



Raclette-Grill-Fondue-Heißer Stein
Raclette-Grill-Fondue-Hot Stone
Raclette-Gril-Fondue-Pierre chaude
Gourmet-Partyset-Fondue-Hete steen
Raclette-Grill-Fondue-Piedra caliente
Raclette-Grelhador-Fondue-Pedra de Grelhar
Bistecchiera-Raclette-Fonduta-Pietra di cottura
Raclette-Grill-Fondue-Gorący kamień
Raclette-Gratar-Fondue-Piatra calda
Raclette-Gril-Fondue-Horúci kameň



I/B Version
150429

TKG RAC 1010 FO

230V~ 50Hz 800W



Front cover page (first page)



D

1. Ein-/Aus-Schalter
2. Stein
3. Grillplatte
4. Gabelhalterungsring
5. Fonduegabel
6. Fonduepot
7. Raclette-Pfännchen
8. Holzspatel

GB

1. On-off switch
2. Stone
3. Grill plate
4. Fork holder ring
5. Fondue fork
6. Fondue bowl
7. Raclette pan
8. Wooden spatula

F

1. Interrupteur marche/arrêt
2. Pierre
3. Plaque gril
4. Anneau à fondue
5. Pique à fondue
6. Caquelon à fondue
7. Poêlon à raclette
8. Spatule en bois

NL

1. Aan-/uitschakelaar
2. Steen
3. Grillplaat
4. Vorkhoudering
5. Fonduevork
6. Fonduepot
7. Raclette-pannetje
8. Houten spatel



SP

1. Interruptor encendido/apagado
2. Piedra de cocción
3. Placa grill
4. Anillo porta tenedor
5. Tenedores para fondue
6. Cacerola para fondue
7. Mini frigideiras
8. Espátula de madera

PT

1. Interruptor ligado/desligado
2. Pedra
3. Placa grelhador
4. Anel titular garfos
5. Garfo para fondue
6. Taça fondue
7. Mini frigideiras
8. Espátulas de madeira

IT

1. Interruttore acceso/spento
2. Pietra di cottura
3. Piastra bistecchiera
4. Ghiera appoggia forchette
5. Spiedo da fonduta
6. Pentola da fonduta
7. Padelline
8. Spatole di legno

PL

1. Wyłącznik ON/OFF
2. Kamienna płyta do grillowania
3. Płyta grilla
4. Pierścień na widelce do fondue
5. Widelec do fondue
6. Misa Fondue
7. Małe patelnie raclette
8. Drewnianych szpatulek

RO

1. Intrerupator pornit/oprit
2. Placa piatra pentru gratar
3. Placa gratar
4. Suport pentru furculite
5. Furculite fondue
6. Vas fondue
7. Mini tigaite
8. Spatule lemn

SK

1. Spínač Zap./Vyp.
2. Kamenná platňa pre grilovanie
3. Grilovacia platňa
4. Držiak na vidlicu
5. Fondue vidličkami
6. Fondue miska
7. Raclette-panvičkami
8. Drevenými vareškami

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.



- ❑ 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. **Achtung: der Stein behält die Hitze für eine lange Zeit.**
- ❑ 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 Grillplatten nicht zerkratzen. Benutzen Sie kleine Holzspatel oder wärmebeständige Plastikspatel.
- ❑ Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig.
- ❑ Bewegen Sie das Gerät oder den Fonduetopf nicht, wenn diese noch heiß sind.
- ❑ 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.
- ❑ **ACHTUNG:** Bitte benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Stein gegen den Fonduetopf austauschen.
- ❑ 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 auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur angebracht. Aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können während des Gebrauches heiß werden. Deshalb ist es ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz zu arbeiten. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer ratsam, 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.

EINLEITUNG

Mit Ihrem neuen RACLETTE/GRILL/FONDUE können Sie:
 Raclette, Gegrilltes auf Stein oder Grillplatte oder Fondue für 6 Personen zubereiten.
 Es ist ideal für das Essen in gemütlicher Runde und eignet sich hervorragend, wenn Ihre Familie zu unterschiedlichen Zeiten essen möchte, oder verschiedene Speisen bevorzugt.

VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH

Dieser RACLETTE/GRILL/FONDUE wurde entworfen, damit Sie und Ihre Gäste sich das Essen individuell zubereiten können. Das Gerät sollte aus diesem Grund in der Mitte des Tisches platziert und die Speisen auf Tellern oder in Schalen gesondert serviert werden. Raclette Partys machen Spaß, bergen jedoch auch Gefahren. Es ist sinnvoll, das RACLETTE/GRILL/ FONDUE auf einer sauberen, geraden, wackelfreien Oberfläche aufzustellen, da Sie dann das beste Ergebnis erzielen.

GEBRAUCH

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, entnehmen Sie die Verpackung und waschen Sie sorgfältig die Fonduegabeln, den Fonduetopf, die Pfännchen und die Grillenoberfläche mit einem feuchten Tuch.
- Legen Sie den Stein unter fließendes Wasser (Um die Reinigung zu verbessern, können Sie einen Schwamm benutzen). Benutzen Sie kein Schleifmittel oder Reinigungsmittel. Danach spülen Sie ihn sorgfältig und lassen Sie ihn trocknen.
- Vor jedem Gebrauch bitte die antihafbeschichtete Platte einölen.
- Legen Sie die glatte Seite des Steins nach oben. Achten Sie darauf, dass der Stein und die Grillplatte gut auf dem Sockel liegen.
- Ölen Sie die glatte Seite des Steins mit einem Küchentuch oder einem kleinen Pinsel (Olivenöl oder Maisöl) ein. Lassen Sie das Öl in den Stein einwirken und entfernen Sie dann das überflüssige Öl.
- 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). Dieses Phänomen wird später nicht mehr erscheinen.
- Zum Aufheizen vor der eigentlichen Verwendung schalten Sie bitte stets den Grill ca. 10 Minuten und den Stein ca. 25 Minuten vor der Anwendung ein.
- 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.

WICHTIGE HINWEISE BEZÜGLICH DES STEINS

- Der Stein ist ein natürliches Produkt. Kleine Risse können während des Gebrauchs entstehen. Es geht um eine normale Erscheinung, die nicht der Garantie unterliegt.
- Wenn Sie den Stein an einem feuchten Platz aufbewahrt haben, heizen Sie ihn sehr langsam (2 bis 3 Stunden) in einem Ofen auf 100°C oder lassen Sie ihn 2 Tage bei Raumtemperatur liegen.
- Vermeiden Sie Stöße, wenn Sie den Stein bewegen. Vermeiden Sie auch thermische Schocks.
- Legen Sie niemals zu kalte oder tiefgefrorene große Nahrungsmittel auf einen heißen Stein.
- Spritzen Sie niemals auf einen heißen Stein mit kaltem Wasser, er könnte dadurch Sprünge bekommen.
- Um zu vermeiden, dass Sie sich verbrennen oder dass Risse im Stein entstehen, bewegen Sie nie einen Stein, der noch heiß ist.
- Nur Nahrungsmittel auf den Stein legen. Niemals schwere Gegenstände auf ihn legen.
- Wenn Sie mariniertes Fleisch benutzen, berücksichtigen Sie, dass die Gewürze in den Stein eindringen. Dies wird den Stein verfärben und kann dem gegrillten Fleisch einen anderen Geschmack geben.



STEINGRILL UND GRILLPLATTE

- Stellen Sie den Raclette-Grill in die Mitte der Tischrunde.
- Vor dem Grillen bestreuen Sie den Stein mit Salz.
- Benutzen Sie nur Holz- oder Plastikzubehöre, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Beim Hitzen und vor allem wenn Sie Öl benutzen, kann der Stein einen leichten Geruch und Rauch verbreiten. Dieses Phänomen verschwindet nach einigen Minuten. Der Stein kann auch eine dunklere Farbe bekommen. Das ist eine ganz normale Erscheinung und hat keinen Einfluss auf das Funktionieren des Gerätes.
- Warten Sie, bis der Stein und der Grill heiß werden, um Lebensmittel auf ihn zu legen. Kontrollieren Sie Ihr Grillgut und drehen Sie es regelmäßig mit einem Holzspachtel um. Stechen Sie das Fleisch nicht ein, es könnte dadurch seinen Saft und seinen Geschmack verlieren. Kleine Stücke Fleisch oder Fisch sind schneller fertig und grillen besser, als große Stücke. Infolgedessen wird empfohlen das Fleisch im voraus in kleine Würfel von 1 bis 2 cm zu schneiden.
- Der Stein speichert natürlich die Hitze. Das heißt, dass Sie Ihr Gerät 10 Minuten vor Ende des Grillens ausschalten können.
- Es wird empfohlen, die Reste von Lebensmitteln während des Grillens mit einem Holzspachtel von dem Stein zu entfernen. Wenn es kalt ist, wird es schwieriger diese zu entfernen.
- 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 den Grillplatten.
- In den Pfännchen können Sie toasten, Früchte garen, Überbacken, Spiegeleier braten, Bratkartoffeln zubereiten und vieles andere mehr.
- Als Beilagen servieren Sie Saucen und Salate sowie französisches Stangen-Weißbrot.
- Stellen Sie den Schalter nach dem Gebrauch in Aus-Stellung "0" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

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 entweder in einem geschlossenen Topf oder auf der Grillfläche warm halten.
- Geben Sie ein Stück Käse in die Pfännchen und schieben Sie diese 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.
- Stellen Sie den Schalter nach dem Gebrauch in Aus-Stellung "0" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

FONDUE MIT ÖL

- Benutzen Sie beim Kochen niemals den Deckel.
- Füllen Sie den Topf bis etwa zu einem Drittel mit hitzebeständigem Pflanzenöl.
- Sie können den Topf mit dem Öl auf den Raclette etwa 30 Minuten erwärmen lassen, wir empfehlen aber, das Öl im Topf auf einem normalen Herd vorzuheizen, dies spart Zeit. Parallel dazu heizen Sie das Gerät ca. 15 Minuten vor und stellen Sie den Topf in die



vorgesehene Öffnung. Vorsicht: Verbrennungsgefahr! Nutzen Sie am besten Ofenhandschuhe. Setzen Sie den Gabelhalterungsring auf den oberen Topfrand.

- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Würfel oder formen Sie kleine Gehacktes-Bällchen, spießen Sie diese auf die Fondue-Gabeln und halten sie in das heiße Öl, bis sie die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben.
- Benutzen Sie die Fondue-Gabeln nicht, solange das Gerät noch vorheizt, die Gabeln würden sich zu sehr erhitzen.
- Fassen Sie die Gabeln nur am Griff an um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sie können das Fleisch auch marinieren, bevor Sie es servieren und zubereiten. Ferner sollten Sie Dip-Saucen dazu servieren. Alternativ besteht auch die Möglichkeit einen einfachen Backteig zuzubereiten und die Fleischstücke, die Pilze oder die Zucchini vor dem Frittieren dort kurz einzulegen.
- Auch Fischfilets z.B. vom Thunfisch oder vom Mönchsfisch sind sehr delikat aus dem Fondue.
- Stellen Sie den Schalter nach dem Gebrauch in Aus-Stellung "0" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

REINIGUNG UND PFLEGE

Netzstecker ziehen und alle Teile des Gerätes abkühlen lassen, bevor das Gerät zu reinigen.

Reinigung und Pflege des Steingrills

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um zu vermeiden, dass Reste von Lebensmitteln haften bleiben.
- Benutzen Sie niemals Topfkratzer.
- Gießen Sie niemals kaltes Wasser auf den heißen Stein, Sie könnten den Stein beschädigen und Spritzer von kochendem Wasser verursachen.
- Reinigen Sie die Fondue-Gabeln, den Fonduepfopf, die Pfännchen und die Grillplatte mit Seifenwasser.
- Reinigen Sie nie den Fonduepfopf, die Grillplatte und die Pfännchen mit Schleifmittel, dies würde die Beschichtung beschädigen.
- Reinigen Sie den Stein nur mit heißem Wasser und eventuell mit einem weichen Schwamm.
- Gebrauchen Sie kein Reinigungsmittel oder kein Schleifmittel, die natürlichen Eigenschaften des Steins könnten dadurch verändert werden.
- Scheuern Sie den Stein nicht mit einem scharfen Gegenstand, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.
- Tauchen Sie niemals den Stein ins Wasser.
- Reinigen Sie die Fondue-Gabeln, den Fonduepfopf, den Stein, die Grillplatte und die Pfännchen nicht in der Geschirrspülmaschine.
- Wenn Sie Fisch auf dem Stein gegrillt haben, wird es empfohlen, den Stein leicht mit Essig oder Zitronensaft einzureiben.

Reinigung und Pflege des Sockels

- Reinigen Sie die Metallteile des Gerätes mit einem Küchentuch, einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Spülen Sie die Teile und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

Reinigung und Pflege des Heizelementes und des Schalterteils

- Tauchen Sie niemals das Heizelement und das Schalterteil ins Wasser.
- Reinigen Sie beides mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie alles sorgfältig ab.



PARTY-IDEEN UND REZEPTE

Zwangloses Party-Menü:

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

Buffet-Menü:

Auswahl von Fleisch für Fondue
 Gegrilltes mariniertes Huhn
 Raclette-Käse-Scheiben
 Königs-Garnelen
 Kebabs
 Salat
 Weißbrot

Teenager-Party:

Frankfurter Würstchen
 Hamburger
 Tomatendipp
 Zwiebelringe
 Brötchen

Brunch:

Speck
 Spiegeleier
 Pilze
 Würstchen
 Tomaten
 Französisches Weißbrot

Barbecue Extras:

Tomaten
 Pilze
 Zucchiniestreifen
 Peperoni
 Stangenspargel
 Corniconce

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 2012/19/EU

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.

