



Raclette – Stone grill

Raclette – Steingrill

Raclette – Gril avec Pierre de Cuisson

Gourmet – Steengrill

Raclette – Grill con Piedra

Raclette – Grill kamienny

Raclette-kameňový gril

Raclette-kameninový gril



I/B Version
210402

TKG RAC 1016

220-240V~ 50/60Hz 1500W




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. **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 pans as you might get pieces of this coating in the food. Use a classical wooden spatula or a heat-resistant plastic one.
- ❑ Unplug the appliance when not in use.
- ❑ Only cook consumable food.
- ❑ It is essential to keep the appliance clean as it comes into contact with food.
- ❑ Never place this appliance near to a wall. Always provide proper ventilation all around the appliance when using it.
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- ❑ Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

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

(*) 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.

OPERATION

- Before using your appliance for the first time, take away the packaging materials and clean the pans 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.
- Place the polished side of the stone to the top. Make sure the stone is 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 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

- 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 is hot before placing foodstuffs on it. Control the grilling of the foodstuffs and turn them over regularly with a wooden spatula.
- The stone stocks the heat naturally. 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.
- 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...

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 the 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.

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.
- Never clean 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 stone 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

Informal dinner party menu

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

Buffet menu

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

Brunch menu

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

Teenagers' party menu

Frankfurter sausages
Small Burgers
Tomato relish
Onion rings
Bread rolls

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 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. **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 Antihaftbeschichtung der Pfännchen 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

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, entnehmen Sie die Verpackung und waschen Sie sorgfältig die Pfännchen 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.
- Legen Sie die glatte Seite des Steins nach oben. Achten Sie darauf, dass der Stein gut auf dem Sockel liegt.
- 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 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 Schuko-Steckdose 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

- 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 heiß wird, 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.
- 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.

RACLETTÉ

- 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.

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 das Gerät beschädigen und Spritzer von kochendem Wasser verursachen.
- Reinigen Sie nie 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 den Stein 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

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


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 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. **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 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, assurez 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 d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez le matériel d'emballage et nettoyez soigneusement les poêlons 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.
- 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 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.

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.

PIERRADE

- 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 soit chaude 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.

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Entretien 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.
- Ne nettoyez jamais 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 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.

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

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 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.
- ❑ 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 las sartenes, ya podría perder sus características antiadherentes. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.
- ❑ 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.
- ❑ 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.

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de utilizar por primera vez el aparato, quite el material de embalaje y limpie con cuidado 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.
- Coloque la piedra con el lado pulido hacia para arriba. Compruebe que la piedra está colocada 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 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.

PIEDRA

- 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 pérdida 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 voltee 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.

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 ó 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.

LIMPIEZA

Desenchufar el aparato y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

Limpeza 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.
- Nunca limpie 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 la piedra y las sartenes 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

Menú informal para cenas divertidas:

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

Menú fiesta para adolescentes:

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

Menú de Buffet:

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

Barbacoa extra:

Tomates
 Champiñones
 Calabacín en rodajas
 Pimientos
 Maíz pequeño
 Puntas de espárragos

Menú de desayuno:

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

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 Sprl/Bvba, 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.
- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- 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. **UWAGA płyta kamienna może utrzymywać wysoka temperaturę dość długo.**
- Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi elementami urządzenia.
- Pod czas 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Kamień wyczyść pod bieżącą wodą. Nie używaj jednak narzędzi ściernych, które mogą porysować powierzchnię. Pozostaw do wyschnięcia.
- Połóż kamień na podstawie polerowaną częścią do góry. Upewnij się, że kamień został umieszczony na podstawie 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 wpiery rozgrzewaj urządzenie. 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. Pod czas 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 wstrząśnień. 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.

PIYTA KAMIENNA

- 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 wielu innych potraw.
- Grillowane mięso możesz podawać z sałatą 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 patelенок i ustaw pod płytą grzewczą. Ser stopi się po ok. 3-4 minutach.
- Po roztopieniu sera, (kiedy delikatnie zbrzowieje) podawaj z ziemniakami i świeżo zmielonym pieprzem.
- Raclette możesz podawać z szynką, cebula i ogórkami konserwowymi. Serwuj z czerwonym, wytrawnym winem.
- 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 wylewaj wody na gorący kamień. Może to zniszczyć urządzenie lub spowodować zachlapania. Nie zanurzaj kamienia w wodzie.
- Czyść za pomocą gąbki ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Nie skrob żadnej części urządzenia za pomocą noża lub innych ostrych narzędzi. Nie używaj materiałów ściernych.
- 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

NiefORMALNE wieczorne przyjęcie:

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

Przyjęcie dla nastolatków:

Kiełbaski frakfurterki
Mini burgery
Przyprawa pomidorowa
Krążki cebuli
Bułki

Buffet menu:

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

Barbecue menu:

Pomidory
Pieczarki
Plastry cukinii
Papryki
Małe kolby kukurydzy
Szparagi

Menu na drugie śniadanie:

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

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 cukinii zakrapiane sosem mięsowym:

Plasterki cukinii skrop oliwą z oliwek, posyp drobno posiekaną miętą 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 wyniknąć z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego.

