



220 – 240 V~; 50 Hz; 1200 – 1400 W

- CZ** Návod k obsluze
- SK** Návod na obsluhu
- PL** Instrukcja obsługi
- H** Használati útmutató
- SI** Navodila za uporabo

RC 18
Rakletovací gril
Rakletovací gril
Grill raclette
Raclette grill
Žar raclette

Všeobecné pokyny

Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé a pro použití v domácnosti a nesmí být použit pro komerční účely. Přečtěte si prosím pozorně tento návod k obsluze a pečlivě ho uschovejte na bezpečné místo. Pokud spotřebič předáváte další osobě, nezapomeňte k němu přiložit i návod k obsluze. Spotřebič používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu a dodržujte bezpečnostní pokyny. Výrobce nenese odpovědnost za poškození nebo zranění způsobené nedodržením uvedených pokynů v tomto návodu k obsluze. Odstraňte všechny obaly a samolepky. Důkladně omyjte všechny části (viz část „Čištění“).

Bezpečnostní pokyny

-  **Horký povrch!** Při dotyku se povrch spotřebiče během provozu zahřívá a hrozí nebezpečí popálení.
- Spotřebič může být připojen k elektrické síti a provozován pouze v souladu s údaji uvedenými na výrobním štítku.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je napájecí kabel poškozen. Zkontrolujte napájecí kabel před každým použitím.
- Nedotýkejte se zástrčky mokřýma rukama.
- Síťovou zástrčku lze připojit pouze k dobře přístupné zásuvce nainstalované podle předpisů.
- Při odpojování spotřebiče od elektrické sítě vždy tahejte za zástrčku, ne za kabel.
- Po každém použití spotřebiče nebo v případě poruchy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Netahejte za napájecí kabel. Dbejte na to, aby nedošlo k poškození kabelu ostrými hranami nebo k jeho zaklínění.
- Napájecí kabel se nesmí nacházet v blízkosti horkých předmětů.
-  Spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi pouze pokud jsou pod dozorem odpovědné osoby nebo pokud byly seznámeny se správným a bezpečným použitím spotřebiče a chápou případné rizika spojené s používáním spotřebiče. Děti nesmí používat obal jako hračku. Děti mohou provádět údržbu a čištění spotřebiče, pokud jsou starší 8 let a pod dozorem.

- Držte děti mladší 8 let v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího kabelu.
- Dbejte na to, aby si děti nehrály se spotřebičem nebo obalovými materiály (např. igelitovými sáčky).
- Spotřebič není možné používat spolu s časovým spínačem nebo samostatným dálkovým ovládacím systémem!
- Nikdy nenechávejte spotřebič v průběhu používání bez dozoru.
- Neskladujte spotřebič venku nebo ve vlhkém prostoru.
- **Nikdy neponořujte spotřebič do vody.**
-  **Ohrožení života! Pokud spotřebič spadl do vody, nejdříve ho odpojte od elektrické sítě a až potom vytáhněte spotřebič z vody. Spotřebič přestaňte používat a nechte ho zkontrolovat zástupcem servisního střediska.**
- Nikdy nepoužívejte poškozený spotřebič, např. pokud spadl na zem nebo se jinak poškodil.
- Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za vadné nebo nevhodné použití spotřebiče zapříčiněné nedodržením pokynů uvedených v návodu k obsluze.
- Z bezpečnostních důvodů může všechny opravy spotřebiče, např. výměnu poškozeného napájecího kabelu, provádět pouze zákaznický servis. Musí být použity pouze originální náhradní díly.
- Spotřebič se zahřívá a tak ho přepravujte až po vychladnutí.
- Používejte spotřebič pouze pro účely uvedené v tomto návodu k obsluze.
- Do spotřebiče nesmíte vkládat žádné materiály, jako je například papírová lepenka, plasty atd.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech a podobných místech, jako jsou například:
 - o kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích
 - o klienty hotelů, motelů a v jiných prostředích rezidenčního typu
 - o v prostředích ubytování s výdejem snídaní.
- **Před počátečním použitím:** pečlivě vyčistěte všechny části a nechte je vyschnout. Zahřívajte spotřebič přibližně 15 minut, čímž odstraníte zápach novoty.

-  **Pozor! Spotřebič je horký. Nebezpečí popálení!** Během provozu se povrch spotřebiče může velmi nahřát! Neumísťujte spotřebič na citlivý povrch (např. malovaný nábytek) a udržujte vzdálenost nejméně 70 cm od hořlavých materiálů.
- Pokud používáte prodlužovací kabel, musí mít v průřezu 1,5 mm². Kabelový buben musí být vždy odvinutý.
- Pokud používáte GS testovanou 16 A více-kolíkovou rozšiřovací zásuvku, nesmí být v důsledku nebezpečí požáru napájena více než 3680 W.
- Dbejte na to, aby děti netahaly za kabel nebo aby nedošlo o zakopnutí o kabel.
- Pokud není spotřebič pod dozorem a před montáží, demontáží nebo čištěním, musí být spotřebič vždy odpojen od zdroje napájení.
- **Hygiena:** Spotřebič vždy vyčistěte, aby nedošlo k tvorbě plísní a množení bakterií.
- Po používání spotřebiče, ho odpojte od elektrické sítě.

Čištění

-  **Pozor! Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.**
- **Spotřebič nikdy neponořujte do vody.**
- Spotřebič podle možností vyčistěte co nejdříve po jeho použití, ale povrch grilu nechte nejdříve dostatečně vychladnout. Čištění je mnohem jednodušší, pokud je spotřebič stále mírně zahřátý.
- Na čištění nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

Základní spotřebič:

- Na čištění použijte vlhkou utěrku. Spotřebič nikdy neponořujte do vody. Zabraňte vniknutí vody do spotřebiče. Dodržujte bezpečnostní pokyny.

Pánvičky Gourmet:

- Pokud je to nutné, namočte tyto pánvičky do vody s trochou čisticího prostředku pro jejich odmočení.

Nepřílnavá grilovací deska:

- Nepřílnavou desku můžete mýt ve vodě a tekutým čisticím prostředkem.

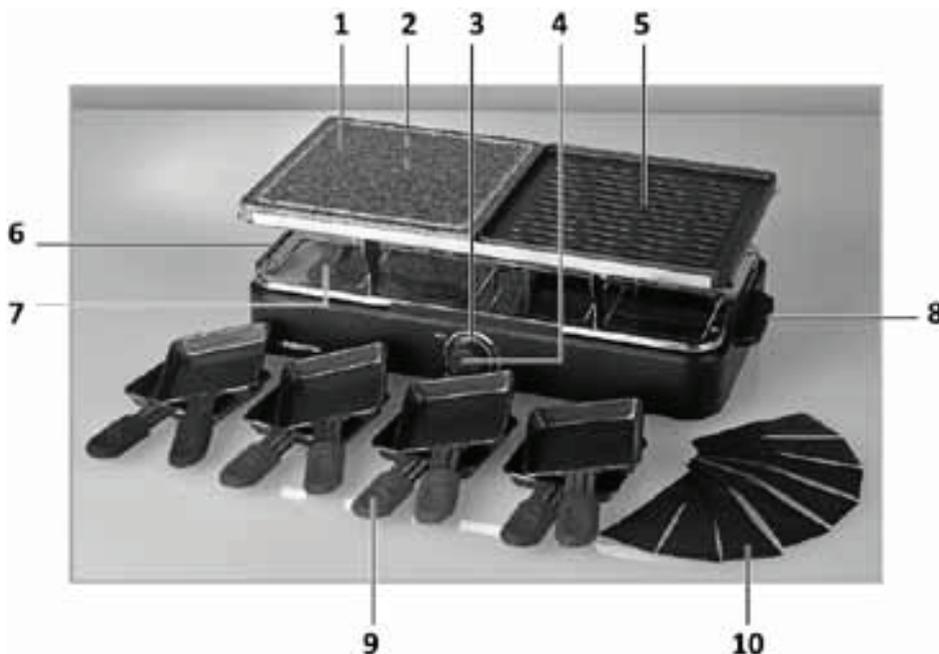
Kamenná deska Gourmet:

- Na určitou dobu namočte grilovací kámen do horké vody (bez jakýchkoliv čisticích prostředků!) a pak ho omyjte čistou teplou vodou, a pokud je to nutné, použijte houbu. Nepoužívejte žádné tekuté čisticí prostředky, ani drsné prostředky, protože tyto mohou ovlivnit vlastnosti grilovacího kamene.
- Grilovací kameny se při zahřátí roztahují. Může to způsobit malé, viditelné praskliny na povrchu, ale nemají vliv na funkci. Z tohoto důvodu se na kámen nevztahuje záruka.

Místo použití

Důležité:

Nikdy neumísťujte toto zařízení na nebo v blízkosti horkých povrchů (např. horká kamna). Používejte jej pouze na rovném, stabilním a žáruvzdorné povrchu. Je důležité, aby se v blízkosti nenacházely žádné hořlavé předměty. Neumisťujte zařízení na okraj stolu tak, aby se ho mohly dotýkat děti, nebo aby nespadlo při jeho dotyku.



- 1) Kámen na pečení
- 2) Vyhřevné těleso (pod grilovacími deskami)
- 3) Indikátor regulace teploty
- 4) Volič teploty
- 5) Nepřilnavá grilovací deska
- 6) Rukojeť
- 7) Prostor pro pánvičku
- 8) Rukojeť
- 9) Nepřilnavé pánvičky
- 10) Lopatky

Uvedení spotřebiče do provozu

- Položte grilovací desku a kámen na pečení na spotřebič.
- Připojte spotřebič k elektrické síti a rozsvítí se modrý LED indikátor.

Předeřtát spotřebiče

- Otočte volič teploty do polohy „max“. Grilovací povrch se musí předeřtát dřívě, než na něj položíte jakýkoliv pokrm. Čas předeřtívání je přibližně 30 minut.
- Po dosažení požadované teploty LED indikátor zhasne a rozsvítí se znovu, když spotřebič spustí ohřev.
- Otočte volič teploty na požadovaný výkon ohřevu:
 - o Vysoké nastavení pro středně/středně-syrové maso
 - o Nízké nastavení, pokud se má maso dobře propéci
 - o Střední nastavení je ideální pro zapékání a přípravu zapékaného sýra

Účel/Praktické tipy

V tomto rakletovacím spotřebiči máte ideální kombinaci: můžete připravit raklet na pánvičkách a grilovat na grilovacích deskách. V tomto návodu k obsluze bychom vám rádi poskytli několik obecných tipů na příjemné večerní rakletovací grilování. Mnohem více receptů naleznete v moderních kuchařských knihách a časopisech. V průběhu používání pánviček se ujistěte, jestli je nepřetěžujete, v opačném případě nebudou správně pasovat do spotřebiče. Nekrájejte na grilovacích deskách.

