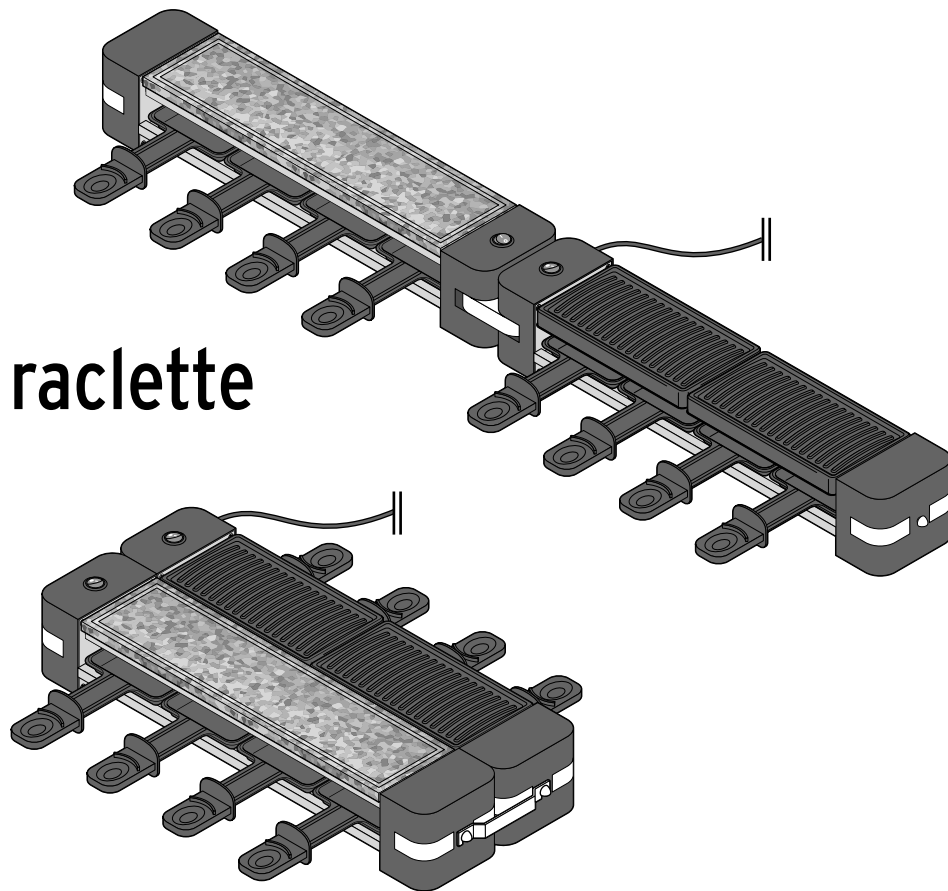


Skládací gril na raclette



Obsah

- 2 K tomuto návodu
- 3 Bezpečnostní pokyny
- 5 Charakteristika
- 5 Přehled (rozsah dodávky)
- 6 Poznatky na téma raclette
- 7 Nápady na recepty
- 7 Před prvním použitím
- 9 Použití
 - 9 Zapnutí a zahřívání přístroje
 - 10 Příprava pokrmu
 - 10 Grilování
 - 10 Vypnutí po použití
- 11 Čištění a uchovávání
- 11 Závrada/řešení
- 12 Technické parametry
- 12 Likvidace

K tomuto návodu

Výrobek je vybaven bezpečnostními prvky. Přesto si pozorně přečtete bezpečnostní pokyny a používejte tento výrobek pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu, aby nedopatřením nedošlo k poranění nebo škodám.

Uchovejte si tento návod pro pozdější potřebu.

Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.

Symbyly uvedené v tomto návodu:



Tento symbol varuje před nebezpečím poranění.



Tento symbol varuje před nebezpečím úrazu elektrickým proudem.

Výstražná hesla uvedená v tomto návodu:

NEBEZPEČÍ varuje před bezprostředním nebezpečím vážného zranění nebo smrti.

VÝSTRAHA upozorňuje na možnost vážného zranění nebo ohrožení života.

POZOR varuje před možnými lehkými poraněními.

POKYN varuje před možnými věcnými škodami.



Takto jsou označeny doplňující informace.

