

**Raclette-grill**

*With recipe ideas*

**Raclette-grill**

*Mit rezeptideen*

**Raclette-gril**

*Avec idées de recettes*

**Raclette-grill**

*Met receptideeën*

**Raclette-grill**

*Con ideas de recetas*

**Raclette-grill**

*Z pomysłami na przepisy*

**Raclette-gril**

*S nápady na recepty*

**Raclette-gril**

*S nápadmi na recepty*



I/B Version  
**210511**

**TKG RAC 1019**

220-240V~ 50/60Hz 1600W






## ENGLISH


### IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(\*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(\*) in order to avoid all danger.
- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ❑ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- ❑ Never use the appliance near hot surfaces.
- ❑ Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- ❑ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.

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

## INSTRUCTIONS

- Before using it for the first time, clean the grill plate and the pans with a wet cloth.
- When it is first switched on, the raclette-grill may smell and emit some smoke. This is normal and not harmful, we therefore recommend that you heat up the raclette-grill for about 10 minutes without any food (ventilate the room during this period).
- Always pre-heat your appliance during more or less 10 minutes before using it.
- 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.
- You can adjust the strength of the heating by rotating the temperature control knob.

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

## GRILL

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

## RACLETTE

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

## CLEANING

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance to cool down.
- Wipe the inside and the edges of the appliance with a paper towel or a soft cloth.
- Wipe the outside only with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid. Only the grill plate and the pans can be washed in soapy water.

## **PARTY IDEAS**

### **Informal dinner party**

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

### **Barbecue extras**

Tomatoes  
Mushrooms  
Courgette slices  
Peppers  
Baby corn  
Asparagus spears

### **Buffet menu**

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

### **Brunch menu**

Bacon  
Fried eggs on top grill  
Scrambled eggs in the pans  
Mushrooms  
Sausages  
Tomatoes  
French toast

### **Teenagers' party menu**

Frankfurter sausages  
Small Burgers  
Tomato relish  
Onion rings  
Bread rolls

## **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 on 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, TKG SRL, 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).





## DEUTSCH



### 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.
- ❑ 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 Antihaftbeschichtung der Grillplatten nicht zerkratzen. Benutzen Sie kleine Holzspatel oder wärmebeständige Plastikspatel.
- ❑ Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- ❑ Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind.
- ❑ Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.

- Stellen Sie den Grill bei Gebrauch niemals direkt vor eine Wand und sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- Achtung: Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden.
- Das Symbol  wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

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

## GEBRAUCH

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

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

## GRILL

- Stellen Sie den Raclette-Grill in die Mitte der Tischrunde.
- Schneiden Sie das Fleisch in mundgerechte Happen. Diese werden schneller gar. Servieren Sie das so vorbereitete Fleisch auf einer Platte oder auf einem Holzbrett. Jeder Esser nimmt sich dann eine entsprechende Menge auf seinen Teller und grillt seine Stücke selbst auf der Grillplatte.
- In den Pfännchen können Sie toasten, Früchte garen, überbacken, Omelette und Spiegeleier braten, Pfannkuchen backen, Bratkartoffeln zubereiten und vieles andere mehr.
- Als Beilagen servieren Sie Saucen und Salate sowie französisches Stangen-Weißbrot.

## RACLETTE

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

## PFLEGEHINWEISE

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

## PARTY-IDEEN

### Zwangloses Party-Menü:

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

### Buffet-Menü:

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

### Teenager-Party:

Frankfurter Würstchen  
Hamburger  
Tomatendip  
Zwiebelringe  
Brötchen

### Brunch:

Speck  
Spiegeleier  
Pilze  
Würstchen  
Tomaten  
Französisches Weißbrot

### Barbecue Extras:

Tomaten  
Pilze  
Zucchinistreifen  
Peperoni  
Stangenspargel  
Jungmais

## REZEPTIDEEN

### "Tomate à la Provençale":

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


### Zucchini mit Minze:

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

## **UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 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, TKG SRL 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).



