



de Raclette für 2 Produktinformation

Wichtige Hinweise zu Sicherheit und Gebrauch

- Der Artikel ist zum Schmelzen von Raclettekäse vorgesehen. Er ist nicht geeignet zum Garen von Lebensmitteln.
- Sie benötigen 2 handelsübliche Teelichte (nicht im Lieferumfang enthalten). Beachten Sie unbedingt die oben abgebildeten Sicherheitssymbole zum sicheren Umgang mit Kerzen/Teelichten.
- Benutzen Sie den Artikel nur wie hier beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Brand und/oder Verbrennungen kommt. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.
- Stellen Sie den Artikel immer kippssicher auf eine ebene, rutschfeste Unterlage, die hitzebeständig, unempfindlich und leicht zu reinigen ist. Halten Sie entzündbares Material (z.B. Gardinen) fern.
- Verwenden Sie das Raclettegestell ausschließlich mit dem mitgelieferten Zubehör. Andere Pfännchen lassen sich nicht kippssicher auf das Gestell aufsetzen.
- Gestell und Pfännchen werden beim Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Fassen Sie die Pfännchen nur am Holzgriff an und stellen Sie sie auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Stellen Sie sicher, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile berührt. Halten Sie insbesondere Kinder davon fern.
- Lassen Sie den Artikel nicht unbeaufsichtigt, solange die Teelichte brennen.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, aber vermeiden Sie Zugluft.
- Bewegen oder transportieren Sie das Raclettegestell nicht, solange die Teelichte brennen. Löschen Sie vor dem Transport die Teelichte und lassen Sie das Gestell ausreichend abkühlen. Verwenden Sie ggf. Topflappen o.ä.
- Die Pfännchen und die Deckelplatte sind mit einer Antihaltbeschichtung versehen. Schneiden Sie auf der Deckelplatte sowie in den Pfännchen keine Speisen und verwenden Sie nur die beiliegenden Holzschieber oder hitzebeständiges Kunststoff- oder Holzbesteck, damit die Antihaltbeschichtung nicht zerkratzt.
- Die Deckelpalte ist zum Anrichten des Raclettekäses geeignet, verwenden Sie die Deckelplatte keinesfalls zum Schmelzen.

Reinigen

- Reinigen Sie Pfännchen, Holzschieber und Deckelplatte vor dem ersten und nach jedem Gebrauch von Hand in warmem Wasser mit etwas Spülmittel und trocken Sie alle Teile anschließend sorgfältig ab. Lassen Sie die Holzschieber und die Pfännchen mit Holzgriff nicht längere Zeit im Spülwasser liegen. Das Holz kann sonst aufquellen.
Der Artikel ist nicht spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel, Backofenreiniger oder kratzende Hilfsmittel, um die Antihaltbeschichtung nicht zu beschädigen.
- Ölen Sie die Holzteile bei Bedarf mit einem geeigneten Speiseöl (kein Leinööl!) nach. Lassen Sie das Öl gut einziehen, bevor Sie den Artikel erneut verwenden.

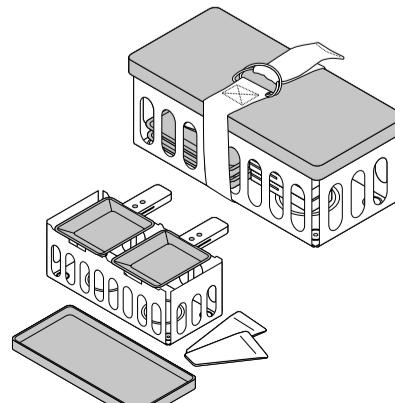
Gebrauch

- Nehmen Sie die Deckelplatte vom Gestell ab und nehmen Sie die Pfännchen und Holzschieber heraus. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile wie oben beschrieben.
- Bereiten Sie den Raclettekäse vor. Die Scheiben sollten **max. 3-5 mm** dick sein. Sie können die umgedrehte Deckelplatte zum Anrichten verwenden (jedoch nicht zum Schmelzen auf das Gestell legen!).
- Setzen Sie 2 Teelichte (nicht im Lieferumfang enthalten) in das Gestell ein und zünden Sie sie an.
- Setzen Sie die **leeren Pfännchen** auf das Gestell und lassen Sie sie ca. 1 Minute aufheizen. Sie können die Pfännchen so einsetzen, dass die Griffe in dieselbe oder in entgegengesetzte Richtung zeigen. **Die Griffe müssen dabei exakt in den dafür vorgesehenen Aussparungen sitzen.** Sonst besteht Kippgefahr!
- Nach ca. 1 Minute haben sich die leeren Pfännchen auf etwa 100 °C aufgeheizt und Sie können die erste Käsescheibe einlegen. Es dauert ca. 7-10 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist.
- Sobald der Käse die gewünschte Schmelzkonsistenz erreicht hat, nehmen Sie das Pfännchen vom Gestell und schieben Sie den Käse mit dem Holzschieber heraus.

