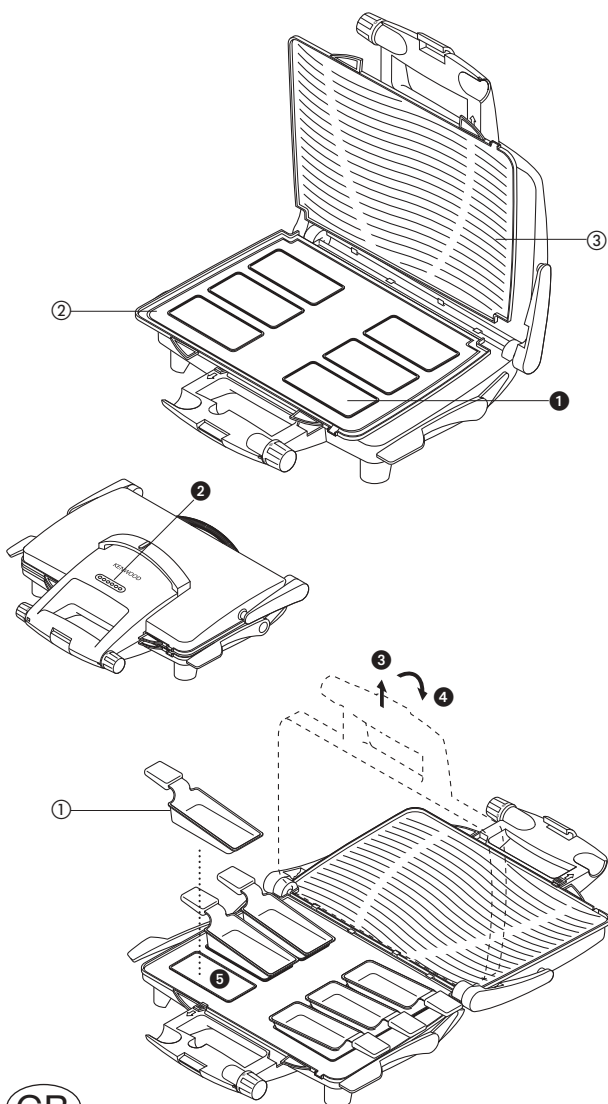




GB

Raclette Accessory

The raclette plate is supplied as an accessory with the HG208 contact grill.

safety

- **DO NOT** touch hot surfaces. Accessible surfaces are liable to get hot during use. Always use the handle and controls.
- Do not operate the grill without both the plates (top grill plate and raclette plate) fitted.
- Do not heat up or close the grill with the dishes in place.
- Allow the grill and grill plates to cool completely before removing or refitting the plates.
- Do not let the raclette dish handles hang over the edge of the worksurface or where they can be accidentally knocked during cooking.
- Take care when melting cheese in the raclette dishes as it will be extremely hot.
- For additional safety warnings refer to the main HG20 instruction book.

key

- ① 6 raclette dishes
- ② raclette plate
- ③ top grill plate

using the raclette

(Refer to the main HG20 instructions for more information on using the grill)

- 1 Fit the raclette plate instead of the bottom grill plate ❶. Ensure that the top grill plate ❸ is also fitted.
- 2 Set both temperature controls to position 6.
- 3 Heat the grill in the closed position until the temperature lights stop flashing ❷.
- 4 Open the grill, then lift the top handle up ❸ and lower the top plate down backwards ❹ until it lays flat on the worksurface. Then place the raclette dishes onto the marked areas ❺.
- 5 Place the cheese to be melted in the dishes and adjust the temperature as required. Note: The top grill plate can be used to cook other foods at the same time.

care & cleaning

- Switch off, unplug and allow the grill, grill plates and dishes to cool down completely before cleaning.
- Clean the grill, grill plates and dishes after each use to maintain them in a good clean working condition.
- Wash the raclette plate and dishes in hot soapy water. Alternatively they can be washed in your dishwasher. Ensure the grill plates are completely dry before refitting to the grill.

NL

Raclette-accessoire

De racletteplaat wordt geleverd als een accessoire bij de HG208 contactgrill.

veiligheid

- Hete oppervlakken **NIET** aanraken. De toegankelijke oppervlakken worden tijdens het gebruik erg warm. Gebruik altijd het handvat en de regelknoppen.
- Gebruik de grill alleen wanneer beide platen (bovenste grillplaat en racletteplaat) geïnstalleerd zijn.
- Verwarm en sluit de grill niet terwijl de pannetjes in de grill geplaatst zijn.
- Laat de grill en grillplaten volledig afkoelen voor u de platen verwijderd of installeert.
- Laat de handvaten van de raclettepannetjes niet over de rand van het werkoppervlak hangen of op plaatsen waar er tijdens het backken onbedoeld tegenaan gestoten kan worden.
- Wees voorzichtig wanneer u kaas smelt in de pannetjes, aangezien deze extreem heet worden.
- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing van de HG20 voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

legenda

- ❶ 6 raclettepannetjes
- ❷ racletteplaat
- ❸ bovenste grillplaat

het gebruik van de raclette

(Zie de hoofdinstructies voor HG20 voor meer informatie over de grill)

- 1 Vervang de onderste grillplaat door de racletteplaat ❶. Zorg dat de bovenste grillplaat ❸ ook geïnstalleerd is.
- 2 Stel beide temperatuurknoppen in op stand 6.
- 3 Verwarm de grill in gesloten stand tot de temperatuurlampjes ophouden te knipperen ❷.
- 4 Open de grill, en licht vervolgens het bovenste handvat op ❸; laat de bovenplaat naar achteren kantelen ❹ tot deze plat op het werkoppervlak ligt. Plaats de raclettepannetjes vervolgens op de gemarkeerde gebieden ❺.
- 5 Doe de kaas die gesmolten moet worden in de pannetjes en stel de temperatuur zo nodig bij. Let op: de bovenste grillplaat kan gebruikt worden om tegelijkertijd ander voedsel te bereiden.

onderhoud & reiniging

- Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat de grill, grillplaten en pannetjes volledig afkoelen voor u ze reinigt.
- Reinig de grill, grillplaten en pannetjes na elk gebruik om ze in een goede bedrijfsconditie te houden.
- Was de racletteplaat en pannetjes in heet zeepsop. U kunt ze ook in uw afwasmachine wassen. Zorg dat de grillplaten volledig droog zijn voor u ze weer in de grill plaatst.

