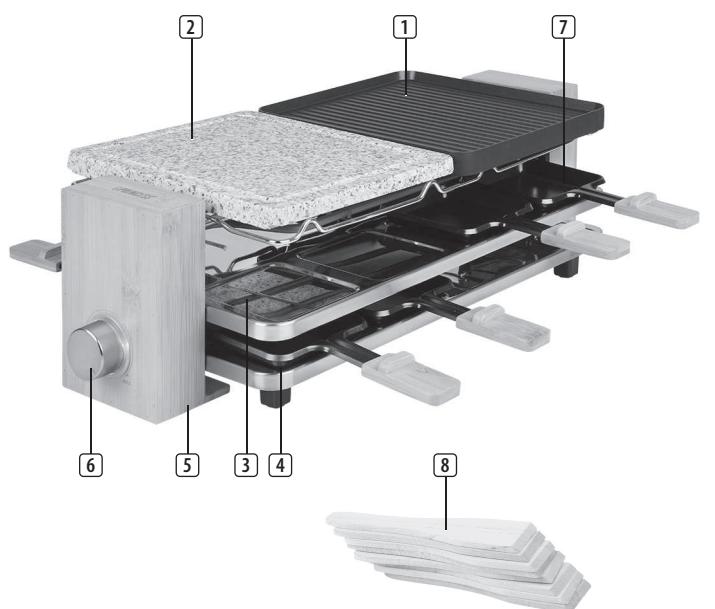




RACLETTE Pure 8
01.162955.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIPCIÓN DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ



EN Instruction manual

Safety

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- To prevent fire or shock hazard do not expose this appliance to rain or moisture.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.

PARTS DESCRIPTION

- Reversible baking plates grill/flat
- Stone grill plate
- Baking deck
- Parking deck
- Base
- Adjustable thermostat with light ring
- Baking pan
- Wooden spatulas

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
 Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
 Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 230V~ 50/60Hz).
 When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This smell is only temporary and will soon fade.

USE Assembly Instructions

- Place the base on a clean, flat surface where you are intending to cook.
 The cooking plates has two sides:
 - The side with a ribbed surface is intended for grilling steaks, hamburgers, chicken, seafood and vegetables.
 - The side with the smooth surface is perfect for frying bacon, eggs, pancakes, French toast and toasted sandwiches (see figure III).
 Choose the side you intend to cook on and place the plate on the base with the chosen side facing up. It is important that you place the plate onto the base correctly.
 You can also choose to place the stone grill plate instead of one of the reversible grill plates.
 Plug the cord into a wall outlet. You are now ready to start cooking.

Operating Instructions

- Once your grill is assembled properly and you are ready to start cooking, turn the temperature control switch to the desired temperature setting.
 Do not use anything metal, to avoid damaging the non-stick coating.
 When you put your food on the griddle, make sure you will turn it regularly.
 Do not pierce the meat; this makes it lose some of its juices and some of its flavour.
 During cooking, any bits of food left behind should be removed immediately to prevent them from sticking onto the plate.
 Never put frozen food on the grill plate, the heat shock could damage the plate.
 Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- During heating minor cracks may arise in the stone grill plate, it is by the natural expansion of the stone. They have no effect on the functioning of the device.
- Never preheat the device for longer than 30 minutes; the stone grill plate will be too hot for optimal use.
- It is advisable to grease the stone grill plate with vegetable oil lightly and sprinkle it with some salt after preheating. It reduces the sticking on the stone grill plate.
- If the device is used a few times, the stone gets a permanent dark color.
- Baking pans**
- Put the ingredients in the pans. If required, add a little oil or butter.
- The pans can also be used to cook meat, make sure it is sliced thin.
- When you will not use the pans, you can park them on the parking deck.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
 • Wipe the inside and the edges of the appliance with a paper towel or a cloth.
 • Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
 • Clean the baking pans by hand. Never soak the bamboo grips of the baking pans in water or any other liquid and never put the baking pans in the dishwasher. The baking pans are not dishwasher proof.
 • After cleaning the baking pans, always dry them with a towel and let them dry in the air with the grip on top.
 • Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
 • Never immerse the electrical appliance in water or any other liquid. The appliance is not dishwasher proof.
 Precautionary measures for cleaning the stone grill plate
 • The stone grill plate is a natural product. Each stone is unique and depending on the degree of porosity, one stone absorbs more water than the other. A stone immersed in water can break when it is heated during the next use.
 • Never immerse the hot or cold stone in water. Wash the fully cooled stone with lukewarm water and clean it with a scouring pad. Dry thoroughly.
 • Avoid using detergents and other cleaning products.
 • The stone grill plate is not dishwasher safe.

ENVIRONMENT

- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at www.princesshome.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaren te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Het apparaat niet aan regen of vocht blootstellen om brand- of schokgevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personenkeukens in winkels, kantoren en andere werkgevingen.

- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

ONDERDELENBESCHRIJVING

- Omkraanbare bakplaten grill/flat
- Stenen grillplaat
- Bakplaat
- Houddek
- Basis
- Regelbare thermostaat met lichtgevende ring
- Bakpan
- Houten spatel

VORHER HET EERSTE GEBRUIK

- Heal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlonk, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrij ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Steek de stekker van de stroomkabel in het stopcontact. (Opmerking: controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de plaatselijke spanning voordat je het apparaat aansluit. Spanning 230V~ 50/60Hz).
- Als het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet, ontstaat een lichte geur. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is maar tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.