Na desky je možné položit následující druhy potravin:

- Kámen na pečení: maso, ryby, zelenina, koryši
- Žebrovaná deska: maso, klobásky, rožně, zelenina
- Plochá deska: palačinky, smažené vajíčko, atd.

Důležité upozornění

Na pokapání byste neměli používat oleje lisované za studena, jako je například olivový olej, protože tyto oleje mají nízkou kvalitu při vysokých teplotách.

V důsledku vysokých teplot při grilování (až kolem 250 °C), zbytky oleje, šťáv, bylinek, atd. se nahromadí na horkém grilovacím povrchu a sníží se tak nepřilnavý efekt. Je pak obtížné nebo nemožné odstranit tyto zbytky z grilovací desky.

Proto používejte pouze **teplvzdorné** oleje!

1. Grilování na grilovací desce

Při plánování večera počítejte s přibližně 200 až 250 gramy materiálu na osobu. Na grilovací desce můžete připravit maso (např. steak z kýty nebo mleté maso), ryba a různé chutné pokrmy. K pokrmu je vhodné připravit velké množství příloh, omáček a dipů.

- Stupeň propečení závisí na typu masa nebo ryby, délce opékání, počáteční teplotě a tloušťce. Pokud nechcete velmi „syrové“ maso, nekrájejte ho na velmi silné plátky.
- Čas grilování masa nebo ryb závisí na vaší osobní chuti. Maso nebo ryby občas otočte.
- Nakonec můžete maso nebo rybu osolit nebo k ní přidat omáčku. Nesolte před grilováním, protože tak maso vyschne.

Nepřílnavá grilovací deska:

- Tento grilovací povrch je potažen vrstvou pro snadné čištění. Na této ploše můžete opékat maso a zeleninu. Na obracení pokrmů nepoužívejte ostré kovové předměty, jako jsou vidličky nebo nože, protože by mohly poškodit povrch.

Kámen na pečení:

- Není třeba použít žádný olej ani tuk, tak se zachová přirozená chuť masa, ryb a ostatních ingrediencí (kromě oleje použitého před prvním použitím kamene).
- Kámen na pečení vždy používejte s hladkou plochou směrem nahoru.
- Při prvním použití spotřebiče je možné, že se maso nebo ryba „přilepí“ (mírně se připálí). Maso ani ryby neotáčejte, dokud je nelze snadno uvolnit od povrchu.
- Grilovací kámen je vhodný hlavně na přirozené grilování všech druhů šťavnatého masa, ovoce a zeleniny.

2. Zapékané pokrmy v pánvičkách

Pánvičky můžete naplnit všemi druhy nejmenso nakrájených ingrediencí, čímkoliv co vás napadne, překrýt sýrem a zahřívat pod grilem, dokud se sýr neroztaví. Hodí se vše, co vás napadne, co by se dalo se sýrem zapékat např. maso nakrájené na tenké kousky, drůbež, ryby, plody moře, klobásy, ovoce a zelenina. Na trhu jsou dostupné speciální sýry na zapékání, ale můžete vyzkoušet jakýkoliv s obsahem tuku více než 45 %.



Pánvičky vkládejte pouze do příslušných výřezů! Pánvičky nikdy netlačte násilím, jinak by mohlo dojít k roztavení jejich rukojetí.

3. Pečení „au gratin“ se sýrem

Tento rakletovací gril můžete použít pro hotové pokrmy připravené na grilu s jemnou sýrovou krustou. Jednoduše posypte pokrm nastrouhaným sýrem, případně smíchaným s kmínem nebo položte na vrch plátky sýra a vložte gourmet pánvičku pod gril.

Gourmet pánvička bude ohřívána shora proudícím teplem jako pod grilem.

Sýr se nejprve roztaví a poté ztmavne. Pánvičku vyjměte, jakmile sýr ztmavne dozlatova.

4. Původní zapékaný sýr

V tomto případě je opět středem pozornosti grilovací pártý sýr. Připravte si přibližně 200 až 250 gramů sýra a brambor na osobu a přílohy podle chuti. Položte na pánvičku plátky sýra o tloušťce přibližně 5 mm, nakrájejte je na míru a dejte pod gril. Po roztavení sýra na krémovou hmotu pánvičku vyjměte a pomocí malé dřevěné lopatky roztáhněte sýr a nalijte jej na vařené brambory nebo brambory pečené v alobalu, francouzský chléb nebo topinku.

Správná likvidace tohoto produktu:



Produkty označené tímto symbolem nesmí být v rámci EU zlikvidovány spolu s běžným domovním odpadem. Opatřené spotřebiče obsahují cenné materiály, které je možné recyklovat a znovu zhodnotit. Ekologicky zlikvidované opotřebené spotřebiče nepředstavují hrozbu pro životní prostředí nebo lidské zdraví. Odevzdejte proto opotřebený spotřebič v příslušné sběrně elektroodpadu nebo spotřebič předejte prodejci, u kterého jste jej zakoupili. Tímto způsobem zajistíte ekologickou likvidaci spotřebiče.

Likvidace obalového materiálu: Nevyhazujte obalový materiál. Vyhodte ho do recyklační sběrné nádoby.



Krabička: Papír by měl být vyhozen do sběrné starého papíru. Plastové obalové materiály a fólie byste měli také dát do příslušných specializovaných sběrných kontejnerů.

Servis a oprava:

Pokud Váš spotřebič přece jen vyžaduje zásah zákaznického servisu, kontaktujte prosím na servisní středisko.

Záruční doba a podmínky

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Tato záruka platí pouze tehdy, pokud je doložena dokladem o zakoupení. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které jsou se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití.

Omezení

Všechna práva této záruky ztrácí platnost z naší strany, pokud byl spotřebič:

- používán neoprávněnou osobou
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

Záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Záruční a pozáruční servis zajišťuje JM servis s.r.o.

Zákaznické centrum Sezimovo Ústí

Adresa: Svěpomoc 682, 391 02 Sezimovo Ústí 2

Kontaktní osoba: Ivana Holubová

Email: i.holubova@jm-servis.cz

Tel: 381215260

Provozní doba zákaznického centra: Po-Pá 09:00-12:00, 13:00-17:00

Web: www.jm-servis.cz

Pozn. zákaznické centrum slouží pro osobní kontakt se zákazníky a jako prodejna náhradních dílů a příslušenství.

Oprávérenské centrum Planá nad Lužnicí

Adresa: Průmyslová 458, 391 11 Planá nad Lužnicí

Kontaktní osoba: Jaroslava Taranzová

Email: jaroslava.taranzova@jm-servis.cz

Tel: 381261831

Pozn. V opravárenském centru jsou prováděny všeskeré opravy reklamací. Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb. Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků týkajících se reklamací. Oprávérenské centrum není určeno pro osobní kontakt se zákazníkem. Paní Taranzová slouží jako kontaktní osoba pro objednávky přeprav.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Všeobecné pokyny

Tento spotrebič je určený len pre súkromné a na použitie v domácnosti a nesmie byť použitý na komerčné účely. Prečítajte si prosím pozorne tento návod na obsluhu a starostlivo ho uschovajte na bezpečné miesto. Ak spotrebič odovzdávate ďalšej osobe, nezabudnite k nemu priložiť aj návod na obsluhu. Spotrebič používajte len v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode a dodržiavajte bezpečnostné pokyny. Výrobca nenesie zodpovednosť za poškodenia alebo zranenia spôsobené nedodržaním uvedených pokynov v tomto návode na obsluhu. Odstráňte všetky obaly a samolepky. Dôkladne umyte všetky časti (pozrite si časť „Čistenie“).

Bezpečnostné pokyny

-  **Horúci povrch!** Pri dotyku s povrch spotrebiča v priebehu prevádzky hrozí nebezpečenstvo popálenia.
- Spotrebič môže byť pripojený k elektrickej sieti a prevádzkovaný len v súlade s údajmi uvedenými na výrobnom štítku.
- Nepoužívajte spotrebič, ak je napájací kábel poškodený. Skontrolujte napájací kábel pred každým použitím.
- Nedotýkajte sa zástrčky mokkými rukami.
- Sieťovú zástrčku je možné pripojiť len k dobre prístupnej zásuvke nainštalovanej podľa predpisov.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete vždy ťahajte za zástrčku – nie za kábel.
- Po každom použití spotrebiča alebo v prípade poruchy vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
- Netrhajte na napájací kábel. Dbajte na to, aby nedošlo k poškodeniu kábla ostrými hranami alebo k jeho zaklineniu.
- Napájací kábel sa nesmie nachádzať v blízkosti horúcich predmetov.
-  Spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo znalosťami len ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zoznámené so správnym a bezpečným použitím spotrebiča a chápu prípadné rizika spojené s používaním spotrebiča. Deti nesmú používať obal ako hračku. Deti môžu vykonávať údržbu a čistenie spotrebiča, ak sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom.

- Držte deti mladšie ako 8 rokov v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a napájacieho kábla.
- Dbajte na to, aby sa deti nehrali so spotrebičom alebo obalovými materiálmi (napr. igelitovými vreckami).
- Spotrebič nie je možné používať spolu s časovým spínačom alebo samostatným diaľkovým ovládacím systémom!
- Nikdy nenechávajte spotrebič v priebehu používania bez dozoru.
- Neskladujte spotrebič vonku alebo vo vlhkom priestore.
- **Nikdy neponárajte spotrebič do vody.**
-  **Ohrozenie života! Ak spotrebič spadol do vody, najskôr ho odpojte od elektrickej siete a až potom vyťahnite spotrebič z vody. Spotrebič prestaňte používať a nechajte ho skontrolovať zástupcom servisného strediska.**
- Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič, napr. ak spadol na zem alebo sa inak poškodil.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za chybné alebo nevhodné použitie spotrebiča zapríčinené nedodržaním pokynov uvedených v návode na obsluhu.
- Z bezpečnostných dôvodov môže všetky opravy spotrebiča, napr. výmenu poškodeného napájacieho kábla, vykonávať len zákaznícky servis. Musia byť použité len originálne náhradné diely.
- Spotrebič sa zohrieva a tak ho prepravujte až po vychladnutí.
- Používajte spotrebič len na účely uvedené v tomto návode na obsluhu.
- Do spotrebiča nesmiete vkladať žiadne materiály, ako je napríklad papierová lepenka, plasty atď..
- Tento spotrebič je určený na používanie v domácnostiach a podobných miestach, ako sú napríklad:
 - o kuchynky pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach
 - o klientmi hotelov, motelov a v iných prostrediach rezidenčného typu
 - o v prostrediach ubytovania s výdajom raňajok.
- **Pred počiatočným použitím:** starostlivo vyčistite všetky časti a nechajte ich vyschnúť. Zohrievajte spotrebič približne 15 minút, čím odstránite zápach novoty.

