

# Venga

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**T E A M**  
  
**KALORIK**

**Raclette-Grill**  
**Gourmet-partyset**  
**Gril Raclette**

MIT REZEPTIDEEN  
WITH RECIPE IDEAS  
AVEC IDEES DE RECETTES  
MET RECEPTIDEEËN  
CON IDEAS PARA RECETAS  
COM IDEIAS DE RECEITAS  
CON IDEE DI RICETTE  
Z POMYSŁAMI NA PRZEPISY  
CU IDEI DE RETETA  
NÁPADY NA RECEPTY



I/B Version  
**130904**

**TKG RAC 1008**  
**230V~ 50Hz 800W**



Front cover page (first page)

Assembly page 1/48



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## **D** GEBRAUCHSANLEITUNG

### WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

*Lesen Sie aufmerksam die Gebrauchsanleitung, bevor Sie Ihr Gerät benutzen, und befolgen Sie immer die Sicherheitsvorschriften und die Gebrauchsanweisung.*

**Wichtig:** *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Lassen Sie Ihr Gerät und sein Netzkabel nie unbeaufsichtigt und in Reichweite von Kindern jünger als 8 Jahre oder unverantwortlichen Personen, besonders wenn es an der Steckdose hängt oder wenn es abkühlt.*

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(\*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(\*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät erkalten, bevor Sie es reinigen.




Fax +32 2 359 95 50


Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass zufälligerweise die Anschlussleitung nicht irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät oder knicken Sie diese nicht.
- ❑ Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene Fläche, damit es nicht umfällt.
- ❑ Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ❑ Während des Gebrauchs können zugängliche Teile des Gerätes eine sehr hohe Temperatur erreichen. Berühren Sie diese Teile nicht, sondern verwenden Sie die Griffe.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile des Gerätes nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Wir empfehlen Ihnen, eine wärmeabweisende Unterlage zu benutzen (damit keine Flecken auf Ihre Decke oder Ihren Tisch gelangen).
- ❑ Vergewissern Sie sich, dass Sie die Antihafbeschichtung der Grillplatte nicht zerkratzen. Benutzen Sie kleine Holzspatel oder wärmebeständige Plastikspatel.
- ❑ Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- ❑ Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind.
- ❑ Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- ❑ Stellen Sie den Grill bei Gebrauch niemals direkt vor eine Wand und sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation.
- ❑ Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.



- **Achtung:** Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden.

Das Symbol  wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

(\*) **Fachmann:** anerkannter Kundendienst des Lieferanten oder des Importeurs, der für derartige Reparaturen zuständig ist. Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an diesen Kundendienst.

#### **GEBRAUCH**

- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Grillplatte und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch reinigen und leicht einölen.
- Beim ersten Gebrauch können Rauch und Gerüche wahrgenommen werden, welche durch das Verbrennen von Schutzfetten entstehen. Das Gerät sollte deshalb etwa 10 Minuten ohne Nahrungsmittel aufgeheizt werden (den Raum während dieses Vorganges lüften).
- Zum Aufheizen vor der eigentlichen Verwendung schalten Sie bitte stets den Grill ein und heizen Sie ihn ca. 10 Minuten auf.
- Um Ihre Tischdecke vor Fettspritzern zu schützen, legen Sie ein leicht zu reinigendes Tischtuch unter das Gerät.
- Nachdem Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen haben, stecken Sie den Stecker in eine Schukosteckdose und drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter. Der Schalter wird aufleuchten, um anzudeuten, dass das Gerät in Betrieb ist.

**Hinweis:** Wenn das Gerät vorwärmt, und die Pfännchen sauber sind, können Sie diese schon auf das Gerät legen um sie aufzuwärmen, aber lassen Sie nie ein schon verwendetes Pfännchen auf dem Heizelement des Gerätes, da die Reste der Nahrungsmittel brennen könnten.

#### **GRILL**

- Stellen Sie den Raclette-Grill in die Mitte der Tischrunde.
- Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Happen. Diese werden schneller gar. Servieren Sie das so vorbereitete Fleisch auf einer Platte oder auf einem Holzbrett. Jeder Esser nimmt sich dann eine entsprechende Menge auf seinen Teller und grillt seine Stücke selbst auf der Grillplatte.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- In den Pfännchen können Sie toasten, Früchte garen, überbacken, Omelette und Spiegeleier braten, Pfannkuchen backen, Bratkartoffeln zubereiten und vieles andere mehr.
- Als Beilagen servieren Sie Saucen und Salate sowie französisches Stangen-Weißbrot.

#### **RACLETTE**

- Das Grillen von Käse ist eine Schweizer Spezialität. Rechnen Sie pro Person mit 150 bis 250 Gramm Käse, den Sie in Scheiben von ca. 2 mm schneiden.
- Bereiten Sie Kartoffeln mit Schale vor, welche Sie in einem geschlossenen Topf backen.
- Geben Sie ein Stück Käse in die Pfännchen und schieben Sie sie in das Gerät. Der Käse beginnt nach ca. 3-4 Minuten zu schmelzen.
- Sobald der Käse eine goldgelbe Tönung angenommen hat, ist er fertig zum Verzehr und kann aus dem Pfännchen auf den Teller oder über die Kartoffeln gegeben werden. Würzen Sie den Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer.
- Zum Raclette serviert man rohen Schinken, Bündnerfleisch, kleine Zwiebeln und Gurken, sowie trockenen Wein.

#### **PFLEGEHINWEISE**

- Gerät vom Netz trennen und abkühlen lassen, bevor es gereinigt wird.
- Reinigung der Innenseite des Gerätes nur mit einem Tuch oder Schwamm.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab, und vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät dringt.
- Niemals mit metallischen Gegenständen reinigen oder Schleif- und Scheuermittel verwenden.
- Gerät nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen. Nur die Grillplatte und die Pfännchen können in einer Seifenlauge gereinigt werden.

#### **PARTY-IDEEN UND REZEPTE**

##### **Zwangloses Party-Menü:**

Gegrilltes Schweineschnitzel  
Zucchini mit Minze  
Tomate à la Provence  
Neue Kartoffeln  
Sensauce

##### **Buffet-Menü:**

Gegrilltes mariniertes Huhn  
Raclette-Käse-Scheiben  
Königs-Garnelen  
Kebabs  
Salat  
Weißbrot

##### **Teenager-Party:**

Frankfurter Würstchen  
Hamburger  
Tomatendip  
Zwiebelringe  
Brötchen



**Brunch:**

Speck  
Spiegeleier  
Pilze  
Würstchen  
Tomaten  
Französisches Weißbrot

**Barbecue Extras:**

Tomaten  
Pilze  
Zucchinistreifen  
Peperoni  
Stangenspargel  
Jungmais

**Rezeptideen:**

**"Tomate à la Provençale":**

Bereiten Sie eine Paste aus Knoblauch, Salz, gehackter Petersilie und Olivenöl. Bestreichen Sie hiermit Tomatenhälften. Garen Sie diese dann ca. 10 Minuten im Raclette-Pfännchen.


**Zucchini mit Minze:**

Bestreichen Sie die Zucchini mit Olivenöl, streuen Sie fein gehackte Minze drüber und garen Sie das Ganze dann ca. 15 Minuten im Raclette-Pfännchen.

**UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2002/96/EG**

Zum Schutz unserer Umwelt und unserer Gesundheit sind Elektro- und Elektronik-Altgeräte nach bestimmten Regeln zu entsorgen. Dies fordert den Einsatz sowohl des Herstellers bzw. Lieferanten als auch des Verbrauchers.



Aus diesem Grund darf dieses Gerät, wie das Symbol  auf dem Typenschild bzw. auf der Verpackung zeigt, nicht in den unsortierten Restmüll gegeben werden. Der Verbraucher hat das Recht, dieses Gerät über kommunale Sammelstellen zu entsorgen; von dort aus wird die spezifische Behandlung, Verwertung bzw. das Recycling gem. den Erfordernissen der Richtlinie sichergestellt.

Die Bedienungsanleitung ist auf einfache Nachfrage auch verfügbar in elektronischem Format bei dem Kundendienst (siehe Garantiekarte).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## **GB** OPERATING INSTRUCTIONS

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**


*Please read these instructions carefully before using the appliance, and always follow the safety and operating instructions.*


**Important:** *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Never leave the appliance and its cord unsupervised and within reach of children less than 8 years old or irresponsible persons, especially when it is plugged into the wall or when it is cooling down.*

- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(\*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(\*) in order to avoid all danger.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.





- ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- ❑ Stand the appliance on a table or flat surface.
- ❑ Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- ❑ Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- ❑ The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Do not touch these surfaces but use the handles.
- ❑ Make sure the appliance never comes into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. It is advised to place a heat-resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burns on your table or table cloth).
- ❑ Make sure not to scratch the special coating of the grill plate and the pans as you might get pieces of this coating in the food. Use a classical wooden spatula or a heat-resistant plastic one.
- ❑ Unplug the appliance when not in use.
- ❑ Only cook consumable food.
- ❑ It is essential to keep the appliance clean as it comes into contact with food.
- ❑ Never place this appliance near to a wall. Always provide proper ventilation all around the appliance when using it.
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

The symbol  is always put on the surface with the highest temperature, however the other metallic or non-metallic surfaces can also become very hot during use and it is therefore advisable to always handle them with care and if possible with the help of isothermal gloves or other thermal protection. In case of doubt concerning the temperature of a certain surface it is always preferable to protect oneself.





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**(\*) Competent qualified electrician: after-sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In case of need you should return the appliance to this electrician.**

#### **INSTRUCTIONS**

- Before using it for the first time, clean the grill plate and the raclette pans with a wet cloth.
- When it is first switched on, the raclette-grill may smell and emit some smoke. This is normal; the grease that may have adhered to the element during manufacture is burning off. We therefore recommend that you heat up the raclette-grill for about 10 minutes without any food (ventilate the room during this period).
- Always pre-heat your appliance during more or less 10 minutes before using it.
- In order to prevent grease stains on your table cloth, don't forget to put another, easy-washing cloth under your appliance.
- To switch on your appliance, after having read and observed all important safeguards, put the plug in an earthed power outlet and press the ON/OFF switch. The switch will light up, indicating that the appliance is in operation.

**Hint:** When your appliance is warming up and the raclette pans are clean, you can put them on the appliance to warm them up but never leave raclette pans that have already been used in the appliance, as the food residues might burn.

#### **GRILL**

- Put the raclette-grill in the middle of the table.
- Cut the meat into small pieces. You thus reduce the cooking time. Chop the crude meat and serve it on a plate or a wooden board. This way you can then choose the quantity of meat you wish and grill it on the grill plate.
- You can grill toasts, bake pancakes, fry eggs or potatoes and many other things.
- You may serve the grilled meat with different sauces, salad or French baguette.