F

Accessoire pour raclette

La plaque à raclette est fournie en tant qu'accessoire du gril HG208.

sécurité

- **NE TOUCHEZ PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Utilisez toujours les poignées et les boutons.
- Ne faites pas fonctionner le gril sans avoir installé les deux plaques (la plaque-gril supérieure et la plaque à raclette).
- Ne faites pas chauffer le gril et ne le fermez pas lorsque les coupelles sont en place.
- Laissez le gril et les plaques refroidir complètement avant de retirer ou d'installer les plaques.
- Ne laissez pas les coupelles à raclette au bord d'un plan de travail ou à un endroit d'où elles pourraient être accidentellement renversées en cours de cuisson.
- Prenez des précautions lorsque vous faites fondre du fromage dans les coupelles à raclette, il devient extrêmement chaud.
- Pour obtenir davantage de conseils relatifs à la sécurité, veuillez consulter le guide d'utilisation HG20.

légende

- ① 6 coupelles à raclette
- ② plaque à raclette
- ③ plaque-gril supérieure

utilisation de la plaque à raclette

(Pour obtenir de plus amples informations concernant l'utilisation du gril, veuillez consulter les instructions d'utilisation principales HG20)

- 1 Remplacez la plaque-gril inférieure par la plaque à raclette ①. Assurez-vous que la plaque-gril supérieure ③ est également installée.
- 2 Placez les deux thermostats sur 6.
- 3 Faites chauffer le gril en position fermée, jusqu'à ce que le témoin lumineux de la température arrête de clignoter ②.
- 4 Ouvrez le gril, puis relevez la poignée supérieure ③ et abaissez la plaque supérieure vers l'arrière ④ jusqu'à ce qu'elle repose à plat sur le plan de travail. Placez les coupelles à raclette sur les zones prévues à cet effet ⑤.
- 5 Placez le fromage dans les coupelles et ajustez la température comme nécessaire. Remarque : La plaque-gril supérieure peut être utilisée pour cuisiner d'autres aliments au même moment.

entretien et nettoyage

- Éteignez, débranchez et laissez le gril, les plaques et les coupelles refroidir complètement avant de les nettoyer.
- Nettoyez le gril, les plaques et les coupelles après chaque utilisation pour les garder propres, et en bon état de fonctionnement.
- Lavez la plaque à raclette et les coupelles dans de l'eau chaude savonneuse. Vous pouvez également les laver dans votre lave-vaisselle. Assurez-vous que les plaques-gril sont complètement sèches avant de les replacer sur le gril.

D

Raclette-Zubehör

Die Raclette-Platte wird als Zubehör zum Kontaktgrill HG208 geliefert.

Sicherheit

- **BERÜHREN** Sie **KEINE** heißen Flächen. Alle zugänglichen Oberflächen können während des Verwendens heiß werden. Verwenden Sie immer den Handgriff und die Regler.
- Achten Sie beim Verwenden des Grills immer darauf, dass beide Platten (die obere Grillplatte und die Raclette-Platte) eingesetzt sind.
- Den Grill niemals mit eingesetzten Pfännchen aufheizen oder schließen.
- Vor Entfernen der Grillplatten oder bevor Sie diese wieder einsetzen, Grill und die Grillplatten komplett abkühlen lassen.
- Achten Sie darauf, dass die Griffe der Pfännchen nicht über Ihre Arbeitsfläche ragen oder wo Sie diese beim Kochen zufällig herunterstoßen könnten.
- Achten Sie beim Schmelzen von Käse in den Pfännchen darauf, dass diese extrem heiß werden.
- Weitere Warnhinweise finden Sie in der Anleitung des HG20.

Legende

- ① 6 Raclette-Pfännchen
- ② Raclette-Platte
- ③ obere Grillplatte

Verwenden des Raclettes

(Weitere Informationen zum Verwenden des Grills finden Sie in den Anleitungen des HG20)

- 1 Setzen Sie die Raclette-Platte anstelle der unteren Grillplatte ① ein. Achten Sie darauf, dass die obere Grillplatte ③ auch eingesetzt ist.
- 2 Stellen Sie beide Temperaturregler auf Stufe 6.
- 3 Erhitzen Sie den Grill in geschlossener Position solange, bis die Temperaturanzeige nicht mehr blinkt ②.
- 4 Öffnen Sie den Grill, heben Sie die obere Platte mit dem Handgriff ③ und senken Sie diese nach hinten ④ bis sie auf der Arbeitsplatte aufliegt. Setzen Sie anschließend das Raclette-Besteck auf die markierten Flächen ⑤.
- 5 Geben Sie den zu schmelzenden Käse in die Pfännchen und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Hinweis: Die obere Grillplatte kann gleichzeitig zum Zubereiten weiterer Gerichte verwendet werden.

Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen und Grill, Grillplatten und Pfännchen komplett abkühlen lassen.
- Reinigen Sie den Grill, die Grillplatten und Pfännchen nach jeder Anwendung, damit diese immer sauber und jederzeit betriebsbereit sind.
- Waschen Sie die Raclette-Platte und die Pfännchen in heißem Seifenwasser. Alternativ dazu können diese auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Vor dem Einsetzen in den Grill müssen die Grillplatten vollständig trocken sein.

I

Accessorio per raclette

La piastra per raclette viene fornita come accessorio per la griglia a contatto modello HG208.

sicurezza

- **NON** toccare le superfici calde. Le superfici accessibili si riscaldano durante l'uso. Utilizzare sempre il manico e i controlli.
- Non mettere in funzione la griglia senza prima inserire entrambe le piastre (quella superiore e quella per raclette).
- Non riscaldare né chiudere la griglia con i fornelli inseriti.