Denken Sie: Das Raclette ist nur zum Schmelzen von Käse geeignet. Füllen Sie nicht zusätzlich noch andere Lebensmittel in die Pfännchen, um sie mit dem Käse zu überbacken, wie bei einem elektrischen Raclettegrill.

Nach dem Gebrauch

- Lassen Sie alle Teile ausreichend abkühlen und reinigen Sie sie dann wie oben beschrieben.
- Verstauen Sie die Pfännchen und Holzschieber wieder im Gestell und setzen Sie die Deckelplatte auf.
- Fixieren Sie alles mit dem mitgelieferten Gurt.



en Raclette for 2 Product information

Important information concerning safety and use

- This product is intended for melting raclette cheese. It is not suitable for cooking food.
- You will need 2 standard tea lights (not included). Please be sure to observe the safety symbols above which illustrate how to use the candles/tea lights safely.
- Only use the product as described in these instructions to avoid accidental fires and/or burns. Keep these instructions for future reference. If you pass this product on to another person, remember to give them these instructions.
- Place the product so that it does not slip on an even, non-slip surface that is heatproof, resistant and easy to clean. Keep the product away from flammable materials (e.g. curtains).
- Only use the raclette stand with the accessories provided. Other pans may slip when they are placed on the stand.
- The stand and pans become very hot when in use. Do not touch the hot surfaces. Only touch wooden handles of the pans and place the pans on a heat-resistant mat. Make sure that no one touches the hot parts while the appliance is on or while it is cooling down. Keep it out of the reach of children.
- Never leave the product unsupervised while the tea lights are burning.
- Make sure there is sufficient ventilation, but avoid draughts.
- Do not move or transport the raclette stand while the tea lights are burning. Extinguish the tea lights and allow the stand to cool sufficiently before transporting it. Use oven gloves or similar protection if necessary.
- The pans and the lid have a non-stick coating. Do not chop food on the lid or in the pans and only use the wooden spatulas provided or heat-resistant plastic or wooden utensils to prevent the non-stick coating from being scratched.
- The lid can be used to arrange the raclette cheese - do not use the lid for melting!

Cleaning

- Clean the pans, wooden spatulas and lid in warm water with a little washing-up liquid before using them for the first time and after every further use and then dry all parts carefully. Do not leave the wooden spatulas and the pans with wooden handles in washing up water for a long time. Doing this can cause the wood to swell. The product is not dishwasher safe.
- Do not use abrasive cleaning products, oven cleaner or scratchy objects for cleaning to prevent damage to the non-stick coating.
- If required, oil the wooden parts with a suitable cooking oil (not linseed oil!). Make sure the oil has absorbed before using the product again.

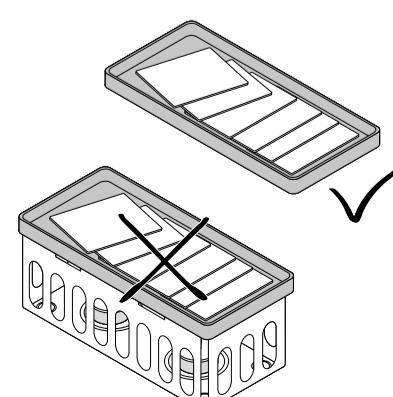
Use

- Remove the lid from the stand and take the pans and wooden spatulas out. Clean all parts before using them for the first time as described above.
- Prepare the raclette cheese: The slices should be **max. 3-5 mm** thick. You can use the overturned lid for preparing the cheese (but do not melt the cheese on the stand!).
- Place 2 tea lights (not included) into the stand and light them.
- Place the **empty pans** onto the stand and allow them to heat up for approx. 1 minute. You can position the pans so that the handles are facing the same direction or opposite directions. **Make sure that the handles are sitting properly in the designated slots.** Otherwise, the stand might tip over!
- After approx. 1 minute, the pans will have heated to approx. 100 °C and you can add the first slice of cheese. It takes approx. 7-10 minutes for the cheese to melt.
- As soon as the cheese has reached the desired consistency, remove the pan from the stand and slide the cheese out using the wooden spatula.

Please keep in mind: The raclette is only suitable for melting cheese. Do not add additional foods to the pans to melt the cheese on them, as can be done with an electric raclette grill.