#### **RACLETTE**

- Raclette is a typical Swiss dish. You can obtain a good raclette by using the original raclette cheese. Take about 150-250 grams for each person. Cut the cheese into slices (more or less 2 mm thick).
- Prepare potatoes in their skin, which you will put into a covered bowl.
- Put the raclette-grill in the middle of the table.
- Put the cheese into the raclette pans and place them under the heating tube. The cheese will melt after 3 to 4 minutes.
- As soon as the cheese has melted and taken a brownish-golden colour, you can serve it as it is on the plates or spread it out on the potatoes in their skin. Add some freshly ground black pepper.
- Raclette is served with raw ham or "Bündner" meat, little onions and pickles, as well as a dry wine.

#### **CLEANING**

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
- Wipe the inside and the edges of the appliance with a paper towel or a soft cloth.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Wipe the outside only with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid. Only the grill plate and the pans can be washed in soapy water.

#### **PARTY IDEAS AND RECIPES**

##### **Informal dinner party menu:**

Grilled pork escalope  
Minted courgettes  
Provencale tomatoes  
New potatoes  
Mustard cream sauce

##### **Buffet menu:**

Grilled marinated chicken  
Raclette cheese slices  
King prawns  
Kebabs  
Salad  
French bread

##### **Teenagers' party menu:**

Frankfurter sausages  
Small burgers  
Tomato relish  
Onion rings  
Bread rolls

##### **Brunch menu:**

Bacon  
Fried eggs on top pan or scrambled eggs in the raclette pans  
Mushrooms  
Sausages  
Tomatoes  
French toast

##### **Barbecue extras:**

Tomatoes  
Mushrooms  
Courgette slices  
Peppers  
Baby corn  
Asparagus spears

##### **Recipe ideas:**

##### **Provencale tomatoes:**

Make a paste of crushed garlic, salt, chopped parsley and olive oil. Spread onto halved tomatoes. Place in the raclette pans and cook for 10 minutes.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




**Minted courgettes:**

Brush slices of courgette with olive oil, sprinkle on finely chopped mint and cook in the raclette pans for 15 minutes.

**PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2002/96/EC**

In order to preserve our environment and protect human health, the waste electrical and electronic equipment should be disposed of in accordance with specific rules with the



implication of both suppliers and users. For this reason, as indicated by the symbol  on the rating label or on the packaging, your appliance should not be disposed of as unsorted municipal waste. The user has the right to bring it to a municipal collection point performing waste recovery by means of reuse, recycling or use for other applications in accordance with the directive.

The user manual is by simple request also available in electronic format from the after-sales service (see warranty card).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## **(FR) MODE D'EMPLOI**


### **POUR VOTRE SECURITE**

*Lisez attentivement cette notice avant toute utilisation, et respectez bien à la fois les consignes de sécurité et d'usage.*


**Important:** *Votre appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils ont pu bénéficier, au préalable, d'une surveillance ou d'instructions concernant son utilisation en toute sécurité et sur les risques encourus. Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Ne laissez jamais votre appareil et son câble d'alimentation sans surveillance et à la portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables, surtout lorsque celui-ci est sous tension ou pendant sa phase de refroidissement.*

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(\*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(\*) afin d'éviter tout danger.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
- ❑ L'appareil doit obligatoirement être débranché et refroidi avant de le nettoyer et de le ranger.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.



- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- ❑ Il est important de laisser refroidir complètement votre appareil avant son nettoyage ou son rangement.
- ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- ❑ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas ces surfaces mais faites usage des poignées.
- ❑ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- ❑ Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de la plaque gril et des poêlons car il perdrait alors son caractère antiadhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
- ❑ Veillez à toujours débrancher votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
- ❑ Ne placez jamais l'appareil près d'un mur. Durant l'utilisation, veiller à toujours avoir une bonne ventilation autour de l'appareil.
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- ❑ Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.



Le symbole  est toujours apposé sur la surface dont la température est la plus élevée, cependant les températures des autres surfaces métalliques ou non peuvent aussi devenir très chaudes pendant l'utilisation et il convient donc de toujours les manipuler avec précaution et si possible au moyen de gants isothermes ou autres dispositifs de protection thermique. En cas de doute sur la température d'une surface il sera toujours préférable de se protéger.

(\*) Service qualifié compétent: service après-vente du fabricant ou de l'importateur ou une personne qualifiée, reconnue et habilitée à faire ce genre de réparation afin d'éviter tout danger. Dans tous les cas, veuillez retourner l'appareil auprès de ce service.

#### UTILISATION

- Avant la première utilisation, lavez soigneusement les poêlons ainsi que la surface à griller à l'aide d'un chiffon humide.
- Lors de la première utilisation, la résistance peut dégager une certaine odeur ainsi que de la fumée. C'est pourquoi nous vous recommandons d'allumer l'appareil durant au moins 10 minutes sans nourriture (aérez la pièce durant cette opération).
- Avant de pouvoir l'utiliser, l'appareil doit être préchauffé. Vous devez compter une dizaine de minutes.
- Afin d'éviter des éclats de graisse sur la nappe, veillez à poser un tissu à nettoyage facile sous la raclette.
- Après vous être assuré que toutes les consignes de sécurité ont été respectées, branchez la fiche du cordon d'alimentation sur une prise murale équipée d'une borne de terre et appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt. L'interrupteur s'allumera alors, vous indiquant que l'appareil est en fonctionnement.

**Conseil:** lors du préchauffage de l'appareil et lorsque les poêlons sont propres, vous pouvez les mettre en position dans votre appareil mais ne laissez pas un poêlon déjà utilisé sous la résistance car vous brûleriez les résidus de préparation rendant leur nettoyage difficile.

#### GRILL

- Posez le grill-raclette au milieu de la table.
- Découpez la viande en petits morceaux. Vous diminuez ainsi le temps de cuisson. Servez les morceaux de viande sur un plateau ou une planche en bois. Vous pourrez alors prendre la quantité de viande désirée et la griller vous-même.
- Vous pouvez griller des toasts, faire cuire des fruits ou des crêpes, griller des œufs sur le plat, préparer des pommes de terre rissolées, etc.
- Vous pouvez accompagner vos grillades de différentes sauces ou salades.

#### RACLETTE

- La raclette est un plat typique de Suisse. Vous obtiendrez une bonne raclette en utilisant le fromage raclette original. Il faut compter environ 150 à 250 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Préparez des pommes de terre en chemise que vous poserez dans un bol couvert.
- Posez le grill-raclette au milieu de la table.
- Disposez le fromage dans chacun des poêlons à raclette et placez-les dans les logements prévus à cet effet sur l'appareil. Le fromage fond après 3 à 4 minutes.
- Dès que le fromage prend une belle couleur brun-doré, vous pouvez le servir chaud sur les assiettes ou le verser sur les pommes de terre en chemise. Saupoudrer de poivre noir, fraîchement moulu.
- La raclette s'accompagne de jambon cru et de viande de Grison, de petits oignons et de cornichons. Servez un vin sec.

#### **NETTOYAGE**

- Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.
- Essuyez l'intérieur et les angles de l'appareil à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon doux.
- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon légèrement humide, en vous assurant que l'humidité, l'huile ou la graisse ne s'infilte pas dans les aérations de refroidissement de l'appareil.
- Ne nettoyez jamais votre appareil à l'aide de produits abrasifs.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Seule la plaque grill et les poêlons peuvent être laissés dans de l'eau savonneuse pour tremper et faciliter ainsi leur nettoyage. N'utilisez jamais de tampons abrasifs.

#### **QUELQUES IDEES DE RECETTES**

##### **Menu de fêtes et soirées:**

Escalope de porc grillée  
Courgettes à la menthe  
Tomates provençales  
Pommes de terre 'nouvelles'  
Sauce moutarde

##### **Menu buffet:**

Poulet mariné grillé  
Tranches de fromage raclette  
Crevettes géantes  
Kebabs  
Salade  
Baguette

##### **Menu de fêtes et soirées (jeunes):**

Saucisses de Francfort  
Hamburgers  
Sauce tomate  
Oignons  
Petits pains

##### **Menu "brunch":**

Bacon  
Oeufs sur le plat (plaque) ou brouillés (poêlons)  
Champignons  
Saucisses  
Tomates  
Toast





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**Accompagnement barbecue:**

Tomates  
Champignons  
Courgettes  
Poivrons  
Maïs  
Pointes d'asperges

**Idées de recettes:**

**Tomates provençales:**

Faire une pâte à base d'ail écrasé, de sel, de persil haché et d'huile d'olive. Etaler sur des tomates coupées en deux. Mettre dans les poêlons à raclette et cuire pendant 10 minutes.


**Courgettes à la menthe:**

Badigeonner des tranches de courgettes avec de l'huile d'olive, garnir de menthe hachée et cuire dans les poêlons à raclette pendant 15 minutes.

**PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2002/96/CE**

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre



appareil, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

La notice d'utilisation est aussi disponible en format électronique sur simple demande auprès du service après-vente (voir carte de garantie).



## **(NL) GEBRUIKSAANWIJZING**

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN**

*Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig alvorens u uw toestel gebruikt, en respecteer altijd de veiligheids- en de gebruiksvoorschriften.*


**Belangrijk:** *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen in geen geval met het toestel spelen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Laat uw toestel en zijn snoer nooit zonder toezicht en binnen het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar of van ontoerekeningsvatbare personen, vooral wanneer het onder spanning staat of wanneer het aan het afkoelen is.*


- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze van het toestel vooraleer u het gebruikt.
- Laat uw toestel tijdens het gebruik nooit zonder toezicht.
- Controleer regelmatig of het toestel of het snoer niet beschadigd is. Gebruik het toestel niet indien het snoer of het toestel zelf enige beschadiging zouden vertonen maar laat het in dit geval nakijken en herstellen door een bekwame gekwalificeerde dienst(\*) om ieder gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel enkel voor huishoudelijk gebruik en op de wijze zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing.
- Dompel het toestel nooit onder in water of in enige andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om welke andere reden ook. Steek het nooit in een afwasmachine.
- Gebruik het toestel niet in de nabijheid van warmtebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen vooraleer u het reinigt.
- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op een droge plaats op.



- ❑ Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- ❑ Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- ❑ Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- ❑ Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- ❑ Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen niet aan, maar gebruik de handgrepen.
- ❑ Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed of dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen ten gevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- ❑ Gebruik nooit harde of scherpe voorwerpen op de bakplaat of op de pannetjes. De antiaanbaklaag kan hierdoor gemakkelijk beschadigd worden en er zouden deeltjes van de antiaanbaklaag in het voedsel kunnen terechtkomen. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- ❑ Trek de stekker uit het stopcontact als het toestel niet in gebruik is.
- ❑ Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- ❑ Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met eetwaren.
- ❑ Olie- of vetbereidingen kunnen vuur vatten bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig.
- ❑ Plaats het apparaat nooit tegen een muur. Zorg tijdens het gebruik voor voldoende ventilatie.
- ❑ Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.