- Lasciare che griglia e piastre si raffreddino del tutto prima di estrarre o di reinserire le piastre.
- Non lasciare che i manici dei fornelli per raclette sporgano da un piano di lavoro o dove sia possibile farli cadere accidentalmente durante la cottura.
- Fare attenzione: il formaggio filato all'interno dei fornelli per raclette scotta molto.
- Per altre avvertenze di sicurezza, consultare le istruzioni principali del modello HG20.

legenda

- ① 6 fornelli per raclette
- ② piastra per raclette
- ③ piastra superiore della griglia

come usare la griglia per raclette

(Per maggiori informazioni sull'uso della griglia, vedere le istruzioni principali per il modello HG20)

- 1 Inserire la piastra per raclette anziché la piastra inferiore della griglia ①. Verificare che anche la piastra superiore della griglia ③ sia stata inserita.
- 2 Impostare entrambi i selettori della temperatura sulla posizione 6.
- 3 Riscaldare la griglia nella posizione chiusa, fino a quando le spie della temperatura smettono di lampeggiare ②.
- 4 Aprire la griglia, poi sollevare il manico superiore ③ e abbassare la metà superiore della piastra superiore ④ fino ad adagiarla piatta sul piano di lavoro. A questo punto inserire i fornelli per raclette negli spazi contrassegnati ⑤.
- 5 Versare nei fornelli il formaggio da filare, poi regolare la temperatura come desiderato. NB: La piastra superiore della griglia può essere usata in simultanea, per cuocere altri alimenti.

cura & pulizia

- Prima della pulizia, spegnere l'apparecchio, togliere la spina dalla presa elettrica e lasciare che le piastre della griglia e i fornelli si raffreddino del tutto.
- Pulire la griglia, le piastre e i fornelli dopo ogni uso, per mantenerli puliti e in buone condizioni.
- Lavare la piastra per raclette e i fornelli in acqua saponata calda. Alternativamente è possibile lavarli in lavastoviglie. Prima di reinserirle nella griglia, controllare che le piastre siano ben asciutte.

P

Acessório de Raclette

A placa de raclette é fornecida como um acessório com o grelhador HG208.

segurança

- **NÃO** toque nas superfícies quentes. As superfícies acessíveis são susceptíveis de aquecer durante a utilização. Utilize sempre a pega e os controlos.
- Não coloque o grelhador em funcionamento sem ambas as placas (a placa superior do grelhador e a placa de raclette) se encontrarem ajustadas.
- Não aqueça nem feche o grelhador com as placas colocadas.
- Deixe o grelhador e os pratos do grelhador arrefecerem completamente antes de remover ou voltar a ajustar as placas.
- Não deixe as pegas dos pratos da raclette próximo das bordas da superfície de trabalho ou noutro local onde possam ser acidentalmente derrubados.
- Tenha cuidado ao derreter o queijo nos pratos da raclette pois estes ficam extremamente quentes.
- Para mais avisos de segurança consulte o livro de instruções principal da HG20

legenda

- ① 6 pratos de raclette
- ② placa de raclette
- ③ placa superior do grelhador

utilização da raclette

(consulte a instruções HG20 principais para mais informação sobre a utilização do grelhador)

- 1 Ajuste a placa de raclette no lugar na placa inferior do grelhador
①. Certifique-se que a placa superior do grelhador ③ também se encontra no seu lugar.
- 2 Defina os controlos de temperatura para a posição 6.
- 3 Aqueça o grelhador na posição fechada até que a luz de indicação da temperatura deixe de piscar ②.
- 4 Abra o grelhador, depois levante o puxador ③ e baixe a placa inferior para trás ④ até que encaixe na superfície de trabalho. Depois coloque os pratos da raclette nas áreas marcadas ⑤.
- 5 Coloque o queijo a derreter nos pratos e ajuste a temperatura conforme desejar. Nota: O grelhador superior poderá ser utilizado para cozinhar outros alimentos em simultâneo.

cuidado & limpeza

- Desligue, retire da tomada e deixe que o grelhador, as placas do grelhador e os pratos arrefeçam por completo antes da limpeza.
- Limpe o grelhador, as placas do grelhador e os pratos antes de cada utilização de forma a mantê-los sempre em boas condições de funcionamento.
- Lave a placa da raclette e os pratos em água quente com detergente. Em alternativa, poderá utilizar a sua máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que as placas do grelhador se encontram completamente secas antes de as voltar a colocar no grelhador.

E

Accesorio raclette

La plancha de la raclette se facilita como un accesorio con el asador por contacto HG208.

seguridad

- **NO** toque las superficies calientes. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. Utilice siempre el asa y los mandos.
- No ponga en marcha la parrilla sin que ambas planchas (la plancha superior de la parrilla y la plancha de la raclette) estén colocadas en su sitio.
- No caliente o cierre la parrilla con los platos colocados en su sitio.
- Deje que la parrilla y las planchas de la parrilla se enfríen completamente antes de quitar o volver a colocar las planchas.
- No deje que las asas de los platos de la raclette sobresalgan de la encimera o donde se les pueda dar un golpe accidentalmente durante la cocción.
- Tenga cuidado al derretir queso en los platos de la raclette ya que estará muy caliente.
- Para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad, consulte el libro principal de instrucciones de HG20.

partes

- ① 6 platos de la raclette
- ② plancha de la raclette
- ③ plancha superior de la parrilla

usar la raclette

(Consulte las instrucciones principales de HG20 para obtener más información sobre el uso de la parrilla)

- 1 Coloque la plancha de la raclette en vez de la plancha de la parrilla de la base ①. Compruebe que la plancha superior de la parrilla ③ también esté colocada.
- 2 Ponga los dos mandos de la temperatura en la posición 6.
- 3 Caliente la parrilla en la posición cerrada hasta que la luz de la temperatura deje de parpadear ②.

- 4 Abra la parrilla, luego tire del asa de la parte superior ❸ y baje la plancha superior con un movimiento hacia atrás ❹ hasta que descanse sobre la encimera. Luego coloque los platos de la raclette sobre las áreas marcadas ❺.
- 5 Coloque el queso que se ha de derretir en los platos y ajuste la temperatura según sea necesario. Nota: La plancha superior de la parrilla se puede utilizar para guisar otros alimentos al mismo tiempo.

cuidado y limpieza

- Apague, desenchufe y deje que la parrilla, las planchas de la parrilla y los platos se enfríen completamente antes de limpiar el aparato.
- Limpie la parrilla, las planchas de la parrilla y los platos después de cada uso para mantenerlos en unas condiciones de limpieza y funcionamiento óptimas.
- Lave la plancha de la raclette y los platos en agua caliente jabonosa. También se pueden lavar en el lavavajillas. Asegúrese de que las planchas de la parrilla estén completamente secas antes de volver a colocarlas en la parrilla.