-  **Pozor! Spotrebič je horúci. Nebezpečenstvo popálenia!** Počas prevádzky sa povrch spotrebiča môže veľmi nahriať! Neumiestňujte spotrebič na citlivý povrch (napr. maľovaný nábytok) a udržiajte vzdialenosť najmenej 70 cm od horľavých materiálov.
- Ak používate predlžovací kábel, musí mať v priereze 1,5 mm². Káblový bubon musí byť vždy odvinutý.
- Ak používate GS testovanú 16 A viac-kolíkovú rozširovaciu zásuvku, nesmie byť v dôsledku nebezpečenstva požiaru napájaná viac ako 3680 W.
- Dbajte na to, aby deti neťahali za kábel alebo aby nedošlo o zakopnutie o kábel.
- Ak nie je spotrebič pod dozorom a pred montážou, demontážou alebo čistením, musí byť spotrebič vždy odpojený od zdroja napájania.
- Hygiena: Spotrebič vždy vyčistite, aby nedošlo k tvorbe plesní a množeniu baktérií.
- Po používaní spotrebiča, ho odpojte od elektrickej siete.

Čistenie

-  **Pozor! Pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.**
- **Spotrebič nikdy neponárajte do vody.**
- Spotrebič podľa možností vyčistite čo najskôr po jeho použití, ale povrch grilu nechajte najskôr dostatočne vychladnúť. Čistenie je oveľa jednoduchšie vtedy, ak je spotrebič stále mierne zohriaty.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

Základný spotrebič:

- Na čistenie použite vlhkú utierku. Spotrebič nikdy neponárajte do vody. Zabráňte vniknutiu vody do spotrebiča. Dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Panvičky Gourmet:

- Ak je to potrebné, namočte tieto panvičky do vody s trochou čistiacieho prostriedku pre ich odmočenie.

Nepriľnavá grilovacia platňa:

- Nepriľnavú platňu môžete umývať vo vode a tekutým čistiacim prostriedkom.

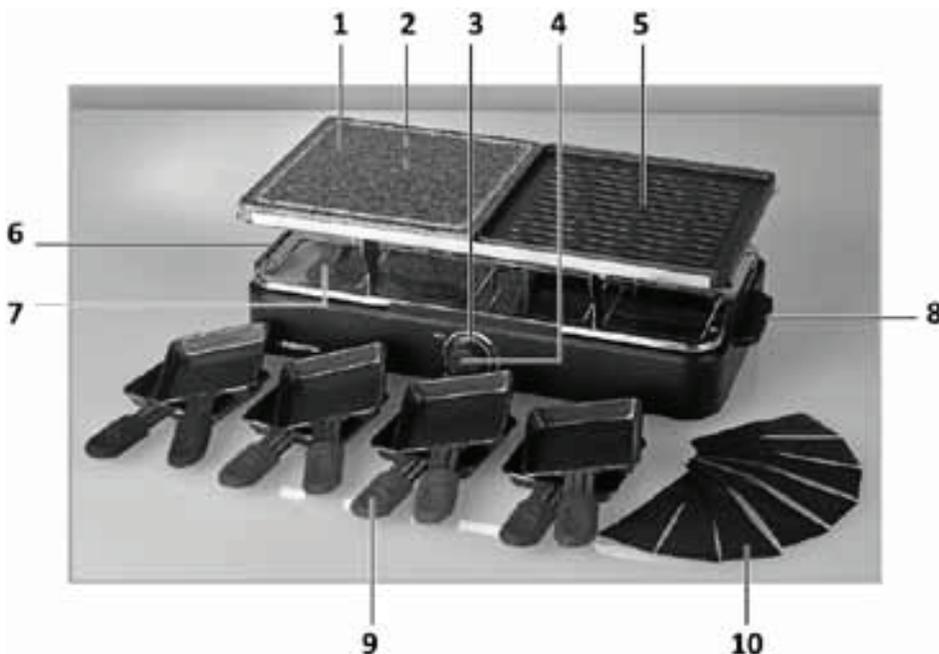
Kamenná platňa Gourmet:

- Na určitý čas namočte grilovací kameň do horúcej vody (bez akýchkoľvek čistiacich prostriedkov!) a potom ho umyte čistou teplou vodou a ak je to potrebné, použite špongiu. Nepoužívajte žiadne tekuté čistiace prostriedky, ani drsné prostriedky, pretože tieto môžu ovplyvniť vlastnosti grilovacieho kameňa.
- Grilovacie kamene sa pri zahriatí rozťahujú. Môže to spôsobiť malé, viditeľné praskliny na povrchu, ale tieto nemajú vplyv na funkciu. Z tohto dôvodu sa na kameň nevzťahuje záruka.

Miesto použitia

Dôležité:

Nikdy neumiestňujte toto zariadenie na alebo v blízkosti horúcich povrchov (napr. horúce pece). Používajte ho len na rovnom, stabilnom a teplovzdornom povrchu. Je dôležité, aby sa v blízkosti zariadenia nenachádzali žiadne horľavé predmety. Neumiestňujte zariadenie na okraj stola tak, aby sa ho nemohli dotýkať deti, alebo aby nespadlo pri jeho dotyku.



- 1) Kameň na pečenie
- 2) Výchrevné teleso (pod grilovacími platňami)
- 3) Indikátor regulácie teploty
- 4) Volič teploty
- 5) Neprilňavá grilovacia platňa
- 6) Rukoväť
- 7) Priestor pre panvičku
- 8) Rukoväť
- 9) Neprilňavé panvičky
- 10) Lopatky

Uvedenie spotrebiča do prevádzky

- Položte grilovaciu platňu a kameň na pečenie na spotrebič.
- Pripojte spotrebič k elektrickej sieti a rozsvieti sa modrý LED indikátor.

Predhriatie spotrebiča

- Otočte volič teploty do polohy „max“. Grilovací povrch sa musí predhriať skôr, ako naň položíte akýkoľvek pokrm. Čas predhrievania je približne 30 minút.
- Po dosiahnutí požadovanej teploty LED indikátor zhasne a rozsvieti sa znovu vtedy, ak spotrebič spustí ohrev.
- Otočte volič teploty na požadovaný výkon ohrevu:
 - o Vysoké nastavenie pre stredne/stredne-surové mäso
 - o Nízke nastavenie, ak sa má mäso dobre prepieť
 - o Stredné nastavenie je ideálne na zapekanie a prípravu zapekaného syra

Účel/Praktické tipy

V tomto rakletovacom spotrebiči máte ideálnu kombináciu: môžete pripraviť raklet na panvičkách a grilovať na grilovacích platniach. V tomto návode na obsluhu by sme vám radi poskytli niekoľko všeobecných tipov na príjemné večerné rakletovacie grilovanie. Oveľa viac receptov môžete nájsť v moderných kuchárskych knihách a časopisoch. V priebehu používania panvičiek sa uistite, či ich nepreťažujete, v opačnom prípade nebudú správne pasovať do spotrebiča. Nekrájajte na grilovacích platniach.

Na platne je možné položiť nasledujúce druhy potravín:

- Kameň na pečenie: mäso, ryby, zelenina, kôrovce
- Rebrovaná platňa: mäso, klobásky, ražne, zelenina
- Plochá platňa: palacinky, vyprážané vajíčko, atď.

Dôležité upozornenie

Na pokvapkanie by ste nemali používať oleje lisované za studena, ako je napríklad olivový olej, pretože tieto oleje majú nízku kvalitu pri vysokých teplotách.

V dôsledku vysokých teplôt pri grilovaní (až okolo 250 °C), zvyšky oleja, štiav, bylín, atď. sa nahromadia na horúcom grilovacom povrchu a zníži sa tak nepríjemný efekt. Je potom ťažké alebo nemožné odstrániť tieto zvyšky z grilovacej platne.

Preto používajte len teplovzdorné oleje!

1. Grilovanie na grilovacej platni

Pri plánovaní večera počítajte s približne 200 až 250 gramami materiálu na osobu. Na grilovacej platni môžete pripraviť mäso (napr. steak zo stehna alebo mleté mäso), ryby a rôzne chutné pokrmy. K pokrmu je vhodné pripraviť veľké množstvo príloh, omáčok a dipov.

- Stupeň prepečenia závisí od typu mäsa alebo ryby, dĺžky opekania, počiatkovej teploty a hrúbky. Ak nechcete veľmi „surové“ mäso, nekrájajte ho na veľmi hrubé plátky.
- Čas grilovania mäsa alebo rýb závisí od vašej osobnej chuti. Mäso alebo ryby z času na čas otočte.
- Nakoniec môžete mäso alebo rybu osoliť alebo k nej pridať omáčku. Nesolte pred grilovaním, pretože tak mäso vyschne.

Nepriľnavá grilovacia platňa:

- Tento grilovací povrch je potiahnutý vrstvou pre jednoduché čistenie. Na tejto ploche môžete opekať mäso a zeleninu. Na obracanie pokrmov nepoužívajte ostré kovové predmety, ako sú napríklad vidličky alebo nože, pretože by mohli poškodiť povrch.

Kameň na pečenie:

- Nie je potrebné použiť žiaden olej ani tuk, tak sa zachová prirodzená chuť mäsa, rýb a ostatných ingrediencií (s výnimkou oleja použitého pred prvým použitím kameňa).
- Kameň na pečenie vždy používajte s hladkou plochou smerom hore.
- Pri prvom použití spotrebiča je možné, že sa mäso alebo ryba „prilepi“ (mierne sa pripáli). Mäso ani ryby neotáčajte dotedy, pokiaľ ich nie je možné ľahko uvoľniť od povrchu.
- Grilovací kameň je vhodný hlavne na prirodzené grilovanie všetkých druhov šťavnatého mäsa, ovocia a zeleniny.