ErP Deklaration – VO 1275/2008/EG

Wir, die Team Kalorik Group GmbH bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt zwar nicht über eine Funktion zur Minimierung des Verbrauchs, welche laut VO 1275/2008/EG das Produkt nach Beendigung der Hauptfunktion in den Aus- oder Bereitschaftszustand versetzen soll, aber dies ist aus Sicht des Gebrauchswertes nicht möglich, da dies die Hauptfunktion des Produktes so stark beeinträchtigen würde, dass eine Benutzung des Produktes nicht mehr möglich sein würde!

Aus diesem Grund weisen wir in unserer Bedienungsanleitung den Kunden stets darauf hin, das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Netz zu trennen.

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



(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. **Attention: the stone slab keeps the warmth for a long period.**
- ❑ 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.
- ❑ Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.
- ❑ Never move the appliance or the fondue pot when hot.
- ❑ 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.
- ❑ **CAUTION:** Please always use oven gloves when exchanging the stone for the fondue pot.
- ❑ 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.

(*) 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.

INTRODUCTION

With your new RACLETTE/GRILL/FONDUE you can prepare raclette cheese or grilled food on the stone or grill plate, or fondue for 6 people. It is ideal to enjoy a meal in a cosy circle and is eminently suitable if your family likes to eat at various times, or favours different dishes.

PREPARATION FOR USE

This RACLETTE/GRILL/FONDUE has been designed so that you and your guests can prepare their meal individually. That's why the appliance should be placed in the middle of the table and the foodstuffs should be served separately on plates or in bowls. Raclette parties are fun, but not without danger. It makes sense to put the RACLETTE/GRILL/FONDUE on a clean, even, steady surface, as this will give the best results.

OPERATION

- Before using your appliance for the first time, take away the packaging materials and clean the fondue forks, the fondue pot, the pans and the grilling surface thoroughly with a damp cloth.
- Hold the stone under running water (you can use a sponge to improve the cleaning). Never use abrasive or cleaning products. Rinse thoroughly and let dry.
- Before each use, oil the non-stick coated plate.
- Place the polished side of the stone to the top. Make sure the stone and the grill-plate are correctly placed on the base.
- Oil the polished surface of the stone with a kitchen paper or with a small brush coated with heat-resistant table oil (olive or groundnut oil). Let the oil penetrate the stone and then take away the superfluous oil.
- When it is first switched on, the heating element 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 appliance for about 10 minutes without any food (ventilate the room during this period). This phenomenon will no more occur in the future.
- Always preheat the grill-plate during more or less 10 minutes and the stone during more or less 25 minutes before using the appliance.

- 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.

IMPORTANT REMARKS

- The stone is a natural product. Small fissures can appear during use. It is a normal phenomenon not covered by the guarantee.
- If the stone has been kept in a damp environment, heat it up slowly (2 to 3 hours) in an oven at 100°C or let it two days at ambient temperature.
- Avoid shocks when you move the stone. Also avoid thermal shocks.
- Never place too large, too cold or frozen food on a hot stone.
- Never sprinkle a hot stone with cold water, it could crack.
- To avoid burns or fissures on the stone, never move a still hot stone.
- Only place food on the stone. Never place heavy objects on it.
- If you use soured meat, you have to know that the spices will penetrate the stone. This will decolourise it and then give a taste to the grilled meat.

STONE GRILL AND GRILL PLATE

- Put the raclette-grill in the middle of the table.
- Before grilling, sprinkle the stone with salt.
- Use only wooden or plastic utensils in order not to damage the coating.
- When heating (above all in the presence of oil), the stone can give off a smell and a light smoke. This phenomenon disappears after a couple of minutes. The stone can also lose its colour and become darker. This decolouration does not have any influence on the functioning of the appliance.
- Wait until the stone and the grill are hot before placing foodstuffs on them. Control the grilling of the foodstuffs and turn them over regularly with a wooden spatula. Do not pick the meat, it could lose its juice and its taste. Small pieces of meat and fish will be ready more quickly than large pieces and will be better grilled. So it is recommended to first cut the meat or fish into small pieces of 1 to 2 cm.
- The stone stocks naturally the heat. So you can disconnect the appliance 10 minutes before the end of the grilling.
- It is recommended to remove the rests of food from the stone during the grilling (with a wooden spatula). Once the food is dry, it becomes more difficult to remove it.
- 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. Your guests can then choose the quantity of meat they wish and grill it on the grill plate.
- You can grill toasts in the raclette pans, cook fruit through, fry eggs or potatoes and many other things.
- You may serve the grilled meat with different sauces, salad...
- After use, put the switch in off-position "0" and unplug the appliance.

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 or on the grill, in order to keep them warm.
- 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 your plate 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.
- After use, put the switch in off-position "0" and unplug the appliance.

OIL FONDUE

- Always remove the bowl lid before cooking.
- Fill the bowl for about a third with heat-resistant vegetable oil.
- You can let the bowl with the oil heat on the raclette grill for about 30 minutes, but we recommend preheating the oil in the bowl on a normal cooker to save time. At the same time, preheat the appliance for about 15 minutes and put the bowl in the foreseen opening. Caution: danger of burning! It is recommended to use oven gloves. Put the fork holder ring on the upper edge of the bowl.
- Cut the meat into small cubes or shape it into small minced meatballs, skewer them on the fondue forks and hold them in the hot oil until they have reached the desired degree of browning.
- Do not use the fondue forks as long as the appliance is still preheating, as the forks would heat up too much.
- Take the forks only by their handle in order to avoid burns.
- You can also marinate the meat before serving and cooking. You can also serve dipping sauces to accompany your ingredients. Alternatively there is the possibility of preparing a simple batter and rolling the pieces of meat, mushrooms or courgettes shortly in the batter before frying them.
- Fish fillets - e.g. of tuna or monkfish - are also delicious when prepared in the fondue.
- After use, put the switch in off-position "0" and unplug the appliance.

CARE & CLEANING

Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.

Cleaning of the stone grill

- Clean the appliance after each use in order to avoid that rests of food stick to it.
- Never use scouring pads.
- Never pour cold water on the hot stone, you could damage the appliance and cause splashes of boiling water.
- Clean the fondue forks, the fondue pot, the pans and the grill plate with soapy water.
- Never clean the fondue pot, the grill plate and the pans with abrasive products, this could damage the coating.
- Clean the stone only with hot water and possibly with a soft sponge.



- Never use cleaning products or abrasive products because those change the natural properties of the stone.
- Do not scratch the stone with a sharp object in order not to damage the surface.
- Never immerse the stone in water.
- The fondue forks, the fondue pot, the stone, the grill plate and the pans are not dishwasher-safe.
- If you have grilled fish on the stone, it is recommended to rub the stone lightly with vinegar or lemon juice.

Cleaning of the base

- Clean the metal parts of the appliance with a kitchen paper, a damp sponge and washing-up liquid.
- Rinse and dry them thoroughly.

Cleaning of the heating element and of the electrical part

- Never immerse the heating element and the electrical part in water.
- Clean them with a damp cloth and dry them thoroughly.

PARTY IDEAS AND RECIPES

Informal dinner party menu:

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

Buffet menu:

Selection of meats for the fondue
 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 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.

Minted courgettes:

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

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

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.

ErP Declaration – Regulation 1275/2008/EC

We, Team Kalorik Group SA/NV, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Admittedly, our product does not dispose of a function to minimize the power consumption, which should according to regulation 1275/2008/EC put the product in off or standby mode after finishing the main function, but this is practically impossible, as it would compromise the main function of the product so strongly, that using the product would no longer be possible!

For this reason we always tell the customer in our instruction manual to unplug the appliance immediately after use.

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

(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. **Attention: la pierre de cuisson conserve la chaleur pendant une longue période.**
- ❑ 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.
- ❑ Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil ou le caquelon à fondue quand ceux-ci sont encore chauds.
- ❑ 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 autours de l'appareil.



- ❑ **ATTENTION:** Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine quand vous remplacez la pierre par le caquelon à fondue.
- ❑ 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.

INTRODUCTION

Avec votre nouveau RACLETTE/GRILL/FONDUE vous pouvez griller du fromage à raclette et cuire d'autres aliments sur la pierre ou sur la plaque gril ou préparer une fondue pour 6 personnes.

Cet appareil est idéal pour jouir d'un repas dans une atmosphère conviviale et convient notamment quand votre famille aime bien manger à temps différents ou préfère des repas variés.

PRÉPARATION POUR L'USAGE

Ce RACLETTE/GRILL/FONDUE a été conçu pour que vous et vos invités puissiez préparer leur repas individuellement. C'est pourquoi l'appareil devrait être placé au milieu de la table et pourquoi les aliments devraient être servis séparément sur des assiettes ou dans des coupes. Les fêtes au raclette-gril sont amusantes, mais ne sont pas sans danger. Il faut mettre votre RACLETTE/GRILL/ FONDUE sur une surface propre, plate et stable.

UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez le matériel d'emballage et nettoyez soigneusement les piques et le pot à fondue, les poêlons ainsi que la surface à griller à l'aide d'un chiffon humide.

- Passez la pierre sous l'eau courante (vous pouvez utiliser une éponge pour améliorer le nettoyage). N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de produits de nettoyage. Rincez soigneusement et laissez sécher.
- Avant chaque utilisation, veuillez lubrifier la plaque antiadhésive avec de l'huile.
- Placez la pierre avec la face polie vers le haut. Assurez-vous que la pierre est posée correctement sur le support.
- Huilez la surface polie de la pierre avec un essuie-tout ou une petite brosse enduite d'une huile de table résistante à la chaleur (huile d'olive ou d'arachide). Laissez l'huile pénétrer dans la pierre puis enlevez l'huile superflue.
- Lors de la première utilisation, la résistance peut dégager une certaine odeur ainsi que de la fumée. Ceci est dû à la présence de graisse protégeant sa surface. C'est pourquoi nous vous recommandons d'allumer l'appareil durant au moins 10 minutes sans nourriture (aérez la pièce pendant cette opération). Ce phénomène ne se produira plus par la suite.
- Avant de pouvoir l'utiliser, l'appareil doit être préchauffé. Vous devez compter une dizaine de minutes pour la plaque gril et environ 25 minutes pour la pierre de cuisson.
- 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 sur votre appareil mais ne laissez pas un poêlon déjà utilisé sous la résistance car vous brûleriez les résidus de préparation rendant leur nettoyage difficile.

REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA PIERRE DE CUISSON

- La pierre est un produit naturel. De petites fissures peuvent apparaître lors de l'utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal non couvert par la garantie.
- Si la pierre a été rangée dans un endroit humide, faites-la chauffer très lentement (2 à 3 heures) dans un four à une température de 100°C ou laissez-la 2 jours à température ambiante.
- Evitez les chocs lorsque vous déplacez la pierre. Evitez également les chocs thermiques.
- Ne déposez jamais d'aliments de grosse taille trop froids ou surgelés sur une pierre chaude.
- N'aspergez jamais une pierre chaude d'eau froide, elle pourrait se fendre.
- Pour éviter de vous brûler ou de fissurer la pierre, ne déplacez jamais une pierre encore chaude.
- Placez uniquement des aliments sur la pierre. Ne placez jamais d'objets lourds.
- Si vous utilisez de la viande marinée, tenez compte du fait que les épices vont pénétrer dans la pierre, ce qui la décolorera et donnera un goût à la viande grillée par la suite.

PLAQUE GRIL ET PIERRE DE CUISSON

- Posez l'appareil au milieu de la table.
- Avant de commencer à cuire, saupoudrez la pierre de sel.
- Ne faites usage que d'ustensiles en bois ou en plastique pour ne pas détériorer le revêtement.
- Les surfaces de cuisson peuvent dégager une odeur et une fumée légères en chauffant (surtout en présence d'huile). Ce phénomène disparaît après quelques minutes. La pierre peut également se décolorer légèrement et devenir plus foncée. Cette décoloration n'influence pas le fonctionnement de l'appareil.



- Attendez que la pierre et le gril soient chauds avant de poser les aliments. Surveillez leur cuisson et retournez-les régulièrement à l'aide d'une spatule en bois. Ne piquez pas dans la viande, elle perdrait son jus et son goût. Les petits morceaux de viande et de poisson sont prêts plus rapidement et se cuisent mieux que les gros morceaux. Par conséquent, il est conseillé de les découper en petits dés de 1 à 2 cm au préalable.
- La pierre emmagasine naturellement la chaleur. Vous pouvez donc débrancher l'appareil 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Il est conseillé d'enlever les restes d'aliments de la pierre pendant la cuisson car une fois froide, ils seront plus difficiles à retirer.
- 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. Chaque invité peut alors prendre la quantité de viande qu'il désire et la griller lui-même.
- Vous pouvez griller des toasts, faire cuire des fruits, griller des œufs sur le plat, préparer des pommes de terre rissolées, etc.
- Vous pouvez accompagner vos grillades de différentes sauces ou salades.
- Après utilisation, mettez l'interrupteur sur la position d'arrêt "0" et débranchez l'appareil.

