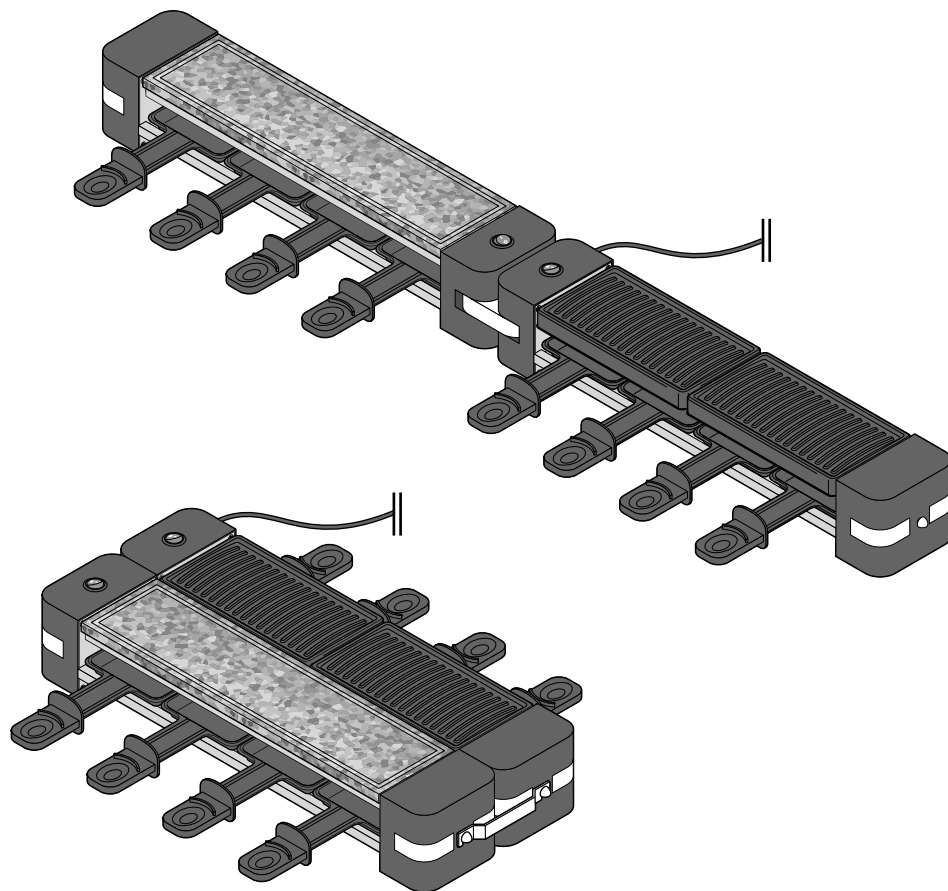


Skladací gril na raclette



sk Návod na použitie

Obsah

- 2 K tomuto návodu
- 3 Bezpečnostné upozornenia
- 5 Vlastnosti
- 5 Prehľad (obsah balenia)
- 6 Užitočné informácie na tému raclette
- 7 Nápady na recepty
- 7 Pred prvým použitím
- 9 Používanie
 - 9 Zapnutie a ohrievanie prístroja
 - 10 Rakletovanie
 - 10 Grilovanie
 - 10 Vypnutie po použití
- 11 Čistenie a uschovanie
- 11 Poruchy/pomoc
- 12 Technické údaje
- 12 Likvidácia

K tomuto návodu

Výrobok je vybavený bezpečnostnými prvkami. Napriek tomu si pozorne prečítajte bezpečnostné upozornenia a výrobok používajte iba podľa opisu v tomto návode, aby nedopatrením nedošlo k poraneniám alebo škodám.

Uschovajte si tento návod na neskoršie použitie.

Ak výrobok postúpíte inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.

Symbody v tomto návode:



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia.



Tento symbol varuje pred nebezpečenstvom poranenia v dôsledku zásahu elektrickým prúdom.

Signálne slová v tomto návode:

NEBEZPEČENSTVO upozorňuje na bezprostredné nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo ohrozenia života.

VAROVANIE upozorňuje na možné vážne nebezpečenstvo poranenia alebo ohrozenia života.

POZOR varuje pred možnými ľahkými poraneniami.

UPOZORNENIE varuje pred možnými vecnými škodami.



Takto sú označené doplňujúce informácie.