2. Zapekané pokrmy v panvičkách

Panvičky môžete naplniť všetkými druhmi najemno nakrájaných ingrediencií, čímkoľvek čo vás napadne, prekryť syrom a zahrievať pod grilom, pokiaľ sa syr neroztaví. Hodí sa všetko, čo vás napadne, čo by sa dalo so syrom zapekať napr. mäso nakrájané na tenké kúsky, hydina, ryby, plody mora, klobásy, ovocie a zelenina. Na trhu sú dostupné špeciálne syry na zapekanie, ale môžete vyskúšať akýkoľvek s obsahom tuku viac ako 45%.



Panvičky vkladajte len do príslušných výrezov! Panvičky nikdy netlačte nasilu, v opačnom prípade by mohlo dôjsť k roztaveniu ich rúkovi.

3. Pečenie „au gratin“ so syrom

Tento rakletovací gril môžete použiť pre hotové pokrmy pripravené na grile s jemnou syrovou krustou. Jednoducho posypte pokrm nastrúhaný syr, prípadne zmiešaný s rascou, alebo položte na vrch plátky syra a vložte gourmet panvičku pod gril.

Gourmet panvička bude ohrievaná zhora prúdiacim teplom ako pod grilom.

Syr sa najskôr roztaví a potom stmavne. Panvičku vyberte hneď potom, ako syr stmavne dozlata.

4. Pôvodný zapekaný syr

V tomto prípade je opäť stredobodom pozornosti grilovacej pártky syr. Pripravte si približne 200 až 250 gramov syra a zemiakov na osobu a prílohy podľa chuti. Položte na panvičku plátky syra s hrúbkou približne 5 mm, narežte ich na mieru a dajte pod gril. Po roztavení syra na krémovú hmotu panvičku vyberte a pomocou malej drevenej lopatky rozťahnite syr a nalejte ho na varené zemiaky alebo zemiaky pečené v alobale, francúzsky chlieb alebo hrianku.

Správna likvidácia tohto produktu:



Produkty označené týmto symbolom nesmú byť v rámci EÚ zlikvidované spolu s bežným domovým odpadom. Opatrované spotrebiče obsahujú cenné materiály, ktoré je možné recyklovať a opätovne zhodnotiť. Ekologicky zlikvidované opotrebované spotrebiče nepredstavujú hrozbu pre životné prostredie alebo ľudské zdravie. Odovzdajte preto opotrebovaný spotrebič v príslušnej zberni elektroodpadu alebo spotrebič odovzdajte predajcovi, u ktorého ste ho zakúpili. Týmto spôsobom zaistíte ekologickú likvidáciu spotrebiča.

Likvidácia obalového materiálu: Nevyhadzujte obalový materiál. Vyhodte ho do recyklačnej zbernej nádoby.



Škatuľka: Papier by mal byť vyhodnený do zberne starého papiera. Plastové obalové materiály a fólie by ste mali tiež dať do príslušných špecializovaných zberných kontajnerov.

Servis a oprava:

Ak Váš spotrebič predsa len vyžaduje zásah zákazníckeho servisu, kontaktujte prosím na servisné stredisko.

Záručné podmienky

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Táto záruka platí len vtedy, ak je doložená dokladom o zakúpení. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu.

Obmedzenie

Všetky práva tejto záruky strácajú platnosť z našej strany, ak bol spotrebič:

- používaný neoprávnenou osobou
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.

Záruka sa netýka poškodení vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

Priehrada č.8

013 42 Horný Hričov.

tel./fax: +421 41 5680 171, 173

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes@eslovakia.sk

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok. Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Dovozce:

PRIVEST s.r.o.

Na Zlatnici 301/2

Praha 4, PSČ 147 00

www: www.privest.cz

Email: info@privest.cz

Telefon: (+420) 241 410 819

Wskazówki ogólne

Urządzenie jest przeznaczone jedynie do prywatnego i domowego użytku i nie może być używane do celów komercyjnych. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję obsługi i starannie przechowaj ją w bezpiecznym miejscu. Jeśli przekazujesz urządzenie kolejnej osobie, nie zapomnij dołączyć do niego również instrukcji obsługi. Używaj urządzenia jedynie zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji i dotrzymuj wskazówek dotyczących bezpieczeństwa. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia i urazy spowodowane niedotrzymaniem wskazówek zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Usuń wszystkie opakowania i naklejki. Dokładnie umyj wszystkie części (zobacz część „Czyszczenie”).

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

-  **Gorąca powierzchnia!** Dotykanie powierzchni urządzenia w trakcie pracy grozi oparzeniem.
- Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej i eksploatowane jedynie zgodnie z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilania jest uszkodzony. Skontroluj przewód zasilania przed każdym użyciem.
- Nie dotykaj wtyczki mokrymi rękami.
- Wtyczkę sieciową można podłączyć tylko do łatwo dostępnego gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami.
- Podczas odłączania urządzenia od sieci elektrycznej zawsze ciągnij za wtyczkę – nie za kabel.
- Po każdym użyciu urządzenia lub w przypadku awarii wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Nie ciągnij za przewód zasilania. Zadbaj o to, aby nie doszło do uszkodzenia kabla ostrymi krawędziami lub do jego zaklinowania.
- Przewód zasilania nie może znajdować się w pobliżu gorących przedmiotów.
-  Urządzenia mogą używać dzieci od 8 roku życia i osoby o obniżonych umiejętnościach fizycznych, czuciowych lub mentalnych oraz osoby o niewystarczającym doświadczeniu i/lub wiedzy jedynie gdy są pod nadzorem odpowiedzialnej osoby lub jeśli zostały zapoznane z właściwym i bezpiecznym użytkowaniem urządzenia i rozumieją ewentualne ryzyko związane z użytkowaniem urządzenia. Dzieci nie mogą bawić się opakowaniem. Dzieci mogą wykonywać konserwację i czyszczenie urządzenia, jeśli są starsze niż 8 lat i znajdują się pod nadzorem.

- Trzymaj dzieci poniżej 8 roku życia w bezpiecznej odległości od urządzenia i przewodu zasilania.
- Zadbaj o to, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem ani materiałami opakowania (np. torbami plastikowymi).
- Urządzenia nie można używać wraz z przełącznikiem czasowym lub samodzielnym systemem zdalnego sterowania!
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia w trakcie używania bez nadzoru.
- Nie przechowuj urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnych pomieszczeniach.
- **Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.**
-  **Zagrożenie życia! Jeśli urządzenie spadło do wody, najpierw odłącz je od sieci elektrycznej a dopiero potem wyciągnij urządzenie z wody. Przestań używać urządzenie i oddaj je do kontroli do serwisu.**
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia, np. jeśli spadło na podłogę lub zostało w inny sposób uszkodzone.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za błędne lub nieodpowiednie używanie urządzenia spowodowane niedotrzymaniem wskazówek podanych w instrukcji obsługi.
- Z powodów bezpieczeństwa wszystkich napraw urządzenia, np. wymiany uszkodzonego przewodu zasilania, może dokonywać jedynie serwis. Muszą zostać użyte jedynie oryginalne części zamienne.
- Urządzenie ogrzewa się, dlatego przenoś je aż po ostygnięciu.
- Używaj urządzenia jedynie do celów podanych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Do urządzenia nie można wkładać żadnych materiałów, takich jak na przykład papierowa sklejka, plastry itd.
- To urządzenie jest przeznaczone jedynie do użytku domowego i w podobnych miejscach, takich jak na przykład:
 - o kuchni dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach pracowniczych
 - o klientów hoteli, moteli i w innych obiektach noclegowych
 - o w obiektach noclegowych, wydających śniadania.
- **Przed początkowym użyciem:** starannie wyczyść wszystkie części i zostaw je do wyschnięcia. Ogrzewaj urządzenie około 15 minut, co pozwoli usunąć zapach z produkcji.

-  **Uwaga! Urządzenie jest gorące. Ryzyko oparzenia!** Podczas pracy powierzchnia urządzenia może się bardzo rozgrzać! Nie umieszczaj urządzenia na delikatnych powierzchniach (np. malowane meble) i utrzymuj odległość co najmniej 70 cm od materiałów palnych.
- Jeśli używasz przedłużacza, musi mieć w przekroju 1,5 mm². Bęben kablowy musi być zawsze rozwinięty.
- Jeśli używasz GS testowanego 16 A kilkubolcowego rozszerzającego gniazdka, z powodu ryzyka pożaru nie może być zasilane więcej niż 3680 W.
- Zadbaj o to, aby dzieci nie ciągnęły za przewód lub aby nie doszło do potknięcia się o kabel.
- Jeśli urządzenie nie jest pod nadzorem a także przed montażem, demontażem lub czyszczeniem, urządzenie musi być zawsze odłączone od źródła zasilania.
- **Higiena:** Urządzenie zawsze czyść, aby nie doszło do tworzenia pleśni i namnażania bakterii.
- Po używaniu urządzenia, odłącz je od sieci elektrycznej.

Czyszczenie

-  **Uwaga! Przed czyszczeniem wyciągnij wtyczkę z gniazdka i zostaw urządzenie do ostygnięcia.**
- **Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie.**
- Urządzenie w miarę możliwości wyczyść jak najszybciej po jego użyciu, ale powierzchnię grilla zostaw najpierw, aby wystarczająco ostygła. Czyszczenie jest o wiele łatwiejsze, gdy urządzenie nadal jest delikatnie rozgrzane.
- Do czyszczenia nie używaj żadnych agresywnych lub abrazyjnych środków czyszczących.

Podstawowe urządzenie:

- Do czyszczenia użyj wilgotnej ścierki. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie pozwól na wnikanie wody do urządzenia. Dotrzyjmy środków bezpieczeństwa.

Patelnie Gourmet:

- Jeśli jest taka potrzeba, namocz je w wodzie z odrobiną środka czyszczącego, aby odmokły.

Nieprzywierająca płyta grilla:

- Nieprzywierającą płytę możesz myć w wodzie i płynnym środku czyszczącym.

