



**L'équipe 5five® vous remercie pour votre achat
et vous accompagne pour faciliter le rangement et l'organisation de votre intérieur.
Votre quotidien est notre inspiration ! Nous concevons des produits pensés pour vous,
fonctionnels et ingénieux, pour simplifier votre vie de tous les jours.
Parce qu'être bien chez soi n'a jamais été aussi essentiel : 5five Simply Smart®.**

The 5five® team would like to thank you for your purchase
and is here to help and support you with arranging and organising your home interior.
Your daily life is our inspiration! We create functional, ingenious products
made with you in mind and designed to simplify your everyday life.
5five Simply Smart®: Because feeling good at home has never been so essential.

Conditions d'entretien / Maintenance:

Essuyer avec un chiffon humide. Terminer en essuyant avec un chiffon sec. / Use a damp cloth. Wipe then with a dry cloth.

Notre service client à votre service / Our customer service team is here to help:

Contactez-nous sur <https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Partagez la photo de votre produit dans votre intérieur sur nos réseaux /
Share a photo of your product in your home interior on our social media channels



5five_france



5five_france

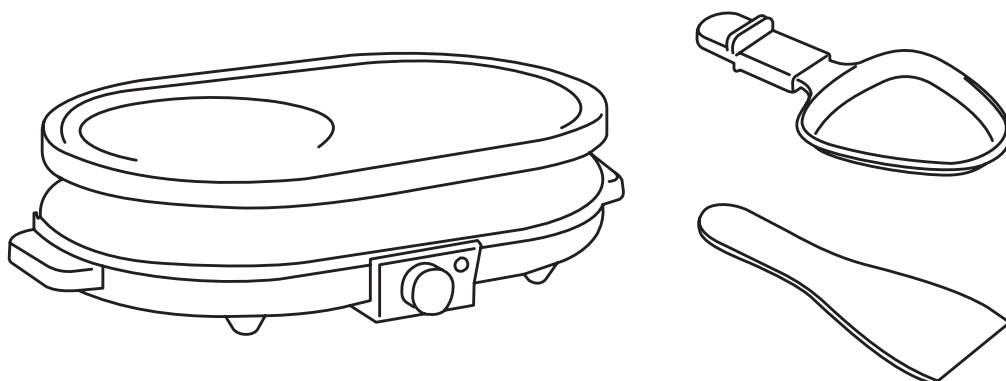
@5fivesimplysmart

Retrouvez nos produits sur : /
Find our products on:



www.5five.com

#204623 APPAREIL À RACLETTE 8P RACLETTE MACHINE 8P



PT : A equipa 5five® agradece a sua compra e ajuda-o(a) a arrumar e a organizar a sua casa. O seu quotidiano é a nossa inspiração! Concebemos produtos funcionais e inteligentes a pensar em si, para simplificar a sua vida quotidiana. Porque sentir-se bem em casa nunca foi tão importante: 5five Simply Smart®.

Manutenção:

Use um pano úmido. Limpe em seguida com um coágulo seco.

O nosso serviço de apoio ao

cliente está ao seu dispor:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Partilhe uma fotografia do seu produto em sua casa nas nossas redes sociais

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Encontre os nossos produtos em:

 www.5five.com

ES: El equipo 5five® le agradece su compra y le acompaña para ayudarle a ordenar y organizar su casa fácilmente.

¡Su vida cotidiana es nuestra inspiración! Diseñamos productos funcionales e ingeniosos con el único objetivo de simplificarle su día a día. Porque sentirse bien en casa nunca había sido tan importante: 5five Simply Smart®.

Mantenimiento:

Secar con un trapo húmedo.
Acabar secando con un trapo.

Nuestro servicio de

atención al cliente está a su disposición:

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Comparta una foto de su producto en el interior de su casa en nuestras redes

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Encuentre nuestros productos en:

 www.5five.com

DE: Das Team von 5five® dankt Ihnen für Ihren Einkauf und unterstützt Sie gerne mit Aufbewahrungslösungen, um Ihr Zuhause übersichtlich zu gestalten. Ihr Alltag ist unsere Inspiration! Für Sie entwerfen wir funktionale und einfallsreiche Produkte, die Ihren Alltag vereinfachen. Weil es noch nie so wichtig war, sich zu Hause wohlfühlen: 5five Simply Smart®.

Reinigung:

Mit einem sanftem
Reinigungsmittel angefeuchteten
Lumpe abtrocknen. Beenden, mit
einem trocknen Lumpen.

**Unser Kundenservice steht
zu Ihrer Verfügung:**

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Teilen Sie über unsere Netzwerke ein Foto
Ihres Produkts in Ihrem Zuhause

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Entdecken Sie unsere
Produkte auf:

 www.5five.com

NL: Het 5five®-team dankt u voor uw aankoop en kan u helpen uw huis gemakkelijker op te ruimen en te organiseren. Uw dagelijks leven is onze inspiratie! We ontwerpen functionele, ingenieuze producten met u in gedachten, om uw dagelijkse leven te vereenvoudigen. Omdat prettig leven in huis nog nooit zo essentieel is geweest: 5five Simply Smart®.