- **Opgelet:** Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

Het symbool  is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

(\*) **Bekwame gekwalificeerde dienst:** klantendienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

#### GEBRUIK

- Vóór het eerste gebruik raden wij u aan de grillplaat en de pannetjes te reinigen met een vochtige doek.
- Vóór het gebruik moet u de grillplaat en de pannetjes lichtjes invetten.
- Bij het aanzetten kunnen er geurtjes en rook ontstaan. Dit is normaal, het zijn resten van oliën die bij fabricage niet verwijderd werden. Het is daarom aangeraden het toestel bij het eerste gebruik ongeveer 10 minuten te laten werken zonder voedsel te bereiden (ventileer de kamer tijdens deze periode).
- Het toestel moet altijd gedurende 10 minuten voorverwarmd worden.
- Leg een gemakkelijk te wassen doek op het tafellaken onder het toestel om eventuele vetspatjes op te vangen.
- Om het toestel aan te schakelen, nadat u alle veiligheidsvoorschriften gelezen en nageleefd hebt, steekt u de stekker in een geaard stopcontact en drukt u op de aan-/uitschakelaar. De schakelaar zal oplichten om aan te duiden dat het toestel actief is.

**Tip:** terwijl uw toestel opwarmt, kunt u de pannetjes, indien ze proper zijn, erin plaatsen om ze voor te verwarmen maar laat nooit reeds gebruikte pannetjes in het toestel, want de voedselrestjes zouden kunnen aanbranden.

#### GRILL

- Plaats het toestel in het midden van de tafel.
- Snijd het vlees in kleine stukjes om hun braadtijd te verminderen. Leg de stukjes vlees op een schotel of op een houten plankje. U kunt dan zelf het vlees nemen en grillen.
- De pannetjes kunnen gebruikt worden om toastjes te grillen, fruit, pannenkoeken, eieren of aardappelen te bakken en vele andere voedingswaren.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Het klaargemaakte vlees kan met verschillende sauzen, salade of stokbrood geserveerd worden.

#### **RACLETTE**

- Raclette is een typisch Zwitsers gerecht. Voor een goede raclette gebruikt u originele raclette-kaas. Neem ongeveer 150 tot 250 gram per persoon. Snijd de kaas in schijven van 2 mm.
- Kook aardappelen in de schil en plaats ze in een toegedekte kom of op de grill om ze warm te houden.
- Plaats het toestel in het midden van de tafel.
- Leg de kaas in de pannetjes en plaats deze vervolgens in het toestel. De kaas zal smelten na 3 tot 4 minuten.
- Wanneer de kaas een goudbruine kleur krijgt, mag hij geserveerd worden, hetzij in de pannetjes, hetzij over de aardappelen. Kruiden met vers gemalen zwarte peper.
- Raclette wordt geserveerd met rauwe ham of Bündner vlees, uitjes en augurken. Schenk er een droge wijn bij.

#### **REINIGING**

- Trek de stekker uit het stopcontact na het gebruik of als u het apparaat wilt reinigen. Laat het apparaat eerst afkoelen.
- Veeg de binnenkant van het toestel schoon met een zachte doek of een stuk keukenpapier.
- Reinig de buitenkant met een zachte, vochtige doek. Let erop dat er geen vocht of olie via de koelspleten naar binnen sijpelt.
- Schuur nooit de binnen- of buitenkant en gebruik geen staalwol, omdat u anders de oppervlakken ernstig beschadigt.
- Niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Enkel de grillplaat en de pannetjes mogen in een sopje gereinigd worden.

#### **ENKELE RECEPTIDEËN**

##### **Feestmenu:**

Gegrild varkenslapje  
Courgettes met munt  
Provençaalse tomaten  
'Nieuwe' aardappelen  
Mosterdsaus

##### **Menu buffet:**

Gemarineerde, gegrilde kip  
Snedes van raclettekaas  
Grote garnalen  
Kebabs  
Sla  
Stokbrood

##### **Feestmenu voor tieners:**

Frankfurter worsten  
Hamburgers  
Tomatensaus  
Uitjes  
Kleine broodjes



#### **Brunch:**

Spek  
Spiegelei op de bakplaat of roereieren in de pannetjes  
Champignons  
Pensen  
Tomaten  
Toast

#### **Garnituur barbecue:**

Tomaten  
Champignons  
Courgettes  
Paprika's  
Maïs  
Asperges

#### **Receptideeën:**

##### **Provençalse tomaten:**

Maak een mengsel van knoflook, zout, gehakte peterselie en olijfolie. Giet dit mengsel over halve tomaten. Verdeel over de raclettepannetjes en laat een 10-tal minuutjes koken.


##### **Courgettes met munt:**

Dompel de sneetjes courgette onder in olijfolie, versier deze met gehakte muntblaadjes en laat een 15-tal minuutjes koken in de raclettepannetjes.

#### **MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2002/96/EG**

Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen, moet afgedankte elektrische en elektronische apparatuur in overeenstemming met welbepaalde regels weggegooid worden. Dit vergt zowel de inzet van de leveranciers als van de gebruikers. Daarom mag uw apparaat,



zoals op het typeplaatje of op de verpakking aangegeven door het symbool , niet met het gewone huisvuil weggegooid worden. De gebruiker heeft het recht het toestel naar een gemeentelijk centrum van gescheiden inzameling te brengen waar het overeenkomstig de richtlijn hergebruikt, gerecycleerd of voor andere doeleinden gebruikt zal worden.

De handleiding is op simpele aanvraag ook verkrijgbaar in elektronisch formaat bij de klantendienst (zie garantiekaart).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## **(SP) MANUAL DE INSTRUCCIONES**

### **CONSEJOS DE SEGURIDAD**


*Lea detenidamente el modo de empleo antes de utilizar el aparato, y siempre siga las medidas de seguridad y el modo de funcionamiento.*


**Importante:** Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser hecho por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. No deje de vigilar su aparato y el cable y no lo deje nunca a cargo de niños menores de 8 años o de personas no responsables especialmente cuando está enchufado a la toma de corriente o se está enfriando.

- Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(\*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(\*) para evitar cualquier tipo de daño.
- Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón.
- No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- La clavija eléctrica debe ser desenchufada y el aparato debe ser frío antes de limpiarlo o recogerlo.
- Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo fuerza.
- Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Las superficies accesibles pueden volverse ser muy calientes durante el uso, procure no tocar esas partes y utilice las asas. Tenga también cuidado que nada entre en contacto con el elemento calefactor.
- Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
- Desenchufe el aparato siempre que no lo utilice.
- Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- Procure no rallar el revestimiento especial de la placa de cocción y de las sartenes, ya que podría perder sus características antiadherentes. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.
- Los preparados con aceite o grasa pueden inflamarse si alcanzan mucha temperatura. Sea extremadamente prudente.





- ❑ No coloque nunca el aparato cerca de una pared. Asegúrese de que tenga suficiente ventilación.
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterero externo o un sistema de mando a distancia separado.
- ❑ Por favor tome nota: Cuando el símbolo  se encuentra en una superficie específica, es para llamarle la atención y significa: "¡CUIDADO! Esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso".

El símbolo  siempre se pone en la superficie con temperaturas altas, sin embargo otras superficies metálicas o no metálicas también pueden llegar a alcanzar altas temperaturas durante su uso y por lo tanto es aconsejable manejar siempre con cuidado y si es posible con la ayuda de guantes o protección térmica. En caso de duda sobre la temperatura de una determinada superficie es siempre aconsejable protegerse a sí mismo.

(\*) Servicio técnico cualificado: servicio técnico del fabricante o del importador o una persona cualificada, reconocida y habilitada a fin de evitar cualquier peligro. En cualquier caso devuelva el aparato al servicio técnico.

#### INSTRUCCIONES DE USO

- Limpie el grill y las sartenes con un paño húmedo antes de utilizar el aparato por primera vez.
- La primera vez que se enchufa, hace humo y huele. Esto es normal, puesto que en su fabricación se pueden haber adherido grasas que se estén quemando. Le recomendamos que tenga encendido el grill-raclette durante 10 minutos sin comida y que ventile la habitación durante ese tiempo.
- Ponga el aparato en marcha durante unos 10 minutos para precalentarlo antes de utilizarlo.
- Para evitar las manchas de grasa en su mantel, le recomendamos utilizar un trapo debajo del grill-raclette.
- Después de estar seguro las consignas de seguridad fueran respetadas, enchufe la clavija del cordón de alimentación en un enchufe mural con toma de tierra y pulse el interruptor encendido/apagado. El interruptor se encenderá, lo que indica que el aparato está funcionando.

**Consejo:** durante el precalentamiento del aparato y cuando las sartenes están limpias, puede insertarlas en el aparato, pero no deje nunca una sartén ya utilizada debajo de la resistencia, quemaría los residuos de comida y de consecuencia la limpieza sería más difícil.

#### GRILL

- Ponga el grill-raclette en el centro de la mesa.
- Corte la carne en trozos pequeños y así reducirá el tiempo de cocción. Sirva la carne troceada en una tabla de madera o en un plato y así podrá elegir la cantidad de carne que desea asar.
- Puede tostar pan, cocinar crepes, freír huevos en las sartenes pequeñas de la raclette.
- Puede servir la carne con salsas variadas, ensalada o pan francés.
- La parte cóncava del grill sirve para hacer crepes y tortillas.

#### RACLETTE

- La raclette es un plato suizo típico. Le recomendamos utilizar el queso especial para raclettes. Corte el queso (150-250 gramos por persona) en lonchas de 2 mm de grosor.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Prepare las patatas con piel y colóquelas en un tazón tapado.
- Coloque el grill-raclette en el centro de la mesa.
- Ponga el queso en las sartenes y colóquelas debajo del elemento calefactor. El queso fundirá pasados 3-4 minutos.
- Cuando el queso adquirirá un tono dorado ya estará listo para servir: sobre las patatas, en un plato. Añada pimienta negra recién molida.
- Sirva la raclette con jamón, verduras salteadas, cebollitas, escabeche... y vino seco.

#### **LIMPIEZA**

- Desenchufe el aparato y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.
- Limpie la parte interior y los bordes con un paño blando o papel.
- Limpie el exterior con un paño húmedo limpio evitando que entre grasa en las aberturas de enfriamiento del aparato.
- No limpie el interior ni el exterior con productos abrasivos o con estropajo de aluminio.
- No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido.

