

	HINWEIS: Wenn Sie den Raclette-Grill zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Bereich des Raclette-Grills.
--	---

Verwendung des Raclette-Grills / der Grillpfannen

SCHRITT 1: Bauen Sie den Raclette-Grill zusammen, legen Sie die abnehmbare Platte auf das Heizelement und positionieren Sie die Grillpfannen (falls benötigt) darunter.

SCHRITT 2: Schließen Sie den Raclette-Grill an das Stromnetz an und schalten Sie das Gerät am Ein-/Ausschalter ein.

SCHRITT 3: Heizen Sie den Raclette-Grill ca. 10 Minuten vor.

SCHRITT 4: Geben Sie die vorbereiteten Zutaten auf die abnehmbare Platte und in die Grillpfannen, falls gewünscht.

SCHRITT 5: Garen Sie die Zutaten so lange wie erforderlich.

SCHRITT 6: Entfernen Sie die Speisen nach dem Garen mit einem Pfannenwender aus Holz.
SCHRITT 7: Schalten Sie den Raclette-Grill am Ein-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie den Grill abkühlen.

	HINWEIS: Heizen Sie die abnehmbare Grillplatte immer vor, bevor Sie sie mit dem Kochen beginnen. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die abnehmbare Grillplatte auf und reiben Sie sie vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert.
--	--

	ACHTUNG: Die abnehmbare Grillplatte wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.
--	--

	WARNUNG: Seien Sie beim Garen vorsichtig, da der Raclette-Grill Dampf abgibt.
--	--

Tipps und Tricks

- Verwenden Sie die Grillpfannen nur zum Garen kleiner Speisen, die in die Pfanne passen. Die Zutaten sollten nicht hinausragen.
- Heizen Sie die Grillpfannen vor der Verwendung immer vor, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.
- Befüllen Sie die Grillpfannen nicht zu stark; achten Sie stets darauf, dass die Speisen nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommen.
- Stellen Sie die Grillpfannen niemals auf die Grillplatte oder direkt auf das Heizelement, da sonst die Griffe durch die Hitze beschädigt werden könnten.
- Beim Garen verschiedener Speisearten wird empfohlen, die Grillpfannen und Grillplatten zu reinigen, um eine Kontamination zu vermeiden.
- Schalten Sie den Raclette-Grill aus, sobald die Speisen gar sind, um zu verhindern, dass Lebensmittelreste auf der abnehmbaren Grillplatte verbrennen und um die Antihaftbeschichtung schützen.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Kontaktgrill abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Raclette-Grill. Wickeln Sie es stattdessen lose auf, um Schäden zu vermeiden.

	ATTENZIONE: Non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della griglia per raclette e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.
--	---

Especificações	
Código do produto: EK4511	Saída: 800 W
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz	Consumo de energia (modo desligado): 0 W

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

Cura e manutenzione

PASSAGGIO 1: prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la griglia per raclette dall'alimentazione elettrica e assicurarsi che si sia raffreddata completamente.

PASSAGGIO 2: lavare le padelle e la piastra antiaderente rimovibile con acqua calda e detersivo, quindi sciacuarle e asciugarle accuratamente.

PASSAGGIO 3: rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulla piastra estraibile, quindi pulirla con un panno di carta o con una spugna non abrasiva.

	NOTA: la griglia per raclette deve essere pulita dopo ogni utilizzo.
--	---

	ATTENZIONE: non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della griglia per raclette e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.
--	---

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

PASSAGGIO 1: prima di collegare la griglia all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".

PASSAGGIO 2: posizionare con cautela la piastra estraibile sull'elemento riscaldante.

	NOTA: al primo utilizzo, la griglia per raclette potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla griglia.
--	---

Utilizzo della/delle griglia per raclette/padelle da raclette

PASSAGGIO 1: assemblare la griglia per raclette; posizionare la piastra rimovibile sull'elemento riscaldante e posizionare le padelle (se necessario) sotto.

PASSAGGIO 2: collegare la griglia per raclette all'alimentazione e accenderla premendo sull'interruttore.

PASSAGGIO 3: preriscaldare la griglia per raclette per circa 10 minuti.

PASSAGGIO 4: posizionare gli ingredienti sulla piastra rimovibile e nelle padelle, se lo si desidera.

PASSAGGIO 5: cuocere gli ingredienti per il tempo richiesto.