DK

Raclettetilbehør

Raclettepladen leveres som et tilbehør til HG208 kontaktgrillen.

sikkerhed

- Rør **IKKE** ved varme overflader. Tilgængelige overflader vil ofte blive varme under brug. Benyt derfor altid håndtaget og indstillingsknapper.
- Brug ikke grillen uden begge plader er (Øvre grillplade og racletteplade) monteret.
- Opvarm eller luk ikke grillen uden af fadene er på plads.
- Lad grillen og grillplader helt afkøle før de fjernes eller genindsættes.
- Lad ikke raclettefadene håndtag hænge ud over kanten af arbejdsfladen, eller hvor de ved uheld kan stødes under madlavning.
- Vær forsigtig ved smeltning af ost i raclettefadene, da de vil blive ekstremt varme.
- For yderligere sikkerhedsregler se venligst hovedinstruktionsbogen HG20.

Indhold

- ❶ 6 raclettefade
- ❷ racletteplade
- ❸ Øvre grillplade

sådan anvender du racletten

(Se hovedinstruktionerne HG20 for yderligere information om brugen af grillen)

- 1 Montér raclettepladen istedet for den nedre grillplade ❶. Sørg for at den øvre grillplade ❸ også er monteret.
- 2 Indstil begge temperaturindstillinger til position 6.
- 3 Opvarm grillen i den lukkede position indtil temperaturlysene stopper med at blinke ❷.
- 4 Åben grillen, herefter løftes det øvre håndtag op ❸ og den øvre plade sænkes ❹, indtil den ligger flat på arbejdsoverfladen. Herefter placeres raclettefadene på de markerede områder ❺.
- 5 Kom osten som skal smeltes i fadene og justér temperaturen som nødvendigt. Bemærk: Den øvre grillplade kan anvendes til at lave andre retter på samme tid.

pleje & rengøring

- Sluk, tag stikket ud og lad grillen, grillplader og fade afkøle helt før rengøring.
- Rengør grillen, grillplader og fade efter hvert brug for at holde dem i god ren stand.
- Vask raclettepladen og fadene af i varmt sæbevand. Alternativt kan de vaskes af i din opvaskemaskine. Sørg for at grillpladerne er helt tørre, før de monteres i grillen igen.

S

Raclette-tillbehör

Raclette-plattan levereras som ett tillbehör till HG208 kontaktgrill.

säkerhet

- **RÖR INTE** vid varma ytor. Alla ytor kan bli varma under användning. Använd alltid handtag och kontroller.
- Använd inte grillen om inte båda plattorna (den övre grillplattan och raclette-plattan) är monterade.
- Värm inte upp eller stäng grillen när faten står på plats.
- Låt grill och grillplattorna svalna av helt innan du tar bort eller monterar plattorna.
- Låt inte raclettens handtag hänga över kanten på arbetsytan, eller på en plats där de kan vältras omkull under tillagningen.
- Var försiktig när du smälter osten på raclette-faten. Den blir extremt varm.
- Fler säkerhetsinstruktioner finns i huvudinstruktionsboken för HG20.

översikt

- ① 6 raclette-fat
- ② raclette-platta
- ③ övre grillplatta

använda racletten

(I huvudinstruktionerna för HG20 hittar du mer information om hur du använder grillen)

- 1 Montera raclette-plattan istället för den nedre grillplattan ①. Kontrollera att den övre grillplattan ③ också är monterad.
- 2 Ställ in båda temperaturreglagen på läge 6.
- 3 Värm upp grillen i stängt läge tills temperaturlampan slutar att blinka ②.
- 4 Öppna grillen, lyft sedan upp det övre handtaget ③ och sänk ned den övre plattan bakåt ④ tills den ligger platt på arbetsytan. Placera sedan raclette-faten på de markerade platserna ⑤.
- 5 Placera osten som ska smältas i skålarna och ställ in temperaturen efter behov. Obs! Den övre grillplattan kan användas för att tillaga annan mat samtidigt.

skötsel och rengöring

- Stäng av, dra ut stickproppen och låt grill, grillplattor och fat svalna helt före rengöring.
- Rengör grill, grillplattor och fat efter varje användningstillfälle så att de alltid är rena och kan användas.
- Diska raclette-plattan och faten i varmt vatten med diskmedel. Du kan även diska dem i diskmaskinen. Kontrollera att grillplattorna är helt torra innan du placerar dem på grillen igen.

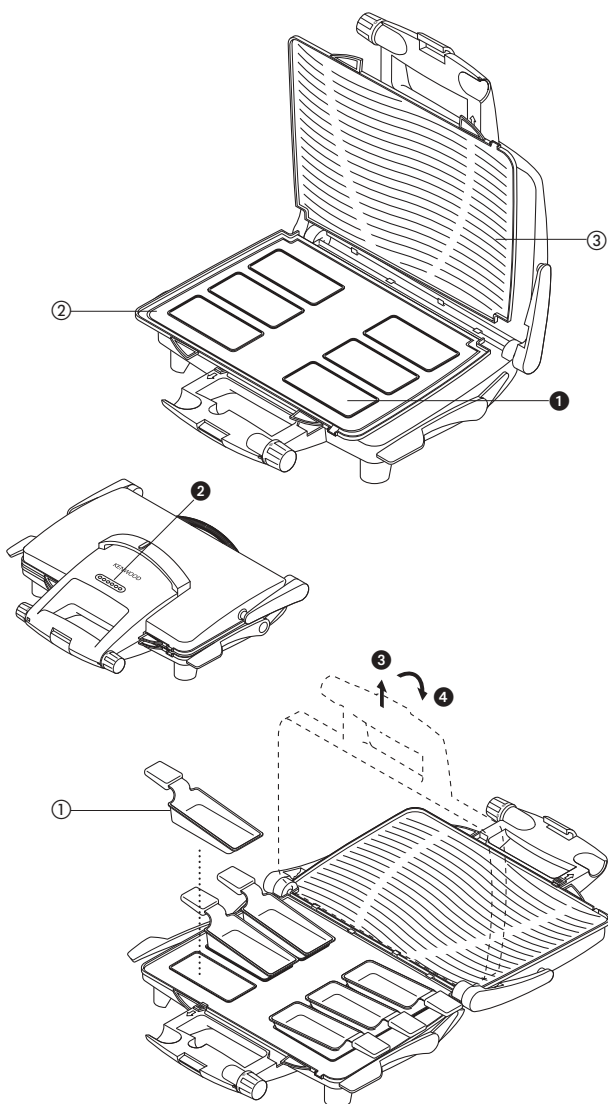
N

Raclette-tilbehør

Raclette-platen leveres som tilbehør sammen med HG208-grillen.