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.
- Préparez des pommes de terre en chemise que vous poserez dans un bol couvert ou sur le gril afin de les garder chauds.
- Posez le gril-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 napper 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.
- Après utilisation, mettez l'interrupteur sur la position d'arrêt "0" et débranchez l'appareil.

FONDUE A L'HUILE

- Retirez toujours le couvercle lors de la cuisson.
- Remplissez le caquelon pour environ un tiers avec de l'huile végétale résistante à la chaleur.
- Vous pouvez chauffer le caquelon avec l'huile sur le raclette-gril pendant environ 30 minutes, mais pour gagner du temps nous recommandons de préchauffer l'huile sur une cuisinière normale puis de la verser dans le caquelon. En même temps, préchauffez l'appareil pendant ca. 15 minutes et mettez le caquelon dans l'ouverture prévue. Attention: risque de brûlures! Utilisez toujours des gants de cuisine. Mettez l'anneau à fondue sur le bord supérieur du caquelon.
- Coupez la viande en petits cubes ou formez des petites boulettes de viande hachée, mettez les morceaux sur les piques à fondue et trempez-les dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'ils aient atteint la cuisson désirée.
- N'utilisez pas les piques à fondue tant que l'appareil est en train de préchauffer, car les piques deviendraient trop chaudes.
- Prenez les piques uniquement par la poignée afin d'éviter des brûlures.
- Vous pouvez aussi mariner la viande avant de la servir et la cuire. En plus, servez des sauces. De façon alternative, il y a la possibilité de préparer une pâte à frire simple et



d'enrober brièvement les morceaux de viande, les champignons ou les courgettes de cette pâte avant de les frire.

- Les filets de poisson, par ex. de thon ou de lotte, préparés dans la fondue sont délicieux.
- Après utilisation, mettez l'interrupteur sur la position d'arrêt "0" et débranchez l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veuillez retirer la fiche de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer.

Entretien des plaques gril et de la pierre de cuisson

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation pour éviter que des restes d'aliments n'attachent.
- Ne faites jamais usage de tampons abrasifs.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la pierre chaude, vous pourriez endommager l'appareil et provoquer des éclaboussures d'eau bouillante.
- Nettoyez les piques, le pot à fondue, les poêlons et la plaque gril à l'eau savonneuse.
- Ne nettoyez jamais le pot à fondue, la plaque gril et les poêlons à l'aide de produits abrasifs car cela abîmerait le revêtement.
- Nettoyez la pierre en utilisant uniquement de l'eau chaude et une éponge douce.
- N'utilisez pas de produit de nettoyage ni de produit abrasif car ceux-ci altèrent les propriétés naturelles de la pierre.
- Ne grattez pas la pierre avec un objet tranchant pour ne pas endommager sa surface.
- Ne plongez pas la pierre dans l'eau.
- Ne lavez pas les piques, le pot à fondue, la plaque gril, la pierre et les poêlons dans le lave-vaisselle.
- Si vous avez cuit du poisson sur la pierre, nous vous conseillons de frotter légèrement la pierre avec du vinaigre ou du jus de citron.

Entretien du support

- Nettoyez les parties métalliques de l'appareil avec un essuie-tout, une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Rincez-les et séchez-les soigneusement.

Entretien de l'élément chauffant et de la partie électrique

- Ne plongez jamais l'élément chauffant ni la partie électrique dans l'eau.
- Nettoyez-les avec un chiffon humide et séchez-les soigneusement.

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:

Sélection de viandes pour fondue
 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

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. Répandre sur des demi-tomates. 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 2012/19/UE

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.



Déclaration ErP – Directive 1275/2008/CE

Nous, Team Kalorik Group SA/NV, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Certes, notre produit n'est pas équipé d'une fonction pour minimiser la consommation de puissance, ce qui devrait selon la directive 1275/2008/CE mettre le produit en mode éteint ou mode veille après avoir fini sa fonction principale, mais ceci est pratiquement impossible, car cela nuirait à la fonction principale du produit si fortement que l'utilisation du produit ne serait plus possible!

C'est pourquoi dans notre mode d'emploi nous disons toujours au client de débrancher la fiche de la prise de courant dès qu'il a fini d'utiliser le produit.

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 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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 bekwaame 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 op een droge plaats.

- ❑ 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.
- ❑ Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen. **Opgepast: de steenplaat bewaart de hitte voor een lange tijd.**
- ❑ 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).
- ❑ Indien er bij uw partyset pannetjes meegeleverd werden, zorg er dan voor dat er geen krassen komen in de antiaanbaklaag, want dat zou die laag beschadigen en bovendien zouden stukjes van die laag in het voedsel kunnen terechtkomen. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- ❑ Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus uiterst voorzichtig.
- ❑ Verplaats het toestel of de fonduepot niet wanneer ze nog heet zijn.
- ❑ Schakel het toestel uit als het niet in gebruik is en trek de stekker uit het stopcontact.
- ❑ Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie.

- ❑ Het is noodzakelijk om het toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.
- ❑ Plaats het apparaat nooit tegen een muur. Zorg tijdens het gebruik voor voldoende ventilatie.
- ❑ **OPGELET:** Gelieve altijd ovenwanten te gebruiken wanneer u de steen vervangt door de fonduepot.
- ❑ 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.

INLEIDING

Met uw nieuw RACLETTE/GRILL/FONDUE-toestel kunt u:

Raclette-kaas en andere voedingsmiddelen grillen op de steen of op de grillplaat of fondue bereiden voor 6 personen.

Het is ideaal voor maaltijden in intieme kring en is bijzonder geschikt wanneer uw familie graag op verschillende tijdstippen eet of andere gerechten verkiest.

VOORBEREIDING VOOR HET GEBRUIK

Dit RACLETTE/GRILL/FONDUE-toestel werd ontworpen zodat u en uw gasten hun maaltijd individueel kunnen bereiden. Om deze reden zou het toestel in het midden van de tafel gezet moeten worden en zouden de voedingsmiddelen op borden of in schotels apart geserveerd moeten worden.

Raclette-feestjes zijn leuk, maar niet zonder gevaar. Het is zinvol om het RACLETTE/GRILL/FONDUE-toestel op een proper, effen en stabiel oppervlak te zetten, want zo verkrijgt u het beste resultaat.

GEBRUIK

- Voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt, verwijder de verpakking en maak de onderdelen (fonduevorkjes, fonduepot, pannetjes en grilloppervlak) met een vochtige doek schoon.
- Houd de steen onder stromend water (om de reiniging te verbeteren kunt u een spons gebruiken). Gebruik geen schuurmiddelen of afwasmiddelen. Spoel zorgvuldig af en laat hem drogen.
- Vóór elk gebruik moet u de grillplaten invetten.
- Leg de steen met de gladde kant naar boven. Zorg ervoor dat de steen en de grillplaat goed op de basis gelegd zijn.
- Bestrijk de gladde kant van de steen met warmtebestendige tafelolie (olijf- of arachideolie) met behulp van keukenrol of van een kleine borstel.
- Laat de olie in de steen dringen en neem de overbodige olie af.
- Als u het toestel voor de eerste keer gebruikt, 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 ongeveer 10 minuten te laten werken zonder voedsel te bereiden (ventileer de kamer tijdens deze periode). Dit verschijnsel zal nadien niet meer optreden.
- De grillplaat moet altijd gedurende 10 minuten voorverwarmd worden, de steen gedurende 25 minuten.
- Leg een gemakkelijk te wassen doek op het tafellaken om eventuele vetspatten 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, erop plaatsen om ze voor te verwarmen maar laat nooit reeds gebruikte pannetjes in het toestel, want de voedselrestjes zouden kunnen aanbranden.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN BETREFFENDE DE STEEN

- De steen is een natuurproduct. Kleine scheuren kunnen gedurende het gebruik verschijnen. Het is een normaal verschijnsel, dat van de garantie uitgesloten is.
- Als de steen op een vochtige plaats opgeborgen was, verhit hem dan heel langzaam (2 tot 3 uren) in een oven op 100°C of laat hem 2 dagen op omgevingstemperatuur.
- Vermijd schokken wanneer u het toestel verplaatst. Vermijd ook grote temperatuurschommelingen.
- Leg geen te grote of te koude en bevroren voedingsmiddelen op de warme steen.
- Besproei nooit een warme steen met koud water, want hij zou splijten.
- Om brandwonden en scheuren in de steen te vermijden, gelieve nooit de steen te verplaatsen als hij warm is.
- Leg alleen voedingsmiddelen op de steen. Leg nooit zware voorwerpen op de steen.
- Als u gemarineerd vlees gebruikt, moet u weten dat de specerijen in de steen doordringen. Dit zal de steen ontkleuren en dan een smaak aan het gegrilde vlees geven.

GRILLPLAAT EN STEENGRILL

- Plaats het toestel in het midden van de tafel.
- Bestrooi de steen met zout vóór het grillen.
- Gebruik alleen maar houten of plastic keukengerei om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.

- Bij het verhitten kan de steen een lichte geur en rook afgeven (vooral wanneer olie gebruikt wordt). Dit verschijnsel verdwijnt na enkele minuten. De steen kan ook licht verkleuren en kan ook een donker blijvende verkleuring krijgen. Deze kleuring heeft geen invloed op de goede werking van het toestel.
- Wacht tot de steen warm wordt vooraleer u er voedingsmiddelen op legt. Houd het grillen in het oog en draai het vlees regelmatig om met een houten spatel. Doorprik het vlees niet, want het zou zijn sap en zijn smaak kunnen verliezen. Kleine vlees- en visstukken zijn vlugger klaar en beter gegrild dan grote stukken. Daarom is het aangeraden ze op voorhand in kleine blokjes van 1 tot 2 cm te snijden.
- De steen slaat de warmte op natuurlijke wijze op. 10 minuten voor het einde van de maaltijd kunt u het apparaat al uitzetten, want de steen zal nog een tijdje warmte afgeven.
- Het is aangeraden de voedselresten van de steen af te nemen gedurende het grillen (met een houten spatel), want het is moeilijker hen te verwijderen wanneer ze droog zijn.
- Snijd het vlees in kleine stukjes om hun braadtijd te verminderen. Leg de stukjes vlees op een schotel of op een houten plankje. De genodigden kunnen dan zelf het vlees nemen en grillen.
- De pannetjes kunnen gebruikt worden om toastjes te grillen, fruit, eieren of aardappelen te bakken en vele andere voedingswaren.
- Het klaargemaakte vlees kan met verschillende sauzen, salade of stokbrood geserveerd worden.
- Zet de schakelaar na gebruik in de uit-stand "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

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 leg ze in een toegedekte kom of op de grill om ze warm te houden.
- Zet 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 mooi 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.
- Zet de schakelaar na gebruik in de uit-stand "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

OLIEFONDUE

- Verwijder altijd het deksel van de fonduepot voor u begint.
- Vul de pot voor ongeveer een derde met hittebestendige, plantaardige olie.
- U kunt de pot met de olie gedurende ongeveer 30 minuten op de raclette-grill laten opwarmen, maar wij raden aan om de olie in de pot voor te verwarmen op een normaal fornuis om tijd te besparen. Warm tegelijkertijd het toestel gedurende ca. 15 minuten voor en zet de pot dan in de voorziene opening. Opgelet: risico op brandwonden! Gebruik best ovenwanten. Zet de vorkhouderring op de bovenste rand van de pot.
- Snijd het vlees in kleine blokjes of maak er kleine gehaktballetjes van, spiets deze op de fonduevorkjes en steek ze in de hete olie tot ze de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt.
- Gebruik de fonduevorkjes niet zolang het toestel nog aan het voorverwarmen is, want de vorkjes zouden te heet worden.



- Neem de vorkjes enkel bij hun handgreep vast om brandwonden te voorkomen.
- U kunt het vlees ook marinieren vooraleer u het serveert en bakt. Verder kunt u er ook dipsauzen bij serveren. Als alternatief bestaat ook de mogelijkheid om een eenvoudig paneermeel te bereiden en de stukjes vlees, champignons of courgettes er kort in te rollen voor het frituren.
- Ook visfilets, bv. van tonijn of zeeduivel, zijn zeer lekker wanneer ze bereid zijn in de fondue.
- Zet de schakelaar na gebruik in de uit-stand "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat de onderdelen afkoelen vooraleer u het toestel schoonmaakt.

Reiniging van de steengrill

- Maak het toestel na elk gebruik schoon om te vermijden dat voedselresten aanbakken.
- Gebruik nooit een schuurspons.
- Giet nooit koud water op een nog warme steen, u kunt het toestel beschadigen en spatten van heet water veroorzaken.
- Maak de fonduevorkjes, de fonduepot, de pannetjes en de grillplaat schoon in een sopje.
- Maak de fonduepot, de grillplaat en de pannetjes nooit met schuurmiddelen schoon om de bekleding niet te beschadigen.
- Maak de steen alleen met warm water schoon en eventueel met een zachte spons.
- Gebruik geen (af)wasmiddelen en geen schuurmiddelen om de steen schoon te maken, want deze zouden de natuurlijke eigenschappen van de steen aantasten.
- Krab de steen niet met een scherp voorwerp om het oppervlak niet te beschadigen.
- De steen nooit in water onderdompelen.
- De fonduevorkjes, de fonduepot, de steen, de grillplaat en de pannetjes zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Als u vis op de steen gegrild hebt, is het aangeraden de steen met azijn of citroensap licht in te wrijven.

Reiniging van de basis

- Maak de metalen onderdelen van het toestel met keukenrol schoon of met een vochtige spons en (af)wasmiddel.
- Spoel af en droog zorgvuldig.