## FRANCAIS

### POUR VOTRE SECURITE


*Veillez lire ces instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil, suivez toujours les instructions d'utilisation et de sécurité.*


**Important :** *Votre appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers 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. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables.*

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

- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Posez cet appareil sur une table ou un support suffisamment stable pour éviter sa chute.
- ❑ Il est important de laisser refroidir complètement votre appareil avant son nettoyage ou son rangement.
- ❑ Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- ❑ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas ces surfaces mais faites usage des poignées.
- ❑ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer.
- ❑ Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial de la plaque gril et des poêlons car il perdrait alors son caractère antiadhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
- ❑ Veillez à toujours débrancher votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre car il est en contact avec la nourriture (voir section : nettoyage).
- ❑ Ne placez jamais l'appareil près d'un mur. Durant l'utilisation, veillez à toujours avoir une bonne ventilation autour de l'appareil.



- Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

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

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

## UTILISATION

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

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

## GRILL

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

## RACLETTE

- La raclette est un plat typique de Suisse. Vous obtiendrez une bonne raclette en utilisant le fromage raclette original. Il faut compter environ 150 à 250 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.
- Préparez des pommes de terre en chemise que vous poserez dans un bol couvert.
- Posez le grill-raclette au milieu de la table.
- Disposez le fromage dans chacun des poêlons à raclette et placez-les dans les logements prévus à cet effet sur l'appareil. Le fromage fond après 3 à 4 minutes.
- Dès que le fromage prend une belle couleur brun-doré, vous pouvez le servir chaud sur les assiettes ou le verser sur les pommes de terre en chemise. Saupoudrer de poivre noir, fraîchement moulu.
- La raclette s'accompagne de jambon cru et de viande de Grison, de petits oignons et de cornichons. Servez un vin sec.

## NETTOYAGE

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

## THEMES DE REPAS

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

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

### **Menu buffet:**

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

### **Menu de fêtes et soirées:**

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

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

Saucisses de Francfort  
Hamburgers  
Sauce tomate  
Oignons  
Petits pains

### **Menu barbecue:**

Tomates  
Champignons  
Courgettes  
Poivrons  
Maïs et pointes d'asperges

## **IDÉES DE RECETTES - ACCOMPAGNEMENTS**

### **Tomates provençales:**

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


### **Courgettes à la menthe:**

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

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 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 gratuitement 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, TKG SRL, 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 minimaliser 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).



## ESPAÑOL


### 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.
- ❑ Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- ❑ Las superficies accesibles pueden volverse ser muy calientes durante el uso, procure no tocar esas partes y utilice las asas. Tenga también cuidado que nada entre en contacto con el elemento calefactor.
- ❑ Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
- ❑ Desenchufe el aparato siempre que no lo utilice.
- ❑ Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- ❑ Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- ❑ Procure no rallar el revestimiento especial de la placa de cocción y de las sartenes, ya podría perder sus características antiadherentes. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.
- ❑ Los preparados con aceite o grasa pueden inflamarse si alcanzan mucha temperatura. Sea extremadamente prudente.
- ❑ No coloque nunca el aparato cerca de una pared. Asegúrese de que tenga suficiente ventilación.
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterero externo o un sistema de mando a distancia separado.

- Por favor tome nota: Cuando el símbolo  se encuentra en una superficie específica, es para llamarle la atención y significa: “¡CUIDADO! Esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso”.

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

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

## INSTRUCCIONES DE USO

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

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

## GRILL

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

## RACLETTE

- La raclette es un plato suizo típico. Le recomendamos utilizar el queso especial para raclettes. Corte el queso (150-250 gramos por persona) en lonchas de 2 mm de grosor.
- Prepare las patatas con piel y colóquelas en un tazón tapado.
- Coloque el grill-raclette en el centro de la mesa.
- Ponga el queso en las sartenes y colóquelas debajo del elemento calefactor. El queso fundirá pasados 3-4 minutos.
- Cuando el queso adquirirá un tono dorado ya estará listo para servir: sobre las patatas, en un plato. Añada pimienta negra recién molida.
- Sirva la raclette con jamón, verduras salteadas, cebollitas, escabeche... y vino seco.