sikkerhet

- Du må **IKKE** berøre varme overflater. Utvendige overflater kan bli varme ved bruk. Bruk alltid håndtaket og kontrollene.
- Ikke bruk grillen uten at begge platene (øverste grillplate og raclette-platen) er monterte.
- Ikke varm opp eller lukk grillen med småpannene sittende på plass.
- La grillen og grillplatene avkjøles helt før du tar dem ut eller setter dem i.
- Ikke la håndtakene på småpannene henge ut over kanten på arbeidsbenken, eller et sted der du ved et uhell kan dunke borti dem når du steker.
- Vær forsiktig når du smelter ost i småpannene, da den blir veldig varm.
- Se bruksanvisningen for HG20 for ytterligere sikkerhetsadvarsler.



deler

- ① 6 småpanner
- ② raclette-plate
- ③ øverste grillplate

slik bruker du raclette-jernet

(Se selve bruksanvisningen for HG20 for ytterligere informasjon om bruk av grillen)

- 1 Sett på raclette-platen i stedet for den nederste grillplaten ①. Pass på at den øverste grillplaten ③ også er påsatt.
- 2 Still begge termostatene på 6.
- 3 Varm opp grillen i lukket posisjon til termostaten slutter å blinke ②.
- 4 Åpne grillen, løft opp det øverste håndtaket ③ og senk den øverste platen bakover ④ til den ligger flatt på arbeidsbenken. Sett deretter småpannene på de avmerkede områdene ⑤.
- 5 Legg osten som skal smeltes i småpannene og juster temperaturen etter behov. Merk: Den øverste grillplaten kan brukes til å steke annen mat samtidig.

stell og rengjøring

- Trekk støpselet ut av kontakten og la grillen, grillplatene og småpannene avkjøles helt før rengjøring.
- Rengjør grillen, grillplatene og småpannene etter hver gangs bruk slik at de er rene til neste gang.
- Vask raclette-platen og småpannene i varmt såpevann. Eller de kan vaskes i oppvaskmaskinen. Pass på at grillplatene er helt tørre før du setter dem på grillen igjen.

Raclettetarvikkeet

Raclettelevy on HG208-grillin lisävaruste.

turvallisuus

- **ÄLÄ** koske kuumiin pintoihin. Laitteen pinnat saattavat kuumentua käytön aikana. Tartu aina kahvoin.
- Älä käytä grilliä, jos molemmat levyt eivät ole paikoillaan (ylägrillilevy ja raclettelevy).
- Älä kuumenna tai sulje grilliä, kun vuoat ovat paikoillaan.
- Anna grillin ja grillilevyjen jäähtyä ennen niiden poistamista.
- Älä anna raclettevuokien kahvojen osoittaa ulospäin pöydän reunalta. Muutoin vuoat voivat vahingossa kaatua.
- Toimi varovaisesti sulattaessasi juustoa raclettevuoissa. Ne voivat olla kuumia.
- Lisätietoja turvallisuudesta on HG20-grillin käyttöohjeessa.

selitykset

- ① 6 raclettevuokaa
- ② raclettelevy
- ③ ylägrillilevy

käyttäminen raclettegrillinä

(Lisätietoja grillin käyttämisestä on tuotteen HG20 varsinaisissa käyttöohjeissa.)

- 1 Kiinnitä raclettelevyt grillin pohjalevyn tilalle ①. Varmista, että myös ylälevy ③ on paikoillaan.
- 2 Aseta molemmat lämpötilansäätimet asentoon 6.
- 3 Kuumenna grilliä suljetussa asennossa, kunnes lämpötilan merkkivalot eivät enää vilku ②.
- 4 Avaa grilli ja nosta yläkahva ③ ylös. Laske alalevyä ④ alaspäin, kunnes se on pöydällä. Aseta raclettevuoat merkityille alueille ⑤.
- 5 Aseta sulatettava juusto vuokiin ja säädä lämpötilaa tarvittaessa. Huomautus: Ylälevyllä voidaan samanaikaisesti kypsentää muuta ruokaa.

hoitaminen ja puhdistaminen

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta, irrota pistoke pistorasiasta sekä anna grillin, grillilevyjen ja vuokien jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.
- Puhdista grilli, grillilevyt ja vuoat jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta ne pysyvät hyvässä kunnossa.
- Pese raclettelevy ja -vuoat kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa. Varmista, että grillilevyt ovat täysin kuivia ennen niiden asettamista takaisin paikoilleen grilliin.

Raklet Aksesuari

Raklet plakası HG208 ızgaranın aksesuarı olarak sağlanır.

güvenlik

- Sıcak yüzeylere **DOKUNMAYIN**. Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında sıcak olabilir. Her zaman tutacakları ve kontrolleri kullanın.
- Her iki plaka da yerleşmeden (üst ızgara plakası ve raklet plakası) ızgarayı çalıştırmayın.
- Yemekler içindeyken ızgarayı ısıtmayın ya da kapatmayın.
- Plakaları yerleştirmeden veya kaldırmadan önce ızgaranın ve ızgara plakalarının tamamen soğumasını bekleyin.
- Raklet tabak tutamaklarının çalışma yüzeyinin kenarına veya pişirme sırasında kazara kilitlenebilecekleri yerlere sarkmasına izin vermeyin.
- Çok sıcak olacağından raklet tabağında peynir eritirken dikkatli olun.
- Ek güvenlik uyarıları için HG20 talimat kitabına başvurun.

bölümler

- ① 6 raklet tabağı
- ② raklet plakası
- ③ üst ızgara plakası

rakleti kullanma

(Izgarayı kullanmada daha fazla bilgi için HG20 talimatlarına başvurun)

