

Willkommen Bienvenue Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Wir haben für Sie ein haltbares und bei richtiger Anwendung absolut sicheres Produkt gebaut. Effektives und weitgehend gefahrloses Arbeiten ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und nach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft für Geräte und Produkte von LANDI entscheiden werden.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Nous avons conçu pour vous un produit durable et absolument sûr, à condition d'être correctement utilisé. Toutefois, il n'est possible de travailler efficacement et pratiquement sans danger que si vous lisez ce mode d'emploi et les instructions de sécurité qu'il contient et les respectez. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Abbiamo costruito per voi un prodotto duraturo e assolutamente sicuro, se usato correttamente. Per poter lavorare con efficienza e la massima sicurezza è però indispensabile che leggiate e rispettiate queste istruzioni per l'uso, in particolare le istruzioni per la sicurezza in esse contenute. Conservate queste istruzioni per l'uso per poterle consultare anche in seguito. Ci auguriamo che anche in futuro darete la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.
Änderungen in Design, Ausstattung, technische Daten sowie Irrtümer behalten wir uns vor.
Sous réserve d'erreurs ou de modifications dans le design, l'équipement et la fiche technique.
Ci riserviamo il diritto di modifiche nel design, equipaggiamento e dati tecnici nonché di eventuali errori.

Inbetriebnahme Mise en service Messa in funzione

Vor Inbetriebnahme Sicherheitshinweise lesen und Gerät/Zubehör reinigen (siehe Reinigung).
Avant mise en service, lire les consignes de sécurité et nettoyer l'appareil/les accessoires (voir nettoyage).

Leggere le istruzioni per la sicurezza e pulire il dispositivo/accessori prima di messa in funzione (vedi Pulizia).



Raclette-Grill und Pfännli aufheizen, abkühlen lassen
Grill raclette et les poêlons faire chauffer, laisser refroidir
Griglia per raclette e i tegamini riscaldare, lasciare raffreddare

Herstellrückstände werden verbrannt.
Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!
Les résidus de fabrication sont carbonisés.
Odeurs/fumée est possible – ouvrez une fenêtre!
Gli scarti si bruciano. Odori/fumo è possibile – aprire una finestra!



Unter fließend lauwarmem Wasser reinigen, abtrocknen
Laver sous l'eau courante tiède, essuyer
Pulire sotto l'acqua corrente tiepida e asciugare



Geräteübersicht Description de l'appareil Descrizione dell'apparecchio



Gebrauchen Utilisation Uso



Platte aufsetzen, einölen
Mettre la plaque en fonte d'aluminium
Collegare la piastra, oliare

Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare l'apparecchio alla rete

Vorheizen
Préchauffer
Riscaldare per 10 min.



Gerätebasis stabil hinstellen
Placer la base de l'appareil en position stable
Impostare la piastra, olcare

Ausschließlich Speiseöl benutzen.
Ein hitzebeständiges Tuch (Baumwolle) unter der Gerätebasis verhindert Flecken auf dem Tisch.
Un tissu thermorésistant (coton) sous le socle de l'appareil prévient la formation de taches sur la table.
Un panno refrattario (cotone) posto sotto alla base dell'apparecchio, impedisce di macchiare il tavolo.



Platte einlegen/Grillgut auflegen
Insérer le fromage/poser les grillades
Inserire il formaggio/disporre le pietanze

Käse einlegen/Grillgut auflegen
Insérer le fromage/poser les grillades
Inserire il formaggio/disporre le pietanze



Geniessen
Savourer
Da gustare

Schmelzen/Grillieren
Fondre/Griller
Fondere/Grigliare

Käse/Grillgut entnehmen
Retirer le fromage/les grillades
Togliere il formaggio/le pietanze



Ausschalten
Débrancher
Estrarre

Keine Säuren (z.B. Essig) auf die Platte geben.
Ne pas verser d'acide (vinaigre par ex.) sur le plateau.
Non versare acidi (ad es. aceto) sulla piastra.

Gebrauchtes Pfännchen/Spachtel nie auf die Platte legen – Lebensmittelreste brennen an.
Ne jamais poser les coupelles ou la spatule utilisées sur le plateau – les restes d'aliments brûlent.

5.1 Korrekte Anwendung Utilisation correcte Uso corretto

Platte wird sehr heiß – Verbrennungsgefahr!
Plateau est brûlant – risque de brûlure!
Piatra diventa particolarmente caldo – pericolo di ustione!

I Käse einlegen/Grillgut auflegen
Insérer le fromage/poser les grillades
Inserire il formaggio/disporre le pietanze

II Schmelzen/Grillieren
Fondre/Griller
Fondere/Grigliare

III Käse/Grillgut entnehmen
Retirer le fromage/les grillades
Togliere il formaggio/le pietanze

IV Ausschalten
Débrancher
Estrarre

Fehlermatrix
Récapitulatif des anomalies
Anomalie possibili

Gerät wird nicht heiß
L'appareil ne chauffe pas
L'apparecchio non si scalda

Gerät eingesteckt/Eingeschaltet/Sicherung defekt?
L'appareil est branché/en circuit/le fusible est-il défectueux?
Allacciato/Inserito l'apparecchio/Fusibile guasto?

Nach jedem Gebrauch reinigen, siehe Rückseite
À nettoyer après chaque utilisation, voir sur le côté
Pulire dopo ogni uso, vedi retro

