon MAX ennen ruoanlaiton aloittamista.
  - Voit muuttaa lämpötilaa jatkuvasti valintapainikkeella.
5. Laita ruoka raclette-pannuihin (5) tai suoraan lämpölevylle.
6. Raclette-pannuja voidaan käyttää lämpölevyllä paistamiseen, tai ne voidaan asettaa pohjalevylle (7) kuumennusvastusten alle, jolloin ruoka grillautuu yläpuolelta. Kokeile erilaisia valmistustapoja.
7. Käytä mukana tulevia paistinlastoja (4) ruoan kääntämiseen ja tarkasteluun ruoanlaiton aikana.
8. Aseta lämmön valintapainike asentoon MIN ja irrota pistoke pistorasiasta, kun lopetat laitteen käytön. Älä siirrä laitetta ennen kuin se on täysin jäähtynyt.

**TÄRKEÄÄ!** Lämpölevyissä ja raclette-pannuissa on erityinen tarttumaton non-stick-pinnoite. Paistamiseen tarvitaan siksi hyvin vähän rasvaa tai öljyä. Älä käytä metallivälineitä tai muita kovia materiaaleja, jotka voivat vaurioittaa tarttumatonta non-stick-pinnoitetta.

#### Vinkkejä

- Raclette on alun perin puolikiinteän sveitsiläisen juuston nimi. Raclette-juusto on juuri sopivaa sulatettavaksi ja kuorruksiin. Myös muut juustotyypit, kuten Irish Cheddar tai feta, sopivat raclette-ruoanlaittoon.
- Kokeile lihan ja kasvien paistamista raclette-pannulla lämpölevyllä. Lisää päälle hyppysellinen juustoa ja grillaa vielä lopuksi kuumennusvastuksen alla.
- Voit myös kokeilla aineiden sekoittamista kermaan tai kananmuniin, jolloin syntyy eräänlainen minimunakas.
- Raclette-grilli on loistava myös kalkkunan, katkarapujen ja muiden vähärasvaisten ruokien valmistuksessa – mahdollisuuksia on paljon!

#### Säilytys

Varmista, että laite on puhdas ja kuiva, ennen kuin lait sen säilytyspaikkaan. Älä aseta kovia tai teräviä esineitä lämpölevylle tai raclette-pannuihin, jottei tarttumaton non-stick-pinnoite vaurioidu.

#### PUHDISTUS

##### Puhdista laite seuraavien ohjeiden mukaisesti:

- Irrota pistoke pistorasiasta ja varmista, että laite on täysin jäähtynyt ennen puhdistusta.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Älä koskaan puhdista laitteen sisä- tai ulkopintaa hankaavilla puhdistusaineilla, teräsvillalla tai muilla voimakkailla puhdistusaineilla, sillä ne voivat naarmuttaa pintoja.
- Pyyhi lämpimällä vedellä kostutetulla liinalla. Jos laite on hyvin likainen, veteen voi lisätä hieman pesuainetta.
- Huolehdi, että alustan liittimeen tai laitteen pohjassa olevaan aukkoon ei pääse vettä.

#### TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTTÄMISESTÄ

##### Tämä Adexi-tuote on merkitty seuraavalla

**symbolilla:** 

Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin. Joissakin jäsenvaltioissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusia tuotteita. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat jälleenmyyjältäsi, tukkukauppiaaltaisi tai paikallisilta viranomaisilta.

#### TAKUUEHDOT

##### Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat sähköverkon häiriöistä.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja tuotoilua, minkä vuoksi pidämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

#### KYSYMYKSIÄ JA VASTAUKSIA

Jos sinulla on laitteen käyttöä koskevia kysymyksiä etkä löydä vastauksia tästä käyttöohjeesta, vieraile Internet-sivuillamme osoitteessa [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu). Katso usein esitettyjen kysymysten vastaukset Consumer Service -valikon (asiakaspalvelu) kohdasta "Question & Answer".

Sivuilla on myös yhteystietomme siltä varalta, että sinun täytyy ottaa meihin yhteyttä teknisiä tietoja, korjauksia, lisävarusteita tai varaosia koskevilla asioissa.

#### Maahantuoja:

Adexi Group  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

## INTRODUCTION

To get the best out of your new appliance, please read this user guide carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of your appliance.