- 1 Alt ızgara plakası yerine raklet plakasını yerleştirin ①. Üst ızgara plakasının da ③ yerleştigiinden emin olun.
- 2 Her iki sıcaklık kontrolünü pozisyon 6'ya getirin.
- 3 Sıcaklık ışığı yanıp sönmeyi bırakıncaya kadar ızgarayı kapalı pozisyonda ısıtın ②.
- 4 Izgarayı açın, daha sonra çalışma yüzeyine düzgünce yerleşinceye kadar üst sapı yukarı kaldırın ③ ve üst plakayı geriye doğru indirin ④. Sonra raklet tabaklarını işaretli alanlara yerleştirin ⑤.
- 5 Peyniri erimesi için tabağa yerleştirin ve gereken sıcaklığı ayarlayın. Not: Üst ızgara plakası aynı anda diğer yemekleri pişirmek için kullanılabilir.

bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce cihazı kapatın, prizden çekin ve ızgarayı, ızgara plakalarını ve tabakları tamamen soğuması için bekleyin.
- İyi ve temiz bir ortamda çalışmalarını sağlamak için ızgarayı, ızgara plakalarını ve tabakları her kullanımdan sonra temizleyin.
- Raklet plakasını ve tabakları sıcak sabunlu suda yıkayın. Ya da bulaşık makinesinde yıkanabilir. Izgaraya tekrar takmadan önce ızgara plakaların tamamen kuruduğundan emin olun.

CZ

Příslušenství raclette

Deska raclette se dodává jako příslušenství kontaktního grilu HG208.

bezpečnost

- **NEDOTÝKEJTE SE** horkých součástí přístroje. Po zapnutí jsou nechráněné plochy velmi horké. Dotýkejte se pouze rukojetí a ovládacích prvků.
- Gril používejte pouze s oběma deskami (horní grilovací a spodní raclette).
- Pokud gril zahříváte nebo pokud je zavřený, nekládejte do něj jídlo.
- Před sejmutím či nasazením grilovacích desek počkejte, až gril zcela vychladne.
- Gril umístěte tak, aby misky nepřesahovaly přes stůl nebo aby jinak nevyčnívaly a nehrozilo nebezpečí jejich sražení.
- Buďte opatrní. Rozehřátý sýr je velmi horký.
- Další pokyny pro bezpečné použití přístroje naleznete v základní příručce přístroje HG20.

legenda

- ① 6 raclette misek
- ② raclette deska
- ③ horní grilovací deska

použití raclette grilu

(Podrobnější informace o použití grilu naleznete v základní příručce přístroje HG20.)

- 1 Namísto spodní desky grilu nasadte desku raclette ①. Horní deska grilu ③ musí být také nasazena.
- 2 Oba regulátory teploty nastavte na stupeň 6.
- 3 Zavřete gril a nechte jej zahřívát, dokud kontrolky teploty nepřestanou blikat ②.
- 4 Otevřete gril, nadzdvihněte rukojeť horní desky ③ a desku sklopte dozadu ④ do vodorovné polohy. Na vyznačená místa položte misky raclette ⑤.
- 5 Na misky položte sýr a nastavte teplotu podle potřeby. Upozornění: Na horní desce lze zároveň grilovat.

údržba a čištění

- Před čištěním přístroj vypněte, napájecí kabel vytáhněte ze zásuvky a počkejte, až gril, grilovací desky a misky zcela vychladnou.
- Gril, grilovací desky i misky po každém použití vyčistěte, aby si zachovaly dobré vlastnosti.
- Spodní desku a misky umyjte v horké vodě se saponátem. Lze je umýt i v myčce nádobí. Nenasazujte desky na gril, dokud zcela nevyschnou.

H

Raclette tartozék

A raclette lap tartozéka a HG208 grillsütőnek.

biztonság

- **NE** érintse meg a forró felszíneket. A hozzáférhető felszínnek használat közben forrók lehetnek. Mindig használja a fogót és a hőmérséklet-kapcsolókat.
- Csak akkor használja a grillt, ha mindkét lapja a helyén van (a felső grill lap és a raclette lap).
- Ne melegítse fel vagy ne csukja össze a grillt, ha az edények a helyükön vannak.
- Mielőtt kivenné vagy újra visszatenné az edénykéket, hagyja őket teljesen kihűlni.
- Ügyeljen rá, hogy a raclette edénykék fogója ne lógjon ki a munkafelület sarkainál vagy olyan helyen, ahol sütés közben véletlenül meglökheti valaki.
- A raclette edénykékből történő sajtolvasztáskor legyen nagyon óvatos, mivel azok rendkívül forróak.
- További óvintézkedésekről a HG20 főkészülék használati utasításában olvashat.

kulcs

- ① 6 raclette edényke
- ② raclette lap
- ③ felső grill lap

a raclette használata

(A grill használatát illetően lásd a HG20 fő használati utasítást!).

- 1 Illesze a raclette lapot az alsó grill lap helyére ①. Győződjön meg róla, hogy a felső grill lap ③ is jól illeszkedik-e.
- 2 Állítsa mindkét hőmérséklet-kapcsolót 6-os állásba.
- 3 Melegítse fel a grillt csukott állapotban, mindaddig, míg a hőmérsékletjelző lámpa ki nem kapcsolódik ②.
- 4 Nyissa ki a grillt, majd emelje fel a felső kart ③ és hajtsa hátra a felső lapot ④ a munkafelületre fektetve azt. Majd helyezze a raclette edénykéket a kijelölt helyükre ⑤.
- 5 Tegye az olvasztani kívánt sajtot az edénykébe, majd állítsa be a hőmérsékletet a kívánt hőfokra. Megjegyzés: A felső grill lap egyidejűleg más ételek készítéséhez is használható.

ápolás & tisztítás

- Kapcsolja ki, húzza ki a csatlakozóaljból, és a tisztítás megkezdése előtt hagyja teljesen lehűlni a grillt, a grill lapokat és az edényeket.
- Tisztítsa meg a grillt, a grill lapokat és az edénykéket minden használat után, hogy használatra készen, tiszta állapotban legyenek.
- A raclette lapot és az edénykéket mossa el meleg, szerves vízben, vagy mosogatógépben. Győződjön meg róla, hogy a grill lapok teljesen szárazak, mielőtt visszarakja a grillsütőbe.