Reiniging:

Met een vochtige doek
schoonmaken. Op het einde
afdrogen met een droge doek.

**Onze klantenservice staat
voor u klaar:**

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Deel een foto van uw product bij u thuis op
onze netwerken

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Vind onze producten
op:

 www.5five.com

IT: Il team 5five® intende ringraziarvi per l'acquisto e può aiutarvi a riordinare e organizzare la casa. La vita quotidiana è la nostra ispirazione! Progettiamo prodotti ingegnosi e funzionali pensando a voi, per semplificarvi la vita di tutti i giorni.

Perché sentirsi bene a casa non è mai stato così importante: 5five Simply Smart®.

Manutenzione:

Utilizzare un panno
umido. Asciugare con un panno
asciutto.

**Il nostro servizio clienti
è a vostra completa
disposizione:**

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Convidete una foto del prodotto a casa
vostra sui nostri network

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Scoprite i nostri
prodotti su:

 www.5five.com

RU: Команда 5five® благодарит вас за покупку и готова помочь вам привести в порядок и организовать ваш дом. Ваша повседневная жизнь – вот источник нашего вдохновения! Мы разрабатываем функциональные и инновационные продукты, которые упрощают вашу повседневную жизнь. 5five Simply Smart®. Потому что еще никогда не было так важно хорошо чувствовать себя дома.

чистке:

протрите влажной тряпкой,
затем вытрите сухой тряпкой.

**Наша клиентская служба к
вашим услугам:**

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Поделитесь фотографией нашего товара
в интерьере вашего дома в наших сетях

 5five_france

 5five_france

@5fivesimplysmart

Вы найдете нашу
продукцию на:

 www.5five.com

PL: Zespół 5five® dziękuje za zakup i udzieli niezbędnej pomocy w uporządkowaniu i organizacji domu. Twoje codzienne życie stanowi dla nas inspirację! Projektujemy funkcjonalne i pomysłowe produkty z myślą o użytkownikach, aby uprościć ich codzienne życie. Dobrze samopoczucie w domu nigdy nie było tak ważne: 5five Simply Smart®.

Pielęgnacji:

Czy czyst wód lub szmatk zwil on
w wodzie. Wytrzyj such szmatk.

**Nasza obsługa klienta jest
do Twojej dyspozycji:**

<https://support.5five.com/hc/fr/requests/new>

@5fivesimplysmart

Udostępni zdjęcie produktu w swoim domu
na naszych profilach społecznościowych

 5five_france

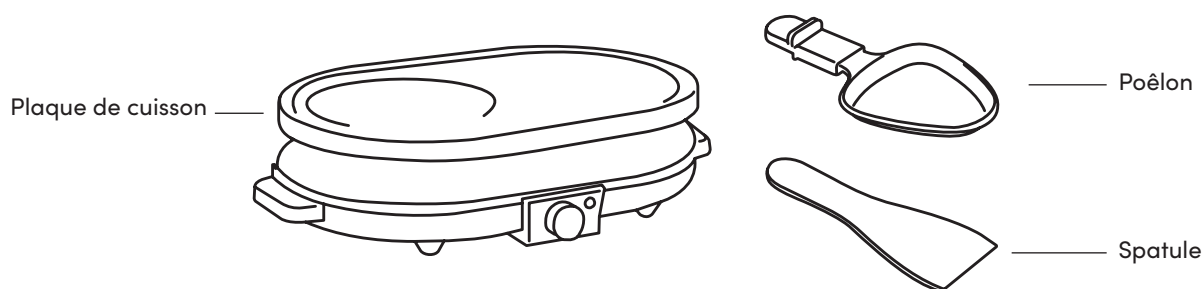
 5five_france

@5fivesimplysmart

Znajd nasze
produkty na:

 www.5five.com

INFORMATIONS A CONSERVER - A LIRE AVANT UTILISATION



AVANT UTILISATION

1. Veillez à ce que la ventilation autour de l'appareil soit suffisante.
2. L'appareil ne doit pas être posé sur une surface en bois non traitée. Posez l'appareil sur une surface horizontale et résistante à la chaleur.
3. Avant la première utilisation de l'appareil, faites-le fonctionner 10 minutes environ pour brûler les résidus de fabrication. Veillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation. L'appareil peut émettre un peu de fumée et une odeur caractéristique quand vous l'allumez pour la première fois. C'est un phénomène normal qui disparaît rapidement.

REALISEZ DES GRILLADES COMME UN VRAI CHEF :

Préparez votre viande à l'avance (sortez-la du réfrigérateur, laissez-la atteindre la température ambiante avant de la placer sur la plaque du gril), pour donner à votre viande un résultat plus uniforme. Cela empêchera également à la plaque du gril de se déformer si la viande et les autres ingrédients sont trop froids.