## LIMPIEZA

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

## BUENAS IDEAS

### Menú informal para cenas divertidas:

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

### Menú de Buffet:

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

### Menú de desayuno:

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

### Menú fiesta para adolescentes:

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

### 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 los tomates con la pasta. Colóquelos en la placa de la raclette y cocínelos durante 10 minutos.


### Calabacín a la menta:

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

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 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, TKG SRL, 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 (véase la garantía).



## POLSKI


### ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA


*Zanim zaczniesz używać urządzenie przeczytaj uważnie instrukcję i postępuj wyłącznie z jej wskazaniem.*

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

- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(\*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać zastąpiona przez wykwalifikowanego elektryka(\*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeżeli zintegrowany przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy, lub przez specjalistyczny zakład naprawczy, albo przez osobę wykwalifikowaną, w celu uniknięcia zagrożenia(\*)

- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(\*).
- Nie używaj na zewnątrz, zadбай aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- Wyłącz urządzenie z sieci jeśli nie jest używane.
- Ustaw urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem upewnij się, że urządzenie ostygło.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi elementami urządzenia.
- Podczas użycia temperatura niektórych powierzchni urządzenia może być bardzo wysoka. Nie dotykaj tych powierzchni, do przenoszenia używaj uchwytów.
- Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar. Również nie należy przykrywać urządzenia i kłaść czegokolwiek na nim. Upewnij się, że nic nie styka się z elementem grzewczym urządzenia.
- Zadбай aby nie szorować powierzchni materiałami ściernymi. Kawałki materiałów mogą pozostać na powierzchni i przedostać się do pieczonych produktów. Używaj materiałów drewnianych lub z żaroodpornego plastiku.
- Wyłącz urządzenie z sieci kiedy nie jest używane.
- Używaj wyłącznie do przygotowania produktów żywnościowych.
- Ze względu na kontakt z żywnością utrzymuj urządzenie cały czas w czystości.
- Nie ustawiaj urządzenia zbyt blisko ściany. Zadбай o wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.

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

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

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

## DZIAŁANIE URZĄDZENIA

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

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

## PŁYTA RUSZTU

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

## 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 patelerek i ustaw pod płytą grzewczą. Ser stopi się po ok. 3-4 minutach.
- Po roztopieniu sera, (kiedy delikatnie zbrązowieje) podawaj z ziemniakami i świeżo mielonym pieprzem.
- Raclette możesz podawać z szynką, cebulą i ogórkami konserwowymi. Serwuj z czerwonym, wytrawnym winem.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

## POMYSŁY NA PRZYJĘCIE

### NiefORMALNE wieczorne przyjęcie:

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

### Buffet menu:

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

### Menu na drugie śniadanie:

Plasterki boczku  
Jajka sadzone na patelni lub jajecznica na patelkach  
Piecarki  
Kiełbaski  
Pomidory  
Francuskie tosty

### Przyjęcie dla nastolatKów:

Kiełbaski frakfurterki  
Mini burgery  
Przyprawa pomidorowa  
Krażki cebuli  
Bułki

### Barbecue menu:

Pomidory  
Piecarki  
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 patelkach i podgrzewaj przez 10 minut.

### Plastry cukini zakrapiane sosem mięętowym:

Plasterki cukinii skrop oliwą z oliwek, posyp drobno posiekaną mięętą i podgrzewaj w patelkach 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.

### DEKLARACJA ERP – ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (WE) NR 1275/2008

My, TKG SRL, 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 przetączyć 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 zapiekania natychmiast odłączył urządzenie z prądu.