PL

Akcesoria raclette

Płyta raclette jest dodatkiem do stołowego grilla HG208.

bezpieczeństwo

- **NIE WOLNO** dotykać gorących powierzchni. Pobliskie powierzchnie też mogą się nagrzewać. Zawsze korzystaj z uchwytów.
- Nie korzystaj z grilla, jeśli nie ma w nim obu płyt (górnej płyty grilla i płyty raclette).
- Nie rozgrzewaj i nie zamykaj grilla, kiedy znajdują się w nim patelnie.
- Zanim usuniesz lub zmienisz płyty, pozwól, aby grill całkowicie wystygł.
- Nie dopuszczaj, aby uchwyty patelni raclette wystawały poza granice roboczej powierzchni albo były w pozycji, w której łatwo je potrącić podczas przyrządzania sera.
- Uwaga: w trakcie rozpuszczania sera w patelniach raclette jest on bardzo gorący.
- Dodatkowe wskazówki co do bezpieczeństwa znajdziesz w głównej instrukcji obsługi HG20.

opis

- ① 6 patelni raclette
- ② płyta raclette
- ③ górna płyta grilla

eksploatacja grilla raclette

(Aby uzyskać dodatkowe informacje na temat eksploatacji grilla raclette, zobacz wskazówki w instrukcji obsługi HG20)

- 1 Zamień dolną płytę zwykłego grilla na płytę opiekacza raclette z patelniami ①. Upewnij się, że górna płyta zwykłego grilla ③ jest na miejscu.
- 2 Ustaw obydwa reżimy temperatury w pozycję 6.
- 3 Nagrzej grill z zamkniętą klapą, aż kontrolki temperatury przestaną się świecić ②.
- 4 Otwórz grill, podnieś górny uchwyt do góry ③ i odchyl do tyłu ④ tak, żeby górna klapa znalazła się w pozycji poziomej na powierzchni roboczej. Włóż patelnie raclette w zaznaczone miejsca ⑤.
- 5 Umieść ser w patelniach i dobierz odpowiednią temperaturę. Uwaga: górnej płyty grilla możesz używać również w przypadku innych produktów.

konserwacja i czyszczenie

- Wyłącz, odłącz urządzenie od prądu i poczekaj, aż grill, płyty i patelnie całkowicie wystygną, zanim zaczniesz je myć.
- Aby Twój grill przez długi czas był w dobrym stanie, myj jego płyty i patelnie po każdym użyciu.
- Myj płytę grilla raclette i patelnie w gorącej wodzie z mydłem. Można również je myć w zmywarce. Upewnij się, że płyty grilla są całkowicie suche, zanim z powrotem zainstalujesz je w grillu.

RU

Поставка панели “раклет”

С контактным грилем HG208 в качестве принадлежности поставляется панель "раклет".

Техника безопасности

- **НЕ** касайтесь горячих поверхностей. Во время использования устройства открытые поверхности сильно нагреваются. Пользуйтесь только рукояткой и органами управления.
- Не включайте гриль, если в него не установлены обе панели (верхняя панель гриля и панель "раклет").
- Не разогревайте и не закрывайте гриль, когда в нем установлены формы.

- Перед тем, как извлекать панели, или устанавливать их обратно, дождитесь полного остывания гриля и панелей гриля.
- Во время готовки не допускайте, чтобы ручки форм панели “раклет” выступали за край рабочей поверхности, где их можно будет случайно коснуться.
- При растапливании сыра в формах панели “раклет” будьте предельно осторожны, так как они очень сильно нагреваются.
- Дополнительные меры безопасности описаны в руководстве по эксплуатации HG20.

Обозначения

- ① 6 форм “раклет”
- ② панель "раклет"
- ③ верхняя панель гриля

использование панели “раклет”

(Дополнительную информацию вы можете найти в руководстве по эксплуатации гриля HG20)

- 1 Вместо нижней панели гриля ① вставьте панель "раклет". Убедитесь в том, что верхняя панель гриля ③ также установлена.
- 2 Оба температурных регулятора установите в положение 6.
- 3 Нагрейте панель гриля в закрытом положении, пока не прекратится мигание температурных световых индикаторов ②.
- 4 Откройте гриль, затем поднимите верхнюю панель за рукоятку ③ и откиньте ее назад ④ так, чтобы она легла на рабочую поверхность. После этого установите формы панели “раклет” в указанные места ⑤.
- 5 Положите в формы сыр, предназначенный для растапливания, и установите требуемую температуру.
Примечание: В это же время верхняя панель гриля может использоваться для приготовления других продуктов.

Уход и очистка

- Выключите устройство, отсоедините его от розетки, и перед тем как приступить к очистке, подождите, пока остынет гриль, панели гриля и формы.
- Очистку гриля, панелей гриля и форм производите после каждого использования – это позволит поддерживать устройство в хорошем рабочем состоянии.
- Вымойте панели "раклет" и формы в горячей мыльной воде. В качестве альтернативы вы можете вымыть детали устройства в посудомоечной машине. Прежде чем установить панели гриля обратно в гриль убедитесь в том, что они полностью высохли.



Εξάρτημα ρακλέτ

Η πλάκα ρακλέτ παρέχεται ως εξάρτημα της ψηστιέρας HG208.

ασφάλεια

- **ΜΗΝ** αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Κατά τη χρήση είναι πιθανό οι επιφάνειες τις οποίες μπορείτε να αγγίζετε να αναπτύξουν υψηλή θερμοκρασία. Να χρησιμοποιείτε πάντα τη χειρολαβή και τα κουμπιά ελέγχου.
- Μη θέτετε την ψηστιέρα σε λειτουργία, εάν δεν έχουν τοποθετηθεί και οι δύο πλάκες (η επάνω πλάκα της ψηστιέρας και η πλάκα ρακλέτ).
- Μην αυξάνετε τη θερμοκρασία και μην κλείνετε την ψηστιέρα ενώ έχετε τοποθετήσει τις φόρμες.
- Αφήστε την ψηστιέρα και τις πλάκες να κρυώσουν εντελώς προτού αφαιρέσετε ή τοποθετήσετε ξανά τις πλάκες.
- Προσέξτε ώστε οι λαβές από τις φόρμες ρακλέτ να μην εξέρχουν από την επιφάνεια εργασίας ή σε οποιαδήποτε θέση που μπορεί να τις παρασύρετε κατά λάθος καθώς μαγειρεύετε.
- Να είστε προσεκτικοί όταν λιώνετε τυρί στις φόρμες ρακλέτ διότι θα είναι καυτό.