Účel použitia

Výrobok je určený na úpravu vhodných potravín. Je koncipovaný pre množstvá pripravované v súkromnej domácnosti. Prístroj nie je určený na komerčné účely, a ani na používanie napr. v zamestnaneckých kuchynkách v obchodoch, kanceláriách a pod., na farmách, v penziónoch alebo na používanie v podmienkach podobných domácnosti, zákazníkmi v hoteloch, motelloch.

Nebezpečenstvo pre deti a osoby s obmedzenou schopnosťou obsluhovať prístroje

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.
Okrem iného hrozí nebezpečenstvo udusení!
- Tento prístroj smú používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a/alebo znalostí len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní prístroja, ak pochopili nebezpečenstvá, ktoré z toho vyplývajú.
Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, okrem prípadu, ak sú staršie ako 8 rokov a sú pod dozorom.
Deti sa nesmú hrať s prístrojom.
Prístroj a jeho sieťový kábel sa od zapojenia až do vytiahnutia sieťovej zástrčky a úplného vychladnutia musia nachádzať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Prístroj je po zohriatí veľmi horúci. Dávajte pozor na deti, aby sa počas používania a chladnutia nedotkli horúcich častí prístroja.

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Nikdy neponárajte prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody, pretože hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Chráňte všetky diely aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.
- Nedotýkajte sa prístroja vlhkými rukami a nepoužívajte ho v exteriéri alebo v priestoroch s vysokou vlhkosťou vzduchu. Prístroj nepoužívajte v bezprostrednej blízkosti kuchynských drezov a umývadiel.
- Ak prístroj navlhne alebo sa namočí, ihneď vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky. Nikdy sa nedotýkajte vlhkých miest, pokiaľ je sieťová zástrčka ešte zasunutá v zásuvke.
- Prístroj zapájajte len do zásuvky s ochrannými kontaktmi nainštalovanej podľa predpisov, ktorej sieťové napätie zodpovedá technickým údajom prístroja.
- Ak by bolo potrebné použitie predlžovacieho kábla, musí zodpovedať minimálne parametrom prístroja podľa kapitoly „Technické údaje“. Nechajte si poradiť pri výbere vhodného predlžovacieho kábla.
- Sieťovú zástrčku vytiahnite zo zásuvky vždy...
 - ... pri nepoužívaní prístroja,
 - ... pri poruchách počas prevádzky alebo
 - ... pred čistením prístroja.Ťahajte pritom vždy za sieťovú zástrčku, nie za sieťový kábel.
- Zásuvka musí byť dobre dostupná, aby sa sieťová zástrčka dala v prípade potreby rýchlo vytiahnuť.
- Sieťový kábel uložte tak, aby ste sa oň nepotkávali a aby nemohlo dôjsť náhodou k stiahnutiu prístroja z úložnej plochy.

- Sieťový a spojovací kábel sa nesmú ohýbať ani pritláčať. Chránite káble pred ostrými hranami, olejom, horúcimi časťami prístroja a inými zdrojmi sálavého tepla.
- Nepoužívajte prístroj pri viditeľných poškodeniach na samotnom prístroji, sieťovom alebo spojovacom kábli alebo po páde prístroja. Pravidelne kontrolujte, či prístroj a káble nie sú poškodené.
- Na výrobku nevykonávajte žiadne zmeny. Opravy prístroja zverte len špecializovanej opravovni. Ak je sieťový alebo spojovací kábel poškodený, musí ho výrobca, jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba vymeniť za vhodný sieťový kábel v súlade s technickými údajmi, aby sa predišlo ohrozeniu.

Nebezpečenstvo popálenín/požiaru

- Počas prevádzky nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru!
- Prístroj sa nesmie uvádzať do prevádzky pomocou časových spínacích hodín alebo samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Počas prevádzky musí stáť prístroj voľne na stole, v žiadnom prípade nie pri stene alebo v kúte, v skrini, pri záclone a pod. Neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých materiálov a neprikrývajte ho. Prístroj položte na teplovzdorný podklad a dbajte na to, aby vetranie prístroja nebolo obmedzené inými predmetmi. Sieťový kábel musí ležať úplne voľne od prístroja a nesmie sa dotýkať horúcich častí prístroja.
- Prístroj sa počas prevádzky zohrieva a je horúci! Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Dbajte na to, aby sa počas používania a ochladzovania nikto nedotkol horúcich častí prístroja.