GEBRUIK

Montage-instructies

- Plaats de basis op een schone, vlakke ondergrond op de plaats waar u van plan bent te koken.
- De kookplaten hebben twee zijden:
 - De zijde met een geribbelde oppervlak is bedoeld voor het grillen van groenten, biefstukken, hamburgers, kip, vis en schaaldieren.
 - De zijde met het gladde oppervlak is perfect voor het bakken van spek, eieren, pannenkoeken, wientelteefjes en tosti's (zie figuur III).

- Plaats de plaat op de basis met de benodigde zijde naar boven. Het is belangrijk dat u de plaat op de juiste wijze op de basis plaatst.
- U kunt er ook voor kiezen om de stenen grillplaat te gebruiken in plaats van de omkraanbare grillplaten.
- Stuit het netsnoer aan op een geraad stopcontact. U kunt nu beginnen met het bereiden.

- Gebruiksaanwijzing
 Draai de temperatuurschakelaar naar de gewenste temperatuurstand zodra uw grill goed is gemonteerd en u kunt beginnen met het bereiden.
- Gebruik geen metalen voorwerpen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag wordt beschadigd.
- Als u uw voedsel op de grillplaat legt, zorg er dan voor dat u het regelmatig omkeert.

- Doorboor het vlees niet; dit zorgt ervoor dat het vlees zijn sappen en zijn smak verliest.
- Gedurende het bereiden moeten alle achtergebleven stukjes voedsel direct worden verwijderd, zodat deze niet aan de plaat blijven vastplakken.
- Leg nooit bevroren voedsel op de grillplaat; de hitteschok kan de plaat beschadigen.

- Stenen grillplaat
 Leg nooit bevroren ingrediënten op de stenen grillplaat.
- Plaats nooit materiaal tussen de stenen grillplaat en het verwarmingselement.
- Leg de stenen grillplaat op de roosters met de glanzende kant naar boven. Leg de koude steen nooit op een voorverwarm apparaat.

- Tijdens het opwarmen kunnen er kleine scheurtjes in de stenen grillplaat ontstaan door de natuurlijke uitzetting van de steen. Zij hebben geen invloed op de werking van het apparaat.
- Verwarm het toestel nooit langer dan 30 minuten voor de stenen grillplaat wordt dan te heet voor optimaal gebruik.
- Het is raadzaam de steengrillplaat na het voorverwarmen lichtjes in te vetten met plantaardige olie en te bestrooiën met wat zout. Dat vermindert het kleven aan de stenen grillplaat.
- Als het apparaat een paar keer gebruikt is, krijgt de steen een donkere blijvende verkleuring.

- Bakpannetjes
 Doe de ingrediënten in de pannetjes. Voeg indien gewenst een beetje olie of boter toe.
- De pannetjes kunnen ook worden gebruikt om vlees te bereiden, mits dun gesneden.
- Indien u de pannetjes niet gebruikt, kunt u ze parkeren op het parkeerdek.

- Reiniging en onderhoud
 Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.

- Reinig de binnenkant en de randen van het apparaat met een stuk keukenpapier of een zachte doek.

- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of staalwol, die het apparaat beschadigen.

- Reinig de bakpannetjes met de hand. Dompel de bamboe handgrepen van de bakpannetjes nooit onder in water of andere vloeistoffen. Plaats de bakpannetjes nooit in de vaatwasser. De bakpannetjes zijn niet vaatwasserbestendig.

- Droog de bakpannetjes na het reinigen af met een handdoek en laat ze aan de lucht drogen met de handgreep naar boven.

- Reinig de binnenkant en de buitenkant niet met een schuurspons of met staalwol; dit beschadigt de oppervlakken.

- Dompel het elektrische apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.

- Voorzorgsmaatregelen voor het schoonmaken van de stenen grillplaat
 De stenen grillplaat is een natuurproduct. Elke steen is uniek en afhankelijk van de mate van porositeit neemt de ene steen meer water op dan de andere. Een in water ondergedompelde steen kan breken wanneer hij bij het volgende gebruik verwarmd wordt.

- De warme of koude steen nooit in water onderdompelen of in water laten weken. De volledig afgekoelde steen onder een straalje lauw water afspoelen en schoonmaken met een schuursponsje. Vervolgens goed afdrogen.

- De stenen grillplaat is niet vaatwasmachinebestendig.

- AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
 Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou la plastique de l'appareil.

- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.

- Branchez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de connecter l'appareil. Tension 230V~ 50/60Hz).

- Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur se dégage. Ceci est normal et gage d'une ventilation adéquate. Cette odeur est temporaire et disparaît vite.

UTILISATION Instructions d'assemblage

- Placez la base sur une surface propre et plane où vous pensez cuisiner.

- Les plaques de cuison ont deux faces :

- La face avec une surface rainurée est prévue pour griller steaks, hamburgers, poulet, fruits de mer et légumes.

- La face avec la surface lisse est parfaite pour frire œufs, bacon, pancakes, pain perdu et sandwichs toastés (voir figure III).