Bezpečnostní pokyny

Účel použití

Výrobek je určen k přípravě vhodných potravin. Je určen pro přípravu množství obvyklého v domácnosti.

Zařízení není vhodné pro průmyslové použití nebo použití v provozech podobných domácnosti, jako např. v kuchyních pro zaměstnance obchodů, kancelářích, hospodářských usedlostech, pro klienty hotelů, motelů apod. nebo v penzionech se snídání.

Nebezpečí pro děti a osoby s omezenou schopností ovládání přístrojů

- Obalový materiál udržujte mimo dosah dětí.
Mimo jiné hrozí i nebezpečí udušení!
- Tento přístroj smí používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a/nebo vědomostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak se s přístrojem bezpečně manipuluje a pokud pochopily, jaká jim při používání přístroje hrozí nebezpečí.
Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimku lze udělat u dětí starších 8 let, pokud jsou pod dohledem.
S přístrojem si děti nesmí hrát.
Přístroj a síťový kabel se musí od připojení do zásuvky až po vytažení ze zásuvky a po úplné vychladnutí přístroje nacházet mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Přístroj se velmi silně zahřívá. Dohlédněte na děti, aby se při používání a v průběhu chladnutí nedotkli horkých částí přístroje.

Nebezpečí způsobená elektřinou

- Nikdy neponořujte přístroj, síťový kabel a síťovou zástrčku do vody, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Chraňte všechny díly také před kapající a stříkající vodou.
- Přístroje se nedotýkejte vlhkými rukama a nepoužívejte je venku ani v místnostech s vysokou vlhkostí vzduchu. Přístroj nepoužívejte v bezprostřední blízkosti umyvadel nebo dřezů.
- Pokud by se přístroj navlhčil nebo namočil, okamžitě vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Dokud je síťová zástrčka ještě v zásuvce, nesahejte nikdy na vlhké části.
- Přístroj zapojujte pouze do zásuvky s ochrannými kontakty, instalované podle předpisů, jejíž síťové napětí odpovídá technickým parametrům přístroje.
- Pokud bude nutné použít prodlužovací kabel, musí odpovídat minimálně technickým parametrům přístroje. Při nákupu prodlužovacího kabelu si nechte poradit.
- Síťovou zástrčku vytáhněte ze zásuvky, ...
... pokud přístroj nepoužíváte,
... pokud dojde během provozu k poruše nebo
... než začnete přístroj čistit.
Přitom tahejte vždy přímo za síťovou zástrčku, nikoli za síťový kabel.
- Zásuvka musí být dobře přístupná, abyste z ní mohli v případě potřeby síťovou zástrčku rychle vytáhnout.
- Síťový kabel ved'te tak, aby o něj nemohl nikdo zakopnout a aby za něj nemohl být přístroj nechtěně stržen z pracovní plochy dolů na zem.

- Sítové a připojovací kabely nesmí být zalomené nebo přiskřípnuté. Udržujte kabely mimo dosah ostrých hran, oleje, horkých částí přístroje a dalších zdrojů tepla.
- Neuvádějte přístroj do provozu, pokud samotný přístroj, síťový nebo připojovací kabel vykazují viditelné známky poškození, nebo pokud přístroj spadl. Pravidelně kontrolujte, že přístroj ani kabel nejsou poškozené.
- Neprovádějte na výrobku žádné změny. Opravy na přístroji nechte provádět výhradně jen v odborných servisech. Pokud je poškozený síťový nebo připojovací kabel, musí být nahrazen jiným vhodným síťovým kabelem, který bude odpovídat technickým parametrům, a to buď výrobcem, v zákaznickém servisu nebo kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo případnému ohrožení.

Nebezpečí popálení/požáru

- Nikdy nenechávejte přístroj v provozu bez dozoru!
- Přístroj se nesmí uvádět do provozu spínacími hodinami ani odděleným systémem dálkového ovládání.
- Když chcete přístroj používat, postavte ho volně na stůl - nikdy těsně ke stěně nebo do rohu, do skříně, do blízkosti záclon apod. Udržujte přístroj mimo dosah hořlavých materiálů a nezakrývejte jej. Přístroj stavte na žáruvzdornou pracovní plochu a dbejte na to, aby žádné předměty nebránily ventilaci přístroje. Síťový kabel musí ležet zcela volně od zařízení a nesmí se dotýkat žádných horkých částí zařízení.
- Přístroj se během provozu silně zahřívá! Nedotýkejte se horkých povrchů. Dbejte na to, aby se při používání a během doby chladnutí nikdo nemohl dotknout horkých částí přístroje.