System zbierania zużytego sprzętu jest zgodny z obowiązującymi na terenie Rzeczypospolitej Polskiej normami prawnymi, (Ustawa z dnia 29 lipca 2005, Dziennik Ustaw Nr 180 poz.1494 i 1495) obowiązki wynikające z ustawy przejęta w imieniu przedsiębiorcy Organizacja Odzysku. Gospodarstwo domowe pełni istotną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu elektrycznego. Przestrzeganie zasad selektywnej zbiórki sprzętu ma zapewnić właściwy poziom ochrony zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

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 przetrzączyć 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 gebruiksvoorschriften.

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

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

- Gebruik het toestel niet buiten en berg het op 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.
- 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

- Voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt, verwijder de verpakking en maak de onderdelen 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.
- Leg de steen met de gladde kant naar boven. Zorg ervoor dat de steen goed op de basis gelegd is.
- 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 steen moet altijd gedurende 25 minuten voorverwarmd worden.
- 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.

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 totdat 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 hen 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.
- 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.

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.

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 warme steen, u kunt het toestel beschadigen en spatten van heet water veroorzaken.
- Maak de pannetjes nooit met schuurmiddelen schoon om de behuizing 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 steen 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 MAALTIJDIDEEËN

Feestmenu:

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

Menu buffet:

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

Brunch:

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

Feestmenu voor tieners:

Frankfurter worsten
Hamburgers
Tomatensaus
Uitjes
Kleine broodjes

Garnituur barbecue:

Tomaten
Champignons
Courgettes
Paprika's
Mais en asperges

RECEPTIDEEËN

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 dospeljej 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 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 uskladníte, skontrolujte či je prístroj ochladený. **Upozornenie:** kamenná doska udržuje 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 škvŕnám 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, prosím odstráňte baliaci materiál a dôkladne umyte panvičky vlhkou handričkou.
- Podržte kameň pod tečúcou vodou (môžete použiť špongiu pre lepšie vyčistenie). Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Dôkladne opláchnite a nechajte vyschnúť.
- Položte leskú časť kameňa na vrch. Uistite sa, že je kameň správne umiestnený na podstavci.
- Malým štetčekom potrite kameň olejom (olivový alebo arašidový olej). Nechajte olej nasiaknúť 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 (vyvetrajte miestnosť počas tejto doby). Tento jav sa do budúcnosti už neobjaví.
- Vždy predhrejte kameň aspoň 25 minút pred každým použitím.
- Aby ste si nezašpinili obris alebo stôl od masťoty, 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 nenechávajú 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

- Položte raclette-gril na stred stola.
- Pred grilovaním, 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 pomíne 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 šťavu 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 ľahšie 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.

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.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením výrobok odpojte a počkajte, kým výrobok vychladne.

Čistenie kameňového grilu

- Zariadenie čistíte 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.
- Nikdy nečistíte panvicu s abrazívnymi prostriedkami, mohli by ste poškodiť kryt.
- Vyčistite kameň iba s horúcou vodou a prípadne mäkou špongiou.
- Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky alebo abrazívne prostriedky, pretože tie zmenia prírodné vlastnosti kameňa.
- Nepoškrabte kameň s ostrými predmetmi, aby nedošlo k poškodeniu povrchu.
- Nikdy neponárajte kameň do vody.
- Kameň a panvičky nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Ak na kameni grilujete ryby, odporúčame ľahko trieť kameň octom alebo citrónovou šťavou.

Čistenie podstavca

- Vyčistíte 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!
- Čistíte ich vlhkou handričkou a dôkladne ich vysušte.

PARTY NÁPADY

Neformálne party-menu:

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

Teenager-Party:

Párky
Hamburger
Paradajkový dip
Cibuľkové kolieska
Rožky

Buffetové-Menu:

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

Barbecue Extra:

Hríby
Paradajky
Cuketové plátky
Feferónky
Špargla
Mladá kukurička

Brunch:

Slaninka
Volské oko
Hríby
Klobásky
Paradajky
Francúzsky biely chlebík

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 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 umíst'ujte do suchého prostředí.