- Nikdy nepoužívajte prístroj bez grilovacích dosiek a dosky z prírodného kameňa, inak dôjde k odhaleniu rozpálených vyhrievacích špirál.
- V žiadnom prípade nepoužívajte na prevádzku prístroja uhlie alebo iné horľavé látky!
- Pred čistením, prepravou alebo odložením nechajte prístroj najprv vychladnúť.

Vecné škody

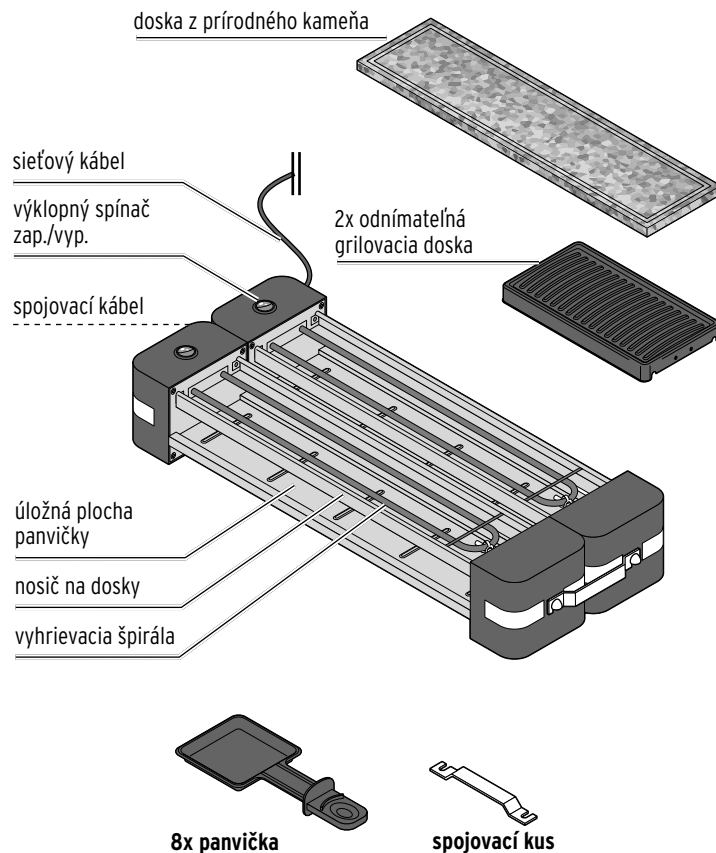
- Prístroj postavte na rovnú, nešmyklavú a teplovzdornú plochu, ktorá je odolná proti masným striekancom a umožňuje jednoduché čistenie, pretože striekancom sa počas používania nevyhnete.
- Prístroj nestavajte na plochy, ktoré môžu byť horúce, napr. na varné dosky a udržiavajte dostatočný odstup od zdrojov tepla.
- Raclette gril používajte výlučne s pribaleným príslušenstvom.
- Pri prenášaní prístroj vždy uchopte za obe jeho časti. Nikdy nenoste prístroj len za jednu časť a druhú nenechajte visieť.
- Panvičky na prípravu umiestnite len do na to určených priehlbín.
- Počas zohrievania a používania nenechávajte v prístroji prázdne panvičky.
- Pokrmu vždy ukladajte priamo na grilovacie dosky a dosku z prírodného kameňa. Nepoužívajte žiadne hrnce, panvice, grilovacie nádoby alebo hliníkovú fóliu, pretože inak môže dôjsť k hromadeniu tepla, ktorého výsledkom môže byť neopraviteľné poškodenie prístroja (ochrana proti prehriatiu). V takom prípade sa obráťte na špecializovanú opravovňu.

- Na grilovacích doskách, na doske z prírodného kameňa ani v panvičkách nekrájajte žiadne potraviny. Používajte len tepelne odolné plastové alebo drevené kuchynské pomôcky, aby ste zabránili poškriabaniu neprílnavého povrchu grilovacích dosiek a panvičiek.
- Na ochranu neprílnavej ochrannej vrstvy proti poškodeniu nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, čističe rúr na pečenie alebo pomôcky, ktoré by mohli poškriabať výrobok.
- Nedá sa úplne vylúčiť, že niektoré laky, plasty alebo ošetrovacie prostriedky na nábytok rozleptajú alebo rozmočia materiál nožičiek prístroja s protišmykovou vrstvou. Aby ste zabránili neželaným stopám na nábytku, položte pod prístroj príp. protišmykovú a teplovzdornú podložku odolnú proti striekancom.