Reiniging van het verwarmingselement en van het elektrische gedeelte

- Het verwarmingselement en het elektrische gedeelte niet in water onderdompelen.
- Maak deze onderdelen met een vochtige doek schoon en droog hen zorgvuldig af.

ENKELE RECEPTIDEËN

Feestmenu:

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

Menu buffet:

Selectie van fonduevlees
 Gemarineerde, gegrilde kip
 Sneden van raclettekaas
 Grote gamalen
 Kebabs



Sla
 Stokbrood

Feestmenu voor tieners:

Frankfurter worsten
 Hamburgers
 Tomatensaus
 Uitjes
 Kleine broodjes

Brunch:

Spek
 Spiegelei op de bakplaat of roerei 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 sneetjes courgette onder in olijfolie, versier deze met gehakte muntblaadjes en laat een 15-tal minuutjes koken in de raclettepannetjes.

MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

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.



ErP-verordening – EU-richtlijn 1275/2008

Wij, Team Kalorik Group SA/NV, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van richtlijn 1275/2008/EU. Ons product beschikt dan wel niet over een functie om het stroomverbruik tot een minimum te beperken, die volgens richtlijn 1275/2008/EU het product na het beëindigen van de hoofdfunctie in de uit-stand of stand-bystand (slaapstand) zou moeten zetten, maar dit is praktisch onmogelijk, want dit zou de hoofdfunctie van het product dermate schaden dat het gebruik van het product niet meer mogelijk zou zijn!

Daarom zeggen we in onze handleiding altijd aan de klant om de stekker onmiddellijk na het gebruik uit het stopcontact te trekken.

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

(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 tuerza.
- ☐ Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- ☐ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o guardarlo. **Cuidado: la piedra de cocción mantiene el calor durante un largo periodo.**
- ☐ Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- ☐ Las superficies accesibles pueden volverse muy calientes durante el funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato, utilice las asas.
- ☐ 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.
- ☐ Procure no rallar el revestimiento especial de la placa de cocción, ya podría perder sus características antiadherentes. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.
- ☐ Los preparados con aceite o grasa pueden inflamarse fácilmente si se los sobrecalienta, sea extremadamente prudente.
- ☐ No mueva nunca la cacerola para fondue cuando esté caliente.
- ☐ Siempre desenchufe el aparato cuando 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.
- ❑ No coloque nunca el aparato cerca de una pared. Durante el uso debe disponer de una ventilación suficiente.
- ❑ **CUIDADO:** Utilice siempre manoplas para sustituir la piedra por el cuenco de la fondue.
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterio 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.

INTRODUCCION

Su nueva RACLETTE/GRILL/FONDUE le da la oportunidad de preparar raclettes, grills y fondue de aceite para 6 personas.

Es ideal para disfrutar de una comida en un acogedor círculo y muy útil cuando su familia quiera comer a diferentes horas, o diferentes platos favoritos.

PREPARANDO LA UTILIZACION DE LA RACLETTE/GRILL/FONDUE

La RACLETTE/GRILL/FONDUE está diseñada para que los invitados seleccionen y cocinen su propia comida. Usted debería, por consiguiente, poner el aparato en el centro de la mesa y servir la comida sin cocinar en platos separados.

Las fiestas de raclettes pueden ser divertidas, pero pueden llegar a ser desastrosas! Es aconsejable poner el aparato en un trapo sobre una superficie limpia, en lugar de un mantel de mesa.

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de utilizar por primera vez el aparato, quite el material de embalaje y limpie con cuidado los tenedores de la fondue, la olla de la fondue, la placa grill y las sartenes con un paño húmedo.
- Pase la piedra debajo el agua corriente (puede utilizar una esponja para mejorar la limpieza). No utilice nunca productos abrasivos o productos de limpieza. Enjuague con cuidado y deje secar.
- Antes de cada utilización, unte con aceite de cocina la placa antiadherente.
- Coloque la piedra con el lado pulido hacia para arriba. Compruebe que la piedra y la placa están colocadas correctamente sobre su soporte.
- Unte con aceite de cocina resistente al calor (ej: aceite de oliva o de cacahuete) la superficie de la piedra utilizando una bayeta o un cepillo. Deje que el aceite penetre dentro de la piedra y quite el aceite excedente.

- La primera vez que se utiliza, la resistencia puede producir olor o humo. Es debido a la presencia de grasa que protege su superficie. Le recomendamos que tenga encendido el aparato durante 10 minutos sin comida y que ventile la habitación durante ese tiempo). Este fenómeno no volverá a producirse.
- Antes del uso, el aparato tiene que ser precalentado. Debe calcular unos 10 minutos para las placas grill y unos 25 minutos para la piedra de cocción.
- Para evitar las manchas de grasa en su mantel, le recomendamos utilizar un trapo de limpieza fácil debajo del aparato.
- 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 pre-calentamiento del aparato, puede colocar las sartenes en posición siempre y cuando las sartenes estén limpias. Nunca deje los sartenes vacíos con los residuos en el aparato cuando está en funcionamiento, ya que los residuos se quemarían haciendo difícil la limpieza de las sartenes.

AVISOS IMPORTANTES REFERENTES A LA PIEDRA

- La piedra es un producto natural. Pequeñas fisuras pueden aparecer al utilizarlo. Es un fenómeno normal que no esta cubierto por la garantía.
- Si la piedra fue recogida en un lugar húmedo, caliéntela lentamente durante 2 a 3 horas en un horno a una temperatura de 100°C o déjela 2 días a temperatura ambiente.
- Evite los golpes cuando mueva la piedra y los cambios térmicos bruscos.
- Nunca ponga alimentos de gran tamaño muy fríos o congelados en cima de la piedra caliente.
- Nunca eche agua fría sobre la piedra caliente, se podría rajar.
- Para evitar quemarse o causar daños a la piedra, nunca mueva la piedra cuando todavía este caliente.
- Coloque únicamente alimentos encima de la piedra. Nunca coloque objetos pesados.
- En caso de que utilice carnes adobadas, tenga en cuenta que las especias pueden penetrar en la piedra, descolorarla y alterar el sabor de los alimentos que cueza mas tarde.

GRILL

- Ponga el grill-raclette en el centro de la mesa.
- Antes de empezar a cocer, polvear la piedra con sal.
- Utilice una espátula en madera o en plástico. Nunca utilice un cuchillo en metal puesto que este estropearía el recubrimiento antiadherente.
- La primera vez que se enchufa, hace humo. Esto es normal, puesto que en su fabricación se pueden haber adherido grasas que se estén quemando. Así mismo la piedra puede perder su color y oscurecer. Esta perdida de color no tiene ninguna influencia sobre el buen funcionamiento del aparato.
- Espere que la piedra esté caliente antes de colocar los alimentos. Vigile la cocción y volte los alimentos con regularidad ayudándose con la espátula de madera. No pinche la carne, perderá su jugo y su sabor. Los pequeños pedazos de carne y de pescado se cuecen más rápidamente, por lo tanto le aconsejamos cortar los alimentos en pedazos de 1 a 2 cm.
- La piedra se carga de calor naturalmente, por lo que puede desenchufar el aparato 10 minutos antes del fin de la cocción.



- Le aconsejamos quitar los restos de alimentos sobre la piedra durante la cocción, antes de que se enfríe ya que después será más difícil de quitar.
- Corte la carne en trozos pequeños y así- reducirá el tiempo de cocción. Sirva la carne troceada a sus invitados en una tabla de madera o en un plato y así- ellos podrán elegir la cantidad de carne que desean asar.
- Puede tostar pan, cocinar fruta, freír huevos en las sartenes pequeñas de la raclette.
- Puede servir la carne con salsas variadas, ensalada o pan francés.
- Después del uso ponga el interruptor de conexión/desconexión otra vez en posición "0" y desconecte el enchufe.

RACLETTE

- La raclette es un plato suizo típico. Le recomendamos utilizar el queso especial para raclette. Corte el queso (150-250 gramos por persona) en lonchas de 2 mm de grosor.
- Prepare las patatas con piel y colóquelas en un tazón tapado 6 en el grill para mantenerlas calientes.
- 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 adquiera 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, cebolletas, escabeche... y vino seco.
- Después del uso ponga el interruptor de conexión/desconexión otra vez en posición "0" y desconecte el enchufe.

FONDUE DE ACEITE

- Quite la tapa, nunca la deje aún estando cocinando.
- Rellene el cuenco de la fondue 1/3 con aceite vegetal.
- Usted puede dejar que el recipiente con el calor del aceite en la parrilla raclette durante unos 30 minutos, pero se recomienda precalentar el aceite en el recipiente sobre una olla normal, para ahorrar tiempo. Al mismo tiempo, precalentar el aparato durante aproximadamente 15 minutos y poner el recipiente en la abertura prevista. Precaución: peligro de quemaduras! Se recomienda el uso de guantes para el horno. Coloque el anillo de soporte de tenedor en el borde superior de la taza.
- Corte una selección de carne en pequeños cubos o darle la forma de pequeñas albóndigas picadas. Sitúe un dado de carne dentro del tenedor de la fondue y sumerja lo en aceite hirviendo hasta que se dore.
- No utilice los tenedores de fondue, siempre y cuando el aparato todavía está precalentando, ya que las horquillas se calentará demasiado.
- Tome los tenedores solamente por su empuñadura con el fin de evitar quemaduras.
- Puede adobar la carne antes de servirla y proveer de salsas para servirla con la carne. Alternativamente, haga un simple baido y cubra lo de verduras, como champiñones, antes de cocinar durante 45 segundos.
- También peces descamados como atún y rape son también deliciosos en la fondue.
- Después del uso ponga el interruptor de conexión/desconexión otra vez en posición "0" y desconecte el enchufe.

LIMPIEZA

Desenchufar el aparato y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.



Limpieza de las placas grill y de la piedra

- Limpie el aparato después de cada utilización para evitar que queden pegados restos de alimentos.
- Nunca utilice productos abrasivos.
- Nunca eche agua fría sobre la piedra caliente, puede dañar la piedra, el aparato y provocar salpicaduras de agua hirviendo.
- Limpie los tenedores de la fondue, la olla de la fondue, las sartenes y la placa grill con agua jabonosa.
- Nunca limpie ni la olla de la fondue, ni la placa grill ni las sartenes con productos abrasivos ya que estos dañan el revestimiento.
- Limpie la piedra utilizando solamente agua caliente y una esponja suave.
- No utilice productos de limpieza o abrasivos ya que estos alteran las propiedades naturales de la piedra.
- No rasque la piedra con un objeto cortante para evitar dañar su superficie.
- No introduzca la piedra en el agua.
- No introduzca los tenedores de la fondue, la olla de la fondue, las sartenes, la placa grill o la piedra en el lavavajillas.
- Si se ha cocido pescado sobre la piedra le aconsejamos frotar esta ligeramente con vinagre o zumo de limón.

Limpieza de la base

- Limpie las partes metálicas con un paño blando o papel.
- Enjuague y seque con precaución.

Limpieza de la resistencia y de las partes eléctricas

- No introduzca las resistencias y las partes eléctricas en agua.
- Limpie las resistencias con un paño seco.

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:

Selección de carnes para la fondue
 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
 Maíz pequeño
 Puntas de espárragos

Ideas para recetas:

Tomates provenzales:

Haga una pasta de ajo picado, sal, perejil cortado y aceite de oliva. Restriegue la pasta sobre los tomates. Colóquelos en luna de las placas 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 una de las placas de la raclette durante 15 minutos.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE

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.

Declaración ErP – Regulación 1275/2008/CE

Nosotros, Team Kalorik Group SA/NV, la presente confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos del Reglamento 1275/2008/CE. Es cierto que nuestro producto no dispone de una función para minimizar el consumo de energía, lo que debería de acuerdo con la regulación 1275/2008/CE puso el producto en off o en el modo de espera después de terminar la función principal, pero esto es prácticamente imposible, ya que comprometería la función principal del producto tan fuertemente, que el uso del producto ya no sería posible!

Por esta razón siempre le decimos al cliente, en nuestro manual de instrucciones, de desenchufar el aparato inmediatamente después de haber terminado su utilización.

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 devem ser feitas 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 á 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.
- ☐ Mantenha o aparelho sob vigilância quando em funcionamento. Nunca deixe o aparelho ao alcance das crianças ou de pessoas que necessitam de ser vigiadas.
- ☐ 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.
- ☐ Antes de limpar ou guardar o aparelho, deixe-o arrefecer. **Atenção que a pedra grelhador conserva o calor durante um grande período de tempo.**
- ☐ 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. Utilize sempre as pegas de plástico.
- ☐ Mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis como cortinados ou tecidos que se possam incendiar.
- ☐ 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.



- ❑ Seja muito prudente quando utiliza óleo de cozinha ou gorduras pois com o sobreaquecimento estas podem se incendiarem.
- ❑ Não deslocar o aparelho ou a panela de fondue quente.
- ❑ Logo que não utilize o aparelho, 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 ponha o aparelho perto duma parede. Na utilização mantenha sempre uma boa ventilação à volta do aparelho.
- ❑ **ATENÇÃO:** Use sempre pegas por substituir a pedra por a tigela da fondue.
- ❑ 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.

INTRODUÇÃO

Com a vossa nova RACLETTE/GRILL/FONDUE, você já tem a oportunidade de preparar raclettes, grelhadas e fundues de óleo para 6 pessoas. E o complemento perfeito para o vosso barbecue e muito útil quando a vossa família quer comer a toda hora do dia, ou favorece pratos diferentes.