PASSAGGIO 6: al termine della cottura, rimuovere delicatamente gli alimenti con una spatola di legno.

PASSAGGIO 7: Spegnere e scollegare la griglia per raclette dall'alimentazione elettrica, quindi lasciarla raffreddare.

	NOTA: prima di iniziare la cottura, preriscaldare sempre la piastra della griglia estraibile. Applicare con attenzione un sottile strato di olio sulla piastra
--	---

Technische Daten	
Produktcode: EK4511	Ausgangsleistung: 800 W
Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz	Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 0 W

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiar la plancha tipo raclette o de realizar alguna labor de mantenimiento, desenchúfela de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

PASO 2: Limpie las parrillas y la plancha desmontable con agua tibia y jabón, enjuáguelas y séquelas completamente.

PASO 3: Retire los restos de comida cocinada aplicando agua tibia y detergente suave a la plancha desmontable, y límpiela con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

	NOTA: La plancha tipo raclette debe limpiarse después de cada uso.
--	---

	PRECAUCIÓN: No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha tipo raclette o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.
--	---

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

PASO 1: Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la plancha tipo raclette siguiendo las instrucciones de la sección titulada "**Cuidados y mantenimiento**".

PASO 2: Coloque con cuidado la plancha desmontable en la resistencia.

	NOTA: Cuando utilice la plancha tipo raclette por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparezca pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la plancha tipo raclette.
--	--

Uso de la plancha tipo raclette y las parrillas

PASO 1: Monte la plancha tipo raclette; coloque la plancha desmontable sobre la resistencia y las parrillas (según sea necesario) debajo.

PASO 2: Enchufe la plancha tipo raclette a la corriente eléctrica y active el interruptor de encendido.

PASO 3: Precaliente la plancha tipo raclette durante unos 10 minutos.

PASO 4: Coloque los ingredientes que ha preparado en la plancha desmontable y en las parrillas, si lo desea.

PASO 5: Cocine los ingredientes durante el tiempo requerido.

PASO 6: Al acabar de cocinar, retire la comida ayudándose de una espátula de madera.

PASO 7: Apague el interruptor de encendido, desenchufe la plancha tipo raclette y deje que se enfríe.

	NOTA: Precaliente siempre la plancha desmontable antes de empezar a cocinar. Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a la plancha desmontable y extiéndalo cuidadosamente con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiaderente.
--	---

	ATTENZIONE: la piastra rimovibile raggiunge temperature molto elevate durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore onde evitare lesioni.
--	---

	AVVERTENZA: prestare attenzione durante la cottura; la griglia per raclette emetterà del vapore.
--	---



	AVVERTENZA: prestare attenzione durante la cottura; la griglia per raclette emetterà del vapore.
--	---

Suggerimenti e consigli

- Utilizzare le padelle della griglia solo per cuocere piccoli alimenti che si adattano al recipiente. Gli ingredienti non devono sporgere.
- Preriscaldare sempre le padelle prima dell'uso per consentire una cottura uniforme.
- Non riempire eccessivamente le padelle e assicurarsi che gli alimenti non tocchino la resistenza.
- Non posizionare mai le padelle sulla piastra della griglia o direttamente sulla resistenza, onde evitare che il calore danneggi i manici.
- Quando si cucinano diversi tipi di alimenti, si consiglia di pulire le padelle e le piastre per evitare contaminazioni.
- Una volta che il cibo è cotto, spegnere la griglia per raclette per evitare che eventuali residui di cibo rimasti sulla piastra estraibile si brucino e che il rivestimento antiaderente subisca dei danni.

Come riporre il prodotto

Controllare che la griglia per raclette sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Avvolgere il cavo attorno alla griglia senza stringerlo troppo, per evitare danni.

Specifiche

Codice prodotto: EK4511	Uscita: 800 W
Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz	Consumo energetico (modalità off): 0 W

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

Konserwacja

KROK 1: przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć grill raclette od zasilania sieciowego i sprawdzić, czy jest on całkowicie schłodzony.

KROK 2: wyczyść patelnie do raclette i płytę grillową z powłoką zapobiegającą przywieraniu w ciepłej wodzie z detergentem, a następnie opłucz i wysusz.

KROK 3: usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając zdejmowaną płytę grillową niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj ją do czysta papierowym ręcznikiem lub miękką gąbką.