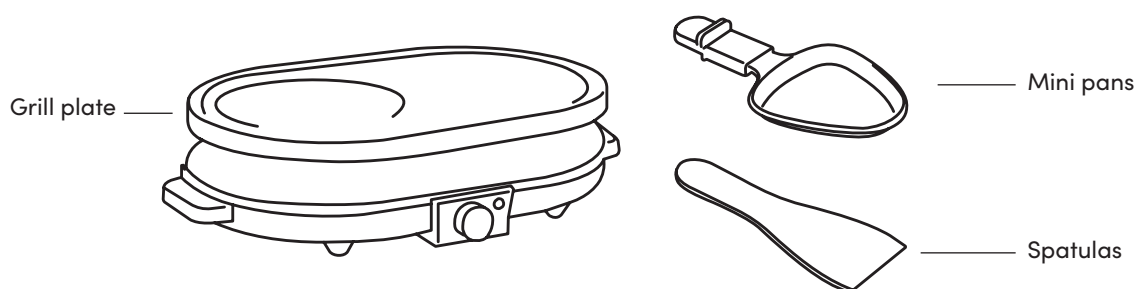
GRILLAGE

1. Placez l'appareil au milieu de la table.
 2. Coupez la viande en petits morceaux. Vous pouvez alors réduire le temps de cuisson.
 3. Allumez l'appareil en tournant le bouton de la température. Le voyant s'allume et l'appareil chauffe.
- REMARQUE: Lors de la première utilisation, appliquez quelques gouttes d'huile sur la plaque, puis essuyez l'huile en excès avec un chiffon sec.
4. Après que la plaque de gril a été préchauffée pendant environ 10 minutes, vous pouvez placer vos aliments sur la plaque de gril pour commencer la cuisson.
 5. Vous pouvez griller des toasts dans les pelles à raclette, des oeufs frais ou des pommes de terre et pleins d'autres choses encore. Griller la viande se fait sur la plaque chauffante .
- REMARQUE: Vous pouvez graisser les coupelles avant de les utiliser.
6. Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton de la température sur la position « 0 », puis débranchez l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Toujours débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de nettoyer.
2. N'immergez pas l'appareil dans de l'eau. Nettoyez l'appareil exclusivement avec un chiffon doux et humide. Enlevez les débris des éléments chauffants avec une brosse douce.
3. La plaque et l'ensemble des coupelles peuvent être lavées à l'eau. Si des taches subsistent, il est recommandé d'utiliser de l'eau savonneuse. La plaque de cuisson et les coupelles passent au lave-vaisselle.
4. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou des ustensiles pointus pour nettoyer l'appareil.

INFORMATION TO KEEP - READ BEFORE USE



BEFORE USE

1. Make sure that there is enough ventilation around the appliance.
2. The appliance should not be placed on an untreated wood surface. Place the appliance on a level and heat resistant surface.
3. Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

GRILL LIKE A REAL CHEF :

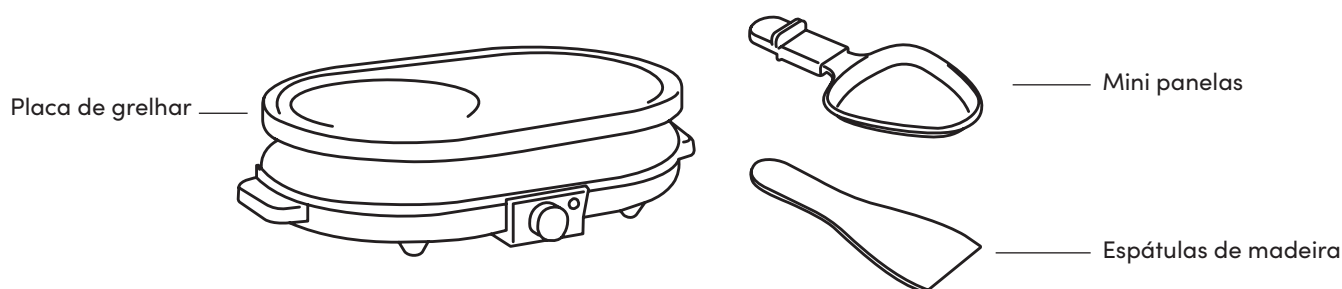
Preparing your meat in advance (take it out of the refrigerator, let it reach room temperature before you put it on the grill-plate) gives your meat a more even cooked result. It also prevents the grill-plate from deforming if the meat and other ingredients are too cold.

GRILL

1. Place the appliance in the middle of the table.
2. Cut the meat into small pieces. You can thus reduce the cooking time.
3. Turn on the unit by rotating the temperature switch. The indicator light illuminates and the appliance heats up.
NOTE: When first use, drop some oil on the surface of the plate and then wipe it off with dry cloth.
4. When the grill plate has preheated for about 10 minutes, you can put your food on the grill plate to start cooking.
5. You can grill toasts in the raclette pans, fry eggs or potatoes and many other things. Meat can be prepared on the grill plate.
NOTE: You can add some grease to mini pans before use.
6. To turn off the appliance, turn the temperature switch to position «0» and then unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always unplug the appliance and allow cooling before moving and/or cleaning.
2. Do not immerse the appliance in water. Clean the heating unit with a soft damp cloth only. Remove debris from the heating elements with a soft brush.
3. The plate and all the pans can be washed in water. If stains still appear, it is recommended to use soapy water. The grill plate and mini pans can be cleaned in a dishwasher.
4. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the appliance.