## SAFETY MEASURES

### Normal use of the appliance

- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and damage to the appliance.
- Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- For connection to 230 V, 50 Hz only.
- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Remove the plug from the socket once you have finished using the appliance.
- Please note that the appliance will remain hot for a while after you switch it off. Always allow it to cool completely before you put it away or clean it.
- Do not submerge in water or any other liquid.
- Never touch the appliance if your hands are wet or damp.
- Keep the appliance under constant supervision while in use. Keep an eye on children.
- Do not use metal implements or other forms of hard materials which could damage the non-stick coating of the hotplate or raclette pans. Use the accompanying spatulas only.
- Avoid touching the appliance and its accessories during and immediately after use. They can be very hot. Touch the handle and lid only.
- Exercise care when moving the appliance or turning the hotplate. Splashes of hot oil can cause burns.

### Positioning the appliance

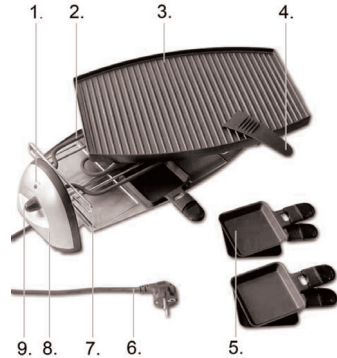
- Always place the appliance on a level, dry, stable and heat-resistant surface.
- Always place the appliance in the middle of a table and at a safe distance from flammable objects such as curtains, tablecloths or similar.
- The appliance must not be placed or stored near other sources of heat.
- Do not cover.

### Cord, plug and mains socket

- Check regularly that neither the cord nor plug is damaged and do not use if there is any damage, or if it has been dropped on the floor, dropped in water or damaged in any other way.
- If the appliance or plug is damaged, it must be inspected and if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself. Please contact the store where you bought the appliance for repairs under guarantee.

- Remove the plug from the socket when cleaning, or when the device is not in use. Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from hot objects and naked flames.
- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- Do not wind the cord around the appliance.

## KEY TO MAIN COMPONENTS OF THE APPLIANCE



1. Heat indicator
2. Heating element
3. Hotplate
4. Spatulas (4 supplied)
5. Raclette pans (8 supplied)
6. Cord with plug
7. Under tray
8. Handle
9. Heat selection button

## PRIOR TO FIRST USE

Before using for the first time (or after a long period of storage), clean the appliance thoroughly and allow to stand switched on for approx. 10 minutes before use (see Cleaning below.)

## USING THE APPLIANCE

1. Place the appliance where it is to be used.
2. Turn the hotplate (3) the appropriate way up.
  - The smooth side is ideal for placing the raclette pans on and it ensures good heat conductivity to the flat-bottomed pans.
  - The corrugated side is ideal for frying steaks, chops, pork schnitzels and the like.
  - Both sides have a high edge all the way round to prevent oil and fat running down into the appliance or onto the table.
3. Plug the base in (6) and check that it is switched on at the wall.

4. Switch on by turning the heat adjustment button (9) to the desired temperature.
  - The heating indicator (1) will light and the appliance will begin to heat up.
  - When the temperature set is reached, the thermostat-controlled heating elements (2) will automatically switch off and on again regularly to maintain the temperature. The heat indicator will switch off and on at the same time as the heating element.
  - Always start by heating the appliance up fully by turning the setting button to MAX before starting to cook.
  - You can adjust the temperature continuously using the setting button
5. Place food in the raclette pans (5) or directly on the hotplate.
6. The raclette pans can be used to fry on the hotplate or placed on the tray (7) under the heating element to grill the food from above. Try different methods.
7. Use the spatulas supplied (4) to turn the food and check it during cooking.
8. Turn the heat setting button to MIN and disconnect from the mains when finished with the appliance. Do not move the appliance until it is fully cooled.

**IMPORTANT!** Hotplate and raclette pans have a special non-stick coating. Very little fat or oil is therefore required when frying. Do not use metal implements or other forms of hard materials which could damage the non-stick coating.