- Choisissez la face de cuison et placez la plaque sur la base avec cette face dirigée vers le haut. Il est important de placer la plaque correctement sur la base.

- Vous pouvez également choisir de placer la plaque de gril en pierre au lieu de l'une des plaques de gril réversibles.

- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale. Vous êtes fin prêt pour cuisiner.

Instructions d'utilisation

- Dès que votre grill est assemblé correctement et que vous êtes prêt à cuisiner, tournez le thermostat sur la température voulue

- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

- Lorsque des aliments sont posés sur la plaque, surveillez-les et retournez-les les temps en temps.

- Ne percez pas la viande ; elle se défait et perd un peu de son jus et de sa saveur.

- Tout résidu d'aliments restant après la cuisson doit être retiré immédiatement pour éviter qu'il adhère à la plaque chauffante.

- Ne jamais mettre d'aliments congelés sur la plaque chauffante, le choc thermique pourrait endommager la plaque.

- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Zur Vermeidung von Feuer und Stromschlag setzen Sie das Gerät nicht Regen oder Feuchtigkeit aus.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspeisen.
- In Gastrohäusern.

TEILEBESCHREIBUNG

- Wandbare Backplatten Grill/flach
- Steingrillplatte
- Grillrost
- Warmhalterost
- Basis
- Einstellbarer Thermostat mit Lichtring
- Backform
- Holzspatel

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME
• Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transport Sicherungen vom Gerät.
• Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
• Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen. Spannung 230V~ 50/60Hz).
• Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, entsteht ein leichter Geruch. Das ist normal, aber achten Sie auf ausreichende Belüftung. Der Geruch entsteht nur vorübergehend und wird bald verschwinden.

GEbraUCH
Montageanleitung
Stellen Sie den Gerätfuß auf eine saubere flache Oberfläche, auf der Sie kochen möchten.
• Die Kochplatten haben zwei Seiten:
- Diese Seite mit der gerippten Oberfläche dient zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen, Meeresfrüchten und Gemüse.
- Die Seite mit der glatten Oberfläche ist perfekt zum Braten von Speck, Eiern, Pfannkuchen, French Toast und getoasteten Sandwiches geeignet (siehe Abbildung III).

• Wählen Sie die Seite, auf der Sie kochen möchten, und legen Sie die Platte mit der gewählten Seite nach oben auf den Gerätfuß. Es ist wichtig, dass die Platte richtig auf den Gerätfuß gelegt wird.
• Sie können auch die Steingrillplatte anstelle einer der wendbaren Grillplatten verwenden.

• Stecken Sie den Netzstecker in eine Wandsteckdose. Sie können nun mit dem Kochen beginnen.

Bedienungsanleitung
• Sobald der Grill richtig zusammengebaut ist und Sie zum Kochen bereit sind, drücken Sie den Temperaturregelknopf auf die gewünschte Temperaturstufe.

• Keine Metallteile benutzen, um die Antihalt-Beschichtung nicht zu beschädigen.

• Die Speisen auf der Grillplatte beobachten und ab und zu umdrehen. Fleisch nicht einstechen; Fleischfett und Geschmack gehen verloren.

• Auf der Warmhalteplatte angehaftete Speisereste sollten während des Garvorgangs sofort beseitigt werden.

• Niemals Gefrierfut auf die Warmhalteplatte legen, der Hitzeschock kann die Platte beschädigen.

Steingrillplatte
• Legen Sie niemals gefrorene Zutaten auf die Steingrillplatte.

• Legen Sie niemals Material zwischen die Steingrillplatte und das Heizelement.

• Legen Sie die Steingrillplatte mit der glänzenden Seite nach oben auf die Gitterstäbe. Legen Sie den kalten Stein niemals auf ein vorgeheiztes Gerät.

• Während des Erhitzens können kleine Risse in der Steingrillplatte entstehen, dies liegt an der natürlichen Ausdehnung des Steins. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts.

• Heizen Sie das Gerät nie länger als 30 Minuten vor; die Steingrillplatte ist sonst zu heiß für eine optimale Nutzung.

• Es ist ratsam, die Steingrillplatte nach dem Vorheizen leicht mit Pflanzenöl einzufetten und mit etwas Salz zu bestreuen, das verringert das Anhaften auf der Steingrillplatte.

• Nachdem das Gerät mehrmals verwendet wurde, bekommt der Stein eine bleibende dunkle Farbe.

Backpinnen
• Füllen Sie die Zutaten in die Pfannen. Geben Sie bei Bedarf etwas Öl oder Butter hinzu.

• Die Pfannen können auch zum Garen von Fleisch verwendet werden, wenn es dünn geschnitten ist.

• Wenn Sie die Pfannen nicht benutzen, können Sie sie auf dem Parkdeck verstauen.

REINIGUNG UND PFLEGE

• Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

• Das Innere und die Ränder des Geräts mit einem Papiertuch oder einem weichen Tuch abwischen.

• Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

• Die Backpinnen von Hand reinigen. Niemals die Bambusgriffe der Backpinnen in Wasser oder einer anderen Flüssigkeit einweichen und niemals die Backpinnen im Geschirrspüler reinigen. Die Backpinnen sind nicht spülmaschinenfest.

