



**Raclette-Grill-Fondue-Hot Stone**

**Raclette-Grill-Fondue-Heißer Stein**

**Raclette-Gril-Fondue-Pierre chaude**

**Raclette-Grill-Fondue-Piedra caliente**

**Raclette-Grill-Fondue-Gorący kamień**

**Gourmet-Partyset-Fondue-Hete steen**

**Raclette-Gril-Fondue-Horúci kameň**

**Raclette-Grill-Fondue-Horký kámen**

**Raclette-Grill-Fonduta-Pietra calda**



I/B Version  
211026

**TKG RAC 1017**

230V~ 50/60Hz 1650W



## 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 grill plate and the pans as you might get pieces of this coating in the food. Use a classical wooden spatula or a heat-resistant plastic one.
- ❑ Be extremely cautious as oil and fat preparations might catch fire if overheated.
- ❑ Never move the appliance or the fondue pot when hot.
- ❑ Unplug the appliance when not in use.
- ❑ Only cook consumable food.
- ❑ It is essential to keep the appliance clean as it comes into contact with food.
- ❑ Never place this appliance near to a wall. Always provide proper ventilation all around the appliance when using it.
- ❑ **CAUTION:** Please always use oven gloves when exchanging the stone for the fondue pot.
- ❑ Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.

- Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

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

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

## INTRODUCTION

With your new RACLETTE/GRILL/FONDUE you can prepare raclette cheese or grilled food on the stone or grill plate, or fondue for 8 people.

It is ideal to enjoy a meal in a cosy circle and is eminently suitable if your family likes to eat at various times, or favours different dishes.

## PREPARATION FOR USE

This RACLETTE/GRILL/FONDUE has been designed so that you and your guests can prepare their meal individually. That's why the appliance should be placed at the centre of the table and the food should be served separately on plates or in bowls.

Raclette parties are fun, but not without danger. It makes sense to put the RACLETTE/GRILL/FONDUE on a clean, even, steady surface, as this will give the best results.

## OPERATION

- Before using your appliance for the first time, take away the packaging materials and clean the fondue forks, the fondue pot, the pans and the grilling surface thoroughly with a damp cloth.
- Hold the stone under running water (you can use a sponge to improve the cleaning). Never use abrasives or cleaning products. Rinse thoroughly and let dry.
- Before each use, oil the non-stick coated plate.
- Place the polished side of the stone to the top. Make sure the stone and the grill-plate are correctly placed on the base.
- Oil the polished surface of the stone with a kitchen paper or with a small brush coated with heat-resistant table oil (olive or groundnut oil). Let the oil penetrate the stone and then take away the superfluous oil.
- When it is first switched on, the heating element may smell and emit some smoke. This is normal; the grease that may have adhered to the element during manufacture is burning off. We therefore recommend that you heat up the appliance for about 10 minutes without any food (ventilate the room during this period). This phenomenon will not occur anymore in the future.
- Always preheat the grill-plate during more or less 10 minutes and the stone during more or less 25 minutes before using the appliance.
- In order to prevent grease stains on your table cloth, don't forget to put another, easy-washing cloth under your appliance.
- To switch on your appliance, after having read and observed all important safeguards, put the plug in an earthed power outlet and press the ON/OFF switch. The switch will light up, indicating that the appliance is in operation.

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

## **IMPORTANT REMARKS**

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

## **STONE GRILL AND GRILL PLATE**

- Put the raclette-grill at the centre 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 discoloration does not have any influence on the functioning of the appliance.
- Wait until the stone and the grill are hot before placing foodstuffs on them. Control the grilling of the foodstuffs and turn them over regularly with a wooden spatula. Do not pick the meat, it could lose its juice and its taste. Small pieces of meat and fish will be ready more quickly than large pieces and will be better grilled. It is thus recommended to first cut the meat or fish into small pieces of 1 to 2 cm.
- The stone naturally keeps the heat. So you can disconnect the appliance 10 minutes before the end of the grilling.
- It is recommended to remove the rests of food from the stone during the grilling (with a wooden spatula). Once the food is dry, it becomes more difficult to remove.
- Cut the meat into small pieces. You can thus reduce the cooking time. Chop the crude meat and serve it on a plate or a wooden board. Your guests can then choose the quantity of meat they wish and grill it on the grill plate.
- You can grill toasts in the raclette pans, cook fruit through, fry eggs or potatoes and many other things.
- You may serve the grilled meat with different sauces, salad...
- After use, put the switch in off-position "0" and unplug the appliance.