#### Tips

- Raclette is originally the name of a semi-firm Swiss cheese, ideal for melting and gratinating. Other cheese types such as Irish Cheddar or Feta are also suitable for raclette cooking.
- Try frying meat and vegetables on a raclette pan over the hotplate, finish off with a sprinkling of cheese and grill under the heating element to finish off.
- You can also try mixing ingredients with cream or eggs to make a kind of mini omelette.
- A raclette grill is also ideal for cooking low-fat foods, such as turkey or prawns – there are lots of possibilities!

#### Storage

Ensure the appliance is clean and dry before storing. Avoid placing hard, sharp objects on the hotplate or raclette pans to prevent damaging the non-stick coating.

#### CLEANING

**When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:**

- Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down before cleaning.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Never use scouring powder, steel scourers or other strong cleaning agents to clean the interior or exterior surfaces of the appliance, as they may scratch the surfaces.

- Wipe using a well-wrung cloth and hot water. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Make sure that no water gets into the connector on the base or the hole in the underside of the kettle.

#### INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

**Please note that this Adexi product is marked with**

**this symbol:** 

This means that this product must not be disposed of together with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In certain member states, used appliance can be returned to the dealer where they were bought on the condition you buy new products. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what you should do with electrical and electronic waste.

#### GUARANTEE TERMS

**The guarantee does not apply:**

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen because of faults in your electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

#### QUESTIONS AND ANSWERS

If you have any questions regarding use of the appliance and cannot find the answer in this user guide, please try our website at [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu). Go to the "Consumer Service" menu, click on "Question & Answer" to see the most frequently asked questions.

You can also see contact details if you need to contact us for technical issues, repairs, accessories and spare parts.

#### IMPORTER

Adexi Group  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

We cannot be held responsible for any printing errors.

## EINLEITUNG

Bevor Sie Ihr neues Gerät erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsvorkehrungen. Heben Sie die Anleitung auf, damit Sie bei Bedarf darin nachschlagen können.

## SICHERHEITSHINWEISE

### Normaler Gebrauch des Geräts

- Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen des Geräts führen.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung genannten Zwecken. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung des Geräts verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Nur für den Anschluss an 230V/50Hz.
- Nur für den Gebrauch im Haushalt. Dieses Gerät eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Bitte beachten Sie, dass das Gerät noch eine Weile heiß bleibt, nachdem es abgeschaltet wurde. Lassen Sie es stets vollständig abkühlen, bevor Sie es weg legen oder reinigen.
- Tauchen Sie es nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs unter ständiger Überwachung. Beaufsichtigen Sie Kinder.
- Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall oder andere harten Materialien, welche die Antihalt-Beschichtung der Heizplatte oder der Raclettepfännchen beschädigen könnten. Verwenden Sie nur die mitgelieferten Spachtel.
- Vermeiden Sie es, das Gerät und sein Zubehör während und direkt nach dem Gebrauch zu berühren. Sie können sehr heiß sein. Fassen Sie nur den Handgriff an.
- Seien Sie beim Bewegen des Geräts oder beim Drehen der Heizplatte vorsichtig. Spritzer heißen Öls können Verbrennungen verursachen.

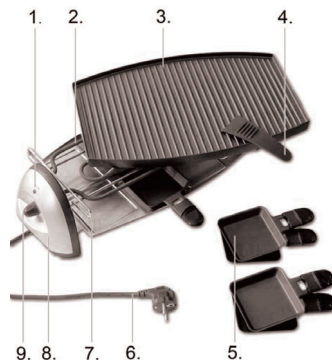
### Aufstellen des Geräts

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, trockene, stabile und hitzefeste Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät immer in der Mitte des Tisches auf und sorgen Sie für einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Tischdecken usw.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer Hitzequellen aufgestellt oder aufbewahrt werden.
- Das Gerät nicht zudecken.

### Kabel, Stecker und Steckdose

- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn es auf den Boden oder ins Wasser fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde.
- Falls Sie eine Beschädigung von Gerät oder Stecker feststellen, muss das Gerät entsorgt oder von einer Fachwerkstatt repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bei Reparaturen, die unter die Garantiebedingungen fallen, wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Ziehen Sie jedes Mal den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist oder gereinigt werden soll. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches/einer Küchentheke hängen, und lassen Sie es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenem Feuer kommen.
- Achten Sie darauf, dass Personen nicht über das Kabel bzw. Verlängerungskabel stolpern können.
- Das Kabel nicht um das Gerät wickeln.