• Die Backpinnen nach dem Reinigen immer mit einem Geschirrtuch abtrocknen und mit dem Griff nach oben an der Luft trocknen lassen.

• Die Innen- oder Außenseite nicht mit einem Topfreiniger oder Stahlwolle reinigen, weil sonst die Oberfläche beschädigt wird.

• Tauchen Sie die elektrische Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung der Steingrillplatte

• Die Steingrillplatte ist ein Naturprodukt. Jeder Stein ist einzigartig, und je nach dem Grad der Porosität nimmt ein Stein mehr Wasser auf als ein anderer. Ein in Wasser getauchter Stein kann zerbrechen, wenn er beim nächsten Gebrauch erhitzt wird.

• Tauchen Sie niemals den heißen oder kalten Stein in Wasser. Waschen Sie den vollständig abgekühlten Stein mit lauwarmem Wasser und reinigen Sie ihn mit einem Topfreiniger. Gründlich abtrocknen.

• Verwenden Sie keine Waschmittel oder andere Reinigungsprodukte.

• Die Steingrillplatte ist nicht spülmaschinenfest.

Umwelt

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Haushalt entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben

werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Geräteleisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support
Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf www.princesshome.eu

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

• Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
• Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
• Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
• El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.

• El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
• Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
• Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

• Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

• Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.

• Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.

• El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

• Para evitar el peligro de fuego o descarga eléctrica, no exponga este dispositivo a la lluvia o humedad.

• Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo casa de huéspedes.
- Granjas.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Planchas reversibles/lisas
- Plancha de piedra
- Horno de panadería
- Bandeja de almacenamiento
- Base
- Termostato ajustable con anillo luminoso
- Bandeja para hornear
- Espátulas de madera

ANTES DEL PRIMER USO

Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.

• Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.

• Introduzca el cable en el enchufe. (Nota: Antes de conectar el aparato, compruebe que el voltaje indicado coincide con el voltaje local. Voltaje 230V~ 50/60 Hz).

• Cuando el dispositivo se encienda por primera vez, se produce un ligero olor. Es algo normal, asegure una ventilación adecuada. Este olor es solo temporal y pronto desaparecerá.

USO

• Coloque la base sobre una superficie plana y limpia donde deseé cocinar.

• Las placas de cocción tienen dos lados:

- El lado con la superficie estriada es para hacer bistecs, hamburguesas, pollo, marisco y verduras.
- El lado con la superficie lisa es perfecto para freír bacon, huevos, tortitas, torrijas y sándwiches tostados (véase la figura III).

• Elija el lado con el que desea cocinar y coloque la placa sobre la base con el lado elegido mirando hacia arriba. Es importante que coloque la placa sobre la base correctamente.

• También puede poner la plancha de piedra, en lugar de una de las planchas reversibles.

• Enchufe el cable en una toma de pared. Ya está listo para empezar a cocinar.

Instrucciones de funcionamiento

• Una vez montado correctamente el grill ya está listo para empezar a cocinar. Sitúe el interruptor de control de temperatura en el ajuste de temperatura deseado.
• No utilice nada metálico para evitar dañar las capas anti adherentes.
• Cuando ponga comida sobre la plancha, vigílela y girela de vez en cuando.
• No pinche la carne ya que así se perderán parte de sus jugos y también parte de su sabor.

• Durante la cocción, los restos de comida que queden se deberán retirar inmediatamente para evitar que se peguen a la placa de calor.

• No ponga nunca comida congelada sobre la placa de calor ya que el contraste podría dañar la placa.

Plancha de piedra

• No ponga ingredientes congelados sobre la plancha de piedra.

• No ponga ningún material entre la plancha de piedra y el elemento de calentamiento.

• Ponga la plancha de piedra con la parte brillante hacia arriba, sobre las barras. No ponga la piedra fría sobre un dispositivo precalentado.

• Durante el calentamiento, podrían aparecer pequeñas grietas en la plancha de piedra debido a la expansión natural de la piedra. No tienen ningún efecto sobre el funcionamiento del dispositivo.

• No recienda el dispositivo durante más de 30 minutos; la plancha de piedra se calienta rápidamente.

• Se recomienda engrasar ligeramente la plancha de piedra con aceite vegetal y echarle un poco de sal después de cocinarla para reducir las posibilidades de que la comida se pegue a la plancha de piedra.

• Si el dispositivo se utiliza unas pocas veces, la piedra se volverá de color oscuro.

Bandejas para hornear

• Ponga los ingredientes en las sartenes. Si es necesario, añada un poco de aceite o mantequilla.

• Las bandejas también se pueden utilizar para cocinar carne, siempre se que corté muy fina.

• Cuando no utilice las bandejas, puede estacionarlas en la cubierta de estacionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrie.

• Limpie el interior y los bordes del aparato con una toallita de papel o un paño suave.

• Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarán el aparato.

• Limpie a mano las bandejas para hornear. Nunca ponga en remojo las asas de bambú de las bandejas para hornear en agua ni ningún otro líquido y nunca las meta en el lavavajillas. Las bandejas para hornear no se pueden lavar en lavavajillas.

• Tras la limpieza de las bandejas para hornear, séquelas siempre con un paño y dejé que se sequen al aire en la parte superior.