PREPARAR A USO DE O SEU RACLETTE/GRILL/FONDUE

O RACLETTE/GRILL/FONDUE está concebido de modo as pessoas pederem escolher e seleccionar o seus próprios pratos. Aconselhamos a colocarem o aparelho no centro da mesa para que todos possam preparar a sua refeição.

As "festas Raclette" são engraçadas mas tenha cuidado para não sujar tudo. Por isso coloque o aparelho sobre uma toalha de mesa de uso diário em um, até mesmo, a superfície estável limpo, pois isso lhe dará os melhores resultados.

UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez retire as protecções em cartão e limpe com a ajuda de um pano húmido e com cuidado as partes que irão estar em contacto com a comida.
- Limpe a pedra com água (pode utilizar uma esponja para facilitar a limpeza). Nunca utilize produtos agressivos nem produtos de limpeza. Passe uma última vez por água os acessórios e deixe-os secar muito bem.



- Coloque a pedra com a face polida para o lado de cima. Assegure-se que a pedra e a placa estão colocadas correctamente no suporte.
- Unte a pedra de óleo com a ajuda de um pano macio ou com uma pequena escova untada com um pouco de óleo de cozinha resistente ao calor (azeite). Deixe o óleo infiltrar-se na pedra e retire o que estiver em excesso.
- Nas primeiras utilizações, a resistência pode libertar algum cheiro ou fumo. Tal pode acontecer devido à gordura que vem a proteger as superfícies. Sendo assim recomendamos que ligue o aparelho pelo menos 10 minutos sem comida (numa área bem arejada). Depois de algumas utilizações tal não voltará a acontecer.
- Antes de poder ser utilizado o aparelho deve ser pre-aquecido. Deve contar mais ou menos 25 minutos para a pedra grelhador.
- Para evitar a gordura na toalha convém colocar um pano de fácil limpeza por baixo da raclette.
- 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-á assinalando que o aparelho está em funcionamento.

Aconselhamos a que após o aparelho estar aquecido e as sertãs prontas, que as coloque no aparelho. NUNCA deixe as sertãs já utilizadas no aparelho pois os resíduos queimar-se-ão tornando muito difícil a limpeza das sertãs.

NOTAS IMPORTANTES

- A pedra é um produto natural. Pequenas fendas podem aparecer com a utilização. É um fenómeno normal que não é coberto pela garantia.
- Se as pedras foram arrumadas num lugar húmido, aquece-as muito lentamente (2 a 3 horas) num forno a temperatura de 100°C ou deixe-as 2 dias a temperatura ambiente.
- Evite os choques quando mover as pedras. Evite também os choques térmicos.
- Nunca disponha os alimentos de grande tamanho muito frios ou congelados em cima de uma pedra quente.
- Nunca deitar água fria sobre uma pedra quente porque esta pode derreter.
- Para evitar se queimar ou danificar a pedra, nunca a mude de lugar enquanto estiver quente.
- Coloque unicamente alimentos em cima da pedra. Nunca coloque objectos pesados.
- Se utilizar carne com molhos, tenha em conta que as especiarias vão penetrar na pedra e que a altera deixando gostos nos próximos grelhados.

QUANDO GRELHAMOS

- Ponha o grelhado-raclette ao meio da mesa.
- Antes de começar a grelhar polvilhe a pedra com sal.
- Utilize somente utensílios de madeira ou de plástico para não danificar a pedra.
- As superfícies para cozinhar podem deixar um pequeno cheiro ou fumo quando estão a aquecer (principalmente quando existe óleo). Isso desaparece após alguns minutos. As pedras podem também começar a perder a cor e ficarem um pouco mais escuras. Esta perda de cor não influencia o funcionamento do aparelho.
- Espere que as pedras estejam quentes antes de colocar alimentos. Vá vigiando a preparação dos alimentos e vire-os regularmente com ajuda de uma espátula de madeira. Não pique a carne pois ficará mais seca e perderá o gosto. Os pequenos pedaços de carne e de peixe grelham-se melhor e mais rapidamente que os grandes. Deste modo, é aconselhável cortá-los em pedaços com 1 a 2 cm.



- As pedras largam calor naturalmente. Pode então desligar o aparelho 10 minutos antes do fim da refeição.
- É aconselhável retirar os restos dos alimentos antes da pedra arrefecer visto que se torna mais difícil retirá-los depois da pedra estar fria.
- Corte a carne em pedaços para facilitar o grelhado e para que as pessoas se sirvam mais à vontade. Além da carne pode fazer tostas, cozer ou assar frutas, ovos no prato apropriado para ir ao calor, batatas assadas, etc.
- Quando tiver acabado a utilização do aparelho, deve colocar o interruptor na posição "0" e retirar a ficha da tomada.

RACLETTE

- A raclette é um prato tipicamente suíço pelo que aconselhamos o uso de queijo original - Raclette. Por Pessoa ponha uma fatia de queijo entre 180/250 gr. A espessura deve ser sensivelmente de 2 mm e as fatias devem ser colocadas nos recipientes da raclette que se derrete em 3/4 minutos.
- Assim que o queijo adquira a cor castanho/dourado pode servir em pratos quentes ou colocando-os sobre as batatas. Se gostar salpique com pimenta negra acabada de moer.
- Ponha as batatas com casca numa taça tapada ou na grelha para as manter quentes.
- Junte ao prato presunto e carne de vaca seca, cebolinhos e pequenos pepinos.
- Sirva um vinho seco.
- Quando tiver acabado a utilização do aparelho, deve colocar o interruptor na posição "0" e retirar a ficha da tomada.

FONDUE DE ÓLEO

- Retire sempre a tampa da taça antes de começar a cozinhar.
- Encha a caçarola para fondue com aproximadamente um terço de óleo vegetal.
- Pode aquecer o óleo diretamente na caçarola, da raclette, tarda uns 30 minutos aproximadamente, mas recomendamos que aqueça previamente o óleo numa caçarola normal, porque ganha tempo. Ao mesmo tempo, deve preaquecer o aparelho durante 15 minutos e depois colocar a caçarola na abertura da raclette prevista. Atenção: cuidado porque pode queimar-se! Recomendamos que utilize luvas para o forno, ou pegas. Coloque o anel de suporte dos garfos no borde superior da caçarola.
- Corte a carne em pequenos pedaços ou molde-a em pequenas almondegas. Espete um pedaço de carne no garfo da fondue e coloque-o dentro do óleo até fritar a carne.
- Enquanto estiver a aquecer o óleo, não coloque os garfos dentro da fondue, porque estes aqueceriam demasiado.
- Segure nos garfos apenas pelo seu punho, a fim de evitar queimar-se.
- Poderá marinar a carne antes de a servir e preparar os molhos de acompanhamento. Poderá, também, preparar uma massa para fritar e enrolá com legumes como: courgettes, cogumelos.
- Peixes de pele rija como o atum e a lota, também, podem ser cozinhados na fondue.
- Quando tiver acabado a utilização do aparelho, deve colocar o interruptor na posição "0" e retirar a ficha da tomada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o aparelho e deixe arrefecer todas as peças pelo menos uma hora antes da limpeza do aparelho.



Manutenção dos grelhadores e da pedra para os grelhados

- Limpe o aparelho após cada utilização para evitar que restos de comida se colem.
- Nunca utilize esponjas agressivas.
- Nunca coloque água fria em cima da pedra quente, poderia danificar o aparelho e provocar salpicos de água a ferver.
- Limpe os garfos da fondue, a caçarola, os outros recipientes e a grelha com água ensaboada.
- Nunca limpe os recipientes onde é colocado o queijo com produtos agressivos pois pode danificar o revestimento.
- Limpe as pedras em utilização unicamente com água quente e esponja suave.
- Não utilize produtos de limpeza nem produtos agressivos visto que alteram as propriedades naturais da pedra.
- Não risque a pedra com algum objectos cortante porque este pode danificar a superfície da mesma.
- Não mergulhe as pedras em água.
- Não lave a pedra nem os recipientes onde é preparado o queijo na máquina de lavar louça.
- Se grelhou peixe em cima da pedra, aconselhamos a esfregar com um pano macio cuidadosamente as pedras com vinagre ou sumo de limão.

Manutenção do suporte

- Limpe as partes metálicas do aparelho com um pano, uma esponja húmida e líquido para a loiça.
- Passe-os por água depois de limpos e seque-os com muito cuidado.

ALGUMAS RECEITAS

Menu de festas e recepção:

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

Menu bufé:

Seleccão de carnes para fondue
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 estrelados ou mexidos
Cogumelo
Salsichas
Tomates
Tostas

Acompanhamento 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. Derrama esta 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.

PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/EU

Para a preservação do ambiente e da nossa saúde, a eliminação no fim da vida útil dos aparelhos elétricos e eletrônicos, 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.

ErP Declaração – Regulamento 1275/2008/CE

Nós, Team Kalorik Group SA/NV, confirmam que o nosso produto cumpre as exigências do Regulamento 1275/2008/CE. É certo que o nosso produto não dispõe de uma função para minimizar o consumo de energia, o que deve acordo com o regulamento 1275/2008/CE, colocar o produto no modo standby ou off depois de terminar a função principal, mas isso é praticamente impossível, uma vez que comprometeria a principal função do produto tão fortemente, que o uso do produto não seria mais possível!

Por esta razão, sempre diga ao cliente no nosso manual de instruções para desligar o aparelho imediatamente após o uso está concluído.

O manual de utilização é-lhe facilitado mediante um simples pedido ao serviço pós-venda, também disponível em formato eletrónico (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.
- ☐ Assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di pulirlo o riporlo.
- Attenzione: la pietra mantiene il calore per un lungo periodo.**
- ☐ Tenere il cavo elettrico a debita distanza dalle parti calde dell'apparecchio.
- ☐ La temperatura delle parti accessibili può essere molto alta durante l'uso. Non toccare le parti calde dell'apparecchio, usare le maniglie.
- ☐ Assicurarsi che le parti calde dell'apparecchio non entrino in contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tovaglie...poiché durante il funzionamento potrebbero incendiarsi.
- ☐ 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.
- ☐ Se si utilizzano preparazioni con grassi od olio, è necessario fare molta attenzione affinché non si surriscaldino, per evitare pericoli d'incendio.
- ☐ Non spostare mai l'apparecchio o la pentola da fonduta se sono ancora caldi.

- ❑ Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio.
- ❑ 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 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.
- ❑ **ATTENZIONE:** Utilizzare sempre manopole quando si vuole mettere la pentola da fonduta al posto della pietra.
- ❑ 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 isotermitici 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.

INTRODUZIONE

La vostra nuova RACLETTE/GRIGLIA/FONDUTA vi dà l'opportunità di preparare raclette, grigliate e fondute per 6 persone. Conviene per i pasti di famiglia così come per i pasti tra amici. Questo apparecchio è il complemento ideale del barbecue, e sarà molto utile quando la vostra famiglia vorrà mangiare ad ore diverse, o gustare piatti diversi.

PREPARAZIONE DELLA RACLETTE/GRIGLIA/FONDUTA

La RACLETTE/GRIGLIA/FONDUTA è prevista perché ogni invitato possa scegliere e cuocere lui stesso il cibo che desidera. Mettere l'apparecchio in mezzo al tavolo e servire il cibo da cuocere su un vassoio o una tavola di legno.

Le "raclette party" sono divertenti, ma possono sporcare molto! Si consiglia di mettere l'apparecchio su una superficie che si pulisce facilmente invece che sulla vostra tovaglia più bella e su una superficie liscia e pulita, in quanto si avranno migliori risultati.

USO

- Prima del primo uso, togliere il materiale di imballaggio e pulire accuratamente gli spiedi e la pentola da fonduta, le padelline e la piastra griglia con un panno umido.
- Passare le piastre sotto l'acqua corrente (si può anche utilizzare una spugna per migliorare la pulizia). Non utilizzare prodotti abrasivi o di pulizia. Risciacquare accuratamente e lasciar seccare.
- Prima di ogni utilizzazione, lubrificare le piastre antiaderenti con oglio.
- Posizionare la superficie levigata della pietra verso l'alto. Attenzione, la pietra e la piastra devono essere poste correttamente sul supporto.

- Oliare la superficie levigata della piastra con carta assorbente o uno spazzolino steso con olio di cucina resistente al calore (olio d'uliva o di arachide). Lasciare l'olio penetrare nella piastra e togliere l'olio residuale.
- Durante il primo uso, odori o fumi possono emanare dalla resistenza. Ciò è dovuto alla presenza di lubrificanti che proteggono la superficie. Per ciò consigliamo di accendere l'apparecchio senza cibo per almeno 10 minuti (aerare il locale durante l'operazione). Questo fenomeno non succederà più.
- Prima di essere utilizzato, bisogna riscaldare l'apparecchio. Ci vogliono circa dieci minuti per le piastre griglia e più o meno 25 minuti per la piastra di cottura.
- Per evitare macchie di grasso sulla tovaglia, posizionare un panno facile da lavare 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, possono essere poste sull'apparecchio. Però non si deve mai lasciare padelline non pulite sotto la resistenza perché residui di cibo potrebbero bruciarsi e pulirle sarebbe più difficile.