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





## NEDERLANDS



### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

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

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

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

- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- **Opgelet:** Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.
- Het symbool  is altijd aangebracht op het oppervlak waarvan de temperatuur het hoogst is, maar ook de andere metalen of niet-metalen oppervlakken kunnen heel warm worden tijdens het gebruik en het is daarom aangeraden om ze altijd voorzichtig te behandelen en indien mogelijk met behulp van warmte-isolerende handschoenen of een andere thermische bescherming. In geval van twijfel wat betreft de temperatuur van een bepaald oppervlak is het altijd het best om zich te beschermen.

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

## GEBRUIK

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

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

## GRILL

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

## RACLETTE

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

## REINIGING

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

## ENKELE MAALTIJDIDEËN

### Feestmenu:

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

### Feestmenu voor tieners:

Frankfurter worsten  
Hamburgers  
Tomatensaus  
Uitjes  
Kleine broodjes

### Menu buffet:

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

### Garnituur barbecue:

Tomaten  
Champignons  
Courgettes  
Paprika's  
Maïs en asperges

### Brunch:

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

## RECEPTIDEËN

### Provençaalse tomaten:

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


### Courgettes met munt:

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

## MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 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 VERKLARING - VERORDENING 1275/2008/EC

Wij, TKG SRL, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van Verordening 1275/2008 / EG. Toegegeven, ons product beschikt niet over een functie om het stroomverbruik te minimaliseren, wat volgens verordening 1275/2008 / EG het product in de uitstand of de standby-modus zou moeten zetten na het beëindigen van de hoofdfunctie, maar dit is praktisch onmogelijk omdat het een compromis zou vormen de belangrijkste functie van het product zo sterk, dat het gebruik van het product niet langer mogelijk zou zijn!

Om deze reden vertellen we de klant altijd in onze handleiding om het apparaat onmiddellijk na gebruik los te koppelen.

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



## SLOVENSKÝ


### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

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


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

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

- ❑ Skontrolujte, či sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení.
- ❑ Zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru, keď sa používa.
- ❑ Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár(\*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- ❑ Zariadenie používajte iba na domáce účely a spôsobom, aký je uvedený v týchto pokynoch.
- ❑ Zariadenie nikdy a zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody alebo do akejkoľvek kvapaliny. Zariadenie nikdy nevkładajte do umývačky riadu.
- ❑ Zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich plôch.
- ❑ Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania a nechajte ho ochladíť.

- Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestňujte do suchého prostredia.
- Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte 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 uskladníte, skontrolujte či je prístroj ochladený.
- Dávajte pozor na to, aby šnúra neprišla do kontaktu s teplými časťami prístroja.
- Nedotýkajte sa teplých častí prístroja, používajte držiaky.
- Dávajte pozor na to, aby počas procesu pečenia neprišli teplé časti prístroja do styku s ľahko vznetlivými materiálmi ako závesy, obrusy, atď. ... **Nebezpečenstvo ohňa!** Odporúčame použiť teplu odolnú podložku pod prístroj (tým spôsobom zabránite vypáleným škvrnám na Vašom stole alebo obruse).
- Dávajte pozor na to, aby sa nezoškrabala vrchná vrstva a panvičky, v opačnom prípade by sa mohli dostať malé častice povrchu do jedla. Aby ste mohli vybrať jedlo z prístroja, použite drevenú špachtľu alebo plastickú špachtľu, ktorá je odolná voči teplu.
- Keď prístroj nepoužívate odpojte ho od siete.
- Pripravujte len také jedlo, ktoré sa hodí na pečenie a konzum.
- Prístroj udržiavajte stále čistý keďže je v stálom kontakte s jedlom.
- Nikdy neumiestňujte prístroj v blízkosti steny. Vždy zabezpečte dostatočné vetranie a priestor okolo prístroja keď ho používate.
- Váš prístroj nesmie byť nikdy zapojený cez externý časovač alebo akýkoľvek iný ovládací diaľkový systém.
- Poznámka: Ak sa nachádza symbol  na určitej ploche, znamená to: POZOR, plocha sa počas prevádzky zohreje a je veľmi horúca.