• No limpie el interior ni el exterior con estropajos abrasivos ni con lana de acero ya que podría dañar el acabado.

• Nunca sumerja el aparato eléctrico en agua ni en ningún otro líquido. Este aparato no se puede lavar en el lavavajillas.

• Medidas de precaución para limpiar la plancha de piedra

• La plancha de piedra es un producto natural. Cada piedra es única y, en función del grado de porosidad, una piedra absorbe más agua que otra.

• Una piedra que se mete en el agua se puede romper si se calienta la siguiente vez que se lava.

• Nunca sumerja una piedra caliente o fría en agua. Lave la piedra cuando esté completamente frías con agua templada y limpia con un estropajo.

• Nunca sumerja una piedra en agua ni en ningún otro líquido.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

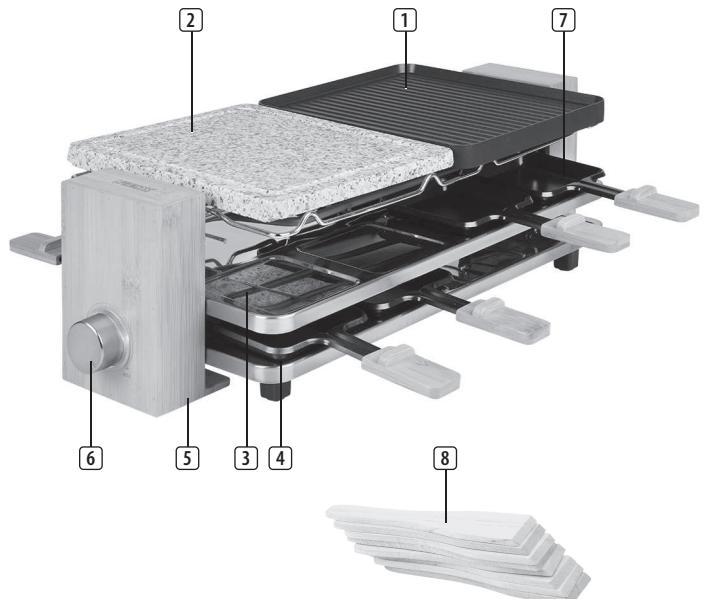
• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.

• Una piedra que se ha quedado seca, seca la piedra con agua fría.



RACLETTE Pure 8
01.162955.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SUČÁSTÍ



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsysteem.
- För att förhindra brand eller elektriska stötar utsätt inte denna apparat för regn eller fukt.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personer i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
 - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.

BESKRIVNING AV DELAR

- Vändbara ugnsplåtar grill/platta
- Stengrillplatta
- Bakservis
- Parkeringsnivå
- Basenhåll
- Justerbar termostat med ljusring
- Ugnstast form
- Träredskap

FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta upp apparaten och tillbehören ur lädan. Avlägsna klistermärken, skyddsfoljor och plast från apparaten.
- Placer enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Sätt i sladden i eluttaget (OBS!: Se till att spänningen innan enheten ansluts. Spänning 230V~ 50/60Hz).
- När enheten sätts på första gången uppstår en svag lukt. Detta är helt normalt. Sörj för god ventilation. Lukten är bara tillfällig och försvinner snart.

ANVÄNDNING

Monteringsinstruktioner

- Placer basen på en ren, platt yta där du önskar att laga mat.
- Monteringsplåtar har två sidor:
 - Sidan med en röfladd tyta är avsedd för att grilla steke, hamburgare, kyckling, skaljord och grönsaker.
 - Sidan med en slät yta är perfekt för att steka bacon, ägg, pannkakor, French toast och rostade makrötter (se figur III).
- Välj den sida du avser att laga på och placera plåten på basen med vrida uppåt. Det är viktigt att du placerar plåten på basen korrekt.
- Man kan också välja att sätta dit stengrillplattan istället för någon av de vändbara grillplattorna.
- Sätt in kontakten i ett vägguttag. Du är nu redo att börja laga mat.

Driftinstruktioner

- När din grill är monterad ordentligt och du är redo att börja laga mat, sätt temperaturbyttern till önskad temperaturinställning.
- Använd ingenting i metall för att undvika skada på non-stick ytan.
- När du lägger din mat på hälen övervakar den och vänd regelbundet. Stick in häl i köttet; detta gör att förlorar en del av sin köttfasa och smak.
- Under tillagningen, ska varje liten restbit tas bort omgående så det inte fastnar på den plattan.
- Lägg aldrig frusna mat på grillplattan; värmeträskan kan skada plattan.

Stengrillplatta

- Placer aldrig frusna ingredienser på stengrillplattan.
- Placer aldrig material mellan stengrillplattan och värmeträskan.
- Placer stengrillplattan med den glatta sidan upp på metallstångerna. Stål aldrig den kalla stången på en frysprångverk.
- Under uppvärmning kan det uppstå små sprickor i stengrillplattan vilket beror på den naturliga expansionen av stenen. Det har ingen betydelse för enhetens funktion.
- Frysprångverk aldrig enheten i längre än 30 minuter. Stengrillplattan blir för varm för optimal bruk.
- Vi rekommenderar att stengrillplattan smörjs i lätt med vegetabilisk olja och det strös över lite salt efter frysprångverket, det gör att det inte fastnar så latt på plattan.
- När enheten har använts några gånger får stenen en permanent mörk färg.