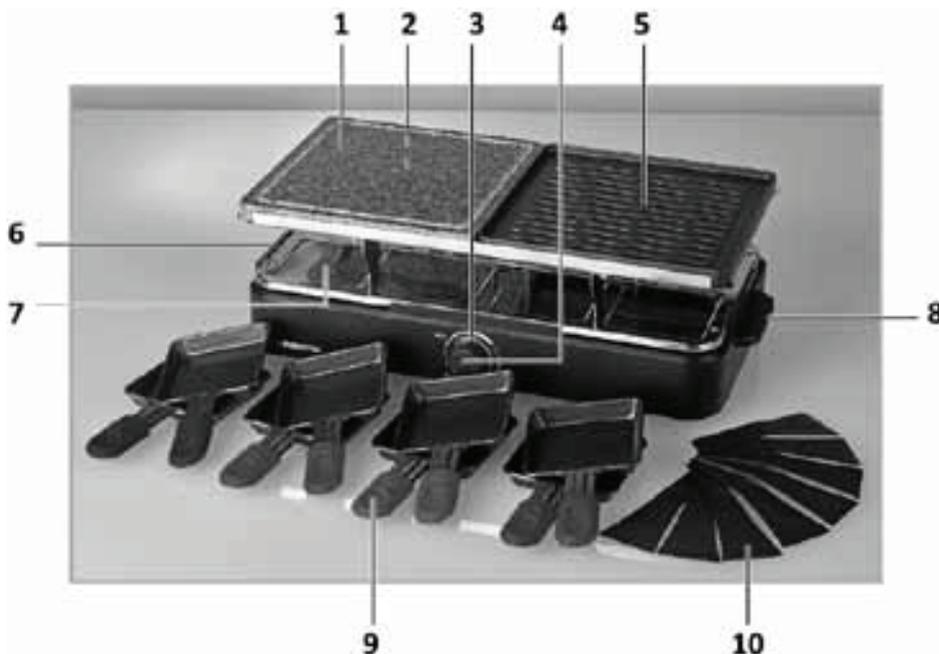
Kamienna płyta Gourmet:

- Na określony czas namocz kamień grilla w gorącej wodzie (bez środków czyszczących!) a następnie umyj go czystą ciepłą wodą a jeśli to potrzebne, użyj gąbki. Nie używaj żadnych płynnych środków czyszczących, ani środków ściernych, ponieważ mogą one wpływać na właściwości kamienia do grillowania.
- Kamienie do grillowania przy rozgrzaniu rozciągają się. Może to powodować małe, widoczne pęknięcia na powierzchni, ale nie mają one wpływu na ich funkcje. Z tego powodu kamienia nie obejmuje gwarancja.

Miejsce używania

Ważne:

Nigdy nie umieszczaj tego urządzenia na lub w pobliżu gorących powierzchni (np. gorące piece). Używaj go tylko na równej, stabilnej i odpornej na temperaturę powierzchni. Ważne jest, aby w pobliżu urządzenia nie znajdowały się żadne przedmioty łatwopalne. Nie umieszczaj urządzenia na krawędzi stołu, aby nie mogły go dotykać dzieci jak również aby nie spadło podczas dotykania go.



- 1) Kamień do pieczenia
- 2) Element grzewczy (pod płytami do grillowania)
- 3) Wskaźnik regulacji temperatury
- 4) Regulator temperatury
- 5) Nieprzywierająca płyta do grillowania
- 6) Uchwyt
- 7) Miejsce na patelnię
- 8) Uchwyt
- 9) Nieprzywierające patelnie
- 10) Łopatk

Uruchamianie urządzenia

- Połóż płytę do grillowania i kamień do pieczenia na urządzeniu.
- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej, zaświeci się niebieski wskaźnik LED.

Rozgrzanie urządzenia

- Obróć regulator temperatury do pozycji „max”. Powierzchnia grillująca musi się rozgrzać, zanim położysz na nią jakiegokolwiek produkty spożywcze. Czas rozgrzewania to około 30 minut.
- Po osiągnięciu pożądanej temperatury wskaźnik LED zgaśnie i zaświeci się znów, gdy urządzenie uruchomi ogrzewanie.
- Obróć regulator temperatury na pożądaną moc ogrzewania:
 - o Wysokie ustawienie dla średniego /średnio-surowego mięsa
 - o Niskie ustawienie, jeśli mięso ma się mocno upiec
 - o Średnie ustawienie jest idealne do pieczenia i przygotowania zapiekanego sera

Cel/Porady praktyczne

W tym urządzeniu raclette masz idealne połączenie: możesz przygotować raclette na patelniach i grillować na płytach do grillowania. W tej instrukcji obsługi chcemy ci udzielić kilku ogólnych porad na przyjemne wieczorne grillowanie raclette. O wiele więcej przepisów możesz znaleźć w nowoczesnych książkach kucharskich i czasopismach. W trakcie używania patelni upewnij się, czy ich nie przeciążasz, w innym przypadku nie będą odpowiednio pasowały do urządzenia. Nie krój nic na płytach do grillowania.

Na płytach można położyć następujące rodzaje pokarmów:

- Kamień do pieczenia: mięso, ryby, warzywa, skorupiaki
- Płyta żebrowana: mięso, kiełbaski, kotlety, warzywa
- Płyta płaska: naleśniki, smażone jajko, itd.

Ważne ostrzeżenie

Nie używaj do grillowania olejów tłoczonych na zimno, takich jak na przykład oliwa z oliwek, ponieważ mają one niską jakość w wysokich temperaturach.

W wyniku wysokich temperatur podczas grillowania (do około 250 °C), pozostałości oleju, soków, ziół, itd. nagromadzą się na gorącej powierzchni do grillowania, co zmniejszy efekt nieprzywierania. Jest potem trudne lub niemożliwe usunąć te resztki z płyty do grillowania.

Dlatego używaj jedynie olejów odpornych na temperaturę!

1. Grillowanie na płycie do grillowania

Planując wieczór licz około 200 do 250 gram materiału na osobę. Na płycie do grillowania możesz przygotować mięso (np. steak z udka lub mięso mielone), ryby i różne smaczne dania. Do dań można przygotować dużo różnego rodzaju dodatków, sosów i dipów.

- Stopień smażenia zależy od rodzaju mięsa lub ryby, długości smażenia, temperatury początkowej i grubości. Jeśli nie chcesz bardzo „surowego” mięsa, nie krój go na bardzo grube plastry.
- Czas grillowania mięsa lub ryb zależy od twoich osobistych preferencji. Mięso lub rybę od czasu do czasu obróć.
- Na koniec możesz posolić mięso lub rybę lub dodać do nich sos. Nie sól przed grillowaniem, ponieważ mięso by wyschło.

Nieprzywierająca płyta do grillowania:

- Ta powierzchnia do grillowania jest pokryta warstwą łatwą do czyszczenia. Na tej płycie możesz opiekać mięso i warzywa. Do obracania jedzenia nie używaj ostrych metalowych przedmiotów, takich jak na przykład widelce lub noże, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię.

Kamień do pieczenia:

- Nie trzeba używać oleju ani tłuszczu, zachowasz w ten sposób naturalny smak mięsa, ryb i innych składników (z wyjątkiem oleju użytego przed pierwszym użyciem kamienia).
- Kamień do pieczenia zawsze używaj z gładką powierzchnią skierowaną do góry.
- Przy pierwszym użyciu urządzenia jest możliwe, że mięso lub ryba się „przyklei” (lekko się przypali). Mięsa ani ryby nie obracaj, dopóki nie ma możliwości łatwo ich oderwać od powierzchni.
- Kamień do grillowania jest odpowiedni głównie do naturalnego grillowania wszystkich rodzajów soczystego mięsa, owoców i warzyw.

2. Zapiekane dania na patelniach

Patelnie możesz napełniać wszystkimi rodzajami drobno pokrojonych składników, przykryć serem i ogrzewać pod grillem, dopóki ser się nie stopi. Pasuje wszystko, co ci przyjdzie do głowy, co dałoby się zapiekać z serem np. mięso pokrojone na cienkie kawałki, drób, ryby, owoce morza, kiełbasy, owoce i warzywa. Na rynku są dostępne specjalne sery do zapiekania, ale możesz wypróbować jakikolwiek o zawartości tłuszczu powyżej 45%.



Patelnie wkładaj tylko do odpowiednich otworów! Nigdy nie wkładaj ich na siłę, w innym przypadku mogłyby dojść do roztopienia ich uchwytów.

3. Pieczenie „au gratin” z serem

Ten grill raclette możesz używać do gotowych dań przygotowanych na grillu z delikatną serową posypką. Po prostu posyp danie startym serem, ewentualnie wymieszanym z kminkiem lub połóż na wierzchu plasterki sera i włóż patelnię gourmet pod grill.

Patelnia gourmet będzie ogrzewana od góry napływającym z góry ciepłem jak pod grillem.

Ser najpierw się rozpuści a następnie pociemnieje. Patelnię wyjmij zaraz po tym, gdy ser pociemnieje na złoty kolor.

4. Oryginalny zapiekany ser

W tym przypadku znów główną uwagę poświęcamy serowi. Przygotuj około 200 do 250 gram sera i ziemniaków na osobę a dodatki według gustu. Połóż na patelni plastry sera o grubości około 5 mm, pokrój je na równo i włóż pod grill. Po roztopieniu sera na kremową masę wyjmij patelnię i za pomocą małej drewnianej łopatkki rozciągnij ser i wlej go na gotowane ziemniaki lub ziemniaki pieczone w folii aluminiowej, francuski chleb lub tost.

Odpowiednia likwidacja tego produktu:



Produkty oznaczone tym symbolem nie mogą w ramach UE być likwidowane wraz ze zwykłym odpadem komunalnym. Zużyte urządzenia zawierają cenne materiały, które można oddać do recyklingu i ponownie wykorzystać. Ekologicznie zlikwidowane zużyte urządzenia nie przedstawiają zagrożenia dla środowiska ani zdrowia ludzkiego. Dlatego oddaj zużyte urządzenie w odpowiednim punkcie elektroodpadów lub oddaj urządzenie sprzedawcy, u którego je zakupiłeś. W ten sposób zapewnisz ekologiczną likwidację urządzenia.

Likwidacja opakowania: Nie wyrzucaj materiałów opakowania. Wyrzuć je do pojemnika do recyklingu.



Pudełko: Papier powinien zostać wyrzucony na makulaturę. Plastikowe materiały opakowania i folie należy wyrzucić do odpowiednich kontenerów.

Serwis i naprawa:

Jeśli Twoje urządzenie wymaga interwencji serwisu, skontaktuj się z serwisem.