- ❑ Nikdy nepoužívejte příslušenství, které nedoporučuje výrobce. Může představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.
- ❑ Zařízení nikdy nepřemisťujte 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. **Upozornění:** kamenná deska udržuje teplotu delší dobu.
- ❑ 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 teplotě.
- ❑ 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 prosím odstraňte balicí materiál a důkladně omyjte pánvičky vlhkým hadříkem.
- Podržte kámen pod tekoucí vodou (můžete použít houbu pro lepší vyčištění). Nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Důkladně opláchněte a nechte vyschnout.
- Položte lesklou část kamene na vrch. Ujistěte se, že je kámen správně umístěn na podstavci.
- Malým štětečkem potřete kámen olejem (olivový nebo arašídový olej). Nechte olej vsáknout do kamene a zbytek oleje dejte pryč.
- Při prvním použití se může objevit krátké, mírné zakouření, to však není porucha. Nechte proto přístroj v provozu cca. 10 minut bez potravin (vyvětrejte místnost během této doby). Tento jev se do budoucna již neobjeví.
- Vždy předeheřte kámen alespoň 25 minut před každým použitím.
- 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. Kontrolní světélko se rozsvítí.

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

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY

- Kámen je přírodní produkt. Během používání se mohou objevit malé trhliny. To je normální jev, na který se nevztahuje záruka.
- Pokud byl kámen ve vlhkém prostředí, zahřívajte ho pomaličku (2 až 3 hodiny) při teplotě 100 ° C nebo jej nechte 2 dny při pokojové teplotě.
- Vyhňte se nárazům při přemísťování kamene. Také se vyhňte teplotním šokům.
- Nikdy nepokládejte příliš velké, studené nebo zmrazené jídlo na horký kámen.
- Nikdy nekropte horký kámen studenou vodou, mohl by prasknout.
- Aby se předešlo prasklinám kamene, nepřemisťujte kámen, pokud je ještě horký.
- Na kámen ukládejte pouze jídlo. Nikdy na něj nepokládejte těžké předměty.
- Pokud používáte marinované maso, musíte vědět, že koření nasáknou do kamene. To bude odbarvovat a pak to bude dávat chuť grilovanému masu.

KAMENINOVÝ GRIL

- Položte raclette-gril na střed stolu.
- Před grilování, posypte desku solí.
- Použijte pouze dřevěné nebo plastové náčiní, aby nedošlo k poškození povlaku.
- Při zahřívání (hlavně při použití oleje) se může objevit zápach a lehký kouř. Toto pomine po pár minutách. Kámen také může ztratit barvu a může ztmavnout. Toto zbarvení nemá žádný vliv na fungování přístroje.
- Počkejte, dokud bude kámen a gril horký a až potom pokládejte potraviny.
- Kontrolujte grilované potraviny a důkladně je obračejte dřevěnými špachtlemi.
- Nezvedejte maso, mohlo by ztratit šťávu a chuť. Malé kousky masa a ryb budou připraveny rychleji než velké kusy a budou lépe grilované. Doporučuje se nakrájet maso a ryby na malé kousky 1 až 2 cm.
- Kámen si udržuje teplo, takže můžete spotřebič odpojit 10 minut před koncem grilování.

- Doporučuje se odstranit zbytky jídla z kamene během grilování (s dřevěnou špachtlí). Jakmile je jídlo studené, je obtížnější jej odstranit.
- Maso pokrájete 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.
- Po použití přístroj vypněte a odpojte od sítě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním výrobek odpojte a počkejte, dokud výrobek vychladne.

Čištění kameninového grilu

- Zařízení čistíte po každém použití, aby se zabránilo přichytávání zbytku potravy na něm.
- Nikdy nepoužívejte kovové podložky.
- Nikdy nelijte studenou vodu na horký kámen, může dojít k poškození přístroje a může to způsobit vystříknutí vroucí vody.
- Nikdy nečistíte pánev s abrazivními prostředky, mohli byste poškodit kryt.
- Vyčistěte kámen pouze s horkou vodou a případně měkkým houbou.
- Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky nebo abrazivní prostředky, protože ty změní přírodní vlastnosti kamene.
- Nepoškrabte kámen s ostrými předměty, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Nikdy neponořujte kámen do vody.
- Kámen a pánvičky nejsou vhodné do myčky nádobí.
- Pokud na kameni grilujete ryby, doporučujeme lehce třít kámen octem nebo citronovou šťávou.

Čištění podstavce

- Vyčistěte kovové části spotřebiče kuchyňským papírem, vlhkou houbou a nádobí omyjte tekutinou.
- Opláchněte a důkladně osušte.

Čištění topného prvku a elektrické části

- Nikdy neponořujte topidlo na elektrickou část do vody!
- Čistěte je vlhkým hadříkem a důkladně je vysušte.

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-syrové 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:

Nařete na cuketové pláty olivový olej, posypte jemně nasekanou mátou a grilujte cca. 15 v rakletových 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 ohrozit 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 1016

 EN	ENGLISH	2
 DE	DEUTSCH	7
 FR	FRANCAIS	13
 SP	ESPAÑOL	19
 PL	POLSKI	25
 NL	NEDERLANDS	31
 SK	SLOVENSKÝ	37
 CZ	ČEŠTINA	42