Bäckpannor

- Lägg ingredienser i en pannora. Om sá erfördras, tillsätt lite olja eller smör.
- Pannora kan också användas för att tillaga kött förstursatt att den skurits i tunna skivor.
- När du inte använder pannora, kan du ställa den på parkeringsstället.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vändta tillbaka till apparaten har svalnat.
- Torka av insidan och kanterna på apparaten med en pappershandduk eller mjuk tygbet.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kokväskor eller (av Scotch-Brite-typ) eller stålslida. Sådana artiklar skadar apparaten.
- Rengör bakstället för hand. Blöd aldrig ner bakpannornas bambuhåndtag med vatten eller annan vätska och ställ dem aldrig i diskmaskin. Bakpannorna går inte att disk i diskmaskin.
- Efter rengöring av bakpannorna, torka av dem med en handduk och låt dem torka i luften med handtagen längst upp.
- Rengör inte insidan eller utslutan med någon aggressiv svamp eller stålslida eftersom det skadar ytan.
- Sånn aldrig ner den elektriska apparaten i vatten eller annan vätska. Apparaten är inte maskindisk.
- Forsiktighetstålslida för rengöring av stengrillplattan
- Stengrillplattan är en naturlig produkt. Varje sten är unik och beroende på hur porös materialet är absorberar en sten mer vatten än en annan. En sten som sänks ner i vatten kan gå sönder nästa gång den vårs upp.
- Sånn aldrig ner den varma eller kalla stenen i vatten. Tävla den helt avsvalnade stenen med ljummet vatten och en skrubbsvamp. Torka och torka.
- Undvik att använda diskmedel och andra rengöringsprodukter
- Stengrillplattan kan inte diskas i maskin.

OMGIVNING

- Denna apparat ska ej längs bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningstation för elektrisk och elektrisk hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, belyser återvinning och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna vad det finns insamlingsställen.

Support

Du hittar allt tillgänglig information och reservdelar på www.princesshome.eu

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- För att förhindra brand eller elektriska stötar utsätt inte denna apparat för regn eller fukt.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personer i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
 - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.

BESKRIVNING AV DELAR

- Vändbara ugnsplåtar grill/platta
- Stengrillplatta
- Bakservis
- Parkeringsnivå
- Basenhåll
- Justerbar termostat med ljusring
- Ugnstast form
- Träredskap

FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta upp apparaten och tillbehören ur lädan. Avlägsna klistermärken, skyddsfoljor och plast från apparaten.
- Placer enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Sätt i sladden i eluttaget (OBS!: Se till att spänningen innan enheten ansluts. Spänning 230V~ 50/60Hz).
- När enheten sätts på första gången uppstår en svag lukt. Detta är helt normalt. Sörj för god ventilation. Lukten är bara tillfällig och försvinner snart.

ANVÄNDNING

Monteringsinstruktioner

- Placer basen på en ren, platt yta där du önskar att laga mat.
- Monteringsplåtar har två sidor:
 - Sidan med en röfladd tyta är avsedd för att grilla steke, hamburgare, kyckling, skaljord och grönsaker.
 - Sidan med en slät yta är perfekt för att steka bacon, ägg, pannkakor, French toast och rostade makrötter (se figur III).
- Välj den sida du avser att laga på och placera plåten på basen med vrida uppåt. Det är viktigt att du placerar plåten på basen korrekt.
- Man kan också välja att sätta dit stengrillplattan istället för någon av de vändbara grillplattorna.
- Sätt in kontakten i ett vägguttag. Du är nu redo att börja laga mat.

Driftinstruktioner

- När din grill är monterad ordentligt och du är redo att börja laga mat, sätt temperaturbyttern till önskad temperaturinställning.
- Använd ingenting i metall för att undvika skada på non-stick ytan.
- När du lägger din mat på hälen övervakar den och vänd regelbundet. Stick in häl i köttet; detta gör att förlorar en del av sin köttfasa och smak.
- Under tillagningen, ska varje liten restbit tas bort omgående så det inte fastnar på den plattan.
- Lägg aldrig frusna mat på grillplattan; värmeträskan kan skada plattan.

Stengrillplatta

- Placer aldrig frusna ingredienser på stengrillplattan.
- Placer aldrig material mellan stengrillplattan och värmeträskan.
- Placer stengrillplattan med den glatta sidan upp på metallstångerna. Stål aldrig den kalla stången på en frysprångverk.
- Under uppvärmning kan det uppstå små sprickor i stengrillplattan vilket beror på den naturliga expansionen av stenen. Det har ingen betydelse för enhetens funktion.
- Frysprångverk aldrig enheten i längre än 30 minuter. Stengrillplattan blir för varm för optimal bruk.
- Vi rekommenderar att stengrillplattan smörjs i lätt med vegetabilisk olja och det strös över lite salt efter frysprångverket, det gör att det inte fastnar så latt på plattan.
- När enheten har använts några gånger får stenen en permanent mörk färg.