	UWAGA: grill raclette należy wyczyścić po każdym użyciu.
--	---

	PRZESTROGA: do czyszczenia grilla raclette i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.
--	---



PRECAUCIÓN: La plancha desmontable alcanza altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.



	ADVERTENCIA: Tenga cuidado al cocinar, ya que la plancha tipo raclette puede expulsar vapor.
--	---

Consejos y sugerencias

- Use las parrillas para cocinar solamente alimentos pequeños que quepan en ellas. Los ingredientes no deben sobresalir.
- Precaliente siempre las parrillas antes de usarlas para asegurarse de que la cocción es uniforme.
- No llene en exceso las parrillas; asegúrese siempre de que los alimentos no entren en contacto con la resistencia.
- Nunca coloque las parrillas en la parte superior de la plancha ni directamente sobre la resistencia; de lo contrario, el calor podría dañar las asas.
- Cuando cocine distintos tipos de alimentos, se recomienda limpiar las parrillas y las planchas para evitar la contaminación.
- Una vez que los alimentos estén cocinados, apague la plancha tipo raclette para evitar que cualquier residuo de comida que permanezca en la plancha desmontable se queme y para ayudar a proteger el revestimiento antiaderente.

Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la plancha tipo raclette esté fría, limpia y seca.

No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la plancha tipo raclette; déjelo más suelto para evitar causar daños.

Especificaciones	
Código de producto: EK4511	Salida: 800 W
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz	Consumo de energía (modo apagado): 0 W

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

Cuidados e manutenção

PASSO 1: antes de tentar qualquer limpeza ou manutenção, desligue o grelhador raclete da tomada elétrica e verifique se arrefeceu completamente.

PASSO 2: limpe as bandejas e a placa para grelhar amovível em água morna com detergente e, em seguida, enxague e seque bem.

PASSO 3: retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave na placa para grelhar amovível e limpe-a com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo.

	NOTA: o grelhador raclete deve ser limpo após cada utilização.
--	---



CUIDADO: nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregões para limpar o grelhador raclete ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.

	ATTENZIONE: la piastra rimovibile raggiunge temperature molto elevate durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore onde evitare lesioni.
--	---

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

KROK 1: przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy wyczyścić grill raclette zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. "**Konserwacja**".

KROK 2: ostrożnie umieść zdejmowaną płytę grillową na stacji grzewczej.

	UWAGA: przy pierwszym użyciu grilla raclette może pojawić się nieprzyjemny zapach lub dym. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Wokół grilla raclette należy zapewnić odpowiednią wentylację.
--	---

Korzystanie z grilla/patelni raclette

KROK 1: zmontuj grill raclette; połóż zdejmowaną płytę na elemencie grzejnym i umieść pod nią patelnie grillowe (jeśli jest to wymagane).

KROK 2: podłącz grill do sieci elektrycznej i włącz urządzenie.

KROK 3: rozgrzewaj grilla przez ok. 10 minut.

KROK 4: w razie potrzeby umieść przygotowane składniki na zdejmowanej płycie i na patelniach.

KROK 5: grilluj składniki przez wymagany czas.

KROK 6: po zakończeniu gotowania zdejmij jedzenie za pomocą odpornej na temperaturę drewnianej łypatki.

KROK 7: wyłącz grill raclette, wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż ostygnie.

	UWAGA: przed rozpoczęciem gotowania należy zawsze rozgrzać zdejmowaną płytę grillową. Ostrożnie polej zdejmowaną płytę grillową cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem. Pomoże to przedłużyć okres eksploatacji powłoki zapobiegającej przywieraniu.
--	--

	PRZESTROGA: podczas pracy zdejmowana płyta grillowa nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać rękawic kuchennych.
--	---

	OSTRZEŻENIE: podczas grillowania należy zachować ostrożność; grill raclette będzie emitować parę.
--	--

Wskazówki i porady

- Patelnie grillowe należy używać wyłącznie do przyrządzania niewielkich potraw, które mieszczą się na patelni. Składniki nie powinny wystawać poza obręb patelni.
- Przed użyciem należy zawsze rozgrzać patelnie, aby umożliwić równomierne grillowanie.
- Nie należy przepierać patelni grillowych. Upewnij się, że żywność nie styka się z grzałką.
- Nigdy nie umieszczaj patelni na płycie grillowej ani bezpośrednio na grzałce, ponieważ wysoka temperatura może spowodować uszkodzenie uchwytów.
- W przypadku gotowania różnych rodzajów żywności zaleca się czyszczenie patelni grillowych i płyt grillowych, aby zapobiec zanieczyszczeniu.
- Po przyrządzeniu potrawy wyłączyć grill raclette, aby uniknąć przypalenia resztek jedzenia, które pozostaną na zdejmowanej płycie grillowej oraz aby pomóc w ochronie powłoki nieprzywierającej.