PIASTRA DI COTTURA – NOTE IMPORTANTI

- La pietra è un prodotto naturale. Piccole fessure possono verificarsi durante l'uso. Si tratta di un fenomeno normale non coperto dalla garanzia.
- Se la pietra è stata sistemata in un posto umido, farla riscaldare molto piano (2 o 3 ore) in un forno a temperatura di 100° o lasciarla 2 giorni a temperatura ambiente.
- Evitare impatti quando la piastra è spostata. Bisogna anche evitare gli "shock" termici.
- Non porre cibi grandi freddi o congelati sulla piastra calda.
- Non spruzzare una pietra calda di acqua fredda, potrebbe spaccarsi.
- Per evitare scottature o fessure nella pietra, non spostare una pietra ancora calda.
- Solo porre cibi sulla piastra. Non porre oggetti pesanti.
- Se si utilizza carne marinata, tenere presente che le spezie penetrano nella pietra, ciò la decolorerà e le darà poi un gusto di carne grigliata.

PIASTRA GRIGLIA E PIANO DI COTTURA CON PIETRA

- Posizionare la raclette in mezzo al tavolo.
- Prima di cuocere, cospargere la piastra di sale.
- Utilizzare solo utensili di legno o di plastica per non danneggiare la piastra.
- Al riscaldare, odori o fumi leggeri possono emanare dalle superficie di cottura (soprattutto in presenza di olio). Questo fenomeno scompare dopo qualche minuto. La pietra può scolorirsi o diventare più scura. Quest'alterazione non ha effetti sul funzionamento dell'apparecchio.
- Aspettare che la pietra e le griglie siano calde prima di porre i cibi. Controllare la cottura e girarli con una spatola di legno. Non infilzare la carne, perderebbe il sugo e il gusto. I pezzi di pesce o di carne piccoli sono pronti più velocemente e cuociono meglio di quelli grandi. Di conseguenza, consigliamo di tagliare la carne o il pesce in dadi di 1 o 2 cm.
- La pietra immagazzina naturalmente il calore. Si può quindi staccare l'apparecchio 10 minuti prima della fine della cottura.
- Consigliamo di togliere i residui di cibo dalla piastra durante la cottura, perché saranno più difficili da staccare una volta freddi.
- Tagliare la carne a pezzettini. Si diminuisce così il tempo di cottura. Servire i pezzi di carne su di un vassoio o un'asse di legno. Ogni invitato può quindi prendere la quantità di carne desiderata e grigliarla.



- Si può tostare pane, cuocere frutta, cuocere alla griglia uova o patate.
- Le grigliate possono essere guarnite con salse e insalate varie.
- Dopo l'uso, riportare l'interruttore acceso/spento su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente.

RACLETTE

- La raclette è un piatto tipico svizzero. Per realizzare questo piatto si deve usare il formaggio raclette originale. Bisogna prevedere 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 o direttamente sulla piastra per mantenerle calde.
- Posizionare la raclette-bistecchiera in mezzo al tavolo.
- Disporre il formaggio nelle padelline e posizionarle negli alloggiamenti previsti dell'apparecchio. Il formaggio si scioglierà in 3/4 minuti.
- Non appena il formaggio prende un colore dorato, è pronto per essere versato nei piatti o sulle patate. Cospargere con pepe nero appena macinato.
- La raclette può essere guarnita con prosciutto crudo, bresaola, cipolline e cetriolini. Servire con vino secco.
- Dopo l'uso, riportare l'interruttore acceso/spento su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente.

FONDUTA CON OLIO

- Togliere sempre il coperchio durante la cottura.
- Riempire la pentola da fonduta sino a un terzo con olio vegetale resistente al calore.
- È possibile riscaldare la pentola da fonduta per circa 30 minuti sulla griglia, ma si consiglia di preriscaldare la pentola su un normale fornello per risparmiare tempo. Contemporaneamente preriscaldare la raclette per circa 15 minuti e posizionare la pentola da fonduta sull'apertura prevista. Attenzione: rischio di ustione! Si raccomanda l'uso di guanti da forno. Posizionare la ghiera appoggia forchette sulla sommità della pentola da fonduta.
- Tagliare la carne a cubetti o formare delle polpette, infilzare questi dadi di carne nello spiedo e immergerli nell'olio caldo fino alla doratura desiderata.
- Non utilizzare le forchette quando la raclette si sta riscaldando, in quanto scotterebbero troppo.
- Prendere la forchetta unicamente dal manico per evitare scottature.
- Si può marinare la carne prima di servire e prevedere della salsa per accompagnarla. Si può anche impanare ortaggi, quali zucchini o funghi, prima di far cuocere per circa 45 secondi.
- I pesci a carne soda, quali il tonno o la rana, sono pure squisiti nella fonduta.
- Dopo l'uso, riportare l'interruttore acceso/spento su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Ritirare la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Manutenzione delle griglie e delle piastre di cottura

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzazione per evitare che residui di cibo attacchino.
- Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Non versare acqua fredda sulla piastra calda, l'apparecchio potrebbe essere danneggiato o potrebbero verificarsi spruzzi d'acqua bollente.



- Lavare gli spiedi e la pentola da fonduta, le padelline e la piastra griglia con acqua e detergente per stoviglie.
- Non lavare la pentola da fonduta, la piastra griglia o le padelline con prodotti abrasivi, potrebbe danneggiare il rivestimento.
- Lavare il piano di cottura con pietra solo con acqua calda e una spugna.
- Non utilizzare prodotti di pulizia o prodotti abrasivi perché modificano le proprietà naturali della pietra.
- Non grattare la pietra con un oggetto tagliente per non danneggiare la superficie.
- Non immergere la pietra in acqua.
- Non lavare gli spiedi e la pentola da fonduta, la piastra griglia, la pietra o le padelline nella lavastoviglie.
- Se è già stato cotto pesce sulla pietra, consigliamo di fregare leggermente la pietra con aceto o succo di limone.

Manutenzione del supporto

- Lavare le parti metalliche dell'apparecchio con carta assorbente, una spugna e liquido per stoviglie.
- Risciacquare e asciugare accuratamente.

Manutenzione dell'elemento riscaldante e della parte elettrica

- Non immergere né l'elemento riscaldante, né la parte elettrica in acqua.
- Lavarli con un panno umido e asciugarli accuratamente.

QUALCHE IDEA DI RICETTE

Menu di festa e serata:

Cotoletta grigliata
 Zucchini alla menta
 Pomodori alla provenzale
 Patate
 Mostarda

Menu buffet:

Selezione di carne per fonduta
 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



Contorni barbecue:

Pomodori
Funghi
Zucchini
Peperoni
Granoturco
Asparagi

Idee di ricette:

Pomodori alla provenzale:

Fare una pasta a base d'aglio pestato, sale, prezzemolo tritato e olio d'oliva. Versare su mezzi pomodori. Mettere nelle padelline e cuocere per 10 minuti.

Zucchini alla menta:

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

DIRETTIVA 2012/19/EU PER LO SMALTIMENTO DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Per preservare l'ambiente e la nostra salute, l'eliminazione dei vecchi apparecchi elettrici e elettronici non più utilizzati, va fatta secondo la direttiva sopra citata che impone l'obbligo al costruttore, al commerciante e a l'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 sull'etichetta segnaletica il simbolo  che indica di non gettare il vecchio apparecchio non più utilizzato, 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.

Dichiarazione ErP – Regolamento 1275/2008/CE

Noi, Team Kolorik Group SA/NV, con la presente confermiamo che il nostro prodotto soddisfa i requisiti del regolamento 1275/2008/CE. In verità, il nostro prodotto non dispone di una funzione per ridurre al minimo il consumo di energia che dovrebbe secondo il regolamento 1275/2008/CE mettere il prodotto in modalità di attesa o di spegnimento dopo aver terminato la funzione principale, ma questo in pratica è impossibile, in quanto comprometterebbe la funzione principale del prodotto così fortemente, che l'utilizzo non sarebbe più possibile!

Per questo motivo abbiamo sempre detto al cliente nel nostro manuale di istruzioni di staccare la spina subito dopo l'operazione ultimata.

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

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Zanim zaczniesz używać urządzenie 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 zastąpiony 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.
- ☐ Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- ☐ Nie używaj na zewnątrz, zadbaj 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 zginać 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. **UWAGA płyta kamienna może utrzymywać wysoką temperaturę dość długo.**
- ☐ Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi elementami urządzenia.
- ☐ Podczas użytkowania 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.
- ☐ Zadbaj 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.
- ☐ Zachowaj szczególną ostrożność, gdyż potrawy zawierające olej i tłuszcze mogą się łatwo zapalić, gdy dojdzie do ich przegrzania.
- ☐ Nigdy nie przenoś urządzenia lub misy z fondue kiedy jest gorąca.
- ☐ 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. Zadbaj o wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.
- ❑ UWAGA: Podczas zamiany kamiennej płyty do grillowania z misą fondue, zawsze używaj rękawic kucharskich.
- ❑ 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.

WPROWADZENIE

Nowym urządzeniem pozwala na przygotowanie sera raclette, potraw grillowanych na kamieniu lub fondue dla 6 osób.

Jest to idealne rozwiązanie pozwalające czerpać przyjemność z jedzenia, zwłaszcza jeżeli Twoja rodzina lubi jeść o różnej porze lub smakować różne potrawy.

PRZYGOTOWANIE DO PRACY

RACLETTE/GRILL/FONDUE został zaprojektowany abyś Ty i każdy z Twoich gości, mógł skomponować posiłek dostosowany do indywidualnych preferencji. W związku z powyższym urządzenie najlepiej jest umieścić na środku stołu, a składniki powinny być serwowane osobno na talerzach lub w misach.

Przyjęcia z Raclette dostarczają mnóstwo zabawy, ale nie są wolne od niebezpieczeństw. Ważne jest aby, w celu uzyskania najlepszych rezultatów umieścić RACLETTE/GRILL/FONDUE na czystej, równej i stabilnej powierzchni.

DZIAŁANIE URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem zdejmij wszystkie materiały, w które zapakowane jest urządzenie. Przetrzyj powierzchnie grzewcze wilgotną ściereczką.
- Kamień wyczyść pod bieżącą wodą. Nie używaj jednak narzędzi ściernych, które mogą porysować powierzchnię. Pozostaw do wyschnięcia.
- Przed każdym użyciem posmaruj powierzchnię płyty tłuszczem.
- Połóż kamień na podstawie polerowaną częścią do góry. Upewnij się, że kamień i płyta grzewcza umieszczone są we właściwy sposób.
- Posmaruj górną powierzchnię kamienia oliwą lub olejem arachidowym. Wetrzyj olej dokładnie za pomocą ręcznika papierowego. Zdejmij nadmiar oliwy z powierzchni kamienia.

- 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 wpięrow rozgrzewaj urządzenie. Przy rozgrzewaniu płyty grzewczej poczekaj ok. 10 min. Przy rozgrzewaniu kamienia potrzeba ok. 25 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.

WAŻNE

- Kamień jest produktem naturalnym. Podczas użycia mogą pojawić się drobne pęknięcia. Jest to normalne zjawisko i warunki gwarancji nie dotyczą tego rodzaju pęknięć.
- Jeżeli płyta kamienna jest przechowywana w dość wilgotnym otoczeniu, rozgrzewaj ją bardzo powoli (2 do 3 godzin w temperaturze 100°C) lub przed użyciem pozostaw na ok 2 dni w normalnych warunkach pokojowych.
- Podczas przenoszenia unikaj wstrząśnięć. Unikaj również szoków termicznych.
- Nie kładź na płytę za dużo, za zimnej lub zmrożonej żywności.
- Aby uniknąć poparzenia nie przenoś, jeśli kamień jest gorący.
- Układaj produkty wyłącznie na kamieniu. Nigdy nie kładź na nim za ciężkich przedmiotów.
- Jeżeli używasz mięsa z sosem lub marynatą, pamiętaj, że znajdujące się tam przyprawy mogą odbarwić kamień.

PŁYTA KAMIENNA I PŁYTA RUSZTU

- Ustaw urządzenie na środku stołu.
- Przed grillowaniem potraw posyp kamień odrobiną soli.
- Używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych narzędzi.
- Podczas podgrzewania, kamień może lekko dymić. Powinno to zniknąć po kilku minutach. Kamień może też zmienić kolor na ciemniejszy. Nie ma to wpływu na prawidłowe użytkowanie urządzenia.
- Sprawdź czy płyty są gorące, zanim położysz na nich produkty. Nadzoruj proces pieczenia. Lepsze rezultaty daje pieczenia małych kawałków (ok. 1-2 cm) mięsa lub ryby.
- Rozgrzany kamień pozostaje dość długo gorący. Możesz wyłączyć urządzenie ok. 10 minut przed końcem użytkowania.
- Zalecamy zebranie wszystkich pozostałości produktów z kamienia. Po ostygnięciu urządzenia usunięcie ich jest trudniejsze. Używaj do tego drewnianej szpatułki.
- Pokrój mięso w małe kawałki. Zmniejszysz w ten sposób czas przygotowania.
- Możesz używać płyty raclette do pieczenia tostów, podpiekania owoców, jajek i ziemniaków, a także do wielu innych potraw.
- Grillowane mięso możesz podawać z sałatą i sosami.
- Po zakończeniu użytkowania ustaw przycisk ON/OFF w pozycji "0" i wyłącz urządzenie od zasilania.

RACLETTE

- 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.
- 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, cebulą i ogórkami konserwowymi. Serwuj z czerwonym, wytrawnym winem.
- Po zakończeniu użytkowania ustaw przycisk ON/OFF w pozycji "0" i wyłącz urządzenie od zasilania.