## HAUPTBESTANDTEILE DES GERÄTS



1. Heizanzeige
2. Heizelement
3. Warmhalteplatte
4. Spachtel (4 mitgeliefert)
5. Raclettepfännchen (8 mitgeliefert)
6. Kabel mit Stecker
7. Unterschale
8. Griff
9. Temperaturwählschalter

## VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

Vor dem ersten Gebrauch (oder nach einem längeren Aufbewahrungszeitraum) muss das Gerät gründlich gereinigt und 10 Minuten lang eingeschaltet stehen gelassen werden, bevor es benutzt wird (siehe nachfolgend unter „Reinigung“)

## GEBRAUCH DES GERÄTS

1. Stellen Sie das Gerät dort auf, wo es benutzt werden soll.
2. Drehen Sie die Warmhalteplatte (3) richtig herum.
  - Die glatte Seite eignet sich ideal für das Aufstellen der Raclettepfännchen und sorgt für eine gute Wärmeleitung zu den Flachbodenpfannen.
  - Die gezackte Seite eignet sich zum Braten von Steaks, Koteletts, Schnitzel und dergleichen.
  - Beide Seiten verfügen über eine hohe Kante, die verhindert, dass Öl und Fett in das Gerät und auf den Tisch laufen.
3. Schließen Sie den Sockel mit dem Netzkabel (6) an eine Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Temperaturwählschalter (9) auf die gewünschte Temperatur einstellen.
  - Die Heizanzeige (1) leuchtet auf, und das Gerät beginnt, sich aufzuheizen.
  - Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schalten sich die thermostatgesteuerten Heizelemente (2) automatisch regelmäßig aus und wieder ein, um die Temperatur zu halten. Die Heizanzeige schaltet sich zur gleichen Zeit wie das Heizelement aus und ein.
  - Beginnen Sie stets, indem Sie das Gerät vollständig aufdrehen, indem Sie den Wählschalter auf MAX drehen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
  - Sie können die Temperatur fortlaufend mit dem Wählschalter einstellen.
5. Geben Sie Essen in die Raclettepfännchen (5) oder direkt auf die Warmhalteplatte.
6. Die Raclettepfännchen können verwendet werden, um direkt auf der Warmhalteplatte zu kochen oder auf die Schale (7) unter dem Heizelement gestellt werden, um das Essen von oben zu grillen. Probieren Sie verschiedene Methoden aus.
7. Verwenden Sie die mitgelieferten Spachtel (4), um das Essen zu drehen und während des Kochens zu prüfen.
8. Drehen Sie den Temperaturwählschalter auf MIN und ziehen Sie den Stecker des Geräts, wenn Sie es nicht mehr benutzen. Bewegen Sie das Gerät erst, wenn es vollständig abgekühlt ist.

**WICHTIG!** Die Warmhalteplatte und die Raclettepfännchen verfügen über eine spezielle Antihafbeschichtung. Daher ist zum Braten nur sehr wenig Fett oder Öl erforderlich. Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall oder andere harten Materialien, welche die Antihaf-Beschichtung beschädigen könnten.

### Tipps

- Raclette ist ursprünglich der Name eines halbfesten Schweizer Käses, der sich ideal zum Schmelzen und Gratinieren eignet. Andere Käsearten wie Irish Cheddar oder Feta eignen sich ebenfalls zum Raclettekochen.
- Braten Sie Fleisch und Gemüse in einem Raclettepfännchen auf der Warmhalteplatte, streuen Sie Käse darüber und grillen Sie es zum Abschluss unter dem Heizelement.

- Sie können auch Zutaten mit Sahne oder Eiern mischen, um eine Art Mini-Omelette zu machen.
- Ein Raclettegrill eignet sich ebenfalls zur Zubereitung fettarmer Lebensmittel wie Truthahn oder Krabben – es gibt viele Möglichkeiten!

### Lagerung

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät vor der Lagerung sauber und trocken ist. Legen Sie keine harten, scharfen Gegenstände auf die Warmhalteplatte oder die Raclettepfännchen, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.