After use

- Allow all parts to cool down sufficiently and clean them as described above.
- Put the pans and wooden spatulas back in the stand and put the lid back on.
- Strap everything together using the strap provided.



fr Raclette pour 2 personnes Fiche produit

Consignes importantes de sécurité et d'utilisation

- Cet article est destiné à faire fondre du fromage à raclette. Il ne convient pas à la cuisson d'aliments.
- Il vous faut deux bougies chauffe-plats du commerce (non fournies). Respectez impérativement les symboles de sécurité ci-dessus relatifs à l'utilisation de bougies/bougies chauffe-plats.
- N'utilisez le présent article que de la façon décrite ici afin d'éviter tout risque d'incendie ou de brûlure. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr pour pouvoir le consulter en cas de besoin. Si vous donnez, prêtez ou vendez cet article, remettez ce mode d'emploi en même temps que l'article.
- Posez toujours l'article sur un support plat, antidérapant, résistant à la chaleur, robuste et facile à nettoyer, et de manière à ce qu'il ne puisse pas se renverser. Tenez l'article éloigné des matériaux inflammables (des rideaux par exemple).
- Utilisez le socle uniquement avec les accessoires fournis. Les autres poêlons ne sont pas stables sur le socle.
- Le socle et les poêlons sont très chauds pendant l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Prenez les poêlons uniquement par le manche en bois et posez-les sur une surface résistante à la chaleur. Veillez à ce que personne ne touche les parties brûlantes pendant l'utilisation et la phase de refroidissement. Tenez l'article à distance des enfants, en particulier.
- Ne laissez pas l'article sans surveillance tant que les bougies chauffe-plats sont allumées.
- Assurez une aération suffisante, mais évitez les courants d'air.
- Ne déplacez pas et ne transportez pas l'appareil à raclette tant que les bougies sont allumées. Avant de déplacer l'appareil, éteignez les bougies et laissez le socle refroidir suffisamment. Le cas échéant, utilisez des maniques ou similaires.
- Les poêlons et le couvercle sont recouverts d'un revêtement anti-adhésif. Afin de ne pas rayer ce revêtement, ne découpez pas d'aliments sur le couvercle ou dans les poêlons et n'utilisez que les spatules en bois fournies ou des ustensiles en plastique ou en bois résistants à la chaleur.
- Le couvercle est destiné à recevoir les tranches de fromage à raclette, mais ne l'utilisez en aucun cas pour faire fondre le fromage.

Nettoyage

- Avant la première utilisation et après chaque utilisation suivante, nettoyez les poêlons, les spatules et le couvercle à la main à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit à vaisselle, puis essuyez-les soigneusement. Ne laissez pas les spatules et les poêlons à manche en bois tremper trop longtemps dans l'eau de vaisselle, car le bois risque de gonfler. Cet article ne peut pas être lavé au lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits à récurer, de nettoyants pour four ou d'ustensiles abrasifs. Vous risqueriez d'endommager le revêtement anti-adhésif.
- Si nécessaire, vous pouvez graisser les pièces en bois avec une huile alimentaire adaptée (pas d'huile de lin). Laissez l'huile bien pénétrer avant de réutiliser l'article.

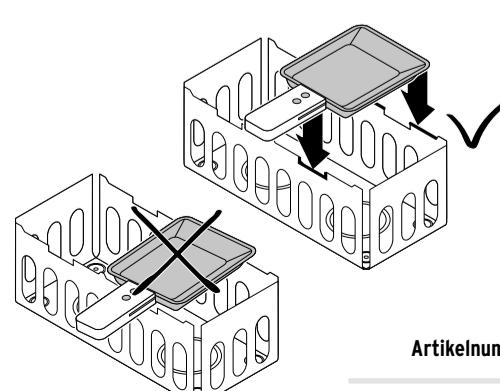
Utilisation

- Retirez le couvercle du socle et sortez les poêlons et les spatules du socle. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de la façon décrite plus haut.
- Préparez le fromage. Les tranches doivent avoir une épaisseur **maximum de 3 à 5 mm**. Vous pouvez retourner le couvercle pour disposer le fromage (mais ne le posez pas sur le socle pour faire fondre le fromage!).
- Mettez 2 bougies chauffe-plats (non fournies) dans le socle et allumez-les.
- Posez les **poêlons vides** sur le socle et laissez-les chauffer pendant 1 minute environ. Vous pouvez placer les poêlons avec les manches orientés dans la même direction ou dans la direction opposée. **Placez les manches exactement dans les encoches prévues à cet effet.** Sinon, les poêlons peuvent basculer!
- Au bout d'une minute environ, les poêlons ont atteint une température d'environ 100 °C. Vous pouvez y mettre la première tranche de fromage. Le fromage a besoin de 7 à 10 minutes environ pour fondre.
- Dès que le fromage fond à la consistance voulue, retirez le poêlon du socle et faites glisser le fromage dans votre assiette avec la spatule.

Attention: l'appareil à raclette est uniquement destiné à faire fondre du fromage à raclette. Ne mettez pas d'autres aliments dans les poêlons pour les faire gratiner avec le fromage comme avec un appareil à raclette électrique.