Vlastnosti

- s kĺbom na flexibilné použitie: možno zložiť alebo použiť v plnej dĺžke alebo napríklad postaviť v pravom uhle
- obe časti prístroja možno zapínať a vypínať samostatne
- súčasná príprava raclette panvičiek a mäsa, rýb alebo zeleniny na grilovacích doskách a doske z prírodného kameňa
- odnímateľné dosky na jednoduchšie čistenie

Prehľad (obsah balenia)



Užitočné informácie na tému raclette

Raclette pochádza pôvodne zo Švajčiarska a ide o spoločenský pokrm, na ktorý by ste si mali vyhradiť čas.

Pri príprave tradičného raclette sa „gschwellti“ (zemiaky uvarené v šupke) zapečú v panvičkách so syrom raclette. Na osobu rátajte s cca 200 g plátkov mäkkého syra raclette. Okrem syru raclette môžete použiť aj syry appenzeller alebo tilsiter. Ako prílohy môžete podávať napr. nakladané uhorky alebo zmes nakladanej zeleniny.

Naplňte panvičky kolieskami zemiakov uvarených v šupke a prílohami a všetko zakryte plátkami syra s hrúbkou cca 3 až 5 mm. Okoreňte podľa chuti napr. čiernym korením alebo paprikou. K pokrmu sa hodí ružové alebo biele víno.

Kreativite a nápadom sa medze nekladú, takže ako prísady a prílohy môžete pri príprave raclette použiť prakticky všetko, čo sa hodí na zapekanie so syrom. To isté platí aj pre koreniny.

Niekoľko nápadov na vhodné ingrediencie: cibuľa - paradajky - cukety - jarná cibuľka - stonky zeleru - paprika - fenikel - šampiňóny - šalátové uhorky - varená šunka - grilované morčacie prsia - saláma

Tipy:

- Doba tepelnej úpravy závisí od hrúbky a druhu príslušnej ingrediencie. Mimoriadne dobre sa hodia potraviny s krátkou dobou tepelnej úpravy. Vopred si ich nakrájajte na porcie maximálne s veľkosťou vhodnou do panvičiek na hrúbku 1 - 2 cm.
- Nadrobno krájané prísady by mali mať približne rovnakú veľkosť, aby sa všetko prepieklo súčasne.
- Syr a šunka sú už v prirodzenom stave slané. Solte preto opatrne.
- Kúpte si celý syr a krájajte ho až pred prípravou pokrmu. Takto zostane čerstvý dlhšie.
- Zeleninu a ovocie, ktoré sa majú tepelne upraviť na stole, poumývajte, očistite a nakrájajte až krátko pred konzumáciou.
- Raclette gril produkuje počas prevádzky veľa tepla. Neumiestňujte preto čerstvé prísady do blízkosti prístroja.
- Keď budete chcieť prísady, ktoré budete grilovať alebo piecť na grilovacích doskách alebo doske z prírodného kameňa, následne zapieť v panvičkách na raclette, nakrájajte ich na kúsky vhodné na konzumáciu už pred grilovaním.
- Na grilovacie dosky používajte tuk alebo olej len v malej miere. Napichnite masťnejšie klobásky pred pečením. Obmedzte tak masťné striekance.
- Pri doske z prírodného kameňa sa zaobídete bez dodatočného vymastenia.

Pred prvým použitím

Nápady na recepty

Šunkové raclette

- ▷ Zľahka opečte najemno nakrájanú šunku a uložte ju do panvičiek.
- ▷ Nad ňou nechajte roztopiť plátok syra.
- Okoreňte podľa chuti.

Syrová pizza

- ▷ Uložte do každej panvičky 2 - 3 mm hrubé plátky syra.
- ▷ Nakrájajte paradajky a feferóny na kocky a pridajte ich do panvičiek.
- ▷ Nechajte syr roztopiť.
- ▷ Na záver poukladajte na vrch plátky šalámy.