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

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

## PREVÁDZKA

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

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

## GRIL

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

## RACLETTE

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

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením výrobok odpojte a počkajte, kým výrobok vychladne.
- Vnútorne hrany/rohy vytrite s papierovou utierkou.
- Utrite povrch výrobku len jemne navlhčenou handričkou a uistite sa, že žiadna vlhkosť, olej alebo masť sa nedostane na chladnúce platničky a ani do zárezov.
- Nečistite vnútorný ani vonkajší povrch s abrazívnymi prostriedkami, toto by mohlo poškodiť povrch výrobku.
- Neponárajte do vody ani inej kvapaliny! Iba platňa a panvičky môžu byť umývané v jarovej vode.

## PARTY NÁPADY

### **Neformálne party-menu:**

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

### **Buffetové-Menu:**

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

### **Brunch:**

Slaninka  
Volské oko  
Hríby  
Klobásky  
Paradajky  
Francúzsky biely chliebík

### **Teenager-Party:**

Párky  
Hamburger  
Paradajkový dip  
Cibuľkové kolieska  
Rožky

### **Barbecue Extra:**

Hríby  
Paradajky  
Cuketové plátky  
Feferónky  
Špargľa  
Mladá kukurička

## RECEPTY

### **"Paradajky à la Provençale":**

Pripravte 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 DEKLARÁCIA – NARIADENIE 1275/2008/EC

My, TKG SRL, týmto potvrdzujeme, že náš výrobok spĺňa požiadavky nariadenia 1275/2008 / ES. Aj keď náš výrobok nemá k dispozícii funkciu na minimalizáciu spotreby energie, ktorá by podľa nariadenia 1275/2008 / ES mala po dokončení hlavnej funkcie výrobok vypnúť alebo prepnúť do pohotovostného režimu, čo je však prakticky nemožné, pretože by to mohlo ohroziť hlavnú funkciu výrobku natoľko, že používanie výrobku by už nebolo možné!

Z tohto dôvodu vždy informujeme zákazníka v našom návode na obsluhu, aby spotrebič ihneď po použití odpojil zo siete.

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




**ČEŠTINA**


## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ**

*Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tyto pokyny a vždy dodržujte bezpečnostní a provozní pokyny.*

**Důležité :** *Tento spotřebič může používat děti starší 8 let a lidé se sníženou fyzickou, smyslovou nebo duševní schopností nebo s nedostatkem zkušeností nebo znalostí, pokud jim byl dán dohled nebo pokud jde o bezpečné používání spotřebiče a rizika . Děti se s přístrojem nehrají. Čištění a údržbu uživatele nesmí dělat děti, pokud nejsou starší 8 let a jsou pod dohledem. Nikdy neopouštějte spotřebič ani jeho kabel bez dozoru a v dosahu dětí mladších 8 let nebo nezodpovědných osob, pokud jsou zapojeny do zdi nebo při ochlazování.*

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti shoduje s napětím uvedeným na zařízení.
- Nikdy nenechávejte bez dozoru, když se používá.
- Čas od času zkontrolujte, zda kabel není poškozen. Zařízení nikdy nepoužívejte, pokud kabel nebo samotné zařízení vykazují jakékoliv příznaky poškození. Veškeré opravy by měl provádět kompetentní, kvalifikovaný elektrikář (\*) aby se předešlo nebezpečí.
- Zařízení používejte pouze pro domácí účely a způsobem, jaký je uveden v těchto pokynech.
- Nikdy a ze žádného důvodu neponořujte do vody nebo do jakékoliv kapaliny. Zařízení nikdy nevkládejte do myčky nádobí.
- Zařízení nikdy nepoužívejte v blízkosti horkých ploch.
- Zařízení vždy před čištěním nebo uskladněním odpojte od elektrického napájení a nechte jej ochladit.
- Zařízení nikdy nepoužívejte venku a vždy jej umístějte do suchého prostředí.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které nedoporučuje výrobce. Může představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.