- Για επιπλέον πληροφορίες σχετικά με την ασφάλεια ανατρέξτε στις οδηγίες για το βασικό μοντέλο HG20.

υπόμνημα

- ① 6 φόρμες ρακλέτ
- ② πλάκα ρακλέτ
- ③ επάνω πλάκα ψηστιέρας

οδηγίες χρήσης του εξαρτήματος ρακλέτ

(Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη χρήση της ψηστιέρας ανατρέξτε στις οδηγίες για το βασικό μοντέλο HG20)

- 1 Τοποθετήστε την πλάκα ρακλέτ στη θέση της κάτω πλάκας της ψηστιέρας ①. Βεβαιωθείτε ότι η επάνω πλάκα της ψηστιέρας ③ έχει επίσης τοποθετηθεί.
- 2 Ρυθμίστε και τους δύο διακόπτες θερμοκρασίας στη θέση 6.
- 3 Θερμάνετε την ψηστιέρα κλειστή, μέχρις ότου οι φωτεινές ενδείξεις θερμοκρασίας σταματήσουν να αναβοσβήνουν ②.
- 4 Ανοίξτε την ψηστιέρα, σηκώστε την επάνω χειρολαβή ③ και κατεβάστε την επάνω πλάκα προς τα πίσω ④ έως ότου ακουμπήσει πάνω στην επιφάνεια εργασίας. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τις φόρμες ρακλέτ στις καθορισμένες θέσεις ⑤.
- 5 Τοποθετήστε το τυρί που θέλετε να λιώσετε στις φόρμες και ρυθμίστε τη θερμοκρασία όπως απαιτείται. Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την επάνω πλάκα της ψηστιέρας για να ψήσετε άλλες τροφές ταυτόχρονα.

φροντίδα και καθαρισμός

- Θέστε εκτός λειτουργίας, αποσυνδέστε από την πρίζα και αφήστε την ψηστιέρα, τις πλάκες και τις φόρμες να κρυώσουν εντελώς προτού τις καθαρίσετε.
- Καθαρίστε την ψηστιέρα, τις πλάκες και τις φόρμες μετά από κάθε χρήση για να τις διατηρήσετε καθαρές και σε καλή κατάσταση.
- Πλύνετε την πλάκα και τις φόρμες ρακλέτ με ζεστή σαπουνάδα. Εναλλακτικά, μπορείτε να τις πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες της ψηστιέρας είναι εντελώς στεγνές προτού τις τοποθετήσετε ξανά στην ψηστιέρα.

AR

ملحقة الراكليت

يتم تزويد صينية الراكليت كملحقة مع الشواية بالتلامس HG208.

الأمان

- لا تلمس الأسطح الساخنة. الأسطح المتعامل معها عرضة للسخونة أثناء الاستخدام. استخدم المقبض ومفتاحي التحكم دائماً.
- لا تشغلي الشواية دون تركيب الصينيتين (الصينية العلوية للشواية وصينية الراكليت).
- لا تسخني الشواية أو تغلقها أثناء وجود الأطباق في أماكنها.
- اتركي الشواية وصينيتي الشواية تبرد تماماً قبل إزالة أو تركيب الأطباق.
- لا تتركي مقابض أطباق الراكليت معلقة بالقرب من حافة سطح العمل أو أي مكان قد تتعرض فيه للإطاحة أثناء الطهي.
- احترسي أثناء إذابة الجبن في أطباق الراكليت فإنها سوف تكون ساخنة جداً.
- ارجعي لكتاب التعليمات الرئيسي HG20 للمزيد من تحذيرات الأمان.

دليل الرسم التوضيحي

- ① ٦ أطباق راكليت
- ② صينية الراكليت
- ③ الصينية العلوية للشواية

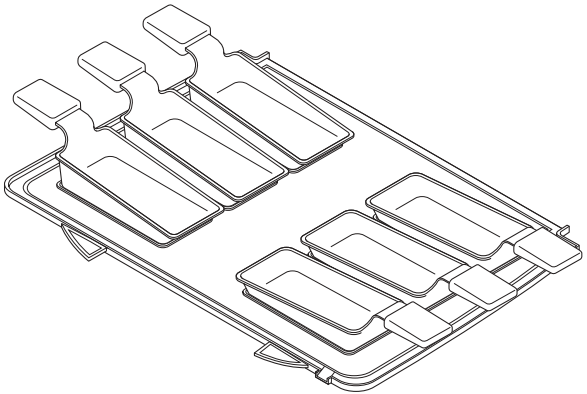
استخدام شواية الراكليت

(ارجعي للتعليمات الرئيسية HG20 للمزيد من المعلومات حول استخدام الشواية)

- ١ ثبتي صينية الراكليت بدلاً من الصينية السفلية للشواية ① . تأكدي من أن الصينية العلوية للشواية ③ مثبتة أيضاً.
- ٢ اضبطي كلا من مفتاحي التحكم في درجة الحرارة على الوضع ٦.
- ٣ سخني الشواية في الوضع المغلق إلى أن يتوقف وميض الضوء الخاص بدرجة الحرارة ② .
- ٤ افتحي الشواية ثم ارفعي المقبض العلوي لأعلى ③ واخفضي الصينية العلوية إلى الخلف لأسفل ④ حتى تستقر على سطح العمل. ثم ضعي أطباق الراكليت في أماكنها المخصصة ⑤ .
- ٥ ضعي الجبن المراد إذابتها داخل الأطباق واضبطي درجة الحرارة المطلوبة. ملاحظة: يمكن استخدام الصينية العلوية للشواية لطهي أطعمة أخرى في نفس الوقت.

العناية والتنظيف

- أوقفي التشغيل وأزيلي القابس الكهربائي ثم اتركي فترة للسماح للشواية وصينيتي الشواية والأطباق أن تبرد قبل التنظيف.
- نظّفي الشواية وصينيتي الشواية والأطباق بعد كل استخدام للحفاظ عليهم في حالة عمل جيدة ونظيفة.
- اغسلي صينية وأطباق الراكليت بالماء الساخن والصابون. ويمكنك أيضاً غسلهم في غسالة الأطباق. تأكدي من تمام جفاف صينيتي الشواية قبل إعادة تركيب الشواية.



KENWOOD LIMITED

New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH • U.K.
www.kenwoodworld.com

57861/1