### REINIGUNG

#### Bei der Reinigung des Geräts sind folgende Punkte zu beachten:

- Bevor Sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich, dass er ganz abgekühlt ist und der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
- Tauchen Sie es nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
- Scheuerpulver, Stahlschwämme oder andere starke Reinigungsmittel, die die Flächen verschrappen könnten, dürfen nicht zur Reinigung der Innen- und Außenflächen des Geräts verwendet werden.
- Wischen Sie das Gerät mit einem gut ausgewungenen Lappen mit heißem Wasser ab. Wenn das Gerät stark verschmutzt ist, kann ein wenig Reinigungsmittel zugegeben werden.
- Insbesondere in den Anschluss am Standfuß und die Öffnung an der Unterseite der Kanne darf kein Wasser gelangen.

### INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

Dieses Adexi-Produkt trägt dieses Zeichen: 

Das heißt, dass es nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll sondern als Sondermüll zu entsorgen ist.

Gemäß der WEEE-Richtlinie muss jeder Mitgliedstaat für das ordnungsgemäße Sammeln, die Verwertung, die Handhabung und das Recycling von Elektro- und Elektronikmüll sorgen. Private Haushalte im Bereich der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In bestimmten Mitgliedstaaten können beim Kauf eines Neuprodukts alte Geräte bei dem Händler wieder abgegeben werden, bei dem sie gekauft wurden. Bitte nehmen Sie mit der Verkaufsstelle oder den örtlichen Behörden Kontakt auf, wenn Sie Näheres über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll erfahren möchten.



## **GARANTIEBEDINGUNGEN**

### **Diese Garantie gilt nicht,**

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden;
- wenn das Gerät unsachgemäß bedient oder fahrlässig bzw. mutwillig beschädigt wurde
- bei Schäden, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

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

## **FRAGEN UND ANTWORTEN**

Falls Sie Fragen zum Gebrauch dieses Geräts haben und die Antworten nicht in dieser Gebrauchsanweisung finden können, besuchen Sie bitte unsere Website ([www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)).

Gehen Sie zum Menü „Consumer Service“, und klicken Sie auf „Question & Answer“, um die am häufigsten gestellten Fragen zu sehen.

Sie finden dort auch Kontaktdaten, für den Fall, dass Sie mit uns bezüglich technischer Fragen, Reparaturen, Zubehör oder Ersatzteile Kontakt aufnehmen möchten.

## **IMPORTEUR**

Adexi Group  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Druckfehler vorbehalten.



## WPROWADZENIE

Aby móc skorzystać ze wszystkich funkcji nowego urządzenia, należy najpierw dokładnie zapoznać się z poniższymi wskazówkami. Szczególną uwagę należy zwrócić na zasady bezpieczeństwa. Radzimy zachować tę instrukcję, aby w razie konieczności można było wrócić do zawartych w niej informacji na temat funkcji urządzenia.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Prawidłowe użytkowanie urządzenia

- Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała oraz uszkodzenie urządzenia.
- Z urządzenia należy korzystać zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź przechowywania zestawu (zobacz także część „Warunki gwarancji”).
- Urządzenie należy podłączać jedynie do sieci zasilania o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz.
- Wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wolnym powietrzu ani do użytku w celach komercyjnych.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Należy zwrócić uwagę na to, że urządzenie będzie gorące jeszcze przez jakiś czas po jego wyłączeniu. Przed schowaniem lub czyszczeniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nigdy nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
- Podczas użytkowania urządzenia należy sprawować nad nim ciągły nadzór. Należy uważać na dzieci.
- Nie stosować metalowych przyrządów ani innych twardych materiałów, które mogłyby uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu podgrzewacza lub patelnek grilla raclette. Należy korzystać wyłącznie z dołączonych szpatułek.
- Unikać dotykania urządzenia oraz dołączonych akcesoriów podczas i tuż po użytkowaniu. Mogą one być bardzo gorące. Wolno dotykać jedynie uchwytu i pokrywy.
- Przy przenoszeniu urządzenia lub przekręcaniu podgrzewacza należy zachować ostrożność. Pryskający gorący olej może spowodować oparzenia.