Okres i warunki gwarancji

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia i niedotrzymania wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

Általános tudnivalók

A készülék magánháztartások számára készült, és nem használható kereskedelmi célokra. Kérjük, hogy olvassa el figyelmesen a használati utasítást, és őrizze meg gondosan későbbi használat esetére. Amennyiben továbbadja a készüléket egy másik személynek, mellékelje hozzá az útmutatót is. A készülék csak az utasítások értelmében használható, a biztonsági előírások betartása mellett. A gyártó nem vállalja a felelősséget az olyan károkért vagy balesetekért, amelyek a használati utasítások mellőzése okozott. Távolítsa el az összes csomagolást és matricát. Gondosan mossa el az összes részt (lásd „Tisztítás” fejezet).

Biztonsági tudnivalók

-  **Forró felület!** Égési sérülések veszélye a készülék felületének megérintése esetén a működés folyamán.
- A készüléket az adatlapon feltüntetett értékek szerint kell csatlakoztatni és használni.
- Ne használja a készüléket, ha hibás a vezeték. Minden használat előtt ellenőrizze a vezetéket.
- Ne fogja meg nedves kézzel a csatlakozódugót.
- A csatlakozódugót csak egy jól hozzáférhető és szakszerűen beszerelt hálózat aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- A készülék leválasztásánál az elektromos hálózatról mindig a csatlakozódugót kell megfogni, nem pedig a vezetéket.
- Áramtalanítsa a készüléket minden használat után, illetve hibás működés esetén.
- Ne rángassa a vezetéket. Ne húzza végig a vezetéket éles felületeken, és kerülje a becsípődést.
- A vezeték nem lehet forró tárgyak közelében.
-  A készüléket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, valamint korlátozott fizikai, szellemi és érzékszervi képességű felnőttek, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek is, amennyiben felügyelet alatt állnak, és tisztában vannak a készülék biztonságos használatának feltételeivel és a fennálló veszélyekkel. A készülékkel nem játszhatnak gyermekek. A tisztítást és ápolást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyermekek felügyelet nélkül.

- A 8 évnél fiatalabb gyermekeket biztonságos távolságban kell tartani a készüléktől és a vezetéktől.
- Ügyelni kell, hogy a gyermekek ne játszanak a készülékkel és a csomagolóanyaggal (pl. a műanyag zacskókkal).
- A készüléket nem szabad időzítővel vagy távirányítós rendszerrel használni!
- Használat közben nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ne tárolja a szabadban vagy egy nedves helyen a készüléket.
- **A készüléket soha nem szabad vízbe meríteni.**
-  **Életveszélyes! Ha a készülék vízbe esett, először válassza le az elektromos hálózatról és csak azután vegye ki a vízből. Ne használja tovább a készüléket és ellenőriztesse le a márkaszervizben.**
- Ne használjon sérült készüléket, például, ha az leesett vagy más módon megsérült.
- A gyártó nem vállalja a felelősséget az olyan károkért vagy balesetekért, amelyeket helytelen használat, vagy a használati utasítások mellőzése okozott.
- A fennálló veszélyek elkerülése végett mindennemű javítást, beleértve a tápkábel kicserélését is, a márkaszerviznek kell elvégeznie. Csak eredeti alkatrészeket szabad használni.
- A készülék felforrósodik, ezért áthelyezés előtt meg kell várni, amíg kihűlt.
- A készüléket csak eredeti rendeltetési céljára szabad használni.
- Nem szabad kartonpapírt, műanyagot és hasonló tárgyakat tenni a grillsütőbe.
- Ezt a készüléket háztartásokban és hasonló helyeken javasoljuk használni, mint pl.
 - o alkalmazottak konyhájában boltokban, irodákban és más munkahelyeken
 - o szállodák, motelek és más szálláshelyek vendégei által
 - o reggelit szolgáltató helyeken.
- **Üzembe helyezés előtt:** gondosan tisztítsa meg és hagyja kiszáradni valamennyi részt. Melegítse a készüléket kb. 15 percig, hogy megszűnjön az új készülék szaga.

-  **Vigyázat! A készülék forró. Égési sérülések veszélye!** Használat közben a készülék felülete nagyon forró lehet! Ne helyezze érzékeny felületre (pl. festett bútorra) a készüléket és tartsa be a minimum 70 cm távolságot gyúlékony anyagoktól. Hosszabbító vezeték használata esetén ennek keresztmetszete 1,5 mm² kell, hogy legyen. A kábelt mindig le kell csévélni a dobról.
- GS többpólusú, 16 A elosztó aljzat használata esetén tűzképződés veszélye miatt a teljesíteny legfeljebb 3680 W lehet.
- Ügyelni kell, hogy gyerekek ne játszanak a vezetékkel, és hogy ne lehessen megbotlani a vezetékben.
- Ha senki nem ügyel a készülékre, illetve szerelés, szétszerelés és tisztítás előtt a készüléket mindig le kell választani a tápforrásról.
- **Higiénia:** A készüléket mindig meg kell tisztítani penészképződés és a baktériumok elszaporodásának megelőzése érdekében.
- Használat után válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Tisztítás

-  **Vigyázat! Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót a dugaljból és hagyja kihűlni a készüléket.**
- **Soha ne merítse vízbe a készüléket.**
- Tisztítsa meg a készüléket minél hamarabb a használat után, de várja meg, amíg a grill felülete kellően lehűlt. A tisztítás sokkal egyszerűbb, amíg a készülék még kicsit meleg.
- Ne használjon erős vagy csiszoló hatású szereket a készülék tisztításához.

Alapkészülék:

- A tisztításhoz használjon egy nedves szövetet. A készüléket soha nem szabad vízbe meríteni. Ne hagyja, hogy víz kerüljön a készülékbe. Tartsa be a biztonsági utasításokat.

Gourmet serpenyők:

- Szükség esetén áztassa be a serpenyőket mosogatószeres vízben.

Tapadásmentes grillező lap:

- A tapadásmentes lapot el lehet mosni mosogatószeres meleg vízben.

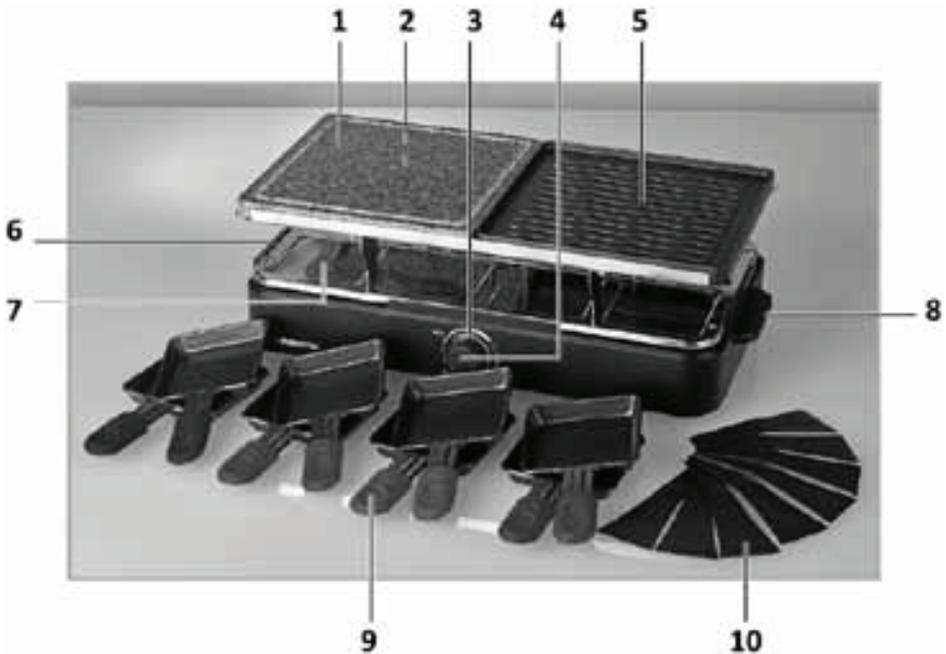
Gourmet kőlap:

- Áztassa egy ideig forró vízben a kőlapot (tisztítószeres nélkül!), majd mossa le tiszta meleg vízzel, szükség esetén használhat szivacsot is. Ne használjon folyékony tisztítószereket vagy agresszív anyagokat, mert ezek negatívan befolyásolják a kő minőségét.
- A grillező kőlapok melegítésnél kitágulnak. Ez kicsi, látható repedéseket okozhat a felületen, de ez nem befolyásolja a kő funkcióját. Ezért a kőlapra nem vonatkozik a garancia.

A hely kiválasztása

Fontos:

Soha ne helyezze ezt a berendezést forró felületekre vagy ilyenek közelébe (pl. forró kemencére). A készüléket csak egy sima, stabil és hőálló felületen szabad használni. Fontos, hogy ne legyenek gyúlékony tárgyak a készülék közelében. Ne helyezze az asztal szélére a berendezést, ahol gyerekek is megérinthetik, vagy ahonnan a földre eshet.



- 1) Grillező kőlap
- 2) Melegítőtest (a grillező lapok alatt)
- 3) Hőmérséklet-szabályozás jelző
- 4) Hőmérséklet-szabályozó
- 5) Tapadásmentes grillező lap
- 6) Fogantyú
- 7) Serpenyő-rekesz
- 8) Fogantyú
- 9) Tapadásmentes serpenyők
- 10) Spatulák

Üzembe helyezés

- Helyezze a készülékre a grillező lapot és a kőlapot.
- Csatlakoztassa a készüléket a tápforráshoz, felvilágít a kék LED indikátor.

A készülék előmelegítése

- Fordítsa a hőmérséklet-szabályozót a „max” jelzésre. A grillező felületet fel kell melegíteni bármilyen élelmiszer ráhelyezése előtt. Az előmelegítés ideje kb. 30 perc.
- A célhőmérséklet elérése után a LED indikátor kialszik és újból felvilágít, ha a készülék ismét melegíteni kezd.
- Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozót és állítsa be a kívánt hőfokot:
 - o Magas beállítás közepesen átsült / közepesen – nyers húshoz
 - o Alacsony beállítás, hogy a hús jól átsüljön
 - o A közepes beállítás ideális átsütéshez és raclette sajt készítéséhez.

Felhasználás/Praktikus tippek

Ez a raclette grillező ideális kombinációt képez: a serpenyőkben raclette sajtot lehet készíteni, a grillező lapokat pedig grillezéshez lehet használni. A használati útmutatóban összefoglaltunk néhány általános tanácsot egy kellemes esti grillezéshez. Még több receptet talál a modern szakácskönyvekben és gasztromagazinokban. A serpenyőket nem szabad nagyon megtölteni, különben nem férnek be a készülékbe. Ne használja a grillező lapokat az étel szeleteléséhez.