- Nikdy nepoužívejte spotřebič bez grilovacích desek a desky z přírodního kamene, jinak by došlo k obnažení rozpálených topných spirál.
- V žádném případě nepoužívejte v přístroji uhlí nebo jiná paliva!
- Než začnete přístroj čistit, přenášet nebo ukládat, nechte jej úplně vychladnout.

Věcné škody

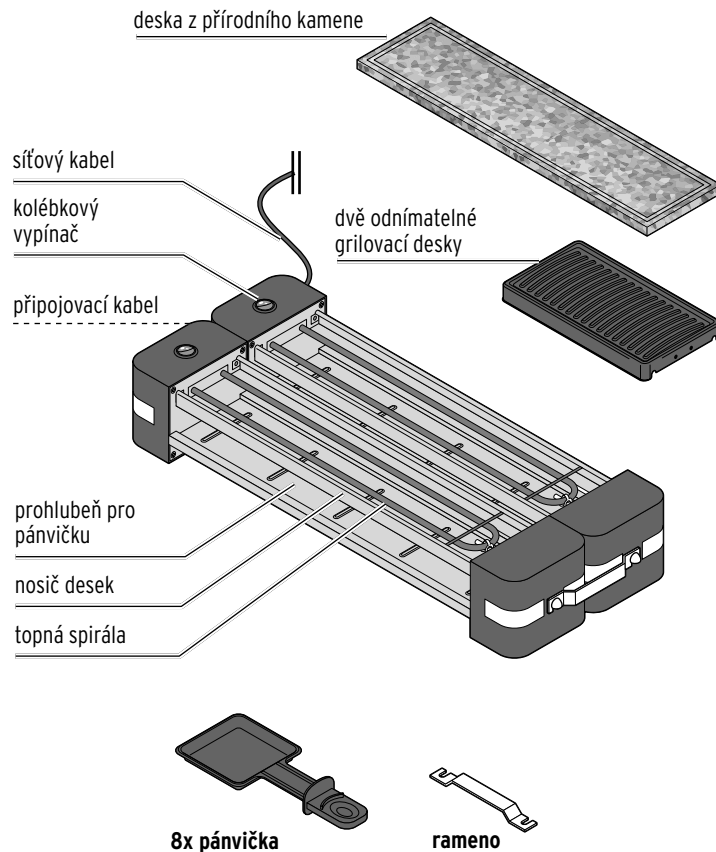
- Postavte přístroj na rovný, neklouzavý podklad, který je žáruvzdorný, odolný proti stříkajícímu tuku a který se snadno čistí, protože při používání se nelze vyhnout stříkancům tuku.
- Nestavte přístroj na plochy, které se mohou zahřívát, např. na plotýnky sporáku, a umístěte jej do bezpečné vzdálenosti od zdrojů tepla.
- Gril na raclette provozujte výhradně s dodaným příslušenstvím.
- Při přenášení vždy uchopte obě části spotřebiče. Nikdy nenoste zařízení pouze za jednu část a druhou nenechávejte viset.
- Pánvičky umísťujte pouze do pro ně určených prohlubní.
- Během předeřhřívání a používání nenechávejte v přístroji ležet prázdné pánvičky.
- Pokrmy vždy pokládejte přímo na grilovací desky a desky z přírodního kamene. Nepoužívejte žádné hrnce, jiné pánve, grilovací náčiní ani alobal, protože jinak může dojít ke kumulaci horka, a tím k poškození přístroje (ochrana proti přehřívání). V takovém případě se obraťte na odborný servis.