Après utilisation

- Laissez toutes les pièces refroidir suffisamment et nettoyez-les comme décrit plus haut.
- Rangez les poêlons et les spatules dans le socle et remettez le couvercle en place.
- Fixez le tout avec la sangle fournie.



cs Raclette pro 2 Informace o výrobku

Důležité pokyny k bezpečnosti a používání

- Výrobek je určen k roztavování syra na Raclette. Není vhodný k tepelné úpravě potravin.
- Budete potřebovat 2 běžně prodejně čajové svíčky (nejméně součástí balení).
- K bezpečnému používání svíček/čajových svíček dbejte bezpodmínečně nahoře zobrazených bezpečnostních symbolů.
- Tento výrobek používejte pouze tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití, aby nedopátrání nedošlo k požáru a/nebo popálení. Uschovejte si tento návod pro pozdější potřebu. Při předávání výrobku s ním současně předejte i tento návod.
- Výrobek postavte vždy na rovný neklouzavý podklad, který je žáruvzdorný, necitlivý a snadno se čistí, tak, aby se nemohl převrátit. Udržujte jej v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů (např. záclon).
- Stojan na raclette používejte výhradně s dodaným příslušenstvím. Jiné pánevky nelze na stojan položit tak, aby nehrzovaly nebezpečí převrácení.
- Stojan a pánevky jsou při používání velmi horké. Nedotýkejte se horkých povrchů. Pánevky uchopujte pouze za dřevěné rukojeti a pokládejte je pouze na žáruvzdorné podklady. Zajistěte, aby se během používání a fáze ochlazování nikdo nedotknul horkých diuíl. Především malým dětem zabráňte v přístupu k nim.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, dokud čajové svíčky hoří. Zajistěte dostatečné větrání, ale vyvarujte se průvanu.
- Dokud čajové svíčky hoří, stojanem na Raclette nepohybujte ani jej nepřemísťujte. Než jej začnete přemísťovat, sfoukněte svíčky a nechte dostatečně vychladnout. Používejte chňapky apod.
- Pánevky a krycí deska jsou opatřeny nepřilnavou vrstvou. Na kryci desce ani v pánevích nekrájejte žádné pokrmy a používejte pouze dodané dřevěné lopatky nebo žáruvzdorné plastové nebo dřevěné náčiní, abyste nepoškrábalí nepřilnavý povrch.
- Krycí deska je určena k servírování syra na Raclette. V žádném případě ji nepoužívejte k roztavování.

Čištění

- Pánevky, dřevěné lopatky a krycí desku umyjte ručně před prvním použitím a po každém dalším použití v teplé vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a následně je důkladně utřete. Dřevěné lopatky a pánevky s dřevěnými rukojetmi nenechávejte dlouho ležet ve vodě s prostředkem na mytí nádobí, protože jinak by dřevo mohlo nabobtnat. Výrobek není vhodný do myčky.
- K čištění nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky na pečení trouby ani pomůcky způsobující poškrábání, protože jinak by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
- Podle potřeby naolejujte dřevěné části výrobku vhodným jedlým olejem (ne lněným olejem!). Než začnete výrobek opět používat, nechte olej dobrě vsáknout.

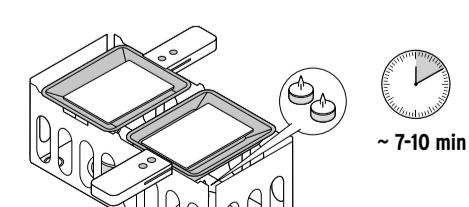
Použití

- Odejměte krycí desku ze stojanu a vyměňte pánevky a dřevěné lopatky. Všechny díly před prvním použitím důkladně umyjte tak, jak je popsáno výše.
- Připravte si sýr na Raclette. Plátky by měly být tlusté **max. 3-5 mm**. Obrácenou krycí desku můžete použít k servírování (nepokládejte ji však k roztavování sýra na stojan!).
- Do stojanu vložte 2 čajové svíčky (nejméně součástí balení) a zapalte je.
- Položte **prázdné pánevky** na stojan a nechte je cca 1 minutu zahřát. Pánevky můžete pokládat tak, aby rukojeti ukazovaly stejným nebo opačným směrem. **Rukojeti přitom musí ležet přesně ve výrezech, které jsou k tomu účelu určené.** V opačném případě hrozí nebezpečí převrácení!
- Po cca 1 minutě se pánevky rozehřaly na zhruba 100 °C, takže do každé z nich můžete vložit první plátek. Sýr se roztaví po cca 7-10 minutách.
- Jakmile sýr dosáhl požadované konzistence, odejměte pánevku ze stojanu a sýr odeberte dřevěnou lopatkou.

Mějte na mysli: Raclette je vhodný pouze na roztavování sýra. Neplňte pánevky jinými potravinami k zapečení sýrem, jak je běžné v elektrického grilu Raclette.