Hubové raclette

- ▷ Poduste v panvičkách na troche masla čerstvé huby nakrájané na jemné plátky.
- ▷ Vyberte panvičky, jemne osolte huby a uložte na ne plátky syra.
- ▷ Uložte panvičky späť do prístroja a nechajte syr roztopiť.
- ▷ Následne zľahka okoreňte čiernym korením.
- Podávajte s bagetou z bieleho cesta.



NEBEZPEČENSTVO pre deti - Nebezpečenstvo ohrozenia života udusením/prehltnutím

- Zabráňte prístupu detí k obalovému materiálu.
- Okamžite ho zlikvidujte.



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Počas prevádzky musí stáť prístroj voľne, v žiadnom prípade nie pri stene alebo v kúte, pri záclone a pod.
- Dbajte na to, aby sa počas používania a ochladzovania nikto nedotkol horúcich častí prístroja.

UPOZORNENIE - Vecné škody

- Na ochranu nepriľnavej ochrannej vrstvy proti poškodeniu nepoužívajte na čistenie - predovšetkým panvičiek a grilovacích dosiek - žiadne abrazívne čistiace prostriedky, čističe rúr na pečenie alebo pomôcky, ktoré by mohli poškriabať výrobok.

Na odstránenie prípadných zvyškov z výroby musíte prístroj pred prvým použitím vyčistiť a nechať ho raz naprázdno rozpáliť.



Pri prvom zohrievaní môžete zacítiť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Zabezpečte dostatočné vetranie.

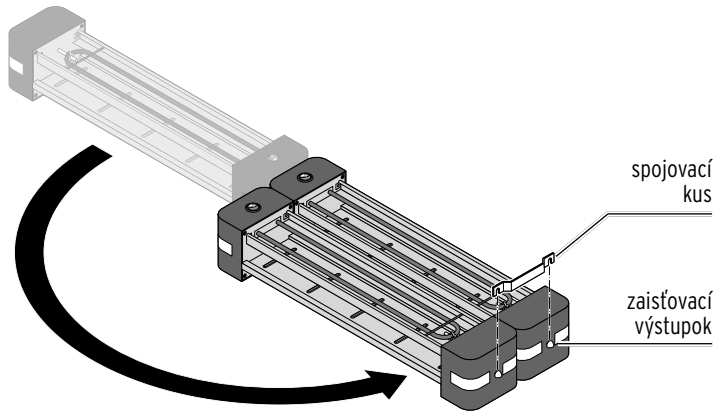
1. Vyčistite panvičky teplou vodou s trochou čistiaceho prostriedku a následne ich dôkladne osušte.

2. Odnímateľné grilovacie dosky a dosku z prírodného kameňa vyčistíte v teplej vode s trochou umývacieho prostriedku na riad. Následne dosky dôkladne osušte a až potom ich nasadíte späť na prístroj. Dosky musia správne sedieť na určených priečkach.

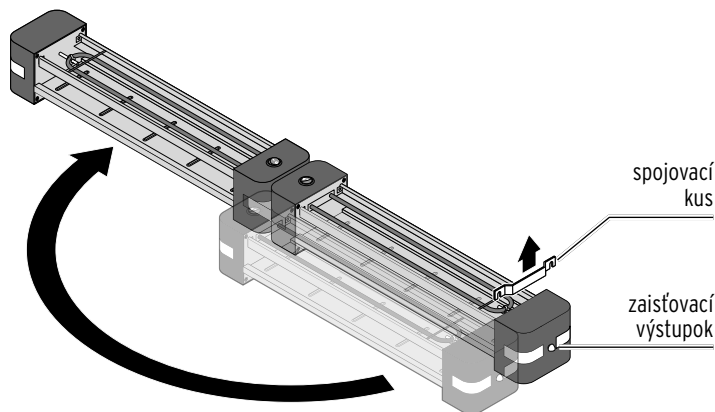


Panvičky a dosky je možné umývať aj v umývačke riadu.

3. Utrite úložné plochy panvičiek mäkkou, jemne navlhčenou handričkou. Následne dôkladne vyutierajte úložné plochy dosucha.
4. Postavte prístroj **bez panvičiek** voľne na rovný, teplovzdorný podklad.



- ▷ Ak chcete prístroj postaviť v zloženom stave, sklopte ho a zaistite posunutím spojovacieho kusu cez dva zaistovacie výstupky.