Přehled (rozsah dodávky)

- Na grilovacích deskách, na desce z přírodního kamene ani v pánvičkách nekrájíte žádné potraviny. Používejte pouze žáruvzdorné plastové nebo dřevěné příbory, abyste zabránili poškrábání nepřilnavého povrchu grilovacích desek a pánviček.
- K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky na pečicí trouby ani pomůcky způsobující poškrábání. Mohlo by tak dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Není možné zcela vyloučit, že některé laky, plasty nebo prostředky na ošetřování nábytku nenaruší nebo nezměkčí materiál, ze kterého jsou vyrobeny protiskluzové nožičky přístroje. Pod přístroj proto v případě potřeby položte protiskluzovou podložku odolnou proti teplu a stříkan-
cům. Zabráníte tím tvorbě nepříjemných skvrn na nábytku.

Charakteristika

- s kloubem pro flexibilní použití: přístroj lze složit nebo použít v celé délce nebo například postavit v pravém úhlu
- obě části spotřebiče lze zapínat a vypínat samostatně
- současná příprava pokrmů na pánvičkách a masa, ryb nebo zeleniny na grilovacích deskách a desce z přírodního kamene
- odnímatelné plochy pro snadné čištění



Poznátky na téma raclette

Raclette pochází původně ze Švýcarska a je to společenské jídlo, na které je třeba si udělat čas.

Při tradičním raclette se „Gschweltli“ (brambory na loupáčku) zapékají na malých pánvičkách se sýrem Raclette. Počítejte na osobu asi 200 g měkkého krájeného sýra. Kromě sýra Raclette je vhodný také sýr Appenzeller nebo Tilsiter. Jako přílohy můžete podávat např. pikantní kyselé okurčičky Cornichons, zeleninovou směs v nálevu nebo okurky v kořeněném nálevu. Naplňte pánvičky plátky vařených, oloupaných brambor a přílohou a vše pokryjte 3 až 5 mm silnými plátky sýra. Okořeňte dle libosti např. pepřem nebo paprikou. K pití se hodí lehké růžové nebo bílé víno.

Výběr přísad a příloh můžete u raclette dle chuti a kreativity rozšířit o vše, co se hodí k zapékání se sýrem. Totéž platí i pro volbu koření.

Zde několik tipů na vhodné přísady: cibule - rajčata - cuketa - pórek - řapíkatý celer - paprika - fenykl - žampiony - salátové okurky - vařená šunka - grilovaná krůtí prsa - salám

Tipy:

- Doba pečení závisí na tloušťce a druhu opékaných potravin. Obzvlášť vhodné jsou potraviny, které jsou rychle upečené. Nakrájejte potraviny určené k opékání na kousky tlusté 1-2 cm, maximálně však na tak velké kousky, jako jsou pánvičky.
- Přísady by měly být nakrájeny na přibližně stejnou velikost, aby byly všechny hotové současně.
- Sýr a šunka jsou již přirozeně slané. Solte proto opatrně.
- Kupte si sýr v kuse a nakrájejte ho, až když je třeba. Tak zůstane déle čerstvý.
- Zeleninu a ovoce určené ke grilování omyjte, očistěte a nakrájejte teprve krátce před začátkem jídla.
- Gril na raclette vydává během používání hodně tepla. Nestavte proto čerstvé přísady příliš blízko k přístroji.
- Pokud chcete přísady grilované nebo pečené na grilovacích deskách nebo přírodním kameni poté ještě zapéct na pánvičce pro raclette, nakrájejte přísady ještě před grilováním na kousky o velikosti sousta.
- Používejte na grilovacích deskách jen malé množství tuku nebo oleje. Mastné klobásky před pečením propíchejte, aby se zamezilo stříkání tuku.
- S deskou z přírodního kamene se obejdete bez dalšího mazání.

Před prvním použitím

Nápady na recepty

Šunkový raclette

- ▷ Mírně osmahněte na jemno nakrájenou šunku a dejte ji do pánviček.
- ▷ Nechte na ní roztavit plátek sýra.
Přidejte koření podle chuti.

Sýrová pizza

- ▷ Vložte do pánviček po jednom plátku sýra tlustého 2-3 mm.
- ▷ Nakrájejte na kostičky rajčata a feferonky a přidejte je do pánviček.
- ▷ Nechte sýr roztavit.
- ▷ Nakonec položte nahoru kolečko salámu.