Po použití

- Všechny díly nechte dostatečně vychladnout a potom je umyjte tak, jak bylo popsáno výše.
- Pánevky a dřevěné lopatky opět uložte do stojanu a nasadte krycí desku.
- Vše zajistěte přiloženým pásem.





pl Grill raclette dla dwóch osób

Informacje o produckie

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania

- Urządzenie przeznaczone jest do topienia sera raclette. Nie nadaje się do gotowania potraw.
- Potrzebne są 2 standardowe świeczki podgrzewacze (niedostarczone w komplecie). Należy koniecznie przestrzegać przedstawionych powyżej symboli bezpieczeństwa dotyczących bezpiecznego obchodzenia się z świeczkami/podgrzewaczami.
- Produktu należy używać wyłącznie w sposób zgodny z opisem w niniejszej instrukcji, aby uniknąć niezamierzzonego pożaru i/lub oparzeń. Zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również tę instrukcję.
- Produkt ustawiać zawsze w sposób zabezpieczony przed przechyleniem na równym, antypoślizgowym, niewrażliwym i odpornym na wysoką temperaturę podłożu, które jest łatwe do czyszczenia. Grill raclette należy trzymać z dala od łatwopalnych materiałów (np. firanek).
- Stelaż grilla należy używać wyłącznie z dostarczonymi akcesoriami. Nie można zagwarantować, że inne patelenki zostaną ustawione na stelażu w sposób zabezpieczony przed przechyleniem.
- Zarówno stelaż, jak i patelenki nagzewają się podczas użycia do bardzo wysokich temperatur. Nie dotykać gorących powierzchni. Patelenki chwytać tylko za drewniany uchwyt i stawiać tylko na odpornej na wysokie temperatury podkładce. Dopilnować, aby podczas użycia oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Dzieci nie powinny mieć dostępu do urządzenia.
- Nie pozostawiać produktu bez nadzoru, dopóki palą się podgrzewacze.
- Należy zapewnić odpowiednią wentylację, jednak unikać przeciągów.
- Nie przesuwać ani nie transportować stelaża raclette, dopóki palą się podgrzewacze. Przed transportem należy zgasić podgrzewacze i odczekać, aż stelaż wystarczająco ostygnie. Używać lapek do garnków itp.
- Patelenki i płyta pokrywy są pokryte powłoką antyadhezyjną. Nie kroić żadnych potraw na płyce pokrywy ani w patelenkach. Używać tylko dostarczonych w komplecie drewnianych łyptek lub odpornych na wysokie temperatury sztućców plastikowych lub drewnianych, aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej.
- Płyta pokrywy nadaje się do przyrządania sera raclette, pod żadnym pozorem nie wolno jej używać do topienia sera.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem i po każdym kolejnym użyciu należy umyć ręcznie patelenki, drewniane łyptki i płytę pokrywy w cieplej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń, a następnie wszystkie części starannie wysuszyć. Nie należy zbyt długo trzymać drewnianych łyptek i patelenek z drewnianymi uchwytami w wodzie, w przeciwnym razie drewno może napęczętnić. Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Aby nie uszkodzić powłoki antyadhezyjnej, nie używać do czyszczenia środków czyszczących zawierających substancje ściernie, środków do czyszczenia piekarników ani rysujących powierzchnię przyborów.
- W razie potrzeby należy nasmarować elementy drewniane odpowiednim olejem spożywczym (nie stosować oleju lnianego!). Przed ponownym użyciem produktu należy odczekać, aby olej dobrze się wchłonął.

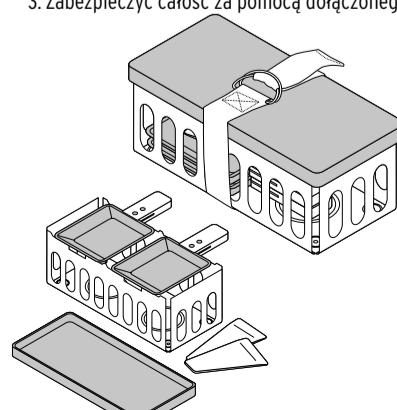
Sposób użytkowania

- Zdejmą płytę pokrywy ze stelaża i wyjąć patelenki oraz drewniane łyptki. Przed pierwszym użyciem umyć wszystkie elementy zgodnie z powyższym opisem.
- Przygotować ser raclette. Plastr seru powinny mieć grubość maks. 3-5 mm. Do przygotowania sera można użyć odwróconej płyty pokrywy (nie wolno jednak umieszczać jej na stelażu w celu stopienia sera!).
- Włożyć do stelaża dwa podgrzewacze (poza zakresem dostawy) i zapalić je.
- Umieścić puste patelenki na stelażu i nagzewać je przez ok. 1 minutę. Patelenki można ustawić tak, aby uchwyty były skierowane w tym samym lub przeciwnym kierunku. **Uchwyty muszą idealnie leżeć w przewidzianych do tego celu zagłębiach.** W przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo przechylenia się patelenek!
- Po ok. 1 minucie puste patelenki nagzewają się do temperatury około 100°C i można położyć na nich pierwszy plaster sera. Do stopienia sera potrzeba około 7-10 minut.
- Gdy ser osiągnie pożądaną konsystencję, należy zdjąć patelenkę z stelaża i zsunąć ser za pomocą drewnianej łyptki.