INFORMAÇÕES A GUARDAR - LEIA ANTES DE USAR**ANTES DA UTILIZAÇÃO**

1. Certifique-se de que há ventilação suficiente em redor do aparelho.
2. o aparelho não deverá ser colocado numa superfície de madeira não tratada. Coloque o aparelho numa superfície nivelada e resistente ao calor.
3. Utilize o aparelho antes da primeira utilização durante cerca de 10 minutos para queimar quaisquer resíduos de fabrico. Certifique-se de que há boa ventilação. O aparelho pode emitir algum fumo e um cheiro característico quando o liga pela primeira vez. Isto é normal e acaba por desaparecer.

GRELHE COMO UM VERDADEIRO COZINHEIRO :

Prepare a carne previamente (retire-a do frigorífico, deixe-a atingir a temperatura ambiente antes de a colocar na placa de grelhar). Isso cozinha a carne de forma mais uniforme. Também evita que a placa de grelhar fique deformada caso a carne e outros ingredientes estejam demasiado frios.

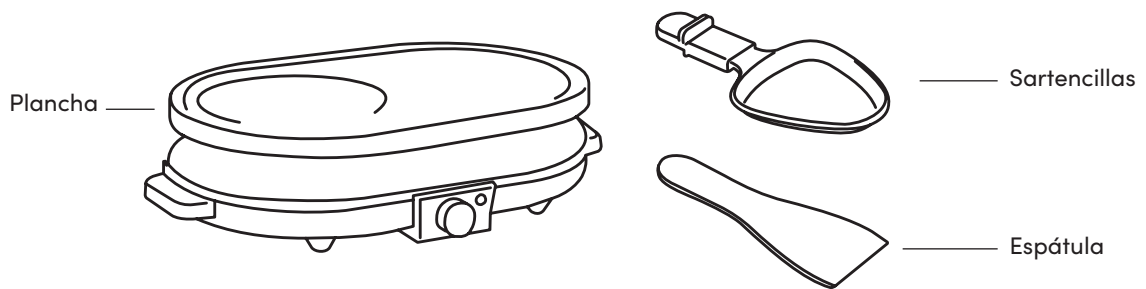
GRELHADO

1. Coloque o aparelho no meio da mesa.
2. Corte a carne em pequenos pedaços. Assim, reduz o tempo de cozedura.
3. Ligue o aparelho rodando o interruptor de temperatura. O indicador luminoso acende e o aparelho começa a aquecer.
NOTA: Quando utilizar pela primeira vez, passe algum óleo na superfície da placa e depois limpe com um pano seco.
4. Quando a placa de grelhar tiver pré-aquecido durante cerca de 10 minutos, pode colocar os alimentos na placa de grelhar para começar a cozinhar.
5. Pode grelhar tostas nas panelas de raclete, fritar ovos fritos ou batatas e muitas outras coisas. A carne pode ser preparada na placa de grelhar.
NOTA: Pode adicionar um pouco de gordura às mini panelas antes da utilização.
6. Para desligar o aparelho, rode o interruptor da temperatura para a posição «O» e, de seguida, retire a ficha da tomada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Retire sempre a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de o mover e/ou limpar.
2. Não coloque o aparelho dentro de água. Limpe a unidade de aquecimento apenas com um pano suave ligeiramente embebido em água. Retire os resíduos dos elementos de aquecimento com uma escova suave.
3. o prato e todas as panelas podem ser lavados em água. Se continuarem a aparecer manchas, recomendamos que use água com detergente. A placa de grelhar e as mini panelas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
4. Não use produtos de limpeza abrasivos nem utensílios afiados para limpar o aparelho. Não lave nenhuma parte do aparelho na máquina de lavar loiça.

INFORMACIÓN A CONSERVAR - LEER ANTES DE USAR



ANTES DE USAR

1. Asegúrese de que haya suficiente ventilación alrededor del aparato.
2. El aparato no debería colocarse sobre una superficie de madera no tratada. Coloque el aparato sobre una superficie nivelada y resistente al calor.
3. Antes de usar por primera vez, deje funcionar el aparato unos 10 minutos para quemar cualquier residuo del proceso de fabricación. Asegúrese de que haya una buena ventilación. El aparato puede emitir un poco de humo y un olor característico al encenderlo por primera vez. Esto es normal y desaparece al poco tiempo..