- Zařízení nikdy nepřemísťujte taháním za kabel. Ujistěte se, že kabel se žádným způsobem nemůže někde zachytit. Neomotávejte kabel kolem zařízení ani jej neohýbejte.
- Postavte zařízení na stůl nebo na rovný povrch.
- Než budete přístroj čistit nebo jej uskladníte, zkontrolujte, zda je přístroj ochlazen.
- Dávejte pozor na to, aby šňůra nepřišla do kontaktu s teplými částmi přístroje.
- Nedotýkejte se teplých částí přístroje, používejte držáky.
- Dávejte pozor na to, aby během procesu pečení nepřišli teplé části přístroje do styku s lehce vznětlivými materiály jako závěsy, ubrusy atd. ... **Nebezpečí ohně!** Doporučujeme použít teplu odolnou podložku pod přístroj (tím způsobem zabráníte vypáleným skvrnám na Vašem stole nebo ubrusu).
- Dávejte pozor na to, aby se nezeškrabala vrchní vrstva a pánvičky, v opačném případě by se mohly dostat malé částice povrchu do jídla. Abyste mohli vybrat jídlo z přístroje, použijte dřevěnou špachtli nebo plastickou špachtli, která je odolná vůči teplu.
- Když přístroj nepoužíváte odpojte jej od sítě.
- Připravujte jen takové jídlo, které se hodí na pečení a konzum.
- Přístroj udržujte stále čistý, protože je ve stálém kontaktu s jídlem.
- Nikdy neumísťujte přístroj v blízkosti stěny. Vždy zajistěte dostatečné větrání a prostor kolem přístroje, když ho používáte.
- Váš přístroj nesmí být nikdy zapojeni přes externí časovač nebo jakýkoli jiný ovládací dálkový systém.
- Poznámka: Pokud se nachází symbol  na určité ploše, znamená to: POZOR, plocha se během provozu zahřeje a je velmi horká.

Symbol  se nachází vždy na místech, kde je povrch velmi horký. Stejně horké mohou být ale také části kolem, hlavně kovové, a proto během provozu zacházejte s přístrojem opatrně a chytejte ho jen za ručku, uchopení nebo pomocí teplu vzdorných rukavic a vždy opatrně. V případě, že si nejste jisti, zda je povrch horký, přistupujte k povrchům vždy tak, abyste chránili sami sebe.

(\*) Kompetentní kvalifikovaný elektrikář: poprodejní oddělení výrobce nebo dovozce nebo jakákoli osoba, která je kvalifikovaná, schválena a kompetentní k provádění takových oprav s cílem předcházení jakýmkoli nebezpečím. V každém případě byste měli vrátit zařízení takovému elektrikáři.

## PROVOZ

- Před prvním použitím očistěte plotny a pánvičky vlhkým hadříkem.
- Při prvním použití se může objevit krátké, mírné kouření, to však není porucha. Nechte proto přístroj v provozu cca. 10 minut bez potravin.
- Před použitím nechte přístroj vždy 10 minut nahřát.
- Abyste si neušpinili ubrus nebo stůl od mastnoty, položte velkou podložku pod přístroj.
- Po důkladném přečtení návodu zapojte přístroj do zásuvky a zapněte spínač ON/OFF.
- Intenzitu ohřevu můžete upravit otáčením knoflíku regulace teploty.

**Poznámka:** Použité pánvičky nenechávejte v přístroji během nahřívání, neboť by se zbytky jídla na pánvičkách mohly zapálit.

## GRIL

- Položte raclette-gril na střed stolu.
- Maso pokrájte na rovnoměrně malé kousky, čímž snížíte dobu grilování.
- Grilovat můžete i topinky, palačinky, vajíčka, hranolky nebo mnohé jiné potraviny.
- Ugrilované maso můžete podávat s různými omáčkami, saláty nebo pečivem.