Należy pamiętać o tym, że grill raclette nadaje się tylko do topienia sera. Nie umieszczać na patelenkach dodatkowo innych produktów spożywczych, aby zapiec je wraz z serem, jak ma to miejsce w przypadku elektrycznego grilla raclette.

Po użyciu

- Odczekać, aż wszystkie części wystarczająco ostygąną, a następnie oczyścić je w sposób opisany powyżej.
- Umieścić patelenki i drewniane łyptki z powrotem w stelażu i złożyć pokrywę.
- Zabezpieczyć całość za pomocą dołączonego paska.



sk Raclette pre 2

Informácia o výrobku

Dôležité upozornenia k bezpečnosti a používanie

- Výrobok je určený na tavenie syra na raclette. Nehodí sa na tepelnú úpravu potravín.
- Budeť potrebovať 2 bežné čajové sviečky (nie sú pribalené). Pri manipulácii so sviečkami/čajovými sviečkami bezpodmienne rešpektujte výše vyobrazené bezpečnostné symboly.
- Výrobok používajte podľa tohto opisu, aby ste vylúčili možnosť náhodného vzniku požiaru a/alebo popálení. Uschovajte si tento návod na neskôršie použitie. Ak výrobok postúpíte inej osobe, musíte jej odovzdať aj tento návod.
- Výrobok postavte vždy so zabezpečením proti preráteniu na rovný, nešmykľavý, žiaruvzdorný, necitlivý podklad umožňujúci jednoduché čistenie. Zabráňte jeho kontaktu s horľavými materiálmi napr. záclony.
- Stojan na raclette používajte výlučne s pribaleným príslušenstvom. Iné panvičky sa na stojan nedajú uložiť so zabezpečením proti preráteniu.
- Stojan a panvičky sa pri používaní intenzívne zohrajú. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Panvičky chytajte len za drevné rukoväti a ukladajte ich na žiaruvzdorný podklad. Dbajte na to, aby sa počas používania a chladnutia nik nedotkol horúcich dielov. Udržujte ich predovšetkým mimo dosahu detí.
- Nikdy nenechávajte výrobok bez dozoru pri horiacich čajových sviečkach.
- Postarajte sa o dostatočné vetranie, ale zabráňte prievanu.
- Nepremiestňujte a neprenášajte stojan na raclette pri horiacich čajových sviečkach. Pred prenášaním zhasnite čajové sviečky a nechajte stojan dostatočne vychladnúť. Príp. použite chňapky a pod.
- Panvičky a veko sú vybavené antiadhéznou vrstvou. Nekrájajte na veko, ako ani na panvičkách žiadne potraviny a používajte iba pribalené drevné škrabky alebo žiaruvzdorný plastový alebo drevný príbor, aby ste nepoškriabali antiadhéznú vrstvu.
- Veko je vhodné na prípravu syra na raclette, nepoužívajte ho v žiadnom prípade na tavenie.

Cistenie

- Pred prvým a po každom použití vycistite panvičky, drevné škrabky a veko ručne v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku a následne dôkladne osušte všetky diely. Nenechajte ležať drevné škrabky a panvičky s drevnou rukoväťou vo vode príliš dlho. Drevu by inak mohlo napučať. Výrobok nie je vhodný na umývanie v umývačkách riadu.
- Na čistenie nepoužívajte žiadne abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky na rúry na pečenie alebo pomôcky, ktoré by mohli spôsobiť poškriabanie, aby ste nepoškodili antiadhéznú vrstvu.
- V prípade potreby naolejujte drevné diely vhodným jedlým olejom (nie lanový olej!). Pred opäťovným použitím výrobku nechajte olej dobre vsiaknúť.

Používanie

- Odstraňte veko zo stoju a vyberte panvičky a drevné škrabky. Pred prvým použitím vycistite diely podľa vyššie uvedeného opisu.
- Prípravte si syr na raclette. Plátky by malí mať hrúbku **max. 3 - 5 mm**. Otočené veko môžete použiť na prípravu (ale neukladajte ho na tavenie na stojan).
- Vložte do stojana 2 čajové sviečky (nie sú pribalené) a zapálte ich.
- Uložte na stojan **prázdne panvičky** a nechajte ich zohrievať cca 1 minútu. Panvičky môžete uložiť s rukoväťami orientovanými rovnakým alebo opačným smerom. **Rukováti musia presne zapadnúť do určených výrezov.** Inak hrozí nebezpečenstvo prerátenia!
- Po cca 1 minúte sa prázdne panvičky zohrajú na teplotu približne 100 °C a môžete na ne položiť plátky syra. Tavenie syra trvá cca 7 - 10 minút.
- Len čo syr dosiahne želanú roztavenú konzistenciu, odstráňte panvičky zo stojana a vyberte syr pomocou drevných škrabiek.