FONDUE OLEJOWE

- Przed rozpoczęciem smażenia zawsze zdejmij pokrywę z misy.
- Napętnij 1/3 misy specjalnym, rafinowanym olejem roślinnym przeznaczonym do wysokich temperatur.
- Możesz zostawić misę z olejem na urządzeniu przez ok. 30 minut, ale zalecamy, w celu zaoszczędzenia czasu podgrzanie misy z olejem na zwykłej kuchence. W tym samym czasie podgrzej urządzenie i po 15 minutach ustaw misę z olejem w przewidzianym dla niej miejscu na urządzeniu. Uwaga: niebezpieczeństwo poparzenia! Zaleca się użycie rękawic kucharskich! Na górną krawędź misy nałóż pierścień na widelce.
- Pokrój mięso w drobną kostkę lub uformuj w małe, mielone klopsiki, nałóż na widelec do fondue i trzymaj w gorącym oleju aż do uzyskania pożądanego stopnia zbrązowienia.
- Nie używaj widelcy do fondue kiedy urządzenie jest rozgrzewane, mogą one osiągnąć zbyt wysoką temperaturę.
- W celu uniknięcia poparzenia trzymaj widelce do fondue jedynie za przeznaczony do tego uchwyt.
- Przed podaniem i smażeniem, możesz zamarynować mięso. Możesz również zaserwować sosy do smażonego mięsa. Alternatywnie na krótko przed gotowaniem możesz też przygotować proste ciasto z kawałkami mięsa, grzybów lub cukini.
- Również pyszne są filety rybne przygotowane w fondue – np. z tuńczyka.
- Po zakończeniu użytkowania ustaw przycisk ON/OFF w pozycji "0" i wyłącz urządzenie od zasilania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie z sieci i pozostaw aż ostygnie.

Płyta kamienna

- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nie używaj materiałów ściernych.
- Nie wylewaj wody na gorący kamień. Może to zniszczyć urządzenie lub spowodować zachłapania.
- Czyść widelce do fondue, misę, patelenki oraz płytę grilla za pomocą gąbki ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Nie skrob żadnej części urządzenia za pomocą noża lub innych ostrych narzędzi.
- Nie zanurzaj kamienia w wodzie.
- Nie czyść żadnej części urządzenia w zmywarce do naczyń.



- Po pieczeniu ryb zalecamy przetrzeć powierzchnie kamienia za pomocą octu lub soku z cytryny.

Baza

- Metalowe części urządzenia wyczyść za pomocą papierowego ręcznika, gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Oplucz i dokładnie wysusz.

Element grzewczy i części elektryczne

- Nie zanurzaj w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przetrzyj wilgotną gąbką, a następnie dokładnie wysusz.

POMYSŁY NA PRZYJĘCIE ORAZ PRZEPISY

Nieformalne wieczorne przyjęcie:

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

Buffet menu:

Wybór mięs do fondue
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
Pieczone
Kiełbaski
Pomidory
Francuskie tosty

Barbecue menu:

Pomidory
Pieczone
Plastry cukinii
Papryki
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 mięsowym:

Plastry 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 wynikać 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 - 3.8 kg

Deklaracja ErP – Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1275/2008

My, Team Kalorik Group SA/NV, niniejszym oświadczamy, że nasz produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008. W prawdzie, nasz produkt nie posiada funkcji, któryby pozwalała na zminimalizowanie zużycia energii, która powinna zgodnie z Rozporządzeniem Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008 wyłączyć produkt lub przełączyć go w tryb czuwania po zakończeniu głównej funkcji, ale jest to praktycznie niemożliwe, ponieważ pogorszyłoby to główną funkcję urządzenia tak mocno, iż dalsze użytkowanie produktu nie byłoby możliwe.

W związku z powyższym, w naszych instrukcjach obsługi zawsze informujemy Klienta, aby zaraz po zakończeniu użytkowania natychmiast odłączył urządzenie z prądu.

Na prośbę Klienta, instrukcja obsługi jest również dostępna w formie elektronicznej w ramach obsługi posprzedażowej (zobacz karta gwarancyjna).

RO INSTRUCTIUNI DE OPERARE

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

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 avariât. 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. **Atenție: piatra se mentine caldă pentru o lungă perioadă de timp.**
- ☐ Asigurați-vă că cordoanel nicioadată nu intra în contact cu părțile fierbinti ale aparatului.
- ☐ Temperaturile suprafețelor accesibile pot fi foarte ridicate când aparatul este folosit. Nu atingeți acele suprafețe, dar folosiți mâini.
- ☐ Fiți siguri că atunci când îl folosiți nu intra 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 țigailor deoarece puteți gasii bucăți de înveliș în mâncare. Folosiți o spatula clasică din lemn sau una din plastic rezistentă la temperatură.
- ☐ Fiți extrem de atenți la ulei și grăsimi, se pot aprinde dacă sunt foarte incinse.
- ☐ Nu mișcați aparatul sau vasul pentru fondue cât acesta este încă fierbinte.
- ☐ Deconectați aparatul când nu este folosit.
- ☐ Gătiți doar alimente comestibile.
- ☐ Este esențial să țineți aparatul curat deoarece intra în contact direct cu mâncarea.
- ☐ Niciodată nu așezați aparatul lângă perete. Întotdeauna asigurați o aerisire bună în jurul aparatului când este folosit.

- ❑ **ATENȚIE:** Folosiți întotdeauna mănuși termoizolante când schimbați piatra pentru fondue.
- ❑ Aparatul dumneavoastră nu trebuie pornit niciodată printr-un temporizator extern sau un sistem separat de telecomandă.
- ❑ Va rugăm să rețineți: Dacă apare simbolul  pe o suprafață va trebui să fiți atenți când puneți mâna în această zonă. Acest simbol înseamnă "ATENȚIE această suprafață poate să fie foarte fierbinte în timpul funcționării".

Simbolul  este mereu pus pe suprafața cu cea mai mare temperatură, cu toate acestea, alte suprafețe metalice sau nemetalice pot deveni, de asemenea, foarte fierbinți în timpul utilizării și este, prin urmare, recomandabil să se aibă mereu grijă și, dacă este posibil, să se manevreze cu ajutorul unor mănuși izotermice sau altă protecție termică. În caz de dubiu cu privire la temperatura pe o anumită suprafață este întotdeauna de preferat a vă proteja.

(*) Electrician calificat: departamentul de vânzări al producătorului sau importatorului sau orice persoană care este calificată, competentă și aprobată de aceștia să execute astfel de reparații în scopul de a evita orice fel de pericol. În orice caz trebuie să returnați aparatul acestui electrician.

INTRODUCERE

Cu noul RACLETTE/GRILL/FONDUE puteți prepara branza raclette, preparate la grătar pe piatră sau pe placă de grătar sau fondue pentru 6 persoane. Este ideal pentru a savura o masă într-un cerc restrâns sau dacă membrii familiei dumneavoastră doresc să manance în momente diferite sau variate tipuri de preparate.

PREGĂTIREA ÎNAINTE DE UTILIZARE

Acesta RACLETTE/GRILL/FONDUE a fost proiectat astfel încât dumneavoastră împreună cu invitații dumneavoastră să puteți prepara masa individual. Acesta este motivul pentru care aparatul trebuie să fie așezat în centrul mesei iar mâncarea trebuie servită pe farfurii separate. Petrecerile Raclette sunt amuzante dar și periculoase. Din acest motiv aparatul trebuie așezat pe o suprafață curată, dreaptă și netedă pentru a putea obține rezultate optime.

OPERATIUNI

- Înainte de folosirea aparatului pentru prima dată îndepărtați ambalajele și curățați furculițele și recipientul pentru fondue, tigăile și suprafața grilului cu un material umed.
- Țineți piatră sub jet de apă (puteți folosi un burețel pentru a îmbunătăți curățarea).
- Niciodată nu folosiți produse abrazive de curățat. Clătiți bine și lăsați să se usuce.
- Înainte de fiecare folosire, ungeți cu ulei plita.
- Așezați partea posată a pietrei deasupra. Asigurați-vă că piatră și plită sunt corect așezate pe bază.
- Dați cu ulei pe suprafața polisată a pietrei cu hartie de bucătărie sau cu o perie mică rezistentă la temperatură. Lăsați uleiul să penetreze piatră și luați uleiul în exces.
- Când este pornit aparatul pentru prima dată, elementul de încălzire poate mirosi sau elimina puțin fum. Aceasta este normal; grăsimea care se poate acumula pe element în timpul concepției se arde. Va recomandăm să încălziți aparatul pentru 10 minute fără alimente (aerisiți camera în această perioadă). Acest fenomen nu va mai apărea în viitor.
- Întotdeauna preîncălziți plita pentru mai mult sau mai puțin de 10 minute și piatră pentru 25 de minute înainte de a folosi aparatul.
- Pentru a preveni patarea cu grăsime a feței dumneavoastră de masă, nu uitați să puneți un alt material, ușor de spălat, 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 tigaile 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.

REMARCA IMPORTANTA

- Piatra este un produs natural. Mici fisuri pot apare in timpul folosirii. Este un fenomen natural neacoperit de garantie.
- Daca piatra a fost tinuta intr-un mediu umed, incalziti-o usor (2 la 3 ore) intr-un cuptor la 100°C sau lasati-o 2 zile la temperature ambientului.
- Evitati socuri cand mutati piatra. Deasemenea evitati socurile termale.
- Niciodata nu asezati alimente prea mari, prea reci sau inghetate pe piatra fierbinte.
- Niciodata nu stropiti o piatra fierbinte cu apa rece, se poate crapa.
- Pentru a evita arderi sau fisuri pe piatra, niciodata nu o mutati inca fierbinte.
- Asezati doar mancare pe piatra. Niciodata nu asezati obiecte grele pe ea.
- Daca folositi carne picanta (cu sos) trebuie sa stiti ca aroma va penetra piatra. Aceasta o va decolora si ii va da gust carnii.

PIATRA GRILL SI PLITA GRILL

- Asezati grillul – raclette pe mijlocul mesei.
- Inainte de a gatii stropiti piatra cu sare.
- Folositi doar ustensile din lemn sau plastic pentru a nu deteriora involisul.
- Cand incalziti, piatra poate da un miros si putin fum. Acest fenomen dispare dupa un minut. Piatra deasemenea isi poate pierde culoarea si devenii inchisa. Aceasta decolorare nu are nici o influenta in functionarea aparatului.
- Asteptati pana cand piatra si grillul sunt fierbinti apoi asezati mancarea pe ele. Controlati si intoarceti cu o spatula de lemn regulat alimentele. Nu ciupiti carnea, isi poate pierde suc si gustul. Bucatile mici de carne sau peste sunt gata mai repede si mai bine decat bucatile mari. Asadar este recomandat sa le taiati in bucatile mici de 1-2 cm.
- Piatra mentine temperature natural. Asadar puteti deconecta aparatul cu 10 minute inainte de a termina.
- Este recomandat sa indepartati resturile de mancare de pe piatra in timpul gatirii (cu o spatula de lemn). Odata ce mancarea este uscata, este mult mai greu de indepartat.
- Taiati carnea in bucati mici. Asa reduceti timpul de gatire. Verviti pe o plita sau o tava de lemn carnea cruda toccata. Asa invitatii dumneavoastra pot allege calitatea carnii care o pot gatii pe plita.
- Puteti servi carnea gatita cu sosuri diferite, salate.
- Dupa folosire, opriti aparatul si deconectati aparatul.

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 mult sau mai putin de 2 mm).
- Preparati cartofii necurutati, pe care ii veti pune intr-un bol acoperit sau pe grill pentru a-l mentine calzi.
- Asezati grillul - raclette pe mijlocul mesei.



- 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.
- După folosire, opriți aparatul și deconectați aparatul.

FONDUE CU ULEI

- Îndepărtați întotdeauna capacul bolului înainte de a începe să gătiți.
- Umpleți aproximativ o treime din bol cu ulei vegetal.
- Puteți lăsa bolul cu ulei pe gratar pentru cca 30 de minute pentru a se încălzi, dar este recomandabil să preîncălziți uleiul pe aragaz pentru a economisi timp. În același timp, preîncălziți aparatul pentru cca 15 minute și așezați bolul pe locația sa. Atenționare: pericol de ardere! Este recomandabil să folosiți manșuri termorezistente. Așezați inelul pentru furculițe pe marginea superioară a bolului.
- Taiati carnea în cubulețe mici sau realizați niște mini chiftelute, înfigeți-le în furculițele pentru fondue și introduceți-le în uleiul încins până ce acestea sunt făcute.
- Nu folosiți furculițele pentru fondue cât timp aparatul se încălzește, evitând în acest fel supraîncălzirea acestora.
- Apucați furculițele doar de maner pentru a evita producerea arsurilor.
- Puteți de asemenea să marinați carnea înainte de preparare sau de servire. Carnea poate fi servită împreună cu un sos care să acompanieze ingredientele dumneavoastră. Puteți introduce bucatile de carne, ciuperci sau dovlecei într-un aluat simplu, înainte de prajirea lor.
- Fileul de pește – file de ton sau file de pește unditar – este delicios când este preparat în fondue.
- După folosire, opriți aparatul și deconectați aparatul.

CURATARE & ÎNGRIJIRE

Înainte de curățare, deconectați și așteptați aparatul până se răcește.