#### **BUENAS IDEAS Y RECETAS**

##### **Menú informal para cenas divertidas:**

Escalope de cerdo asado  
Calabacín a la menta  
Tomates provenzales  
Patatas nuevas  
Salsa de mostaza

##### **Menú de Buffet:**

Pollo asado marinado  
Rodajas de queso para la raclette  
Langostino rey  
Kebabs  
Ensalada  
Pan francés

##### **Menú fiesta para adolescentes:**

Salchichas Frankfurt  
Hamburguesas pequeñas  
Condimento de tomate  
Aros de cebolla  
Panecillo redondo

##### **Menú de desayuno:**

Bacon  
Huevos fritos hechos en la placa superior de la raclette  
Champiñones  
Salchichas  
Tomates  
Tostadas francesas

##### **Barbacoa extra:**

Tomates  
Champiñones  
Calabacín en rodajas  
Pimientos



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Maíz pequeño  
Puntas de espárragos

**Ideas para recetas:**

**Tomates provenzales:**

Haga una pasta de ajo picado, sal, perejil cortado y aceite de oliva. Restriegue los tomates con la pasta. Colóquelos en la placa de la raclette y cocínelos durante 10 minutos.


**Calabacín a la menta:**

Unte los calabacines en rodajas con aceite de oliva, rocíelos con menta finamente cortada y cocínelos en la placa de la raclette durante 15 minutos.

**PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE**

Para poder preservar nuestro medio ambiente y proteger la salud humana, los residuos eléctricos y equipos electrónicos deberían ser destruidos de acuerdo con unas normas específicas con la implicación de ambos proveedores y consumidores. Por esta razón, como



indica el símbolo  en la placa de datos técnicos, su aparato no debería ser tirado en un contenedor municipal sino que debería ser devuelto a la tienda, o dejado en un punto de recolección para ser reciclado o usado para otras aplicaciones conforme a la directiva.

El manual de usuario con una simple petición está también disponible en formato electrónico desde el servicio técnico (mirar la garantía).



## **P** MODO DE EMPREGO


### PARA A SUA SEGURANÇA


Antes de utilizar o aparelho leia com sentido de responsabilidade as instruções de funcionamento e respeite sempre as orientações de segurança e de utilização dadas no manual das instruções.

**Importante:** Este aparelho pode ser utilizado por crianças maiores de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou pessoas sem experiência ou conhecimento, se receberem supervisão ou instruções sobre a utilização segura do aparelho e os riscos que este envolve. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do mesmo não deve ser feito por crianças a menos que sejam maiores de 8 anos ou estejam supervisionadas. Os aparelhos e o seu cabo de alimentação nunca podem ser abandonados ou deixados perto de crianças com menos de 8 anos ou de pessoas que necessitam de ser vigiadas sobretudo quando estão ligados à corrente eléctrica ou a arrefecer.

- Antes de ligar a ficha do cabo da alimentação à tomada eléctrica certifique-se que a corrente eléctrica tem a potência igual à indicada na placa sinalética do aparelho.
- Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento.
- Verifique com regularidade o estado do aparelho e em caso de danos leve-o a um serviço técnico competente para o analisar e reparar(\*). Se o cabo da alimentação estiver danificado este tem de ser obrigatoriamente substituído pelo que deve levar o aparelho a um serviço técnico competente(\*) a fim de evitar qualquer perigo.
- O aparelho destina-se ao uso doméstico e tem de respeitar as instruções de utilização.
- O aparelho nunca deve ser mergulhado na água ou em qualquer outro líquido seja para a limpeza ou por qualquer outra razão.
- Não ponha o aparelho próximo de fontes de calor.
- O aparelho ao ser limpo ou guardado tem de ter a ficha do cabo de alimentação retirada da tomada eléctrica e de estar frio.
- O aparelho não deve ser utilizado ao ar livre e deve ser guardado em locais secos.
- Use sempre os acessórios recomendados pelo fabricante ou pelos serviços técnicos competentes (\*).
- Nunca retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica puxando pelo cabo da alimentação. Verifique se o cabo da alimentação se encontra preso em alguma coisa. Evite as quedas do aparelho. Não enrole o cabo da alimentação à volta do aparelho e não o torça.
- Coloque o aparelho numa mesa ou superfície plana e segura de forma a não permitir a queda do aparelho.
- Não deixe que o cabo da alimentação toque nas partes quentes do aparelho.
- Com o aparelho em funcionamento as superfícies ficam com temperaturas elevadas pelo que não pode tocar nestas partes. Tenha cuidado que nada entre em contacto com a resistência do aparelho.
- Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis como cortinados ou tecidos que se possam incendiar.
- Logo que não precise do aparelho e retire a ficha do cabo da alimentação da tomada eléctrica.
- O aparelho apenas deve ser utilizado na preparação de alimentos adequados ao mesmo.
- Após cada utilização o aparelho tem de ser limpo já que está em contacto directo com alimentos.
- Nunca use na limpeza produtos abrasivos que possam danificar as placas. Use uma espátula de madeira ou plástico. Nunca utilize utensílios de metal porque os mesmo podem danificar o revestimento antiaderente.



- ❑ As preparações de alimentos com óleo ou gordura podem inflamar-se se estiverem sobre aquecidas. Seja muito prudente.
- ❑ Nunca ponha o aparelho perto duma parede. Na utilização mantenha sempre uma boa ventilação à volta do aparelho.
- ❑ O aparelho nunca deve ser ligado mediante um temporizador externo ou outro sistema de comando a distância separado.
- ❑ Atenção: Quando o símbolo  está afixado numa superfície, tal reforça os cuidados a ter na utilização do aparelho pois significa: ATENÇÃO, esta superfície pode tornar-se muito quente durante a utilização do aparelho.

O símbolo  é colocado sempre na superfície que atinge maior temperatura, no entanto, as outras superfícies, metálicas ou não, também podem aquecer bastante durante a utilização do aparelho, por conseguinte, é aconselhável manipular estas superfícies com cuidado e, se possível, com a ajuda de luvas isotérmicas ou outra proteção térmica. Em caso de dúvida sobre a temperatura de determinadas superfícies é sempre preferível proteger-se.

(\*) Serviço técnico habilitado: serviço técnico do fabricante ou do importador, ou uma pessoa qualificada, reconhecida e habilitada para evitar qualquer perigo. Em qualquer caso devolva o aparelho ao serviço técnico.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

- Antes da primeira utilização, limpe com cuidado as frigideiras e a grelha com um pano húmido.
- Na primeira utilização, as partes quentes do aparelho podem libertar cheiros e ligeiros fumos. Por esta razão aconselha-se a que o aparelho funcione cerca de 10 minutos sem alimentos (mantenha o local arejado durante esta operação).
- Antes de começar a grelhar aqueça o aparelho durante cerca de dez minutos.
- Para evitar manchar a toalha, aconselhamos a que coloque um pano fácil de limpar por baixo do aparelho.
- Depois de ter verificado que todas as precauções de segurança foram respeitadas, ligue a ficha do cabo da alimentação a uma tomada eléctrica com fio terra e pressione o interruptor ligado/desligado. O interruptor acender-se-à assinalando que o aparelho está em funcionamento.

**Conselho:** Durante o preaquecimento do aparelho e quando as frigideiras estiverem limpas, as pode colocar no aparelho. Nunca ponha uma frigideira suja por baixo da resistência. Queimarão os resíduos da preparação e tornará difícil a limpeza.

## GRILL

- Ponha o grelhador-raclette ao meio da mesa.
- Corte a carne em pedaços para facilitar o grelhado e para que as pessoas se sirvam mais á vontade. Além da carne pode fazer tostas, cozer ou assar frutas, ovos no prato apropriado para ir ao calor, batatas assadas, etc.
- Pode grelhar tostadas, crepes, ovos, cozinhar batatas, etc.
- Sirva os grelhados com molhos ou saladas.
- A superfície redonda do grelhador permite preparar crepes ou omeletes.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



### **RACLETTE**

- A raclette é um prato tipicamente suíço pelo quê aconselhamos o uso de queijo original - Raclette. Por pessoa preveja uma dose de queijo entre 150/250 gr. A espessura deve ser sensivelmente de 2 mm.
- Ponha as batatas com casca numa malga.
- Ponha o grelhador-raclette ao meio da mesa.
- Coloque as fatias de queijo nos recipientes da raclette. Derretem-se em 3/4 minutos.
- Assim que o queijo adquira a cor castanha/dourada pode servir em pratos quentes ou colocando-o sobre as batatas. Se gostar salpique com pimento negro acabado de moer.
- Junte ao prato presunto, cebolinhas e pequenos pepinos. Sirva um vinho seco.

### **LIMPEZA**

- A limpeza é sempre feita com o aparelho frio e desligado da corrente.
- A limpeza dos cantos e interiores é feita com papel absorvente ou com um esfregão não abrasivo.
- A limpeza do corpo do aparelho é feita com um esfregão ligeiramente húmido.
- Nunca mergulhe o aparelho em líquidos nem utilize produtos abrasivos.

### **ALGUMAS RECEITAS**

#### **Menu de festas e recepção:**

Escalope de porco grelhado  
Courgettes de hortelã  
Tomates provençales  
Batatas "novas"  
Molho mostarda

#### **Menu bufé:**

Frango marinado grelhado  
Fatias de queijo Raclette  
Camarão tipo gigante  
Kebabs  
Saladas  
Pão tipo francês (baguette)

#### **Menu de festas de crianças e de adolescentes:**

Salsichas de Frankfurt  
Hamburgers  
Molho de tomate  
Cebola  
Padas de pão

#### **Menu "brunch":**

Bacon  
Ovos estrellados ou mexidos  
Cogumelos  
Salsichas  
Tomates  
Tostas



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**Acompagnamento barbecue:**

Tomates  
Cogumelos  
Courgettes  
Pimentão  
Milho  
Pontas de espargo

**Ideias de receitas:**

**Tomates provençales:**

Fazer uma massa de alho esmagado, de sal, de salsa et azeite. Derama esta a preparação nos tomates e meter nas panelas de raclette durante 10 minutos.


**Courgettes de hortelã:**

Unte as courgettes (cortadas) com óleo vegetal, guarnecer com hortelã e meter nas panelas de raclette durante 15 minutos.

**PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2002/96/CE**

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos eléctricos e electrónicos, deve-se efetuar no cumprimento das legislações em vigor e pela participação de todos quer sejam produtores ou utilizadores. É por esta razão que o



vosso aparelho tem na placa sinalética o símbolo , informando que em caso algum o aparelho deve ser colocado no caixote do lixo camarário ou privado para que não vá para as lixeiras comuns mas sim devolvido ao revendedor ou depositado nos locais apropriados e identificados para a recolha destes aparelhos para que uma vez recolhidos sejam reciclados, reutilizados ou lhe sejam dados outras aplicações.