ASAA LA PARRILLAC ON UN COCINEROP ROFESIONA :

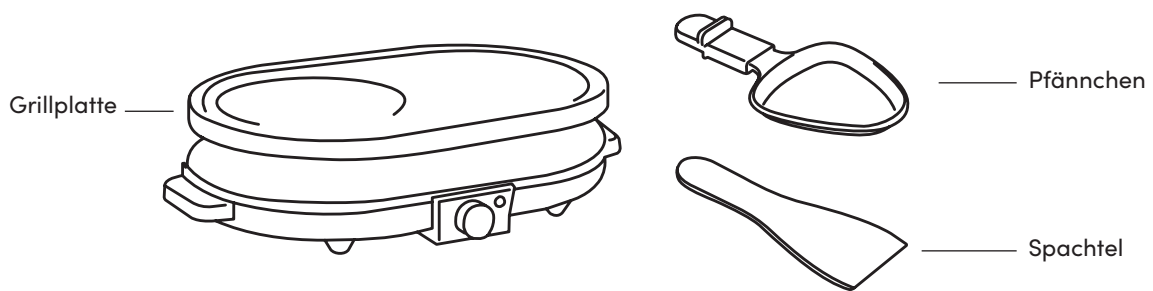
Preparar la carne con antelación (sacarla del frigorífico y esperar a que esté a temperatura ambiente antes de ponerla en la placa grill) hará que se cocine más uniformemente. También prevendrá la deformación de la placa grill al poner carne u otros ingredientes cuando están demasiado fríos.

EL GRILL

1. Coloque el aparato en el centro de la mesa.
2. Corte la carne en trozos pequeños para reducir el tiempo de cocción.
3. Encienda la unidad girando el mando de temperatura. La luz indicadora se iluminará y el aparato empezará a calentarse.
NOTA: Al usarlo por primera vez, vierta unas gotas de aceite sobre la superficie de la placa y pásele un paño seco.
4. Después de haberse calentado durante 5-7 minutos, puede poner la comida en la placa grill y empezar a cocinar.
5. Puede tostar pan en las sartencillas, freír huevos o patatas y muchas otras cosas. La carne puede cocinarse en la placa de grill.
NOTA: Si lo desea, puede añadir un poco de mantequilla en las sartencillas antes de usarlas.
6. Para apagar el aparato, gire el mando de la temperatura hasta la posición «MIN» y desenchúfelo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Siempre debe desenchufar el aparato y dejar que se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
2. No sumerja el aparato en el agua. Limpie la resistencia eléctrica utilizando solamente un paño húmedo. Quite la suciedad de las resistencias eléctricas con un cepillo suave.
3. La placa y todas las sartencillas pueden lavarse con agua. Se recomienda usar agua jabonosa para eliminar la suciedad más incrustada. La placa de grill y las sartencillas pueden lavarse en el lavavajillas.
4. No utilice limpiadores abrasivos o utensilios afilados para limpiar el aparato..

INFORMATIONEN, DIE AUFZUBEWAHREN SIND – VOR DER VERWENDUNG LESEN**VOR DEN GEBRAUCH**

1. Darauf achten, dass der Bereich um das Gerät herum ausreichend belüftet ist.
2. Das Gerät darf nicht auf unbehandelte Holzoberflächen gestellt werden. Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Oberfläche stellen.
3. Vor dem ersten Gebrauch das Gerät etwa 10 Minuten lang einschalten, damit sich durch die Hitze die Produktionsrückstände verflüchtigen. Auf eine gute Belüftung achten. Nach dem ersten Einschalten steigt vom Gerät etwas Rauch auf und ein markanter Geruch macht sich bemerkbar. Das ist normal und geht schnell vorbei.

GRILLEN WIE EIN GRILLMEISTER :

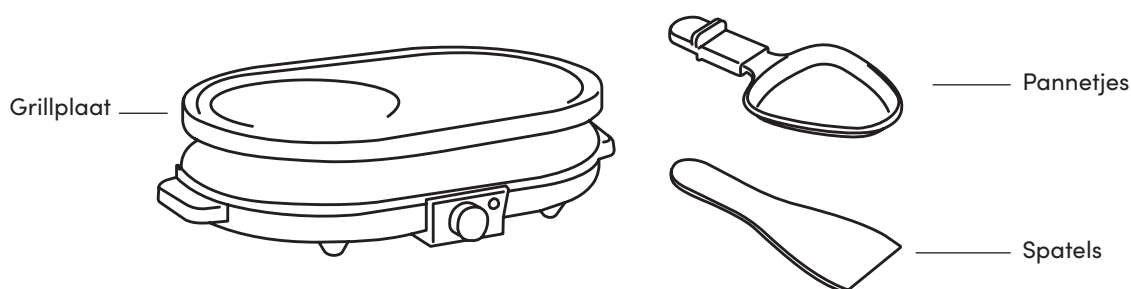
Wenn Sie Ihr Fleisch vorbereiten (aus dem Kühlschrank nehmen; warten bis es Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie auf die Grillplatte legen), erhalten Sie ein gleichmäßigeres Grillergebnis. Außerdem verhindern Sie auf diese Weise, dass sich die Grillplatte verformt, wenn das Fleisch und andere Zutaten zu kalt sind.