Bäckpannor

- Lägg ingredienser i en pannora. Om sá erfördras, tillsätt lite olja eller smör.
- Pannora kan också användas för att tillaga kött förstursatt att den skurits i tunna skivor.
- När du inte använder pannora, kan du ställa den på parkeringsstället.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vändta tillbaka till apparaten har svalnat.
- Torka av insidan och kanterna på apparaten med en pappershandduk eller mjuk tygbet.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kokväskor eller (av Scotch-Brite-typ) eller stålslida. Sådana artiklar skadar apparaten.
- Rengör bakstället för hand. Blöd aldrig ner bakpannornas bambuhåndtag med vatten eller annan vätska och ställ dem aldrig i diskmaskin. Bakpannorna går inte att disk i diskmaskin.
- Efter rengöring av bakpannorna, torka av dem med en handduk och låt dem torka i luften med handtagen längst upp.
- Rengör inte insidan eller utslutan med någon aggressiv svamp eller stålslida eftersom det skadar ytan.
- Sånn aldrig ner den elektriska apparaten i vatten eller annan vätska. Apparaten är inte maskindisk.
- Forsiktighetstålslida för rengöring av stengrillplattan
- Stengrillplattan är en naturlig produkt. Varje sten är unik och beroende på hur porös materialet är absorberar en sten mer vatten än en annan. En sten som sänks ner i vatten kan gå sönder nästa gång den vårs upp.
- Sånn aldrig ner den varma eller kalla stenen i vatten. Tävla den helt avsvalnade stenen med ljummet vatten och en skrubbsvamp. Torka och torka.
- Undvik att använda diskmedel och andra rengöringsprodukter
- Stengrillplattan kan inte diskas i maskin.

OMGIVNING

- Denna apparat ska ej längs bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningstation för elektrisk och elektrisk hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, belyser återvinning och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna vad det finns insamlingsställen.

Support

- Prawidłowy złożenie grilla i przygotowaniu się do rozpoczęcia gotowania, przezkieruj regulator temperatury na ustawienie żądanej temperatury.
- Nie wolno używać żadnych metalowych przyborów, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki.
- Po położeniu przygotowanego produktu na płytce do pieczenia należy go regularnie sprawdzać i od czasu do czasu obierać.
- Mięsa nie należy nakluwać; powoduje to utratę części soków, a przez to smaku.
- Wszelkie pozostałości pieczywko kolejno posypywać na płytę do pieczenia.
- Na płytę grzewczą nie należy nigdy kłaść zamrożonych produktów, ponieważ duża różnica temperatur może być przyczyną uszkodzenia płyt.

Kamienna płytka grillowa

- Nigdy nie kłaść zamrożonych składników na kamiennej płycie grillowej.
- Nigdy nie wkładać materiału pomiędzy kamienią płytę grillową a elementem grzewczym.
- Umieść kamienną płytę grillową błyszczącą stroną do góry na kratach. Nigdy nie kłaść zimnego kamienia na rozgrzany urządzenie.
- Podczas grzania mogą powstawać drobne pęknięcia w kamiennej płycie grillowej; dzieje się tak z powodu naturalnego rozszerzania się kamienia.
- Nie mają wpływu na funkcjonowanie urządzenia.

Patelinie do pieczenia

- Umieść składniki w rondlach. W razie potrzeby dodaj trochę oliwy lub masła.
- Patelinie można także używać do pieczenia mięsa, o ile zostanie ono cokoowane.
- Jeżeli patelinie nie są używane, możesz umieścić je na półce do przechowywania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Pred czyszczeniem wyjmiecie z kabice z kryształu. Ze spotrebicie odstráňte nálepky, ochrannou foliu alebo plast.
- Umistite spotrebicie na rovný stabilní povrch a zajistete minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotrebicie. Tento spotrebicie není vhodný pro instalaci do skříně nebo na venkovní použití.

POKRYJENIE

- Nigdy nie zakrywaj urządzenia elektrycznego wodą ani żarówką.
- Pri prvom zapnutí spotrebicie se objeví mierný západ. To je normálne, záistite dostatočne vetranie. Tento západ je pouze dočasný a bryz.

POUŽITÍ

- Spotrebicie a písľudkovo vymieťte z kabice z kryształu. Ze spotrebicie odstráňte nálepky, ochrannou foliu alebo plast.
- Umistite spotrebicie na rovný stabilní povrch a zajistete minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotrebicie. Tento spotrebicie není vhodný pro instalaci do skříně nebo na venkovní použití.

PRED PRVÝM POUŽITIOM

- Spotrebicie a písľudkovo vymieťte z kabice z kryształu. Ze spotrebicie odstráňte nálepky, ochrannou foliu alebo plast.

- Umistite spotrebicie na rovný stabilní povrch a zajistete minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotrebicie. Tento spotrebicie není vhodný pro instalaci do skříně nebo na venkovní použití.

- Počas ohrevania môžu v kamennej grilovacej doske vzniknúť drobné trhlinky, je to spôsobené prirodzenou roztiažnosťou kamenná. Nemajú žiadny vplyv na fungovanie zariadenia.
- Nikdy nepredhrievajte zariadenie dlhšie ako 30 minút; kamenná grilovacia doska bude príliš horúca na optimálne používanie.
- Kamenný grilovaciu dosku sa odporúča po predhriati ľahko potrieť rastlinným olejom a posypať trochou soľi, znižuje sa tým prípekanie na kamennú grilovaciu dosku.
- Ak sa zariadenie niekoľko krát použije, kameň trvalo stnavne.