O manual de utilização é-lhe facilitado mediante um simples pedido ao serviço pós-venda, também disponível em formato electrónico (ver procedimentos no cartão de garantia).





## I ISTRUZIONI PER L'USO


### AVVERTENZE


Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio, e vi preghiamo di seguire sempre attentamente le istruzioni di sicurezza e di utilizzo.

**Importante:** Questo apparecchio non deve essere usato da minori o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza la necessaria esperienza o conoscenza a meno che non siano stati istruiti sull'uso dell'apparecchio in tutta sicurezza, e sui rischi inerenti. Ai bambini non deve essere permesso giocare con l'apparecchio. I minori non devono pulire l'apparecchio o eseguire operazioni di manutenzione a meno che non abbiano più di 8 anni e con la supervisione di un adulto. Non lasciare l'apparecchio ed il cavo di alimentazione senza sorveglianza o alla portata di bambini al di sotto degli 8 anni o di persone irresponsabili specialmente quando è collegato alla presa a muro o quando si sta raffreddando.

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, controllare che la tensione della rete elettrica corrisponda esattamente a quella dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Verificare regolarmente che l'apparecchio non sia danneggiato. Non accendere l'apparecchio qualora il cavo o l'apparecchio stesso dovessero presentare un qualsiasi danneggiamento. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un servizio qualificato(\*). Un cavo danneggiato deve essere sostituito da un servizio qualificato(\*) per evitare qualsiasi pericolo.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso domestico e secondo le indicazioni riportate nel presente libretto d'istruzioni.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altro liquido, né per pulirlo né per qualsiasi altra ragione.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di sorgenti di calore.
- Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciare l'apparecchio raffreddare completamente prima di pulirlo o riporlo.
- Non usare l'apparecchio all'aperto e riporlo sempre in un luogo asciutto.
- Non utilizzare accessori se non quelli consigliati dal fabbricante; l'utilizzo di accessori diversi potrebbe essere pericoloso per l'utente ed inoltre potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non tirare il cavo per spostare l'apparecchio. Assicurarsi che il cavo elettrico non possa impigliarsi per evitare eventuali cadute dell'apparecchio. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non storcerlo.
- Mettere l'apparecchio su di un tavolo o un supporto abbastanza stabile per evitare eventuali cadute.
- Tenere il cavo elettrico a debita distanza dalle parti calde dell'apparecchio.
- Le temperature delle parti accessibili possono essere molto alte durante l'uso. Non toccare queste parti e utilizzare le maniglie quando l'apparecchio è in funzione. Stare attento che l'elemento riscaldante non entri in contatto con alcun oggetto.
- Assicurarsi che le parti calde dell'apparecchio non entrino in contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tovaglie...poiché durante il funzionamento potrebbero incendiarsi.
- Staccare la spina dalla presa di corrente quando non è in funzione.
- Utilizzare l'apparecchio per la sola cottura di alimenti per il consumo.
- E' assolutamente necessario tenere sempre pulito l'apparecchio poiché direttamente in contatto con i prodotti alimentari.
- Non graffiare il rivestimento speciale del piano di cottura perché perderebbe il suo carattere antiaderente. Usare una spatola di legno classica o di plastica concepita per resistere al calore.



- ❑ I preparati composti con olio o grassi possono prendere fuoco se troppo surriscaldati. Bisogna quindi essere molto prudente.
- ❑ Non mettere mai l'apparecchio vicino ad un muro. Durante l'utilizzo dell'apparecchio verificare che ci sia sempre una buona circolazione d'aria nella stanza.
- ❑ L'apparecchio non deve mai essere acceso tramite un timer esterno o un altro sistema di comando a distanza separato.
- ❑ Nota bene: Quando questo simbolo  è apposto su una superficie particolare, accentua la messa in guardia e significa: ATTENZIONE, questa superficie può diventare calda durante l'uso.

Il simbolo  è sempre apposto su quelle superfici con temperatura più alta, anche se le altre superfici di metallo oppure non metallo potrebbero comunque diventare altrettanto calde durante l'utilizzo per cui è consigliabile maneggiare sempre con cura e, se possibile, con l'aiuto di guanti isotermeici o altre protezioni termiche l'apparecchio. Nel caso in cui vi sia incertezza sulla temperatura della superficie proteggere sempre le mani con un guanto da forno.

(\*) Servizio assistenza qualificato: servizio assistenza tecnica del fabbricante o dell'importatore o una persona qualificata, riconosciuta ed autorizzata ad effettuare riparazioni. Rivolgere in ogni caso l'apparecchio a questo servizio.

## USO

- Prima del primo utilizzo, pulire le padelline e la piastra con un panno umido.
- Accendere l'apparecchio inserendo la spina nella presa di corrente e far funzionare la raclette "a vuoto" (cioè senza porre alcun cibo) per circa 10 minuti. Per eliminare odori e fumo (la presenza dei quali, durante quest'operazione, è assolutamente normale) causati da residui di lubrificanti utilizzati durante la fabbricazione, aerare il locale durante l'operazione.
- Preriscaldare sempre l'apparecchio per circa dieci minuti prima dell'utilizzo.
- Per evitare macchie di grasso sul piano di appoggio, posizionare un panno sotto l'apparecchio.
- Dopo aver verificato che tutte le norme inserite nelle avvertenze siano state rispettate, inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa e premere l'interruttore acceso/spento. L'interruttore si accenderà per indicare che l'apparecchio è in funzione.

**Consiglio:** quando l'apparecchio è in funzione e le padelline sono pulite, è possibile posizionarle nell'apparecchio perché si riscaldino. Non lasciare le padelline sull'apparecchio se non sono state pulite, poiché eventuali residui di cibo potrebbero bruciarsi.

## COTTURA ALLA GRIGLIA

- Posizionare la raclette in mezzo al tavolo.
- Tagliare la carne a piccoli pezzi (in modo da diminuire il tempo di cottura), servirli su un piatto o un vassoio: così si può prendere la quantità di carne che si desidera e cuocerla nel modo preferito.
- Oltre alle carni si possono cuocere uova, patate, crêpes, ecc.
- Si suggerisce di accompagnare le grigliate con salse, insaltate o crostini.

## RACLETTA

- La raclette è un piatto tipico svizzero. Per realizzare questo piatto si deve usare il formaggio raclette originale.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Bisogna calcolare 150-250 grammi di formaggio a persona e tagliarlo a fette di circa 2 mm di spessore.
- Preparare delle patate lesse e riporle in una ciotola, dopodiché disporre il formaggio nelle padelline e posizionarle sotto la griglia. Il formaggio si fonderà in 3/4 minuti.
- Non appena il formaggio prende un colore dorato, è pronto per essere versato sulle patate o su altri alimenti. Insaporire con pepe nero ed accompagnare con vino secco.

#### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Prima di pulire l'apparecchio disinserire la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- Per la pulizia dell'apparecchio utilizzare un panno umido o della carta assorbente ed asciugarlo accuratamente facendo attenzione che polvere, olio o altri grassi e liquidi non si infiltrino nelle fessure di aerazione per il raffreddamento dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi né porlo in lavastoviglie.
- Lavare le palette e la piastra con acqua e detergente per stoviglie; asciugare accuratamente prima di riportarli sull'apparecchio.
- Non utilizzare prodotti abrasivi (pagliette, polveri, ecc.) per non graffiare le superfici.
- Per la riparazione dell'apparecchio rivolgersi al Vostro rivenditore.

#### **QUALCHE IDEA DI RICETTE**

##### **Menu di festa e serata:**

Cotoletta grigliata  
Zucchini alla menta  
Pomodori alla provenzale  
Patate  
Mostarda

##### **Menu buffet:**

Pollo marinato alla griglia  
Fette di formaggio raclette  
Gamberi  
Kebabs  
Insalata  
Pane

##### **Menu di festa e serata (giovani):**

Würstel  
Hamburger  
Sugo di pomodoro  
Cipollini  
Panini

##### **Menu "brunch":**

Bacon  
Uova al tegame (piastra) o strapazzate (padelline)  
Funghi  
Salsicce  
Pomodori  
Toast



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



**Contorni barbecue:**

Pomodori  
Funghi  
Zucchini  
Peperoni  
Granoturco  
Asparagi

**Idee di ricette:**

**Pomodori alla provenzale:**

Preparare una salsa a base d'aglio pestato, sale, prezzemolo tritato e olio di oliva. Versarla sui pomodori tagliati a metà. Mettere nelle padelline e cuocere per 10 minuti.

**Zucchini alla menta:**

Spennellare le fette di zucchini con olio di olive, guarnire di menta tritata e cuocere nelle padelline per 15 minuti.

**DIRETTIVA 2002/96/CE PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE**

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, i vecchi apparecchi elettrici e elettronici non più utilizzati devono essere smaltiti secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante e all'utilizzatore di consegnare gli apparecchi ai centri di raccolta specializzati, i quali saranno in grado di smaltire e riciclare i vecchi prodotti come la legge prescrive.

Per questa ragione troverete apposto sulla targhetta identificativa o sull'imballaggio il simbolo



■ che indica di non gettare il vecchio apparecchio in pattumiera o nel cassonetto delle immondizie.

Per eliminare il vecchio apparecchio non più utilizzato, potete consegnarlo al rivenditore il cambio di quello nuovo acquistato, o direttamente nei centri di raccolta specializzati messi a disposizione dal vostro comune di residenza.

Il libretto d'istruzioni è disponibile anche in formato elettronico facendo richiesta al servizio post-vendita (vedi scheda di garanzia).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

### ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniami.


**Ważne:** Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem. Nie zostawiaj włączonego urządzenia wraz z przewodem bez nadzoru, trzymaj z dala od dzieci poniżej 8 roku życia i osób niepowołanych zwłaszcza kiedy jest podłączone do sieci lub się chłodzi.


- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(\*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać zastąpiona przez wykwalifikowanego elektryka(\*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeżeli zintegrowany przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy, lub przez specjalistyczny zakład naprawczy, albo przez osobę wykwalifikowaną, w celu uniknięcia zagrożenia(\*)
- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(\*)
- Nie używaj na zewnątrz, zadбай aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- Wyłącz urządzenie z sieci jeśli nie jest używane.
- Ustaw urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem upewnij się, że urządzenie ostygło.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi elementami urządzenia.
- Podczas użycia temperatura niektórych powierzchni urządzenia może być bardzo wysoka. Nie dotykaj tych powierzchni, do przenoszenia używaj uchwytów.
- Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar. Również nie należy przykrywać urządzenia i kłaść czegokolwiek na nim. Upewnij się, że nic nie styka się z elementem grzewczym urządzenia.
- Zadбай aby nie szorować powierzchni materiałami ściernymi. Kawałki materiałów mogą pozostać na powierzchni i przedostać się do pieczonych produktów. Używaj materiałów drewnianych lub z żaroodpornego plastiku.
- Wyłącz urządzenie z sieci kiedy nie jest używane.
- Używaj wyłącznie do przygotowania produktów żywnościowych.
- Ze względu na kontakt z żywnością utrzymuj urządzenie cały czas w czystości.
- Nie ustawiaj urządzenia zbyt blisko ściany. Zadбай o wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

- ✂
- ❑ Urządzenie nie powinno być podłączane do systemów zdalnego sterowania.
  - ❑ Uwaga: Jeżeli symbol  znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorąca podczas użytkowania.