- ▷ Ak chcete prístroj postaviť v rozloženom stave, vytiahnite spojovací kus zo zaistovacích výstupkov a odklopte ho.
5. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky. Uložte sieťový kábel tak, aby sa nedotýkal prístroja.
6. Na zapnutie prístroja preklopte výklopný spínač zap./vyp. do polohy I. Kontrolky prevádzky integrované vo výklopných spínačoch sa rozsvietia na červeno a signalizujú, že sa prístroj zohrieva.
7. Nechajte prístroj zapnutý cca 10 minút.
8. Následne znovu vypnite prístroj preklopením výklopného spínača zap./vyp. do polohy O. Integrované kontrolky prevádzky zhasnú.

9. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a nechajte prístroj úplne vychladnúť.
Dbajte na to, aby sa až do vychladnutia nik ani náhodou nedotkol horúcich častí prístroja.
10. Povrch prístroja, grilovacích dosiek a dosky z prírodného kameňa opäť utrite mierne navlhčenou handričkou a potom utrite do sucha.
- Prístroj je teraz pripravený na prevádzku!

Používanie

- ▷ Pred použitím rešpektujte aj všetky bezpečnostné upozornenia, ktoré sú uvedené v kapitole „Pred prvým použitím“.



VAROVANIE pred popáleninami/požiarom

- Prístroj a panvičky sú počas používania veľmi horúce. Zabezpečte, aby sa nik nedotkol horúcich častí prístroja. Pri rakletovaní musíte dávať pozor najmä na deti.
- Horúce panvičky chytajte iba za rukoväť.
- Prístroj nepoužívajte bez nasadených grilovacích dosiek a dosky z prírodného kameňa.

UPOZORNENIE - Vecné škody

- Neprepĺňajte panvičky. Obsah zasunutých panvičiek sa nesmie dotýkať vyhrievacej špirály.
- Neukladajte prázdne panvičky späť do horúceho prístroja. Zvyšky jedál sa inak môžu pripáliť a následne sa odstraňujú len ťažko.
- Na grilovacích doskách, na doske z prírodného kameňa ani v panvičkách nekrájajte žiadne potraviny. Používajte len tepelne odolné plastové alebo drevené kuchynské pomôcky, aby ste zabránili poškriabaniu neprílišného povrchu grilovacích dosiek a panvičiek.

Zapnutie a ohrievanie prístroja

1. Postavte prístroj **bez panvičiek** voľne na rovnú, teplovzdornú podklad. Príp. uložte pod prístroj teplovzdornú podložku umožňujúcu jednoduché vyčistenie, pretože masným striekancom sa spravidla nedá vyhnúť.



Informácie o tom, ako prístroj zložiť alebo rozložiť, nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“.

2. Zastrčte sieťovú zástrčku do zásuvky. Uložte sieťový kábel tak, aby sa nedotýkal prístroja.
3. Na zapnutie prístroja preklopte výklopný spínač zap./vyp. do polohy I. Kontrolky prevádzky integrované vo výklopnom spínači sa rozsvietia na červeno a signalizujú, že sa prístroj zohrieva. Prístroj nie je vybavený regulátorom teploty.



Obe časti prístroja môžete zapínať a vypínať aj samostatne.

4. Nechajte prístroj zohrievať cca 20 minút, kým nedosiahne prevádzkovú teplotu. Teraz môžete začať s rakletovaním.

Rakletovanie

1. Naplňte do panvičiek pripravené prísady a následne ich uložte na úložné plochy pod doskami.

Aby sa vám nič nepripálilo: Príp. zľahka namažte panvičky. Nenapĺňajte panvičky príliš vysoko, aby sa prísady nedotýkali vyhrievacej špirály! Sústavne sledujte naplnené panvičky.

2. Vytiahnite panvičky z úložných plôch, len čo sa dosiahne požadovaný stupeň tepelnej úpravy a následne zhrňte obsah panvičiek na tanier plastovými alebo drevenými stierkami (nie sú v obsahu dodávky).
3. Keď nebudete panvičky plniť znovu, odložte ich na vhodný teplovzdorný podklad. V žiadnom prípade neukladajte panvičky späť do rozhorúčeného prístroja!



Pri dlhších prestávkach počas rakletovania sa odporúča - ak nebudete súčasne používať grilovacie dosky a dosku z prírodného kameňa - dočasné vypnutie prístroja a jeho následné zapnutie až v prípade potreby, čím zabránite nadmernej tvorbe tepla a zbytočnej spotrebe elektrickej energie.