Panvičky na opekanie

- Ingrediencie dajte do panvice. V prípade potreby pridajte trochu oleja či masla.
- Panvičky sa môžu používať aj na pečenie mäsa, ak je nakrájané na tenko.
- Pokial panvičky nepoužívate, môžete ich odložiť na odkladaciu dosku.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebici od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Vnútro a okraje zariadenia utrite papierovou utierkou alebo jemnou handričkou.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- Panvičky a opekanie umývajte ručne. Bambusové úchytky nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a panvičky na opekanie nikdy nedávajte do umývačky riadu. Panvičky na opekanie nie je vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Po vycistení panvičky na opekanie vždy osušte utierkou a nechajte ich uschnúť na vzdachu s úchytkou smerom nahor.
- Vnútorný a vonkajší povrch nečistite žiadnymi drsnými špongiami ani ocelovými drôtenkami, pretože by mohli poškodiť povrch.
- Elektrický spotrebici nie je vhodný do umývačky riadu. Bezpečnostné opatrenia na čistenie kamennej grilovacej dosky.
- Kamenná grilovacia doska je prírodný výrobok. Každý kameň je jedinečný a v závislosti od stupňa pôvodnosti jeden kameň absorbuje viac vody ako druhý. Kameň ponorený do vody sa môže pri ďalšom používaní pri rozohrievaní zlomiť.
- Nikdy neponárajte horúcu, alebo studený kameň do vody. Umývajte úplne vychladnutý kameň vlažnou vodou a vycistite ho drôtenkom.
- Dôkladne vysušte.
- Vyhýbajte sa použitiu čistiacich prostriedkov a rozpúšťadiel.
- Kamennú grilovaciu dosku nie je možné umývať v umývačke riadu.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotrebici nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebici. Tenký symbol na spotrebici, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebici je možné recyklovať. Recykláciou použitých domáčich spotrebičov výraznou miereu prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú mestské úrady.

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu)

• Ak sa zariadenie niekoľko krát použije, kameň trvalo stnavne.

• Panvičky sa môžu používať aj na pečenie mäsa, ak je nakrájané na tenko.

• Pokial panvičky nepoužívate, môžete ich odložiť na odkladaciu dosku.

• Pred čistením odpojte spotrebici od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.

• Vnútro a okraje zariadenia utrite papierovou utierkou alebo jemnou handričkou.

• Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.

• Panvičky a opekanie umývajte ručne. Bambusové úchytky nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a panvičky na opekanie nikdy nedávajte do umývačky riadu.

• Po vycistení panvičky na opekanie vždy osušte utierkou a nechajte ich uschnúť na vzdachu s úchytkou smerom nahor.

• Vnútorný a vonkajší povrch nečistite žiadnymi drsnými špongiami ani ocelovými drôtenkami, pretože by mohli poškodiť povrch.

• Elektrický spotrebici nie je vhodný do umývačky riadu. Bezpečnostné opatrenia na čistenie kamennej grilovacej dosky.

• Kamenná grilovacia doska je prírodný výrobok. Každý kameň je jedinečný a v závislosti od stupňa pôvodnosti jeden kameň absorbuje viac vody ako druhý. Kameň ponorený do vody sa môže pri ďalšom používaní pri rozohrievaní zlomiť.

• Nikdy neponárajte horúcu, alebo studený kameň do vody. Umývajte úplne vychladnutý kameň vlažnou vodou a vycistite ho drôtenkom.

• Dôkladne vysušte.

• Vyhýbajte sa použitiu čistiacich prostriedkov a rozpúšťadiel.

• Kamennú grilovaciu dosku nie je možné umývať v umývačke riadu.

• Pred čistením odpojte spotrebici od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.

• Vnútro a okraje zariadenia utrite papierovou utierkou alebo jemnou handričkou.

• Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.

• Panvičky a opekanie umývajte ručne. Bambusové úchytky nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny a panvičky na opekanie nikdy nedávajte do umývačky riadu.

• Po vycistení panvičky na opekanie vždy osušte utierkou a nechajte ich uschnúť na vzdachu s úchytkou smerom nahor.

• Vnútorný a vonkajší povrch nečistite žiadnymi drsnými špongiami ani ocelovými drôtenkami, pretože by mohli poškodiť povrch.

• Elektrický spotrebici nie je vhodný do umývačky riadu. Bezpečnostné opatrenia na čistenie kamennej grilovacej dosky.

• Kamenná grilovacia doska je prírodný výrobok. Každý kameň je jedinečný a v závislosti od stupňa pôvodnosti jeden kameň absorbuje viac vody ako druhý. Kameň ponorený do vody sa môže pri ďalšom používaní pri rozohrievaní zlomiť.

• Nikdy neponárajte horúcu, alebo studený kameň do vody. Umývajte úplne vychladnutý kameň vlažnou vodou a vycistite ho drôtenkom.

• Dôkladne vysušte.

• Vyhýbajte sa použitiu čistiacich prostriedkov a rozpúšťadiel.

• Kamennú grilovaciu dosku nie je možné umývať v umývačke riadu.