Symbol  jest zawsze umieszczany na powierzchniach o najwyższej temperaturze, jednakże inne metalowe lub niemetalowe powierzchnie mogą również nagrzewać się w trakcie użytkowania, w związku z tym zawsze należy obchodzić się z nimi ostrożnie, a jeśli to możliwe, z pomocą rękawic izotermicznych lub innych zabezpieczeń termicznych. W przypadku wątpliwości co do temperatury określonej powierzchni, zawsze lepiej jest się zabezpieczyć.

(\*) Wykwalifikowany elektryk: Osoba wskazana przez dział sprzedaży producenta lub importera lub każda osoba posiadająca niezbędne kwalifikacje umożliwiające dokonywanie tego typu napraw bez stwarzania zagrożenia. W każdym przypadku urządzenie należy przekazywać tym osobom.

#### DZIAŁANIE URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem zdejmij wszystkie materiały, w które zapakowane jest urządzenie. Przetrzyj powierzchnię grzewczą wilgotną ściereczką.
- Po pierwszym włączeniu może pojawić się dym o charakterystycznym zapachu. Jest to normalne zjawisko spowodowane spaleniem warstwy fabrycznej w elemencie grzewczym. Pozwól, aby urządzenie pracowało ok. 10 min. bez użycia żywności.
- Zawsze najpierw rozgrzewaj urządzenie. Przy rozgrzewaniu płyty grzewczej poczekaj ok. 10 min.
- Aby zapobiec zabrudzeniom tłuszczem podłóż pod urządzenie łatwo zmywalny materiał.
- Aby włączyć urządzenie: po przeczytaniu i zapoznaniu się z wszystkimi zasadami bezpiecznego użytkowania urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego z uziemieniem i wcisnąć przełącznik ON/OFF. Przełącznik zaświeci się wskazując, że urządzenie pracuje.

**Praktyczna rada:** Kiedy urządzenie nagrzewa się możesz wstępnie podgrzać małe patelnie do raclette. Podgrzewaj jednak tylko czyste patelnie, aby nie spalić pozostawionych na nich resztek żywności.

#### PŁYTA RUSZTU

- Ustaw urządzenie na środku stołu.
- Pokrój mięso w małe kawałki. Zmniejszysz w ten sposób czas przygotowania. Pokrojone, surowe mięso ułóż na talerzu lub drewnianej deseczce. W ten sposób możesz wybrać ilość mięsa jaką w danym momencie chcesz grillować.
- Możesz używać płyty raclette do pieczenia tostów, podpiekania owoców, jajek i ziemniaków, a także do wielu, wielu innych potraw.
- Grillowane mięso możesz podawać z sałatą i sosami.

#### RACLETTÉ

- Raclette to pomysł na przygotowanie potrawy rodem ze Szwajcarii. Najlepsze rezultaty osiągnie używając oryginalnego sera specjalnie do raclette. Na jedną osobę potrzeba ok. 150-250 gram. Pokrój ser w paski szerokości 2 mm.
- Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Aby były ciepłe pozostaw pod przykrywką lub na grillu.
- Ustaw urządzenie na środku stołu.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Włóż ser do małych patelenek I ustaw pod płytą grzewczą. Ser stopi się po ok. 3-4 minutach.
- Po roztopieniu sera, (kiedy delikatnie zbrązowieje) podawaj z ziemniakami I świeżo zmielonym pieprzem.
- Raclette możesz podawać z szynką, cebula i ogórkami konserwowymi. Serwuj z czerwonym, wytrawnym winem.

#### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie z sieci i pozostaw aż ostygnie.
- Wytrzyj wnętrze i krawędzie urządzenia papierowym ręcznikiem lub miękką szmatką.
- Zewnętrzną część urządzenia przetrzyj wilgotną szmatką.
- Nie czyść wewnętrznych i zewnętrznych partii urządzenia produktami o właściwościach ścierających lub czyszczących – może to spowodować uszkodzenie powłoki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Tylko płyta grilla i patelenki mogą być myte wodą z płynem.

#### **POMYSŁY NA PRZYJĘCIE ORAZ PRZEPISY**

##### **Nieformalne wieczorne przyjęcie:**

Grillowane eskalopki wieprzowe  
Plastry cukinii zakrapiane sosem miętowym  
Pomidory po prowansalsku  
Młode ziemniaki  
Sos musztardowy

##### **Bufet menu:**

Grillowany kurczak w marynacie  
Plastry sera raclette  
Krewetki królewskie  
Kebaby  
Sałata  
Francuskie pieczywo

##### **Przyjęcie dla nastolatków:**

Kiełbaski frakfurterki  
Mini burgery  
Przyprawa pomidorowa  
Krążki cebuli  
Bułki

##### **Menu na drugie śniadanie:**

Plasterki boczku  
Jajka sadzone na patelni lub jajecznicza na patelkach  
Pieczarki  
Kiełbaski  
Pomidory  
Francuskie tosty

##### **Barbecue menu:**

Pomidory  
Pieczarki  
Plastry cukinii  
Papryki





Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Małe kolby kukurydzy  
Szparagi

**Przepisy:**

**Pomidory po prowansalsku:**


Przygotuj pastę ze zmiążdżonego czosnku, soli, posiekanej natki z pietruszki i oliwy z oliwek. Rozprowadź pastę na połówkach pomidorów. Następnie umieść pomidory na małych patelnkach i podgrzewaj przez 10 minut.

**Plastry cukini zakrapiane sosem miętowym:**

Plasterki cukinii skrop oliwą z oliwek, posyp drobno posiekaną miętą i podgrzewaj w patelnkach przez 15 minut.

**OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO**



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego. System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz. 1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęta w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Waga netto urządzenia – 2.6 kg

Na podstawie prostego wniosku, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## RO INSTRUCȚIUNI DE OPERARE

### MASURI IMPORTANTE DE SIGURANTA


Va rugam citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a folosi aparatul și întotdeauna urmați instrucțiunile de siguranță și operare.

**Important:** Acest aparat poate fi utilizat de către copii peste 8 ani și persoanele cu capacități reduse, fizice, senzoriale sau mentale sau cu o lipsă de experiență sau cunoștințe, dacă acestea sunt supravegheate sau instruite privind utilizarea în siguranță a aparatului și riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie să fie făcută de către copii decât dacă aceștia au peste 8 ani și sunt supravegheați. Niciodată nu lăsați aparatul și cablul acestuia nesupravegheat sau la îndemana copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani sau persoanelor neavizate în special când acesta este conectat la priză sau când se racește.

- Verificați dacă tensiunea la care conectați aparatul corespunde cu tensiunea recomandată.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în momentul folosirii.
- Verificați din când în când starea cablului de alimentare. Nu porniți aparatul atunci când cablul de alimentare sau aparatul este avariāt. În cazul în care cablul de alimentare se deteriorează trebuie să fie înlocuit la o unitate de service specializată (\*). Reparațiile de orice tip vor fi efectuate numai într-o unitate de service competentă (\*) în scopul de a evita orice pericol.
- Utilizați aparatul numai în scopuri domestice și conform cu instrucțiunile de folosire. Folosiți-l numai pentru gătit.
- Nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare în apă sau în alte lichide. Nu spălați aparatul în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciodată aparatul în apropierea suprafețelor fierbinti.
- Înainte de curățare sau spălare deconectați aparatul de la rețea.
- Nu utilizați aparatul în exterior și întotdeauna amplasați-l într-un loc uscat.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt recomandate de producător, deoarece pot fi periculoase pentru dvs. sau pot deteriora aparatul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de firul de alimentare. Verificați înainte ca firul de alimentare să nu fie prins, răsucit sau îndoit.
- Așezați aparatul pe o suprafață plană sau o masă pentru a preveni căderea acestuia.
- Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de a-l curăța și depozita.
- Asigurați-vă că cordonul niciodată nu intră în contact cu părțile fierbinti ale aparatului.
- Temperaturile suprafețelor accesibile pot fi foarte ridicate când aparatul este folosit. Nu atingeți acele suprafețe, dar folosiți manusi.
- Fiți siguri că atunci când îl folosiți nu intrați în contact cu materiale inflamabile (haine, perdele). Pericol de incendiu. Nu acoperiți aparatul în timpul folosirii.
- Aveți grijă să nu zgăriați învelișul special al plitei grill și al tigailor deoarece puteți găsi bucăți de înveliș în mâncare. Folosiți o spatulă clasică din lemn sau una din plastic rezistentă la temperatură.
- Deconectați aparatul când nu este folosit.
- Gatiti doar alimente comestibile.
- Este esențial să țineți aparatul curat deoarece intră în contact direct cu mâncarea.
- Niciodată nu așezați aparatul lângă perete. Întotdeauna asigurați o aerisire bună în jurul aparatului când este folosit.
- Aparatul dumneavoastră nu trebuie pornit niciodată printr-un temporizator extern sau un sistem separat de telecomandă.



- Va rugam sa retineti: Daca apare simbolul  pe o suprafata va trebui sa fiti atenti cand puneti mana in aceasta zona. Acest symbol inseamna "ATENTIE aceasta suprafata poate sa fie foarte fierbinte in timpul functionarii".

Simbolul  este mereu pus pe suprafata cu cea mai mare temperatura, cu toate acestea, alte suprafete metalice sau nemetalice pot deveni, de asemenea, foarte fierbinti în timpul utilizării și este, prin urmare, recomandabil să se aiba mereu grijă și, dacă este posibil, sa se manevreze cu ajutorul unor mănuși izotermice sau alta protecție termică. În caz de dubiu cu privire la temperatura pe o anumită suprafață este întotdeauna de preferat a va proteja.

(\*) Electrician competent calificat: departamentul de vanzari al producatorului sau importatorului, sau orice persoana care este calificata si competenta sa execute astfel de lucrari pentru a elimina orice pericol. Pentru orice situatie trebuie sa duceți aparatul la un astfel de electrician.