A lapokon az alábbi típusú élelmiszert lehet elkészíteni:

- Kólap: hús, hal, zöldség, kagylófélék
- Bordás lemez: hús, kolbász, nyárs, zöldség
- Lapos lemez: palacsinta, tojásrántotta stb.

Fontos figyelmeztetések

Ne használjon hidegen sajtolt olajat, pl. olíva olajat az ízesítéshez, mert ezek minősége magas hőmérsékleten csökken.

A grillezésnél a magas hőmérséklet miatt (egészen 250 °C körül), az olaj, lé, fűszer stb. maradványai felhalmozódnak a grillező felületen, ezzel csökkentve a tapadásmentes hatást. Ezeket a maradványokat csak nehezen vagy egyáltalán nem lehet eltávolítani a grillező lapról.

Ezért csak **hőálló** olajat szabad használni!

1. Grillezés a grillező lapon

Egy vacsora tervezésénél személyenként kb. 200 - 250 gramm élelmiszert kell számítani. A grillező lapon húst (combhúst, darált húst), halat és más ízletes ételeket lehet készíteni. Javasoljuk nagy mennyiségű körítés, mártás és mártogatós elkészítését is.

- A sütés intenzitása a hús vagy hal fajtájától, a sütési idő hosszától, a kiinduló hőmérséklettől és az étel vastagságától függ. Ha nem akar túl „nyers” húst, ne szeletelje túl vastagra.
- A hús vagy hal sütési ideje személyes ízlés kérdése. A húst és halat időnként meg kell fordítani.
- A sütés végén a húst vagy halat meg lehet sózni és mártással is ki lehet egészíteni. Ne sózza a húst sütés előtt, mert könnyen kiszárad.

Tapadásmentes grillező lap:

- Ezt a grillező felületet egy védőréteg fedi az egyszerű tisztítás miatt. Ezen a felületen húst és zöldséget lehet sütni. Ne használjon éles fémtárgyakat, pl. villát vagy kést az étel megfordításához, mert ezek megrongálhatják a felületet.

Grillező kőlap:

- Nem szükséges olaj vagy zsír használata, a hús vagy hal és a többi hozzávaló így megőrzi természetes ízét (csak az első használatnál kell olajjal bekenni a követ).
- A grillező követ mindig sima felületével felfelé kell használni.
- Az első használatnál a hús vagy hal talán egy kicsit „odaég” (enyhén odakozmál). Ne fordítsa meg addig a húst vagy halat, amíg könnyedén fel nem lehet emelni a felületről.
- A grillező kő főleg szaftos húsok, gyümölcs és zöldség természetes sütéséhez alkalmas.

2. Serpenyőkben átsütött ételek

A serpenyőket mindenféle, finomra szeletelt, tetszés szerinti étellel lehet megtölteni, sajttal lefedni és addig sütni, amíg a sajt felolvad a tetején. Bármilyen ételt használhat, amihez illik a sajt, pl. vékony szeletekre metélt húst, szárnyast, halat, tenger gyümölcseit, kolbászt, gyümölcsöt és zöldséget. A boltokban speciális, grillezéshez alkalmas sajtok is kaphatók, de bármilyen sajt megfelel, melynek zsírtartalma több, mint 45%.



A serpenyőket a rekeszekbe kell helyezni! Soha ne tolja be erővel a serpenyőket, mert felolvadhat a fogantyú.

3. „Au gratin” sütés sajttal

Ez a raclette grillsütő készülékek sütéséhez is alkalmas egy finom sajtkereggel. Csak szórja meg az étet reszelt sajttal, esetleg köménnyel is, vagy fedje be az ételt sajtszeletekkel és helyezze a grillsütőbe a gourmet serpenyőt.

A gourmet serpenyőt a keringő hő vagy a grill melegíti fentről.

A sajt először felolvad, majd megbarnul. Vegye ki a serpenyőt, amint a sajt aranybarna lesz.

4. Eredeti raclette sajt

Ebben az esetben a ismét a sajt lesz a vacsora középpontjában. Készítsen személyenként kb. 200 - 250 gramm sajtot és burgonyát és tetszés szerint köretek. Helyezzen a serpenyőre kb. 5 mm vastag sajtszeleket, megfelelő méretre vágva, és tolja be a grill alá. Ha a sajt krémes állagúra olvadt, egy fa spatula segítségével húzza szét a sajtot és öntse a főtt vagy alufóliában sült burgonyára, francia toast kenyérré vagy piritósra.

A készülék helyes selejtezése:



Ez az ikon azt jelenti, hogy a készülék az EU államaiban nem selejtezhető a háztartási hulladékkal együtt. A felelősségteljes hulladékselejtezés és a nyersanyagok újrahasznosítása megelőzi az esetleges negatív kihatásokat a környezetre és az emberi egészségre. Szállítsa el a helyi gyűjtőtelepre a selejtezésre szánt régi készüléket, vagy lépjen kapcsolatba a termék viszonteladójával, aki ugyancsak átveheti Öntől a készüléket, és gondoskodik majd a termék helyes és biztonságos selejtezéséről.

A csomagolás selejtezése: Ne dobja ki a csomagolóanyagot. Adja le egy megfelelő gyűjtőtelepen.



Karton: tegye a papírt egy papírgyűjtő konténerbe. A műanyag csomagolást és a fóliát dobja speciális konténerekbe.

Szerviz és javítás:

Ha a készülék mégis javításra szorul, értesítse a márkaszervizt.

Jótállási feltételek

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg. A jótállási idő lejárta után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használata és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva.

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatóak háztartási hulladékkal együtt.

A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló termékvásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív kihatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően.

A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Splošna navodila

Naprava je namenjena izključno za zasebno uporabo v gospodinjstvu, ne sme se uporabljati v komercialne namene. Prosimo, pozorno preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo. Uporabljajte aparat v skladu z navodili v tem priročniku in upoštevajte varnostne napotke. Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe, ki so nastale zaradi neupoštevanja navodil za uporabo. Odstranite vso embalažo in nalepke. Temeljito očistite vse dele (glejte poglavje »Čiščenje«).

Varnostni napotki

-  **Vroča površina!** Če se med uporabo dotaknete vroče površine, grozi nevarnost opeklin.
-  Napravo priključite na električno omrežje in uporabljajte le v skladu s tehničnimi specifikacijami, navedenimi na tablici.
- Ne uporabljajte aparata, če je poškodovan napajalni kabel. Pred vsako uporabo preverite napajalni kabel.
- Ne dotikajte se vtičnice z mokrimi rokami.
- Vtič priključite samo v dobro dostopno vtičnico, nameščeno v skladu s predpisi.
- Ko želite aparat izključiti, ne vlecite za napajalni kabel, ampak za vtič.
- Po vsaki uporabi ali v primeru okvare izvlecite vtič.
- Ne vlecite za napajalni kabel. Pazite, da napajalni kabel ne pride v stik z ostrimi robovi ali se ne priščipne.
- Napajalni kabel se ne sme nahajati v bližini vročih predmetov.
-  Napravo lahko uporabljajo otroci od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom odgovorne osebe, oziroma so bile seznanjene z varno uporabo aparata in možnimi tveganji pri uporabi aparata. Otroci ne smejo uporabljati embalaže kot igračo. Otroci lahko čistijo in vzdržujejo aparat, če so starejši do 8 let in so pod nadzorom.

- Otroci, mlajši od 8 let, ne smejo biti v bližini aparata ali napajalnega kabla.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne bi igrali z napravo ali embalažo (npr. s plastičnimi vrečkami).
- Aparat ni namenjen za uporabo s časovnikom ali samostojnim daljinskim upravljalnikom!
- Med delovanjem naprave nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Ne puščajte naprave na prostem ali na vlažnem mestu.
- **Ne potaplajte naprave v vodo.**
-  **Nevarnost za življenje! Če je aparat padel v vodo, ga najprej izklopite iz električnega omrežja in šele nato vzemite iz vode. Prenehajte z uporabo aparata in predajte ga v pregled servisnemu centru.**
- Ne uporabljajte poškodovanega aparata, npr. po padcu ali kakšni drugi poškodbi.
- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe ali nesreče, ki so posledica neupoštevanja navodil za uporabo.
- Iz varnostnih razlogov sme popravila, npr. menjavo poškodovanega napajalnega kabla, izvajati samo usposobljen serviser. Pri popravilu je treba uporabiti le originalne nadomestne dele.
- Aparat se med delovanjem segreva, zato ga premikajte šele, ko se popolnoma ohladi.
- Uporabljajte aparat samo za namene, navedene v navodilih za uporabo.
- V aparat ne dajajte materialov, kot so papir, karton, plastika ipd.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih prostorih, kot so:
 - o čajne kuhinje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih
 - o za stranke hotelov, motelov in drugih namestitvenih objektov ter v nastanitvenih objektih z zajtrkom;
 - o ter v nastanitvenih objektih z zajtrkom;
- **Pred prvo uporabo:** Vse dele temeljito očistite in jih pustite, da se posušijo. Segrevajte aparat približno 15 minut, da se odstrani neprijeten vonj..

-  **Pozor! Aparat je vroč.** Nevarnost opeklin! Med delovanjem lahko površina aparata postane zelo vroča! Ne postavljajte aparata na občutljive površine (npr. lakirano pohištvo) in naj bo vsaj 70 cm stran od vnetljivih materialov.
- Če uporabljate podaljšek, mora imeti prerez vsaj 1,5 mm². Kabel vedno odvijte do konca.
- Če uporabljate podaljšek 16 A z več priključki, ki ima GS certifikat, moč aparatov, ki so nanj priključeni, ne sme presegati 3680 W, da se prepreči nevarnost požara.
- Poskrbite, da otroci ne vlečejo za kabel in da ni nevarnosti spotikanja.
- Če je aparat brez nadzora, oz. pred sestavljanjem, razstavljanem in čiščenjem ga vedno izključite iz električnega omrežja.
- **Higiena:** Napravo redno čistite, da preprečite rast plesni in bakterij.
- Preden aparat prenesete, ga izključite iz električnega omrežja.