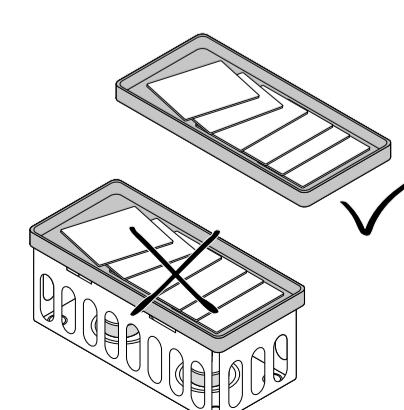
Nezabúdajte: Raclette sa hodí len na tavenie syra. Do panvičiek nepridávajte žiadne ďalšie potraviny na ich zapečenie so syrom ako na elektrickom grile na raclette.

Po použití

- Všetky diely nechajte dobre vychladnúť a vycistite ich podľa vyššie uvedeného opisu.
- Uložte panvičky a drevné škrabky znova do stojana a nasadte veko.
- Všetky zafixujte pribalenou páskou.

Po užiciu

- Odczekać, aż wszystkie części wystarczająco ostygąną, a następnie oczyścić je w sposób opisany powyżej.
- Umieścić patelenki i drewniane łyptki z powrotem w stelażu i złożyć pokrywę.
- Zabezpieczyć całość za pomocą dołączonego paska.



hu Kétszemélyes raclette sütő

Termékismertető

Fontos tudnivalók a biztonságos használathoz

- A termékét raclette sajtot olvasztására terveztek. Élelmiszerrel elkezítésére nem alkalmas.
- A készülékhez két hagyományos teamécses szükséges (nem tartozék). mindenkor vegye figyelembe a fent ábrázolt biztonsági szimbólumokat és gyertyák/mécseseket biztonságos használatához.
- Az esetleges tüzesetek vagy égesi sérülések elkerülése érdekében csak az útmutatóban leírt módon használja a termékét. Örizze meg az útmutatót, hogy szükség esetén később ismét át tudja olvasni. Amennyiben megválak a terméktől, az útmutatót is adja oda az új tulajdonosnak.
- Állítsa a terméket olyan egyenes, csúszásmentes felületre, hőálló, nem érzékeny és könnyen tiszítatható felületre, ahol nem tud elborulni. A gyúlékön anyagokat (pl. függöny) tartsa távol a terméktől.
- Kizárolag a mellékelt tartozékokkal használja a raclette állványt. Más serpenyőt nem lehet borulásmentesen az állványná helyezni.
- Az állvány és a serpenyők használat közben felforrósodnak. Ne érintse meg a forró felületeket. A serpenyőket csak a nyelűnél fogja meg, és hőálló felületre tegye le őket. Ügyeljen arra, hogy használat közben és lehűlés alatt senki ne érjen a készlet forró részeithez. Különbösen a gyermeket tartsa távol.
- Nagyja a terméket felügyelet nélkül, amíg a teamécsesek égnek.
- Mindig gondoskodjon a megfelelő szellőzősről, de óvakodjon a huzatról.
- Ne mozgassa vagy szállítsa a raclette állványt, amíg a teamécsesek égnek. Szállítás előtt fújja el a mécseseket, és hagyja megfelelően kihúlni az állványt. Amennyiben szükséges, használjon edényfogó ruhát vagy hasonlót.
- A serpenyők és a fedél tapadásmentes bevontattal vannak ellátva. Ne vágjon semmit a fedélen vagy a serpenyőken, és csak a mellékelt fa lapátokkal, vagy hőálló műanyagból, illetve fából készült evőeszközzel nyújjon bele, hogy ne sérüljön meg a tapadásmentes bevontat.
- A fedél a raclette sajt tálahására való, semmiképp ne használja a sajt olvasztására.

Tisztítás

- Az első használat előtt tisztításra meleg serpenyőket, a fa lapátokat és a fedeleket meleg, enyhén mosogatószerves vízzel, majd minden részt gondosan szárítson meg. A fa lapátokat és a nyelű serpenyőket ne hagyja hosszabb ideig a mosogatóvízben. A termék mosogatógépben nem tisztítható.
- A termék tisztításához ne használjon szúroló hatású tisztítószert, sütőtisztítót vagy érdes felületre eszközöt, mert megsérülhet a tapadásmentes bevontat.
- Szükség esetén dörzsölje be a fa eszközöt arra alkalmassá töltsük (ne lenolajjal!). Hagya az olajat jól beszívődni, mielőtt ismét használatba venné a termékét.