## OPERATIUNI

- Inainte de folosirea aparatului pentru prima data indepartati ambalajele si curatati tigele si suprafata grilului cu un material umed.
- Cand este pornit aparatul pentru prima data, elementul de incalzire poate mirosi sau elimina puțin fum. Aceasta este normal; grasimea care se poate acumula pe element in timpul conceperii se arde. Va recomandam sa incalziti aparatul pentru 10 minute fara alimente (aerisiti camera in aceasta perioada). Acest fenomen nu va mai apare in viitor.
- Intotdeauna preincalziti plita pentru mai mult sau mai puțin de 10 minute inainte de a folosi aparatul.
- Pentru a prevenii patarea cu grasime a fetei dumneavoastra de masa, nu uitati sa puneti un alt material, usor de spalati, sub aparat.
- Pentru a porni aparatul dupa ce ati citit cu atentie toate instructiunile de siguranta, conectati stecherul la o priza cu impamantare si apasati butonul ON/OFF. Acesta se va aprinde indicand ca aparatul functioneaza.

**Pont:** cand aparatul dumneavoastra se incalzeste si tigele sunt curate, le puteti pune pe aparat pentru a le incalzi, insa niciodata nu le lasati pe aparat daca acestea au fost folosite, deoarece reidurile se pot arde.

## PLITA GRILL

- Asezati grillul – raclette pe mijlocul mesei.
- Taiati carnea in bucati mici. Asa reduceti timpul de gatire. Asezati pe o tava de lemn carnea cruda tocata. Asa invitatii dumneavoastra pot alege calitatea carni care o pot gatii pe plita.
- Puteți coace clatite, grătar, ouă sau cartofi prajiti si multe alte lucruri.
- Puteti servi carnea gatita cu sosuri diferite, salate sau bagheta Franceza.

## RACLETTE

- Raclette este un vas tipic Elvetian. Puteti obtine un bun raclette folosind branza originala pentru raclette. Luati 150-250 grame pentru fiecare persoana. Taiati branza in felii (mai mari sau mai mici de 2 mm).
- Preparati cartofii necuratati, pe care ii veti pune intr-un bol acoperit sau pe grill pentru a-i mentine calzi.
- Asezati grillul - raclette pe mijlocul mesei.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Puneți branza în tigaile raclettei și așezați sub tubul de încălzire. Branza se va topi după 3-4 minute.
- Imediat ce branza s-a topit și a luat o culoare aurie, o puteți servi direct din plită.
- Raclette este servită cu șuncă crudă sau "Grisons" de carne, ceapă mică și murături, precum și un vin sec.
- După folosire, opriți aparatul și deconectați aparatul.

#### **CURATARE**

- Înainte de curățare, deconectați și așteptați aparatul până se răcește.
- Ștergeți interiorul și marginile aparatului cu un prosop de hârtie sau o cârpă moale.
- Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă, non-abrazivă. Nu introduceți apă sau alte lichide în interiorul aparatului.
- Nu curățați interiorul sau exteriorul cu bureți abrazivi.
- Nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide. Numai placa de grătar și fata acestuia pot fi spălate.

#### **IDEI PENTRU PETRECERI ȘI RETETE**

##### **Meniu cina petrecere:**

Escalop de porc la gratar  
Dovlecei batuti  
Rosii  
Caftofi noi  
Mustar

##### **Meniu Buffet:**

Pui la grill marinat  
Branza felii la raclette  
Creveti  
Kebabs  
Salata  
Paine francezeasca

##### **Meniu petrecere Teenagers':**

Sos Frankfurter  
Mici Burgeri  
Rosii  
Ceapa  
Rondele paine

##### **Meniu Brunch:**

Sunca  
Oua Fried  
Ciuperci  
Sosuri  
Rosii  
Paine francezeasca

##### **Barbecue extras:**

Rosii  
Ciuperci  
Courgette felii  
Piper



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Corn Baby  
Asparagus spirala

**Idei de retete:**

**Rosii Provencale:**


Faceti o pasta de usturoi, sare, marar tocat si ulei. Imprastiatii rosii. Puneti in taigaile si coaceti ptr 10 min.

**Dovelcei batuti:**

Taiati felii cu ulei de masline, puneti menta toccata si gatiti in tigaia raclette pentru 15 minute.

**PROTECTIA MEDIULUI – DIRECTIVA 2002/96/EC**



Simbolul  de pe tăblița cu datele tehnice înseamnă că produsul nu se poate arunca împreună cu alte reziduuri menajere. Legea pedepsește cu amendă persoanele care aruncă aparatele electrice și electronice împreună cu alte reziduuri.

Debarasarea corespunzătoare a produselor uzate previne formarea unor efecte negative pentru mediul natural și sănătatea umană, care pot fi produse de manipularea nepotrivită a reziduurilor rămase din uzarea aparatelor electronice.

Manualul de utilizare este disponibil si in format electronic printr-o simpla cerere adresata unitatii service (vezi certificatul de garantie).



## **(SK)** POKYNY NA OBSLUHU

### **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**

*Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržujte bezpečnostné a prevádzkové pokyny v návode.*


**Dôležité:** Osoby (vrátane detí nad 8 rokov), ktoré nie sú schopné používať zariadenie bezpečným spôsobom kvôli fyzickým, zmyslovým alebo duševným schopnostiam alebo kvôli nedostatku skúseností alebo vedomostí, nesmú nikdy používať toto zariadenie, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak predtým nedostali pokyny týkajúce sa bezpečného používania zariadenia.

*Na deti je potrebné dôsledne dohliadať, aby nepoužívali toto zariadenie ako hračku. Čistenie a údržbu prístroja nesmú vykonávať deti, jedine ak dosiahli 8 rokov a sú pod dozorom dospelých osoby. Nikdy nenechávajte spotrebič jeho el. kábel bez dozoru a v dosahu detí mladších ako 8 rokov alebo nezodpovedných osôb, hlavne ak je prístroj zapojený na sieť, či sa chladí.*

- Skontrolujte, či sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení.
- Zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru, keď sa používa.
- Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár(\*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zariadenie používajte iba na domáce účely a spôsobom, aký je uvedený v týchto pokynoch.
- Zariadenie nikdy a zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody alebo do akejkoľvek kvapaliny. Zariadenie nikdy nekladajte do umývačky riadu.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich plôch.
- Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania a nechajte ho ochladíť.
- Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestňujte do suchého prostredia.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte fahaním za kábel. Ubezpečte sa, že kábel sa žiadnym spôsobom nemôže niekde zachytiť. Neomotávajte kábel okolo zariadenia ani ho nezohýbajte.
- Postavte zariadenie na stôl alebo na rovný povrch.
- Prv než budete prístroj čistiť alebo ho uskladniť, skontrolujte či je prístroj ochladený.
- Dávajte pozor na to, aby šnúra neprišla do kontaktu s teplými časťami prístroja.
- Nedotýkajte sa teplých častí prístroja, používajte držiaky.
- Dávajte pozor na to, aby počas procesu pečenia neprišli teplé časti prístroja do styku s ľahko vznetlivými materiálmi ako závesy, obrusy, atď. ... **Nebezpečenstvo ohňa!** Odporúčame použiť teplu odolnú podložku pod prístroj (tým spôsobom zabránite vypáleným škvrám na Vašom stole alebo obruse).
- Dávajte pozor na to, aby sa nezoškrabala vrchná vrstva a panvičky, v opačnom prípade by sa mohli dostať malé častice povrchu do jedla. Aby ste mohli vybrať jedlo z prístroja, použite drevenú špachtľu alebo plastickú špachtľu, ktorá je odolná voči teplu.
- Keď prístroj nepoužívate odpojte ho od siete.
- Pripravujte len také jedlo, ktoré sa hodí na pečenie a konzum.
- Prístroj udržiavajte stále čistý keďže je v stálom kontakte s jedlom.
- Nikdy neumiestňujte prístroj v blízkosti steny. Vždy zabezpečte dostatočné vetranie a priestor okolo prístroja keď ho používate.
- Váš prístroj nesmie byť nikdy zapojený cez externý časovač alebo akýkoľvek iný ovládací diaľkový systém.



- Poznámka: Ak sa nachádza symbol  na určitej ploche, znamená to: POZOR, plocha sa počas prevádzky zohreje a je veľmi horúca.

Symbol  sa nachádza vždy na miestach, kde je povrch veľmi horúci. Rovnako horúce môžu byť ale aj časti okolo, hlavne kovové a preto počas prevádzky narábajte s prístrojom opatrne a chytajte ho len za rúčku, uchopenia alebo pomocou teplu vzdorných rukavíc a vždy opatrne. V prípade, že ste si nie istý či je povrch horúci, pristupujte k povrchom vždy tak, aby ste chránili sami seba.

(\*) Kompetentný kvalifikovaný elektrikár: popredajné oddelenie výrobcu alebo dovozca alebo akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná na vykonávanie takýchto opráv s cieľom predchádzania akýmkoľvek nebezpečenstvám. V každom prípade by ste mali vrátiť zariadenie takémuto elektrikárovi.

## PREVÁDZKA

- Pred prvým použitím očistite platne a panvičky vlhkou handričkou.
- Pri prvom použití sa môže objaviť krátke, mierne zadymenie, to však nie je porucha. Nechajte preto prístroj v prevádzke cca. 10 minút bez potravín.
- Pred použitím nechajte prístroj vždy 10 minút nahriať.
- Aby ste si nezašpinili obrus alebo stôl od mastnoty, položte veľkú podložku pod prístroj.
- Po dôkladnom prečítaní návodu zapojte prístroj do zásuvky a zapnite spínač On/OFF. Kontrolné svetielko sa rozsvieti.

**Poznámka:** Použité panvičky nenechávajte v prístroji počas nahrievania, lebo by sa zvyšky jedla na panvičkách mohli zapáliť.

## GRIL

- Položte raclette-gril na stred stola.
- Mäso pokrájajte na rovnomerne malé kúsky, čím znížite dobu grilovania.
- Grilovať môžete aj hrianky, palacinky, vajička, hranolky alebo mnohé iné potraviny.
- Ugrilované mäso môžete podávať s rôznymi omáčkami, šalátmi alebo pečivom.

## RACLETTE

- Raclette je typické švajčiarske jedlo. Použitím originálneho švajčiarskeho raclette syra, môžete zvýšiť pôžitok z pripraveného jedla. Rátajte so 150-250 gramami na osobu a nakrájajte syr na pásiky (cca. 2 mm hrúbka).
- Pripravte si varené zemiaky v šupke.
- Postavte raclette-grill do stredu stola.
- Vložte syr do raclettových panvičiek a umiestnite ich pod ohrevné teleso. Syr sa roztopí po cca. 3 až 4 minútach.
- Po roztopení do hnedo-zlatej farby môžete syr podávať v panvičkách alebo na zemiakoch. Pridajte čerstvo pomleté čierne korenie.
- Raclette je podávané so surovou šunkou, cibulkou a uhorkami, spolu so suchým vínom.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením výrobok odpojte a počkajte, kým výrobok vychladne.
- Vnútorne hrany/rohly vytrite s papierovou utierkou.
- Utrite povrch výrobku len jemne navlhčenou handričkou a uistite sa, že žiadna vlhkosť, olej alebo masť sa nedostane na chladnúce platničky a ani do zárezov.