## RACLETTE

- Raclette je typické švýcarské jídlo. Použitím originálního švýcarského raclette sýra, můžete zvýšit požitek z připraveného jídla. Počítejte se 150-250 gramy na osobu a nakrájejte sýr na proužky (cca. 2 mm tloušťka).
- Připravte si vařené brambory ve slupce.
- Postavte raclette-grill do středu stolu.
- Vložte sýr do raclette pánviček a umístěte je pod topné těleso. Sýr se roztaví po cca. 3 až 4 minutách.
- Po roztátí do hnědo-zlaté barvy lze sýr podávat v pánvičkách nebo na bramborách. Přidejte čerstvě mletý pepř.
- Raclette je podáváno se surovou šunkou, cibulkou a okurkami, spolu se suchým vínem.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním výrobek odpojte a počkejte, dokud výrobek vychladne.
- Vnitřní hrany / rohy vytřete s papírovou utěrkou.
- Očistěte povrch výrobku jen jemně navlhčeným hadříkem a ujistěte se, že žádná vlhkost, olej nebo sádlo se nedostane na chladnoucí plotny a ani do zářezů.
- Nečistěte vnitřní ani vnější povrch s abrazivními prostředky, toto by mohlo poškodit povrch výrobku.
- Neponořujte do vody ani jiné kapaliny! Pouze deska a pánvičky mohou být myty v jarové vodě.



## PARTY NÁPADY

### **Neformální party-menu:**

Grilovaný vepřový řízek  
Cuketa s mátou  
Rajče à la Provençale  
Nové brambory  
Hořčicová omáčka

### **Bufetové-Menu:**

Grilované marinované kuře  
Raclette-sýrové plátky  
Královské krevety  
Kebab  
Salát  
Bílý chlebiček

### **Pozdní snídane:**

Slanina  
Volské oko  
Hřiby  
Klobásky  
Rajčata  
Francouzský bílý chlebiček

### **Teenager-Party:**

Párky  
Hamburger  
Rajčatový protlak  
Cibulková kolečka  
Rohlíky

### **Barbecue Extra:**

Hřiby  
Rajčata  
Cuketové plátky  
Feferonky  
Chřest  
Mladá kukuřice

## RECEPTY


### **"Rajčata à la Provençale":**

Připravte si pastu z česneku, soli, nasekané petrželky a olivového oleje. Pastu natřete na půlky rajčat a grilujte na pánvičkách cca. 10 minut.

### **Cuketa s mátou:**

Natřete na cuketové pláty olivový olej, posypte jemně nasekanou mátou a grilujte cca. 15 v raketových pánvičkách.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19/EU

Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se zapojením se dodavatelů i uživatelů. Z tohoto důvodu, jak signalizuje symbol  na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s netříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadu prostřednictvím opětovného použití, recyklace nebo použití k jiným účelům v souladu se směrnicí.

## ERP DEKLARACE – NAŘÍZENÍ 1275/2008 / EC




My, TKG SRL, tímto potvrzujeme, že náš výrobek splňuje požadavky nařízení 1275/2008 / ES. I když náš výrobek nemá k dispozici funkci na minimalizaci spotřeby energie, která by podle nařízení 1275/2008 / ES měla po dokončení hlavní funkce výrobek vypnout nebo přepnout do pohotovostního režimu, což je však prakticky nemožné, protože by to mohlo ohrožit hlavní funkci výrobku natolik, že používání výrobku by již nebylo možné!

Z tohoto důvodu vždy informujeme zákazníka v našem návodu k obsluze, aby spotřebič ihned po použití odpojil ze sítě.

Návod k použití je dostupný iv elektronické verzi, stačí si ho vyžádat u autorizovaného servisu (viz záruční list).



**TKG RAC 1019**

 EN	ENGLISH	3
 DE	DEUTSCH	9
 FR	FRANCAIS	15
 SP	ESPAÑOL	21
 PL	POLSKI	27
 NL	NEDERLANDS	33
 SK	SLOVENSKÝ	39
 CZ	ČEŠTINA	45

**TKG SRL**

Chaussée de Hal, 158  
1640 Rhode-Saint-Genèse  
BELGIUM  
+ 32 2 359 95 10  
sav@team.be