Houbový raclette

- ▷ V pánvičkách poduste do měkka na jemno nakrájené čerstvé houby s trochou másla.
- ▷ Vyjměte pánvičky, houby případně trochu osolte a dejte na ně plátek sýra.
- ▷ Vložte pánvičky zpět do přístroje a nechte sýr roztavit.
- ▷ Následně trochu opepřete.
Podávejte s bílým chlebem.



NEBEZPEČÍ pro děti - ohrožení života udušením/spolknutím

- Obalový materiál se nesmí dostat do rukou dětem.
Okamžitě jej zlikvidujte.



VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Když budete přístroj používat, postavte jej na volnou plochu.
V žádném případě jej nestavte ke zdi, do rohu, do blízkosti záclon a podobných předmětů.
- Dbejte na to, aby se při používání a během doby chladnutí nikdo nemohl dotknout horkých částí přístroje.

POKYN - věcné škody

- Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu, nepoužívejte k čištění - zejména pánviček a grilovacích desek - abrazivní čisticí prostředky, čističe na trouby ani abrazivní pomůcky.

Před prvním použitím je nutno přístroj vyčistit a zahřát jednou bez potravin, aby se odstranily případné zbytky z výroby.



Při prvním zahřívání může být po krátkou dobu cítit zápach, což je však normální a není to na závadu. Zajistěte dostatečné větrání.

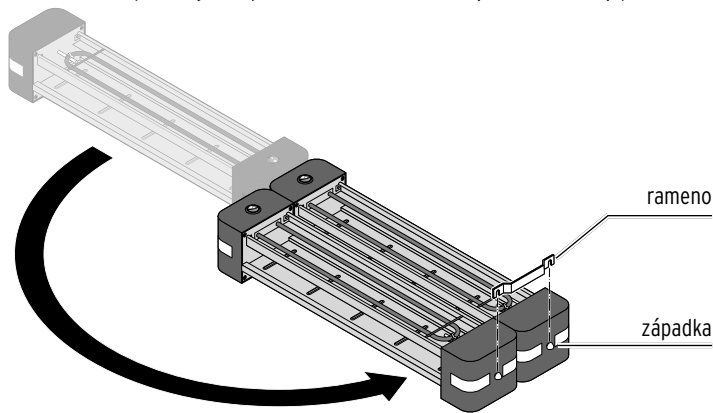
1. Vyčistěte pánvičky v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a poté je pečlivě osušte.

2. Vyjímatelné grilovací desky a desku z přírodního kamene vyčistěte v teplé vodě s trochou mycího prostředku. Poté desky důkladně osušte, než je opět nasadíte na spotřebič. Desky musí dosedat na příslušné opěrné příčky.

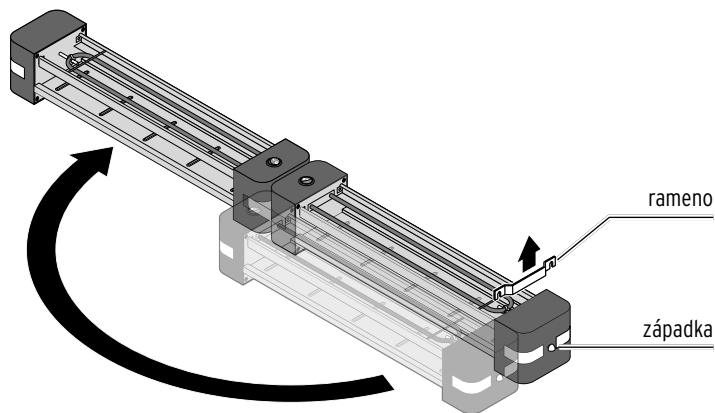


Pánvičky a desky lze mýt i v myčce nádobí.

3. Prohlubně pro pánvičky otřete mírně navlhčeným měkkým hadříkem. Následně prohlubně důkladně otřete do sucha.
4. Postavte přístroj **bez pánviček** volně na rovný, žáruvzdorný podklad.



- Pokud chcete zařízení nastavit ve složeném stavu, sklopte jej a zajistěte jej posunutím ramena přes dvě západky.