Čiščenje

-  **Pozor! Pred čiščenjem izvlecite vtič iz vtičnice in pustite aparat, da se ohladi.**
- **Aparata nikoli ne potapljajte v vodo.**
- Aparat čim prej po uporabi očistite, ampak pustite površino, da se dovolj ohladi. Čiščenje je lažje, če je aparat še vedno mlačen.
- Aparata ne čistite z agresivnimi ali abrazivnimi čistili.

Osnovna enota:

- Čistite z vlažno krpo. Aparata nikoli ne potaplajte v vodo. Preprečite vdor vode v aparat. Upoštevajte varnostne napotke.

Ponvice Gourmet:

- Po potrebi namočite te ponvice v vodo z malo detergenta, da se namočijo.

Plošča za peko na žaru z neoprijemljivo površino:

- Ploščo z neoprijemljivo površino lahko pomijete v vodi z detergentom.

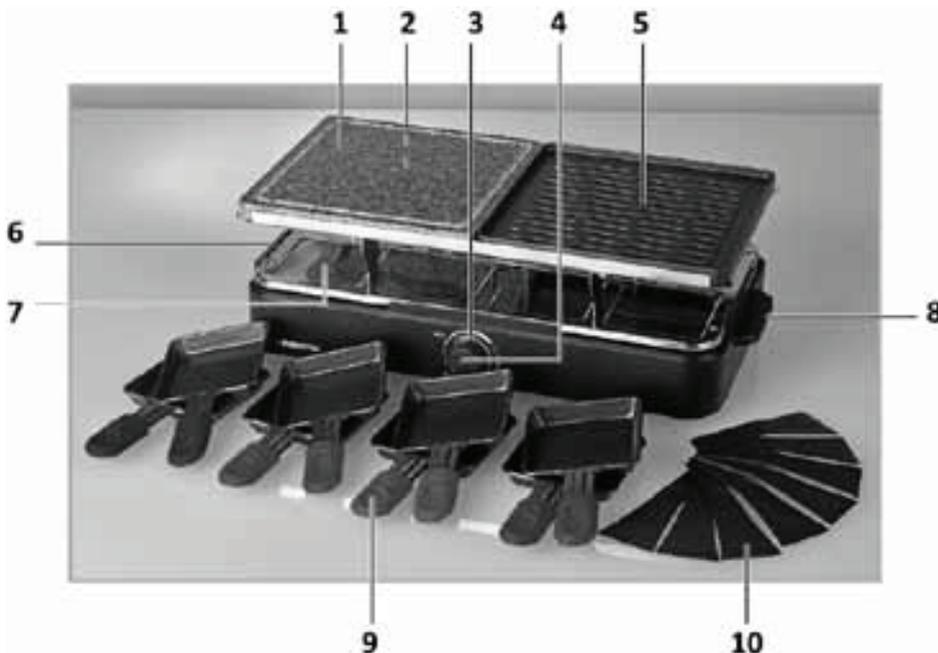
Kamnita ponev Gourmet:

- Namočite kamen v vročo vodo (brez detergentov!) za določen čas, nato pa pomijte s čisto, toplo vodo, če je potrebno, uporabite gobico. Ne uporabljajte nobenih tekočih niti grobih čistilnih sredstev, saj lahko vplivajo na lastnosti kamna.
- Kamen se pri segrevanju raztegne. To lahko povzroči manjše vidne razpoke na površini, vendar to ne vpliva na njegovo funkcijo. Tega garancija ne krije.

Mesto uporabe

Pomembno:

Nikdar ne postavljajte aparata na vročo površino ali v njeno bližino (npr. štedilnik). Napravo uporabljajte le na ravni, stabilni površini, odporni proti vročini. Pazite na to, da se v bližini ne nahajajo vnetljivi predmeti. Naprave ne postavljajte na rob mize, da ga otroci ne morejo doseči in da se prepreči padec aparata.



- 1) Kamen za peko
- 2) Grelni element (pod žar ploščami)
- 3) Indikator temperature
- 4) Regulator temperature
- 5) Plošča za peko na žaru z neoprijemljivo površino
- 6) Ročica
- 7) Prostor za ponvico
- 8) Ročica
- 9) Ponvice z neoprijemljivo površino
- 10) Lopatice

Začetek uporabe

- Na aparat postavite ploščo za žar in kamen za peko.
- Priključite aparat na električno omrežje. Prižge se modri LED indikator.

Predgretje aparata

- Nastavite regulator temperature na »max«. Površino za peko na žaru je treba predhodno segreti, šele nato lahko nanjo položimo kakršno koli živilo. Čas predgrevanja je približno 30 minut.
- Ko se predgrevanje konča, LED lučka ugasne in se prižge, ko se aparat začne znova segreti.
- Nastavite regulator temperature na zeleno moč segrevanja:
 - o Visoka nastavitvev za srednje / srednje surovo meso
 - o Nizka nastavitvev, če želite, da se meso dobro prepeče
 - o Srednja nastavitvev je idealna za zapečene jedi in pripravo zapečenega sira

Namen / Praktični nasveti

Pred vami je odlična kombinacija aparata z žarom raclette: lahko pripravite zapečene jedi v ponvicah ter pečete na žaru. V teh navodilih vam ponujamo nekaj osnovnih nasvetov za prijetno večerno peko na žaru. Več idej najdete v sodobnih kuharskih knjigah in revijah. Ko uporabljate gourmet ponvice, jih ne preobremenjujte, da jih boste lahko dali v aparat. Na ploščah za žar ne režite.

Na ploščah je mogoče pripravljati naslednje vrste živil:

- Kamen za peko: meso, ribe, zelenjavo, rakce
- Rebrasta plošča: meso, klobase, ražnjiče, zelenjavo
- Ravna plošča: palačinke, pečena jajca itd.

Pomembno opozorilo

Hladno stiskana olja, npr. oljčno olje, niso primerna za uporabo pri žaru, ker imajo pri visokih temperaturah slabe lastnosti.

Pri uporabi takih olj pri visokih temperaturah (do 250 °C) se ostanki olja, sokov iz mesa, zelišč itd. prilepijo na vroči površini plošč, s čimer se zmanjšuje neoprijemljivost površine. Takšne ostanke je nato težko ali nemogoče odstraniti z žara.

Zato uporabljajte samo olja, **primerna za uporabo pri visokih temperaturah!**

1. Peka na plošči

Za peko na žaru računajte s približno 200 do 250 gramov hrane na osebo. Na plošča za peko na žaru lahko pripravite meso (npr. goveji steak ali mleto meso), ribe in podobno. Zraven lahko postrežete različne priloge, omake in prelive.

- Stopnja zapečenosti je odvisna od vrste mesa ali ribe, dolžine peke, začetne temperature in debeline. Če nočete preveč »rare« (surovega) mesa, ga ne režite zelo na debelo.
- Čas peke mesa ali rib prilagodite svojemu okusu. Meso ali ribe občasno obračajte.
- Na koncu lahko meso ali ribo posolite in dodate omako. Ne solite pred peko, saj se s tem meso izsuši.

Plošča za peko na žaru z neoprijemljivo površino:

- Ta površina žara je prevlečena z neoprijemljivim slojem za enostavno čiščenje. Na tej površini lahko pečete meso in zelenjavo. Za obračanje ne uporabljajte ostrih kovinskih predmetov, kot so vilice ali noži, saj lahko poškodujejo površino.

Kamen za peko:

- Ni potrebujete nobene maščobe, tako se ohrani naraven okus mesa, rib in drugih sestavin (razen olja pred prvo uporabo kamna).
- Kamen za peko uporabljajte z gladko površino na vrhu.
- Pri prvi uporabi se lahko meso ali ribe prilepijo (rahlo prižgejo). Ne obračajte mesa ali rib, preden se ne dajo lahko odstraniti s površine.
- Kamen je še posebej primeren za naravno peko na žaru vseh vrst sočnega mesa, sadja in zelenjave.

2. Zapečene jedi v ponvich

Ponvice lahko napolnite z različnimi drobno nasekljanimi sestavinami po vašem okusu, pokrijete s sirom in segrevate pod žarom, dokler se sir ne stopi. V ta namen lahko uporabite vse, kar je mogoče zapeči s sirom, npr. meso, narezano na tenke kose, perutnino, ribe, klobase, sadje in zelenjavo. Na trgu so na voljo posebni siri za peko, lahko pa poskusite katerikoli sir z vsebnostjo maščobe več kot 45 %.



Ponvice vstavljajte samo v ustrezne odprtine! Ponvic nikoli ne vstavljajte na silo, drugače lahko pride do taljenja ročajev.

3. Gratiniranje s sirom

Žar lahko uporabite za gotove jedi, pripravljene na žaru, s skorjo iz sira. Samo potresite nariban sir na jed, po želji pomešajte s kumino, ali pa uporabite rezine sira in dajte gourmet ponev pod žar. Gourmet ponev se bo ogrevala od zgoraj.

Sir se najprej stopi, nato pa zapeče. Ponev vzemite ven takoj, ko je sir zlatorumen.

4. Originalni pečeni sir

Spet je v središču pozornosti zabave s peko na žaru sir. Računajte s približno 200 do 250 gramov sira in krompirja na osebo in prilogo po želji. Dajte rezine sira z debelino približno 5 mm na ponev in dajte pod žar. Ko se sir stopi na kremasto maso, vzemite ponvico ven in sir s pomočjo lesene lopatke raztegnite in servirajte na primer s kuhanim krompirjem ali s krompirjem, pečenim v aluminijasti foliji, s francoskim kruhom ali toastom.

Ustrezna odstranitev izdelka:



Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavreči skupaj z gospodinjskimi odpadki v državah članicah EU. Stare naprave vsebujejo dragocene odpadne surovine, ki jih je mogoče reciklirati. Ekološko odstranjene rabljene naprave ne ogrožajo okolja ali zdravja ljudi. Zato staro napravo odstranite na primeren način, npr. tako, da jo predate na zbirnem mestu ali pa tam, kjer ste jo kupili. Na ta način bo zagotovljeno okolju prijazno odstranjevanje aparata.

Odstranitev embalažnega materiala: Embalaže ne mečite med komunalne odpadke. Odložite jo v temu namenjene zabojnike.



Škatla: Papir odnesite na zbirno mesto za recikliranje odpadnega papirja. Plastične embalažne materiale in folije dajte v ustrezne posebne zabojnike.

Servis in popravilo:

Če vaš aparat nepričakovano potrebuje popravilo, se obrnite na lokalni servisni center.

Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo. Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseb
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjskimi odpadki.

Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.