GRILL

1. Das Gerät in die Mitte des Tisches stellen.
2. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke, damit verkürzen Sie die Zubereitungszeit.
3. Zum Einschalten am Gerät den Temperaturwählschalter drehen. Die Anzeigelampe leuchtet auf und das Gerät wird warm.
HINWEIS: Beim ersten Gebrauch etwas Öl auf die Heizplatte träufeln und mit einem trockenen Tuch abwischen.
4. Wenn die Grillplatte sich etwa 10 Minuten lang aufgeheizt hat, können Sie Ihre Lebensmittel zum Grillen auf die Grillplatte legen..
5. In den Raclettepfannen können Sie toasten, Eier oder Kartoffeln und vieles mehr braten. Fleisch Grillen Sie auf die Grillplatte.
HINWEIS: Sie können vor dem Gebrauch etwas Fett in die Pfännchen geben.
6. Zum Ausschalten den Temperaturwählschalter auf «O» stellen und den Netzstecker ziehen.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der bewegen oder Reinigung abkühlen.
2. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Das Heizelement nur mit einem weichen und feuchten Tuch abwischen. Schmutz auf den Heizelementen mit einer weichen Bürste beseitigen.
3. Die Platte und die Pfännchen können mit Wasser abgewaschen werden. Wenn sich die Flecken nicht entfernen lassen, empfiehlt es sich, Seifenwasser zu verwenden. Die Grillplatte und die Pfännchen können in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
4. Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder scharfen Utensilien, um das Gerät zu reinigen.

INFORMATIONEN, DIE AUFZUBEWAHREN SIND – VOR DER VERWENDUNG LESEN**VOOR INGEBRUIKNAME**

1. Zorg dat er voldoende ventilatie rondom het apparaat is.
2. Plaats het apparaat niet op een onbehandeld houten oppervlak. Plaats het apparaat op een vlak en hittebestendig oppervlak.
3. Voor ingebruikname van het apparaat, schakel het circa 10 minuten in om eventuele restanten van het fabricageproces te verbranden. Zorg voor voldoende ventilatie. Het apparaat kan enige rook en een bepaalde geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en verdwijnt snel.

GRILL ALS EEN ECHTE CHEF-KOK :

Door het vlees voor te bereiden, het uit de koelkast te halen en het op kamertemperatuur te laten komen voordat u het op de grill plaat legt, zal uw vlees gelijkmatiger garen. Het voorkomt ook dat de grillplaat vervormt als het vlees en de andere ingrediënten te koud zijn.

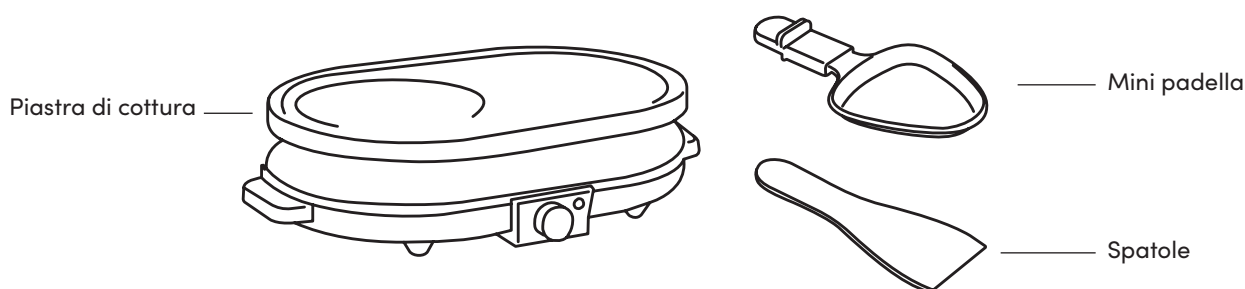
GRILL

1. Plaats het apparaat in het midden van de tafel.
2. Snij het vlees in kleine stukjes. Op deze wijze verkort u de baktijd.
3. Draai aan de temperatuurregelaar om het apparaat in te schakelen. Het controlelampje brandt en het apparaat warmt op.
OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik, giet een beetje olie op het oppervlak van de plaat en veeg het vervolgens af met een droge doek.
4. Nadat de grillplaat circa 10 minuten is voorverwarmd, leg de levensmiddelen op de grillplaat om het bakproces te starten.
5. U kunt toasts grillen, eieren of aardappeltjes bakken, en vele andere zaken bereiden in de raclette pannetjes. Vlees grillen doet u op de grill plaat.
OPMERKING: Voor gebruik kunt u een beetje vet in de pannetjes doen.
6. Om het apparaat uit te schakelen, draai de temperatuurregelaar naar de stand «O» en haal de stekker vervolgens uit het stopcontact.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst en/of schoonmaakt.
2. Dompel het apparaat niet in water. Maak de verwarmingseenheid alleen schoon met een zachte en vochtige doek. Gebruik een zachte borstel om eventuele etensresten van de verwarmingselementen te verwijderen.
3. De plaat en alle pannetjes kunnen in water worden gewassen. In geval van hardnekkige vlekken, was deze onderdelen in een warm sopje. De grillplaat en de pannetjes kunnen in een vaatwasser worden gereinigd.
4. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherp keukengerei om het apparaat te reinigen.