## Umiejscowienie urządzenia

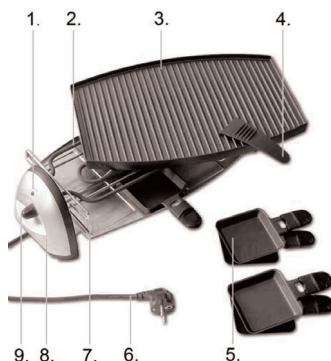
- Należy zawsze stawiać urządzenie na poziomej, suchej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Urządzenie należy zawsze ustawiać z dala od krawędzi blatu kuchennego oraz przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony, obrusy itp..

- Urządzenia nie wolno umieszczać ani przechowywać w pobliżu innych źródeł ciepła.
- Nie wolno zakrywać urządzenia.

## Przewód, wtyczka i gniazdko zasilania

- Należy regularnie sprawdzać, czy przewód i wtyczka są w dobrym stanie. Jeżeli zostały uszkodzone lub urządzenie spadło na podłogę, wpadło do wody bądź zostało w jakikolwiek inny sposób uszkodzone, nie wolno go używać.
- Jeżeli urządzenie lub wtyczka uległy uszkodzeniu, należy je dokładnie skontrolować, a w razie konieczności oddać do naprawy przez autoryzowanego technika. W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem. Nie wolno naprawiać urządzenia samodzielnie. Informacje na temat napraw gwarancyjnych można uzyskać w sklepie, w którym zakupiono urządzenie.
- Wyjąć wtyczkę z gniazdka podczas czyszczenia lub jeżeli urządzenie nie jest używane. Przy wyciąganiu wtyczki z gniazdka nie wolno ciągnąć za przewód. Należy trzymać za wtyczkę.
- Przewód sieciowy nie może zwiisać z krawędzi stołu lub blatu. Należy umieszczać go z dala od gorących przedmiotów i źródła otwartego ognia.
- Należy się upewnić, że nie ma możliwości potknięcia się o przewód zasilający albo przedłużacz.
- Przewodu sieciowego nie należy zawijać wokół urządzenia.

## PRZEWODNIK PO PODSTAWOWYCH ELEMENTACH SKŁADOWYCH URZĄDZENIA



- Wskaźnik nagrzewania
- Element grzewczy
- Podgrzewacz
- Szpatułki (4 sztuki załączone)
- Patelniczki raclette (8 sztuk załączonych)
- Przewód zasilający z wtyczką
- Podstawa
- Uchwyt
- Przycisk wyboru temperatury nagrzewania

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem (lub po długim okresie przechowywania) dokładnie wyczyścić urządzenie, a przed właściwym użyciem pozostawić włączone na około 10 minut (patrz poniższy rozdział Czyszczenie).

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieścić urządzenie w miejscu, w którym ma być użytkowane.
- Przekręcić podgrzewacz (3) tak, aby w górze znalazła się jego właściwa strona.
  - Gładka strona jest nadaje się doskonale do umieszczania na niej patelnek grilla raclette i zapewnia dobre przewodzenie ciepła do patelnek o płaskim dnie.
  - Strona żłobiona jest doskonała do smażenia steków, kotletów, sznycli itp.
  - Obie strony podgrzewacza posiadają wysoki brzeg, który zapobiega spływaniu oleju i tłuszczu na dolną część urządzenia lub na stół.
- Podłączyć podstawę (6) do zasilania i sprawdzić, czy gniazdo ścienne jest włączone.
- Włączyć, ustawiając przycisk regulacji temperatury (9) na zadanej temperaturze.
  - Wskaźnik nagrzewania (1) zaswieci się, a urządzenie zacznie się nagrzewać.
  - Po osiągnięciu przez urządzenie ustawionej temperatury, elementy grzewcze z termostatem (2) będą się automatycznie włączać i wyłączać w celu zachowania odpowiedniej temperatury. Wskaźnik nagrzewania będzie się włączał i wyłączał w tym samym czasie co element grzewczy.
  - Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia zawsze rozpoczynać od jego całkowitego nagrzania, ustawiając pokrętło w pozycji MAX.
  - Mozna następnie regulować temperaturę przy pomocy pokrętła
- Umieścić produkty żywnościowe na patelkach grilla raclette (5) lub bezpośrednio na podgrzewaczu.
- Patelneki grilla raclette można wykorzystywać do smażenia na podgrzewaczu lub umieścić na tacce (7) znajdującej się pod elementem grzewczym, aby skorzystać z funkcji przypiekania żywności od góry. Wypróbuj różne metody.
- Do odwracania produktów żywnościowych i sprawdzania stopnia ich upieczenia podczas przygotowywania potraw używać załączonych szpatulek (4).
- Po zakończeniu użytkowania przekręcić pokrętło temperatury do pozycji MIN i odłączyć urządzenie od zasilania. Nie przenosić urządzenia do momentu, aż całkowicie wystygnie.