- Pokud chcete zařízení postavit v rozloženém stavu, stáhněte rameno ze západek a odklopte jej.
5. Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky. Ved'te síťový kabel tak, aby nepřišel do kontaktu s přístrojem.
6. Přepnutím kolébkového vypínače do polohy I přístroj zapněte. Kontrolky provozu integrované v přepínačích svítí červeně a signalizují, že spotřebič topí.
7. Nechte přístroj zapnutý asi 10 minut.
8. Pak přístroj znovu vypněte překlopením kolébkového vypínače do polohy O. Integrované provozní kontrolky zhasnou.

9. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj úplně vychladnout.
Během této doby zajistěte, aby se nikdo nemohl náhodně dotknout horkých částí přístroje.
10. Otřete povrch přístroje, grilovací desky a desky z přírodního kamene ještě jednou mírně navlhčeným hadříkem a poté utřete suchým hadříkem.

Přístroj je nyní připraven k použití!

Použití

▷ Před použitím si přečtěte také všechny bezpečnostní pokyny, které najdete v kapitole „Před prvním použitím“.



VÝSTRAHA před požárem/popálením

- Přístroj a pánvičky se při používání zahřívají na velmi vysoké teploty. Dbejte na to, aby se nikdo nedotýkal horkých částí přístroje. Při přípravě raclette je potřeba dohlížet zvláště na děti.
- Horké pánvičky chytějte pouze za rukojeť.
- Nepoužívejte spotřebič bez nasazených grilovacích desek a desky z přírodního kamene.

POKYN - věcné škody

- Pánvičky nepřepíňujte. Obsah zasunutých pánviček se nesmí dostat do kontaktu s topnou spirálou.
- Nevracejte pánvičky zpátky do přístroje, dokud je ještě horký. Jinak by se mohly zbytky pokrmu připéct a pak by se velmi těžko odstraňovaly.
- Na grilovacích deskách, na desce z přírodního kamene ani v pánvičkách nekrájejte žádné potraviny. Používejte pouze žáruvzdorné plastové nebo dřevěné příbory, abyste zabránili poškrábání nepřilnavého povrchu grilovacích desek a pánví.

Zapnutí a zahřívání přístroje

1. Postavte přístroj **bez pánviček** volně na rovný, žáruvzdorný podklad. Případně pod něj položte žáruvzdornou, snadno čistitelnou podložku, protože zpravidla se nelze vyhnout stříkancům tuku.



Informace o tom, jak spotřebič složit nebo rozložit, najdete v kapitole „Před prvním použitím“.

2. Síťovou zástrčku zasuňte do zásuvky. Ved'te síťový kabel tak, aby nepřišel do kontaktu s přístrojem.
3. Přepnutím kolébkového vypínače do polohy I přístroj zapněte. Provozní kontrolky zabudované v kolébkovém vypínači svítí červeně a oznamují tak, že přístroj hřeje. Přístroj nemá žádný regulátor teploty.



Obě části spotřebiče můžete zapínat a vypínat také samostatně.

4. Nechte přístroj 20 minut nahřívat, aby dosáhl provozní teploty. Nyní můžete začít s přípravou raclette.

Příprava pokrmu

1. Naplňte desky připravenými přísadami a poté je zasuňte do prohlubní pod deskami.

Aby se nic nepřipálilo: V případě potřeby dejte na pánvičky trochu tuku.

Neplňte pánvičky příliš vysoko – přísady se nesmí dostat do kontaktu s topnou spirálou! Zasunutou pánvičku je potřeba mít neustále na očích.

2. Jakmile dosáhnete požadovaného stupně propečení, vytáhněte pánvičky z prohlubní a pomocí plastových nebo dřevěných škrabek (nejsou součástí balení) přesuňte obsah pánviček na talíř.

3. Nechcete-li pánvičky ihned znovu naplnit, položte je na vhodnou, žáruvzdornou podložku. V žádném případě nezasouvejte prázdné pánvičky zpátky do horkého zařízení!



Pokud během přípravy raclette děláte delší přestávky, doporučujeme – pokud nepoužíváte současně grilovací desky a desku z přírodního kamene – spotřebič během nich vypnout a v případě potřeby znovu zapnout, aby nedocházelo k nadměrnému zahřívání, a tím ke zbytečné spotřebě energie.