Használat

- Vege le a fedelelt az állvánnyról, és vegye ki belőle a serpenyőket és a fa lapátokat. Az első használat előtt tisztításra meleg az összes alkatrészt a fent leírtak alapján.
- Készítse el a raclette sajtot. A szeletek **max. 3-5 mm** vastagok legyenek. A fedelelt megfordítva használhatja a tálaháshoz (de tilos a sajt olvasztásához a forró állvánnyra helyezni).
- Helyezzen 2 teamécsset (nem tartozék) az állványba, majd gyűjtsa meg azokat.
- Helyezze az üres serpenyőt az állvánnyra, majd hagyja kb. 1 percig melegedni. A serpenyőket elhelyezheti úgy is, hogy egy irányba álljanak a nyeleik, de ellenállónak is. **A nyeleket pontosan az erre kialakított részre kell illeszteni.** Külionben felborulhat a termék!
- Kb. 1 perc múlva az üres serpenyők elérlik a nagyjából 100 °C-os hőmérsékletet, ekkor bele lehet tenni az első sajtszeletet. A sajt kb. 7-10 perc alatt olvad meg.
- Amit a sajt elérte a kívánt állapotot, vegye le a serpenyőt az állvánnyról, majd csúsztassa le róla a sajtot a fa lapát segítségével.
- Helyezze az üres serpenyőt az állvánnyra, majd hagyja kb. 1 percig melegedni. A serpenyőket elhelyezheti úgy is, hogy egy irányba álljanak a nyeleik, de ellenállónak is. **A nyeleket pontosan az erre kialakított részre kell illeszteni.** Külionben felborulhat a termék!
- Yáni a sajt elérte a kívánt állapotot, vegye le a serpenyőt az állvánnyról, majd csúsztassa le róla a sajtot a fa lapát segítségével.
- Helyezze az üres serpenyőt az állvánnyra, majd hagyja kb. 1 percig melegedni. A serpenyőket elhelyezheti úgy is, hogy egy irányba álljanak a nyeleik, de ellenállónak is. **A nyeleket pontosan az erre kialakított részre kell illeszteni.** Külionben felborulhat a termék!
- Yáni a sajt elérte a kívánt állapotot, vegye le a serpenyőt az állvánnyról, majd csúsztassa le róla a sajtot a fa lapát segítségével.
- Helyezze az üres serpenyőt az állvánnyra, majd hagyja kb. 1 percig melegedni. A serpenyőket elhelyezheti úgy is, hogy egy irányba álljanak a nyeleik, de ellenállónak is. **A nyeleket pontosan az erre kialakított részre kell illeszteni.** Külionben felborulhat a termék!
- Yáni a sajt elérte a kívánt állapotot, vegye le a serpenyőt az állvánnyról, majd csúsztassa le róla a sajtot a fa lapát segítségével.
- Helyezze az üres serpenyőt az állvánnyra, majd hagyja kb. 1 percig melegedni. A serpenyőket elhelyezheti úgy is, hogy egy irányba álljanak a nyeleik, de ellenállónak is. **A nyeleket pontosan az erre kialakított részre kell illeszteni.** Külionben felborulhat a termék!
- Yáni a sajt elérte a kívánt állapotot, vegye le a serpenyőt az állvánnyról, majd csúsztassa le róla a sajtot a fa lapát segítségével.
- Helyezze az üres serpenyőt az állvánnyra, majd hagyja kb. 1 percig melegedni. A serpenyőket elhelyezheti úgy is, hogy egy irányba álljanak a nyeleik, de ellenállónak is. **A nyeleket pontosan az erre kialakított részre kell illeszteni.** Külionben felborulhat a termék!
- Yáni a sajt elérte a kívánt állapotot, vegye le a serpenyőt az állvánnyról, majd csúsztassa le róla a sajtot a fa lapát segítségével.
- Helyezze az üres serpenyőt az állvánnyra, majd hagyja kb. 1 percig melegedni. A serpenyőket elhelyezheti úgy is, hogy egy irányba álljanak a nyeleik, de ellenállónak is. **A nyeleket pontosan az erre kialakított részre kell illeszteni.** Külionben felborulhat a termék!
- Yáni a sajt elérte a kívánt állapotot, vegye le a serpenyőt az állvánnyról, majd csúsztassa le róla a sajtot a fa lapát segítségével.
- Helyezze az üres serpenyőt az állvánnyra, majd hagyja kb. 1 percig melegedni. A serpenyőket elhelyezheti úgy is, hogy egy irányba álljanak a nyeleik, de ellenállónak is. **A nyeleket pontosan az erre kialakított részre kell illeszteni.</**