**WAŻNE!** Podgrzewacz i patelneki grilla raclette pokryte są specjalną powłoką zapobiegającą przywieraniu. Dlatego do przygotowywania potraw potrzebna jest jedynie niewielka ilość tłuszczu. Nie stosować metalowych przyrządów ani innych twardych materiałów, które mogłyby uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

## Wskazówki

- Nazwa Raclette pochodzi od nazwy półtwardego sera szwajcarskiego, doskonałego do topienia i zapiekania. Inne rodzaje sera, takie jak irlandzki cheddar czy ser feta również nadają się do przygotowywania na grillu raclette.
- Spróbuj mięsa i warzyw usmazonych na patelni raclette na podgrzewaczu, posypanych startym serem i zapieczonych pod grzałką.
- Mozna także wymieszać wszystkie składniki ze smietaną czy jajkami tak, aby powstało coś w rodzaju omleta.
- Grill raclette jest również doskonały do przygotowywania dan niskotłuszczowych, takich jak indyk czy krewetki – jest mnóstwo różnych możliwości!

## Przechowywanie

Przed odłożeniem na miejsce przechowywania upewnij się, że urządzenie jest czyste i suche. Unikaj stosowania twardych, ostro zakończonych przyrządów na podgrzewaczu czy patelkach raclette, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki zapobiegającej przywieraniu.


## CZYSZCZENIE

Podczas czyszczenia urządzenia należy uwzględnić następujące zalecenia:

- Przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie zanurzaj w wodzie ani żadnych innych płynach.
- Do czyszczenia elementów wewnętrznych lub zewnętrznych urządzenia nie należy stosować proszków ściernych, skrobaczek metalowych ani innych silnych środków czyszczących, gdyż mogą one porysować powierzchnię.
- Przetrzeć dobrze odciśniętą szmatką namoczoną w ciepłej wodzie. Można dodać odrobine detergentu, jeżeli urządzenie jest mocno zabrudzone.
- Upewnij się, że do złącza w podstawie oraz do otworu na spodzie urządzenia nie dostała się woda.

## INFORMACJA O UTYLIZACJI I RECYKLINGU PRODUKTU

Ten produkt marki Adexi oznaczony jest następującym

symbolem: 

Oznacza on, że produktu nie należy wyrzucać wraz z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego, ponieważ zużyty sprzęt elektroniczny należy utylizować osobno.

Zgodnie z dyrektywa WEEE (w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego), każde państwo członkowskie zapewni właściwą zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prywatne gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych państwach członkowskich można zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, u którego dokonano zakupu, pod warunkiem zakupu nowych produktów. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy zwrócić się do sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

## **WARUNKI GWARANCJI**

Gwarancja nie obowiązuje:

- jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji,
- jeżeli urządzenie zostało naruszone przez osoby nieupoważnione;
- jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone;
- jeżeli uszkodzenie urządzenia miało miejsce na skutek zakłóceń w działaniu sieci elektrycznej

Z uwagi na ciągłe doskonalenie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedzenia.

## **PYTANIA I ODPOWIEDZI**

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących korzystania z urządzenia, na które odpowiedzi nie można odnaleźć w niniejszej instrukcji, zapraszamy na naszą stronę internetową [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu).

Wejdź do menu "Consumer Service", kliknij "Question & Answer", aby zobaczyć najczęściej zadawane pytania.

Mozesz także znaleźć tam dane kontaktowe w razie konieczności skonsultowania z nami kwestii technicznych, napraw, spraw związanych z akcesoriami i częściami zamiennymi.

## **IMPORTER**

Adexi Group  
[www.adexi.eu](http://www.adexi.eu)

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.