Grilování

Kromě raclette můžete na grilovacích deskách a desce z přírodního kamene připravovat také suroviny, jako je maso, ryby nebo zelenina. Dodržujte následující pokyny:

- ▷ Mražené přísady nechte před grilováním vždy nejprve rozmraznout!
 - ▷ Je-li to na místě, nakrájejte přísady na stejně velká sousta.
 - ▷ Grilovací desky po rozehrátí v případě potřeby lehce potřete vhodným olejem.
- Desku z přírodního kamene není třeba olejovat.

Vypnutí po použití

1. Po použití vypněte přístroj přepnutím kolébkových vypínačů do polohy **O**. Zabudovaná kontrolka provozu zhasne.
2. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
3. Než začnete přístroj čistit, nechte jej úplně vychladnout tak, jak je popsáno v kapitole „Čištění a uchování“.

Čištění a uchovávání



VÝSTRAHA - Nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem

- Než začnete přístroj čistit, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy neponořujte přístroj, síťový kabel a síťovou zástrčku do vody, protože hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Chraňte všechny díly také před kapající a stříkající vodou.

POKYN - věcné škody

- Aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu, nepoužívejte k čištění grilovacích desek a přírodního kamene žádné abrazivní čisticí prostředky, čističe na trouby ani abrazivní pomůcky.

1. Před vyjmutím grilovacích desek a desky z přírodního kamene ze spotřebiče kvůli čištění nechte spotřebič zcela vychladnout.
2. Případné připečené zbytky pokrmů nechte odmočit.
3. Desky a pánvičky umyjte v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí. Všechny umyté části poté důkladně utřete.

Pánvičky a desky lze mýt i v myčce nádobí.

4. Držáky pánviček a kryt otřete mírně navlhčeným měkkým hadříkem. Vše důkladně znovu otřete suchým hadříkem.
5. Umístěte všechny desky zpět na vzpěry.
6. Přístroj s veškerými částmi příslušenství uchovávejte pokud možno v jeho originálním obalu, abyste jej chránili před poškozením.
7. Přístroj uchovávejte na suchém místě, na kterém bude chráněn před vlhkem a vysokými teplotami.

Závada/řešení

- | | |
|--------------------|--|
| Výrobek nefunguje. | <ul style="list-style-type: none">• Je síťová zástrčka správně zasunutá v zásuvce?• Je kolébkový vypínač v poloze I?• Není přístroj přehřátý? Teplotní pojistka se spustila a přístroj se vypnul. V žádném případě se nepokoušejte přístroj opět uvést do provozu! Obráťte se na odborný servis. |
|--------------------|--|

- | | |
|---|--|
| Ingredience se na grilovacích deskách nebo na desce z přírodního kamene přichytávají/připalují. | <ul style="list-style-type: none">• Desky potřete trochou tuku nebo jedlého oleje. |
|---|--|

Technické parametry

Model: KG2421
Číslo výrobku: 689 393
Síťové napětí: 230 V~, 50-60 Hz
Výkon: 1200 W
Třída ochrany: I ⊕
Okolní teplota: +10 až +40 °C

Výrobce: GREND S GmbH, Stahlwiete 23,
22761 Hamburg, Germany (Německo)

Za účelem vylepšování výrobku si vyhrazujeme právo technických
a vzhledových změn.



Likvidace

Výrobek a jeho obal byly zhotoveny z cenných recyklovatelných
materiálů. Recyklace snižuje množství odpadu a chrání životní prostředí.

Obal roztříd'te a zlikvidujte. Využijte místních možností ke sběru papíru,
lepenky a lehkých obalů.



Přístroje označené tímto symbolem se nesmí vyhazovat
do domovního odpadu!

Staré přístroje jste ze zákona povinni likvidovat samostatně,
odděleně od domovního odpadu. Elektrická zařízení obsahují nebezpečné
látky. Ty mohou při neodborném skladování a likvidaci škodit zdraví a ži-
votnímu prostředí. Informace o sběrných místech, na kterých bezplatně
přijímají staré přístroje, získáte u obecní nebo městské správy.

Číslo výrobku: 689 393

Výrobce: GREND S GmbH, Stahlwiete 23, 22761 Hamburg, Germany (Německo)