Curățarea pietrei grill

- Curățați aparatul după fiecare folosire pentru a preveni lipirea resturilor.
- Niciodată nu folosiți tampoane de degresare.
- Niciodată nu turnați apă rece pe piatra fierbinte, puteți deteriora aparatul și cauza stropirea cu apă fierbinte.
- Curățați furculițele, bolul pentru fondue, tavitele și grilul cu săpun lichid diluat în apă.
- Niciodată nu curățați recipientul pentru fondue, grilul și tigaia cu produse abrazive, acestea pot deteriora învelișul.
- Curățați piatra doar cu apă caldă și posibil cu un burețel.
- Niciodată nu folosiți produse de curățare sau produse abrazive deoarece acestea pot schimba proprietățile naturale ale pietrei.
- Nu zgăriați piatra cu obiecte ascuțite pentru a nu zgăria suprafața.
- Niciodată nu cufundați piatra în apă.
- Furculițele pentru fondue, recipientul pentru fondue, piatra, grilul și tigaia nu sunt sigure pentru mașina de spălat vase.
- Dacă ați gătit pește pe piatra, este recomandat să frecăți piatra cu oțet sau suc de lămâie.



Curatarea bazei

- Curatati partile din metal ale aparatului cu hartie de bucatarie, un burette umed si lichid de spalare.
- Clatitile si uscatile complet.

Curatarea elementelor de incalzire si a partilor electrice

- Niciodata nu cufundati elementele de incalzire si partile electrice in apa.
- Curatatile cu un material umed si uscatile complet.

IDEE PENTRU PETRECERI SI RETETE

Meniu cina petrecere:

Escalop de porc la gratar
Dovlecei batuti
Rosii
Cajunoi noi
Mustar

Meniu Buffet:

Selectie de tipuri de carne pentru fondue
Pui la grill marinat
Branza felii la raclette
Creveti
Kebabs
Salata
Paine frantuzeasca

Meniu petrecere Teenagers':

Sos Frankfurter
Mici Burgeri
Rosii
Ceapa
Rondele paine

Meniu Brunch:

Sunca
Oua Fried
Ciuperci
Sosuri
Rosii
Paine frantuzeasca

Barbecue extras:

Rosii
Ciuperci
Courgette felii
Piper
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 2012/19/UE



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.

Declarația ErP – Regulamentul 1275/2008/CE

Noi, Team Kalorik Group SA/NV, confirmăm prin prezenta că produsul nostru îndeplinește cerințele de reglementare 1275/2008/CE. Desigur, produsul nostru nu dispune de o funcție pentru a minimiza consumul de energie, ceea ce ar trebui să potrivit regulamentul 1275/2008/CE a pus produsul în modul de așteptare oprit sau după terminarea funcția principală, dar acest lucru este practic imposibil, deoarece ar compromite funcția principală a produsului atât de puternic, încât folosind produsul nu ar mai fi posibil!

Din acest motiv spunem mereu clientul în manualul de instrucțiuni nostru să scoateți aparatul imediat după funcția principală este terminat.

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

POKYNY NA OBSLUHU

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

Pred používaním zariadenia si pozorne prečítajte tieto pokyny, a vždy dodržiajte 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 osôb. 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 ochladiť.
- ☐ 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 ťahaním za kábel. Ubezpečte sa, že kábel sa žiadnym spôsobom nemôže nikde 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.
Upozornenie: kamenná doska udržiava teplotu dlhšiu dobu.
- ☐ 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.
- ☐ Buďte obzvlášť opatrný, keďže olej a tuky sa počas prevádzky môžu veľmi ohriať, prípadne vzplanúť.
- ☐ Nikdy nepresúvajte prístroj ani fondue hrniec keď sú horúce.
- ☐ 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 neumišťujte prístroj v blízkosti steny. Vždy zabezpečte dostatočné vetranie a priestor okolo prístroja keď ho používate.
- ❑ **POZOR:** Prosím použite pri vymieňaní kameňa pre fondue hrniec vždy rukavice.
- ❑ 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, prístupujte 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 vytíť zariadenie takémuto elektrikárovi.

POPIS

S Vaším novým prístrojom na RACLETTE/GRIL/FONDUE môžete pripravovať raclette syr alebo grilované jedlá na kameni alebo grilovacej platni, alebo fondue až pre 6 osôb. Prístroj je ideálny na vychutnanie si jedla v úzkom kruhu rodiny alebo priateľov, obzvlášť ak si každý chce dať iný jedlo, v iný čas.

PRÍPRAVA PREVÁDZKY

Tento RACLETTE/GRIL/FONDUE prístroj je tak navrhnutý, že každý z hostí/jednotlivcov si môže pripraviť svoj druh jedla separátne/individuálne. Preto by ste mali prístroj umiestniť do stredu stola a potraviny by ste mali nachystať zvlášť do misiek. Raclettové party sú zábavné, ale treba dodržiavať bezpečnostné pokyny, aby nedošlo k zraneniam. Prístroj postavte preto na čistú, rovnú a stabilnú plochu, pretože to zaručí bezpečnú prevádzku a najlepšie výsledky.

PREVÁDZKA

- Pred prvým použitím, prosím odstráňte baliaci materiál a dôkladne umyte panvičky a grilovací povrch vlhkou handričkou.
- Podržte kameň pod tečúcou vodou (môžete použiť špongiu pre lepšie vyčistenie). Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Dôkladne opláchnite a nechajte vyschnúť.
- Pred každým použitím použite olej na nelepivú dosku.
- Položte leskú časť kameňa na vrch. Uistite sa, že je kameň a grilovacia platňa správne umiestnená na podstavci.
- Malým štetčekom potrite kameň olejom (olivový alebo arašidový olej). Nechajte olej nasiaknuť do kameňa a zvyšok oleja dajte preč.
- Pri prvom použití sa môže objaviť krátke, mierne zadymenie, to však nie je porucha. Nechajte preto prístroj v prevádzke cca. 10 minút bez potravín (vyvtrajte miestnosť počas tejto doby). Tento jav sa do budúcnosti už neobjaví.
- Vždy predhrejte grilovaciu platňu aspoň 10 minút a kameň aspoň 25 minút pred každým použitím.
- Aby ste si nezašpinili obris alebo stôl od masnoty, 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.

DOLEŽITÉ POZNÁMKY

- Kameň je prírodný produkt. Počas používania sa môžu objaviť malé trhliny. To je normálny jav, na ktorý sa nevzťahuje záruka.
- Ak bol kameň vo vlhkom prostredí, zohrievajte ho pomaličky (2 až 3 hodiny) pri teplote 100°C alebo ho nechajte 2 dni pri izbovej teplote.
- Vyhnite sa nárazom pri premiestňovaní kameňa. Tiež sa vyhnite teplotným šokom.
- Nikdy nepokladajte príliš veľké, studené alebo mrazené jedlo na horúci kameň.
- Nikdy nekropte horúci kameň studenou vodou, mohol by prasknúť.
- Aby sa predišlo prasklinám kameňa, nepremiestňujte kameň ak je ešte horúci.
- Na kameň ukladajte iba jedlo. Nikdy naň nepokladajte ťažké predmety.
- Ak používate marinované mäso, musíte vedieť, že koreniny nasiaknu do kameňa. To bude odfarbovať a potom to bude dávať chuť grilovanému mäsu.

KAMEŇOVÝ GRIL a GRILOVACIA PLATŇA

- Položte raclette-gril na stred stola.
- Pred grilovaní, posypte platňu soľou.
- Použite iba drevené alebo plastové náčinie, aby nedošlo ku poškodeniu povlaku.
- Pri zahrievaní (hlavne pri použití oleja) sa môže objaviť zápach a ľahký dym. Toto pominie po pár minútach. Kameň tiež môže stratiť farbu a môže stmavnúť. Toto sfarbenie nemá žiadny vplyv na fungovanie prístroja.
- Počkajte kým bude kameň a gril horúci a až potom pokladajte potraviny.
- Kontrolujte grilované potraviny a dôkladne ich obracajte drevenými špachtľami.
- Nedvíhajte mäso, mohlo by stratiť štavu a chuť. Malé kúsky mäsa a rýb budú pripravené rýchlejšie ako veľké kusy a budú lepšie grilované. Odporúča sa nakrájať mäso a ryby na malé kúsky 1 až 2 cm.
- Kameň si udržiava teplo, takže môžete spotrebič odpojiť 10 minút pred koncom grilovania.
- Odporúča sa odstrániť zvyšky jedla z kameňa počas grilovania (s drevenou špachtľou). Akonáhle je jedlo studené, je ťažšie ho odstrániť.
- Mäso pokrájajte na rovnomerne malé kúsky, čím znížite dobu grilovania.
- Grilovať môžete aj hrianky, palacinky, vajíčka, hranolky alebo mnohé iné potraviny.
- Ugrilované mäso môžete podávať s rôznymi omáčkami, šalátmi alebo pečivom.
- Po použití prístroj vypnite a odpojte od siete.

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.
- Po použití prístroj vypnite a odpojte od siete.

OLEJOVÉ FONDUE

- Vždy odoberte pred varením veko.
- Naplňte nádobu do tretiny s rastlinným olejom odolným voči teplu.
- Nádobu s olejom môžete nechať ohriať na raclette grile na 30 minút, ale odporúčame predhriať olej v normálnom hrnci, pretože to ušetrí čas. Súčasne ohrejte prístroj cca. 15 minút a postavte potom misu do na to určeného miesta. Pozor: nebezpečenstvo požiaru: odporúčame používať vždy rukavice odolné teplu. Nasadte držiak na vidlicu na vrchný okraj misy.
- Mäso nakrájajte na malé kocky, napichnite ich na vidličky a ponorte ich do horúceho oleja a čakajte, kým nedosiahnu želané opečenie.
- Nepoužívajte fondue vidličky ak sa prístroj ešte len ohrieva, pretože vidličky by sa tak mohli moc ohriať a popáliť Vás.
- Vidličky chytajte len za ich držiak, aby ste predišli popáleninám.
- Mäso môžete tiež marinovať predtým ako ho napichnete na vidličky a upečiete v oleji. K mäsu môžete tiež podávať rôzne omáčky a dipy, ako aj zeleninu. Ako alternatívu môžete dať mäso tiež do cestíčka predtým ako ho ponoríte do oleja. Tiež môžete do mäsa zabaliť hríby alebo inú zeleninu a potom ich opiecť v oleji.
- Rybie filé ako napr. tuniak alebo morský čert, sú tiež lahodné ak ich pripravíte vo fondue.
- Po použití prístroj vypnite a odpojte od siete.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením výrobok odpojte a počkajte, kým výrobok vychladne.

ČISTENIE KAMEŇOVÉHO GRILU

- Zariadenie čistite po každom použití, aby sa zabránilo prichytávaniu zvyšku potravy na ňom.
- Nikdy nepoužívajte kovové podložky.
- Nikdy nelejte studenú vodu na horúci kameň, môže dôjsť k poškodeniu prístroja a môže to spôsobiť vystrieknutie vriacej vody.
- Vyčistite vidličky na fondue, hrniec/nádobu na fondue, panvičky a gril s mydlovou vodou.
- Nikdy nečistite fondue nádobu/hrniec, gril a panvicu s abrazívnymi prostriedkami, mohli by ste poškodiť kryt.
- Vyčistite kameň iba s horúcou vodou a prípadne mäkkou špongiou.
- Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky alebo abrazívne prostriedky, pretože tie zmenia prírodné vlastnosti kameňa.
- Nepoškriabte kameň s ostrými predmetmi, aby nedošlo k poškodeniu povrchu.
- Nikdy neponárajte kameň do vody.
- Fondue vidličky a nádoba/hrniec, kameň, gril a panvičky nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Ak na kameni grilujete ryby, odporúčame ľahko trieť kameň octom alebo citrónovou šťavou.

ČISTENIE PODSTAVCA

- Vyčistite kovové časti spotrebiča kuchynským papierom, vlhkou hubkou a riad umyte tekutinou.
- Opláchnite a dôkladne osušte.

ČISTENIE VYHRIEVACIEHO PRVKU A ELEKTRICKEJ ČASTI

- Nikdy neponárajte vykurovacie teleso a elektrickú časť do vody!
- Čistite ich vlhkou handričkou a dôkladne ich vysušte.



PARTY nápady a recepty

Neformálne party-menu:

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

Buffetové-Menu:

Výber mäsa pre fondue
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.



OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EÚ

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.

ErP Prehlásenie – Smernica 1275/2008/EC

My, Team Kalorik Group SA/NV, týmto potvrdzujeme, že náš produkt spĺňa všetky požiadavky smernice 1275/2008/EC. Náš produkt síce nedisponuje funkciou minimalizácie spotreby elektrickej energie, ktorú by podľa smernice 1275/2008/EG mal produkt po ukončení hlavnej funkcie zapnúť. Funkcia pohotovostného režimu tu nie je možná, keďže by táto funkcia natoľko ovplyvnila hlavnú funkciu prístroja, že by jeho použitie nebolo možné.

Z tohto dôvodu upozorňujeme v tomto návode zákazníka na to, že hneď po ukončení varenia, musí prístroj odpojiť z elektrickej siete.

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

Návod na použitie, záručné vyhlásenie a servis

Vážený zákazník,
aby Vám Váš elektrospotrebič slúžil čo najlepšie, pozrite 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

TKG RAC 1010 FO

	
Deutsch	4
English	12
Français	19
Nederlands	27
Español	35
Português	41
Italiano	47
Polski	53
Română	59
Slovenský	65