Grilovanie

Okrem rakletovania môžete na grilovacích doskách alebo doske z prírodného kameňa pripraviť prísady ako mäso, ryby alebo zeleninu. Pritom rešpektujte nasledujúce upozornenia:

- ▷ Hlboko zmrazené prísady nechajte pred grilovaním najskôr rozmraziť!
 - ▷ Príp. nakrájajte prísady na rovnomerné kúsky vhodné na priamu konzumáciu.
 - ▷ Po rozohriatí príp. potrite zľahka grilovacie dosky vhodným jedlým olejom.
- Prírodnú kamennú dosku nie je potrebné olejovať.

Vypnutie po použití

1. Po použití preklopte výklopné spínače zap./vyp. do polohy **O** na vypnutie prístroja. Integrovaná prevádzková kontrolka zhasne.
2. Vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
3. Pred čistením podľa opisu v kapitole „Čistenie a uschovanie“ nechajte prístroj úplne vychladnúť.

Čistenie a uschovanie



VAROVANIE - Nebezpečenstvo ohrozenia života v dôsledku zásahu elektrickým prúdom

- Pred čistením prístroja vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky.
- Nikdy neponárajte prístroj, sieťový kábel a sieťovú zástrčku do vody, pretože hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Chráňte všetky diely aj pred kvapkajúcou a striekajúcou vodou.

UPOZORNENIE - Vecné škody

- Na ochranu nepriľnavej ochrannnej vrstvy proti poškodeniu nepoužívajte na čistenie - predovšetkým grilovacích dosiek a dosky z prírodného kameňa - žiadne abrazívne čistiace prostriedky, čističe rúr na pečenie alebo pomôcky, ktoré by mohli poškríbať výrobok.

1. Pred vybratím grilovacích dosiek a dosky z prírodného kameňa z prístroja na čistenie nechajte prístroj úplne vychladnúť.
2. Pripečené zvyšky jedál nechajte príp. trochu odmočiť.
3. Vyčistite dosky a panvičky v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku na riad. Všetky diely následne dôkladne vysušte.

Dosky a panvičky je možné umývať aj v umývačke riadu.

4. Vytierajte úložné plochy panvičiek a teleso mierne navlhčenou mäkkou handričkou dočista. Po vyčistení ich dôkladne utrite suchou utierkou.
5. Všetky dosky znovu umiestnite na priečky.

6. Prístroj uschovávajte podľa možností v originálnom obale na ochranu pred poškodením.

7. Prístroj skladujte na suchom mieste chránenom pred vlhkosťou a vysokými teplotami.

Poruchy/pomoc

Nefunkčnosť.

- Je sieťová zástrčka správne zastrčená v zásuvke?
- Je výklopný spínač zap./vyp. prepnutý do polohy I?
- Nie je prístroj prehriaty? Zareagovala tepelná poistka a prístroj sa vypne. V žiadnom prípade už prístroj nepoužívajte! Obráťte sa na špecializovanú opravovňu.

Ingrediencie sa na grilovacích doskách alebo na doske z prírodného kameňa lepia/pripaľujú.

- V prípade potreby vymažte dosky trochou jedlého oleja.

Technické údaje

Model: KG2421
Číslo výrobku: 689 393
Sieťové napätie: 230 V~, 50-60 Hz
Výkon: 1200 W
Trieda ochrany: I 
Teplota prostredia: +10 až +40 °C

Výrobca: GREND S GmbH, Stahlthiete 23,
22761 Hamburg, Germany (Nemecko)

V rámci vylepšovania produktov si vyhradujeme právo na technické
a optické zmeny výrobku.



Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.



Prístroje, ktoré sú označené týmto symbolom, sa nesmú likvidovať spolu s domovým odpadom!

Máte zákonnú povinnosť likvidovať staré zariadenia oddelene od domového odpadu. Elektrické prístroje obsahujú nebezpečné látky. Tieto môžu byť pri nesprávnom skladovaní a likvidácii škodlivé pre životné prostredie a zdravie. Informácie o zberných dvoroch, ktoré odoberajú staré prístroje bezplatne, vám poskytne obecna alebo mestská správa.

Číslo výrobku: 689 393

Výrobca: GREND S GmbH, Stahlthiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Nemecko)