INFORMAZIONI DA CONSERVARE - LEGGERE PRIMA DELL'USO



PRIMA DELL'USO

1. Assicurarsi che sia presente una ventilazione sufficiente intorno all'apparecchio.
2. Non sistemare l'apparecchio su superfici in legno non trattate. Sistemare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore.
3. Prima del primo utilizzo, lasciare in funzione l'apparecchio per circa 10 minuti per bruciare i residui di fabbricazione. Accertarsi di mantenere una buona ventilazione. Alla prima accensione, l'apparecchio potrebbe emettere del fumo e un leggero odore. È un fenomeno normale che scomparirà presto.

GRIGLIA COME UN VERO CHEF :

Preparare la carne in anticipo (estrarla dal frigorifero e attendere che raggiunga la temperatura ambientale prima di posizionarla sulla piastra) permette di ottenere una cottura ancora più uniforme. Inoltre, ciò evita che la piastra si deformi se la carne e gli altri ingredienti sono troppo freddi.

UTILIZZO

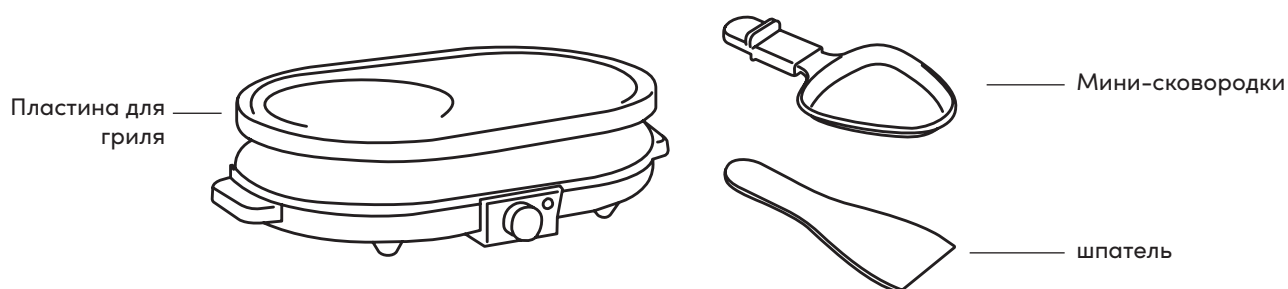
1. Sistemare l'apparecchio al centro del tavolo.
2. Tagliare la carne a piccoli pezzi. In questo modo è possibile ridurre il tempo di cottura.
3. Accendere l'apparecchio ruotando la manopola della temperatura. L'indicatore luminoso si accenderà e l'apparecchio inizierà a riscaldarsi.

NOTA: al primo utilizzo, versare qualche goccia d'olio sulla superficie della piastra, quindi asciugarla con un panno asciutto.

4. Dopo 10 minuti di preriscaldamento è possibile posizionare gli alimenti sulla piastra e iniziare la cottura.
5. Nelle cospicue della radette è possibile grigliare toast e friggere uova, patate e molti altri alimenti. Sulla piastra è possibile preparare la carne.
- NOTA: È possibile ungere leggermente le mini padelle prima dell'uso.
6. Per spegnere l'apparecchio, ruotare la manopola della temperatura in posizione «O» e scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di spostarlo e/o pulirlo.
2. Non immergere l'apparecchio in acqua. Pulire l'unità riscaldante esclusivamente con un panno umido e morbido. Rimuovere i detriti dagli elementi riscaldanti con una spazzola morbida.
3. La piastra di cottura e le padelle possono essere lavate con acqua. In caso di macchie persistenti, si raccomanda di usare del detersivo per piatti. La piastra di cottura e le mini padelle possono essere lavate in lavastoviglie.
4. Non utilizzare detergenti corrosivi o utensili affilati per pulire l'apparecchio.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Убедитесь, что вокруг прибора имеется достаточная вентиляция.
2. Прибор нельзя устанавливать на необработанную деревянную поверхность. Установите прибор на ровную и термостойкую поверхность.
3. Перед первым использованием дайте прибору поработать около 10 минут, чтобы сжечь остатки производственных веществ. Убедитесь, что прибор хорошо вентилируется. При первом включении прибор может выделять дым и характерный запах. Это нормально и скоро прекратится.

ГОТОВЬТЕ НА ГРИЛЕ, КАК НАСТОЯЩИЙ ШЕФ-ПОВАР :