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



- Nečistite vnútorný ani vonkajší povrch s abrazívnymi prostriedkami, toto by mohlo poškodiť povrch výrobku.
- Neponárajte do vody ani inej kvapaliny! Iba platňa a panvičky môžu byť umývané v jarovej vode.

#### **PARTY nápady a recepty**

##### **Neformálne party-menu:**

Grilovaný bravčový rezeň  
Cuketa s mäťou  
Paradajka à la Provence  
Nové zemiaky  
Horčicová omáčka

##### **Buffetové-Menu:**

Grilované marinované kurča  
Raclette-syrové plátky  
Kráľovské krevety  
Kebab  
Šalát  
Biely chlebík

##### **Teenager-Party:**

Párky  
Hamburger  
Paradajkový dip  
Cibuľkové kolieska  
Rožky

##### **Brunch:**

Slaninka  
Volské oko  
Hríby  
Klobásky  
Paradajky  
Francúzsky biely chlebík

##### **Barbecue Extra:**

Hríby  
Paradajky  
Cuketové plátky  
Feferónky  
Špargľa  
Mladá kukurička

##### **Recepty:**

###### **"Paradajky à la Provençale":**

Prípravte si pastu z cesnaku, soli, nasekaného petržlenu a olivového oleja. Pastu natrite na polovičky paradajok a grilujte na panvičkách cca. 10 minút.

###### **Cuketa s mäťou:**

Natrite na cuketové pláty olivový olej, posypte jemne nasekanou mäťou a grilujte cca. 15 v rakletových panvičkách.





Fax +32 2 359 95 50


Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



#### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2002/96/ES

Kvôli ochrane nášho životného prostredia a ľudského zdravia by sa mal odpad z elektrických a elektronických zariadení likvidovať v súlade so špecifickými pravidlami so zapojením sa



dodávateľov aj používateľov. Z tohto dôvodu, ako signalizuje symbol  na štítku s menovitými údajmi alebo na obale, by ste toto zariadenie nemali vyhadzovať spolu s netriedeným komunálnym odpadom. Používateľ má právo priniesť výrobok na zberné miesto komunálneho odpadu, ktoré vykonáva recykláciu odpadu prostredníctvom opätovného použitia, recyklácie alebo použitia na iné účely v súlade so smernicou.

Návod na použitie je dostupný aj v elektronickej verzii, stačí si ho vyžiadať u autorizovaného servisu (pozri záručný list).



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.

## Návod na použitie, záručné vyhlásenie a servis

Vážený zákazník,  
aby Vám Váš elektrospotrebič slúžil čo najlepšie, pozorne si pred jeho prvým uvedením do prevádzky prečítajte celý návod na použitie. Tento elektrospotrebič bol riadne preskúšaný. Predávajúci Vám poskytuje záručnú dobu v trvaní **2 rokov** od dátumu jeho zakúpenia. V tejto dobe odstránime bezplatne všetky závady a nedostatky, ktoré podstatne obmedzujú jeho funkciu a ktoré prekážateľne vznikli vadou materiálu alebo nedostatkami pri výrobe. Závady odstránime podľa nášho uváženia opravou alebo výmenou vadnej časti prístroja. Záruka sa nevzťahuje na závady spôsobené nedodržaním návodu na použitie, nesprávnym zapojením, neprimeraným zaobchádzaním, normálnym opotrebovaním a na nedostatky, ktoré sú pre vlastnú funkciu prístroja nepodstatné a vznikli napríklad na krehkých dieloch elektrospotrebiča, napríklad rozbitné diely zo skla, umelých hmôt a žiarovky. Záruka stráca platnosť zásahom do prístroja inou osobou, ako osobou nami poverenou servisom. Ak sa vyskytne na Vašom prístroji závada, zašlite alebo odovzdajte elektrospotrebič **s kompletným príslušenstvom s uvedením Vašej adresy a tel. čísla** a popisom závady na adresu servisu.

**Oprava v záručnej dobe Vám bude vykonaná bezplatne iba vtedy, ak priložíte k spotrebiču doklad o zakúpení prístroja (pokladničný blok, faktúra) a toto záručné vyhlásenie, kde sú servisné záznamy.**

*Nárok na záruku zaniká, ak je porucha spôsobená:*

- mechanickým poškodením (vrátane poškodenia v priebehu prepravy),
- nešetrným a nesprávnym používaním v nesúlade s návodom, nepozornosťou, znečistením a zanedbanou údržbou,
- vonkajšou udalosťou (prepätie v sieti, živelná pohroma a pod.),
- pripojením výrobku na iné sieťové napätie, aké je preň určené,
- pri nepredložení originálneho dokladu o zakúpení.

Nárok zaniká takisto v prípade, keď ktokoľvek vykonal modifikácie alebo adaptácie na rozšírenie funkcií výrobku oproti zakúpenému vyhotoveniu alebo kvôli možnosti jeho prevádzkovania v inej krajine, ako pre ktorú bol navrhnutý. Nárok nebude uznaný na časti, podliehajúce bežnému opotrebovaniu, ktoré je v priebehu prevádzky nutné meniť kvôli správnej funkcii výrobku (napr. filtre, sáčky, gumové tesnenia, odvápnovacie tyčinky, batérie, žiarovky, obaly a pod.)

### Servisné záznamy:

---

**Dodávateľ výrobku pre Slovensko  spol. s r.o.**

Centrum 1746 / 265, 017 01 Považská Bystrica, tel.: 042/4330791, fax: 042/4260610, www.brel.sk, brel@brel.sk

---

Organizácia poverená servisom výrobkov:

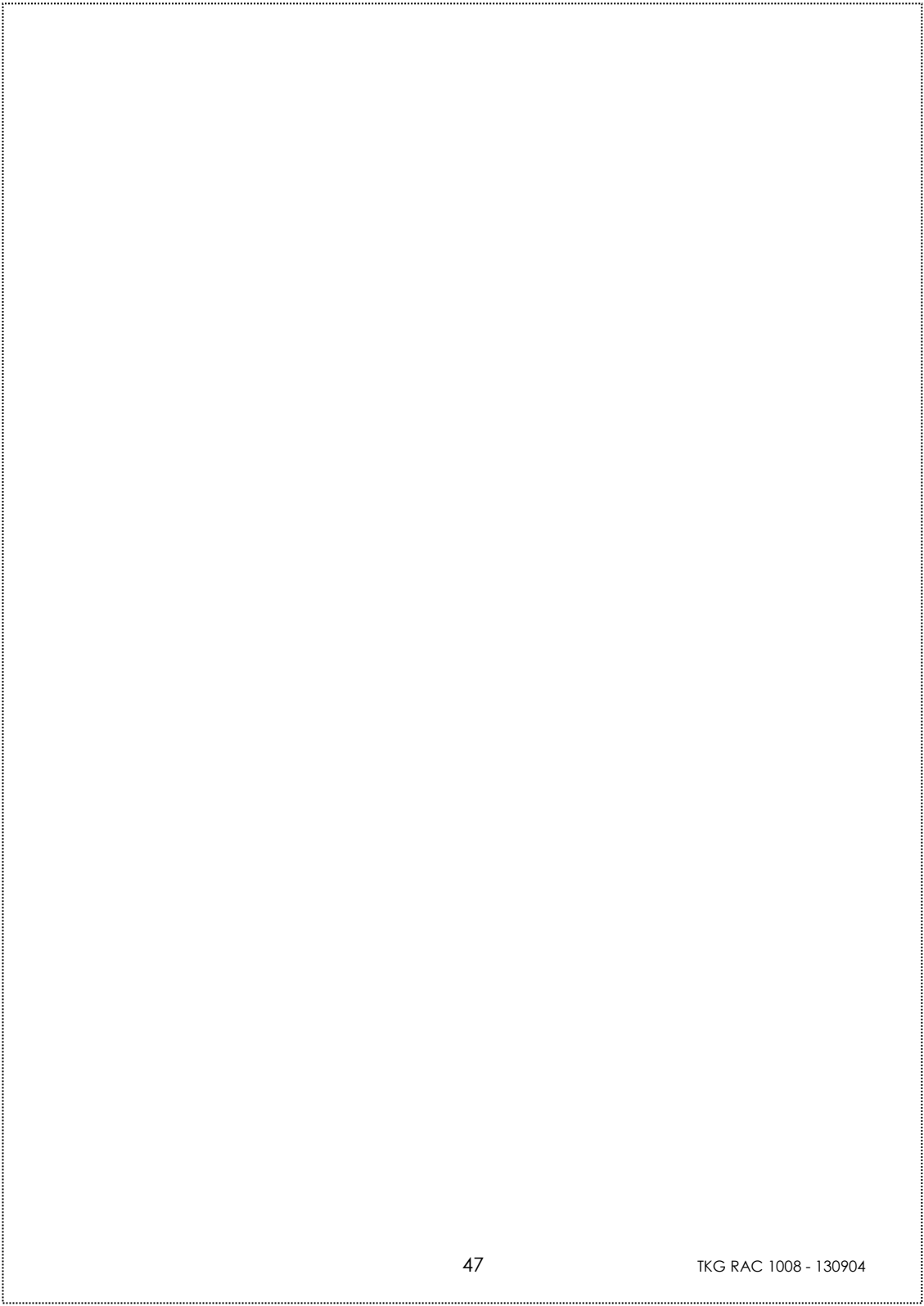
**Brel, spol. s r.o., Centrum 1746/265, 017 01 Považská Bystrica**

**Tel.: 042/4340193, fax: 042/4260610, mobil: 0910/357277, brel@brel.sk, [www.brel.sk](http://www.brel.sk)**



Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.




# Venga

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



## TKG RAC 1008

	
<b>Deutsch</b>	<b>2</b>
<b>English</b>	<b>7</b>
<b>Français</b>	<b>12</b>
<b>Nederlands</b>	<b>17</b>
<b>Español</b>	<b>22</b>
<b>Português</b>	<b>26</b>
<b>Italiano</b>	<b>30</b>
<b>Polski</b>	<b>34</b>
<b>Română</b>	<b>38</b>
<b>Slovenský</b>	<b>42</b>

**T E A M**  
  
**KALORIK**

↑  
Back cover page (last page)