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

PASSO 1: antes de ligar à tomada elétrica, limpe o grelhador raclete seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".

PASSO 2: coloque cuidadosamente a placa para grelhar amovível na resistência.

	NOTA: ao utilizar o grelhador raclete pela primeira vez, pode detetar um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor do grelhador raclete.
--	---

Utilizar o grelhador raclete/bandejas

PASSO 1: monte o grelhador raclete; coloque a placa amovível sobre a resistência e coloque as bandejas (se necessário) por baixo.

PASSO 2: ligue o grelhador raclete à tomada elétrica e prima o interruptor de alimentação.

PASSO 3: pré-aqueça o grelhador raclete durante aproximadamente 10 minutos.

PASSO 4: coloque os ingredientes preparados na placa amovível e nas bandejas, se desejar.

PASSO 5: cozinhe os ingredientes durante o tempo necessário.

PASSO 6: depois de terminar a preparação, retire os alimentos com uma espátula de madeira.

PASSO 7: desligue o grelhador raclete, retire a ficha da tomada elétrica e deixe arrefecer.

	NOTA: pré-aqueça sempre a placa para grelhar amovível antes de começar a cozinhar. Aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha na placa para grelhar amovível, untando-a com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente.
--	--

	CUIDADO: a placa para grelhar amovível fica muito quente durante a utilização, pelo que deve sempre utilizar luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.
--	--

	AVISO: tenha cuidado durante a preparação; o grelhador raclete pode emitir vapor.
--	--

Dicas e sugestões

- Utilize os grelhadores apenas para cozinhar pequenos alimentos que caibam no aparelho. Os ingredientes não devem ficar salientes.
- Pré-aqueça sempre os grelhadores antes da utilização para uma cozedura uniforme.
- Não encha demasiado os grelhadores; certifique-se sempre de que os alimentos não entram em contacto com o elemento de aquecimento.
- Nunca coloque os grelhadores em cima da placa para grelhar nem diretamente no elemento de aquecimento, caso contrário, as pegas podem ser danificadas pelo calor.
- Ao cozinhar diferentes tipos de alimentos, recomenda-se limpar os grelhadores e as placas para grelhar para evitar a contaminação.
- Quando os alimentos estiverem cozinhados, desligue o grelhador raclete para evitar que os resíduos de alimentos residuais na placa para grelhar amovível queimem e para ajudar a proteger o revestimento antiaderente.

Armazenamento

Verifique se o grelhador raclete está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco. Nunca enrolê o cabo muito apertado à volta do grelhador raclete; enrolê-o sem apertar para evitar danos.

	ATTENZIONE: la piastra rimovibile raggiunge temperature molto elevate durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore onde evitare lesioni.
--	---

Przechowywanie

Przed odłożeniem grilla w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest chłodny, czysty i suchy.

Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół grilla. Należy owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne	
Kod produktu: EK4511	Wyjście: 800 W
Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz	Zużycie energii (tryb wyłączenia): 0 W

Giles and Posner Guarantee

UK CUSTOMERS ONLY

EN | Subject to the care and use being followed, the Giles and Posner guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit **www.uppic.com/giles-posner**. To be eligible for the extended guarantee, go to **guarantee.uppic.com/giles-and-posner** and register your product within 30 days of purchase.

EU CUSTOMERS ONLY

EN | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit **www.uppic.com/giles-posner**.

FR | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse **customersupport@gilesandposner.com**.

NL | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via **customersupport@gilesandposner.com**.

DE | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter **customersupport@gilesandposner.com**.

ES | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en **customersupport@gilesandposner.com**.

PT | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail **customersupport@gilesandposner.com**.

IT | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo **customersupport@gilesandposner.com**.

PL | W przypadku pojawienia się wad roboczych lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: **customersupport@gilesandposner.com**.