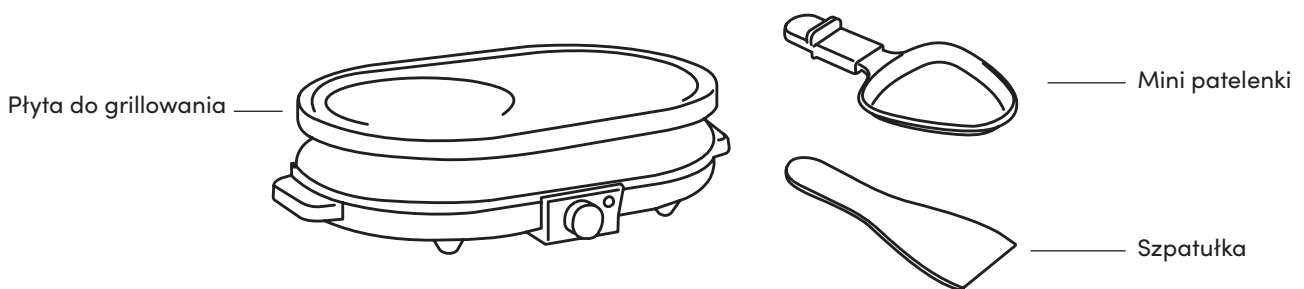
Предварительная подготовка мяса (достаньте его из холодильника, дайте ему нагреться до комнатной температуры, прежде чем положить на решетку для гриля) позволит добиться более равномерной прожарки мяса. Это также предотвращает деформацию пластины, если мясо и другие ингредиенты слишком холодные.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

1. Поставьте прибор по центру стола.
 2. Нарезьте мясо небольшими кусочками. Это позволит сократить время приготовления.
 3. Включите устройство, повернув переключатель температуры. Загорается индикатор, и прибор нагревается.
- ПРИМЕЧАНИЕ: при первом использовании капните немного масла на поверхность пластины, а затем вытрите ее сухой тряпкой.
4. Когда пластина для гриля прогреется примерно в течение 10 минут, вы можете положить на нее продукты и начать готовить.
 5. В сковородах для раклет можно жарить тосты, жарить яйца или картофель и многое другое. Мясо можно приготовить на решетке для гриля.
- ПРИМЕЧАНИЕ: перед использованием можно смазать мини-сковородки небольшим количеством жира.
6. Чтобы выключить прибор, поверните переключатель температуры в положение «0», а затем отключите прибор от сети.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Всегда отключайте прибор от сети и дайте ему остыть перед перемещением и/или чисткой.
2. Никогда не погружайте прибор в воду. Очищайте нагревательный блок только мягкой влажной тряпкой. Удаляйте мусор с нагревательных элементов мягкой щеткой.
3. Пластину и все сковородки можно мыть в воде. Если пятна сохраняются, рекомендуется воспользоваться мыльной водой. Пластину для гриля и мини-сковородки можно мыть в посудомоечной машине.
4. Не используйте абразивные чистящие средства или острые кухонные принадлежности для чистки прибора.



PRZED UŻYCIEM

1. Wokół urządzenia musi być wystarczająco dużo miejsca, aby zapewnić prawidłową wentylację.
2. Urządzenia nie należy stawiać na niezabezpieczonych powierzchniach drewnianych. Urządzenie należy ustawić na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.
3. Przed pierwszym użyciem należy włączyć urządzenie na około 10 minut w celu wypalenia osadów poprodukcyjnych. Zadbaj o dobrą wentylację. Przy pierwszym włączeniu urządzenia może pojawić się nieco dymu i charakterystycznego zapachu spalenizny. Jest to normalne zjawisko, które szybko minie.

GRILLUJ AK PRAWDZIWY SZEFK UCHNI :

Przygotowanie mięsa z awansu (wyjęcie go z lodówki i odczekanie, aby osiągnęło temperaturę pokojową zanim zostanie położone na płycie grilla) sprawia, że mięso jest bardziej równomiernie dopieczone. Zapobiega to także odkształcaniu się płyty grilla w przypadku, gdy mięso i inne składniki są zbyt zimne.

GRILL

1. Postawić urządzenie na środku stołu.
2. Pokroić mięso na małe kawałki. W ten sposób można skrócić czas pieczenia.
3. Przekręcić przełącznik temperatury, aby włączyć urządzenie. Zapali się kontrolka i urządzenie zacznie się nagrzewać.
UWAGA: Przy pierwszym użyciu na powierzchnię płyty należy nałożyć niewielką ilość oleju, który powinno się następnie wytrzeć suchą szmatką.
4. Gdy tylko płyta do grillowania nagrzej się, co zajmuje 10 minut, można na nią nałożyć produkty spożywcze i rozpocząć smażenie..
5. W patelkach raclette można grillować tosty, smażyć jajka lub ziemniaki i przyrządzać wiele innych potraw. Mięso można przygotowywać na płycie do grillowania.
UWAGA: Przed użyciem na mini-patelki można dodać trochę tłuszczu.
6. Aby wyłączyć urządzenie, należy przekręcić przełącznik temperatury w pozycję „O”, a potem wyjąć wtyczkę z kontaktu..

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przestawieniem w inne miejsce i czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozwolić, aby urządzenie ostygło.
2. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie. Moduł grzewczy należy czyścić tylko samą wilgotną miękką ściereczką. Zanieczyszczenia z elementów grzewczych należy usuwać miękką szczoteczką.
3. Płytę i wszystkie patelki można umyć w wodzie. Jeśli nadal widać plamy, zaleca się użyć wody z płynem do mycia naczyń. Płytę do grillowania i mini-patelki można myć w zmywarce.
4. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać żrących środków czyszczących ani ostrych narzędzi.