## RACLETTE

- Raclette is a typical Swiss dish. You can obtain a good raclette by using the original raclette cheese. Take about 150-250 grams for each person. Cut the cheese into slices (more or less 2 mm thick).
- Prepare potatoes in their skin, which you will put into a covered bowl or on the grill, in order to keep them warm.
- Put the raclette-grill at the centre 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 gotten a brownish-golden colour, you can serve it as it is on your plate or spread it out on the potatoes in their skin. Add some freshly ground black pepper.
- Raclette is served with raw ham or "Bündner" meat, little onions and pickles, as well as a dry wine.
- After use, put the switch in off-position "0" and unplug the appliance.

## OIL FONDUE

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

## **CARE & CLEANING**

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

### **Cleaning of the stone grill**

- Never pour cold water on the hot stone, you could damage the appliance and cause splashes of boiling water.
- Clean the fondue forks, the fondue pot, the pans and the grill plate with soapy water.
- Never clean the fondue pot, the grill plate and the pans with scouring pads or abrasive products, this could damage the coating.
- Clean the stone only with hot water and possibly with a soft sponge.
- Never use cleaning products or abrasive products because those change the natural properties of the stone.
- Do not scratch the stone with a sharp object in order not to damage the surface.
- Never immerse the stone in water.
- The fondue forks, the fondue pot, the stone, the grill plate and the pans are not dishwasher-safe.
- If you have grilled fish on the stone, it is recommended to rub the stone lightly with vinegar or lemon juice.

### **Cleaning of the base**

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

### **Cleaning of the heating element and of the electrical part**


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



## **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).


## **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 Grillplatten nicht zerkratzen. Benutzen Sie kleine Holzspatel oder wärmebeständige Plastikspatel.
- Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig.
- Bewegen Sie das Gerät oder den Fonduetopf nicht, wenn diese noch heiß sind.

- Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind.
- Sie sollten das Gerät sauber halten, da es in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- Stellen Sie den Grill bei Gebrauch niemals direkt vor eine Wand und sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation.
- **ACHTUNG:** Bitte benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie den Stein gegen den Fonduetopf austauschen.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- Achtung: Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden.

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

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

## **EINLEITUNG**

Mit Ihrem neuen RACLETTE/GRILL/FONDUE können Sie:

Raclette, Gegrilltes auf Stein oder Grillplatte oder Fondue für 8 Personen zubereiten.

Es ist ideal für das Essen in gemütlicher Runde und eignet sich hervorragend, wenn Ihre Familie zu unterschiedlichen Zeiten essen möchte, oder verschiedene Speisen bevorzugt.

## **VORBEREITUNG ZUM GEBRAUCH**

Dieser RACLETTE/GRILL/FONDUE wurde entworfen, damit Sie und Ihre Gäste sich das Essen individuell zubereiten können. Das Gerät sollte aus diesem Grund in der Mitte des Tisches platziert und die Speisen auf Tellern oder in Schalen gesondert serviert werden.

Raclette Partys machen Spaß, bergen jedoch auch Gefahren. Es ist sinnvoll, das RACLETTE/GRILL/ FONDUE auf einer sauberen, geraden, wackelfreien Oberfläche aufzustellen, da Sie dann das beste Ergebnis erzielen.

## **GEBRAUCH**

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Gebrauch nehmen, entnehmen Sie die Verpackung und waschen Sie sorgfältig die Fonduegabeln, den Fonduetopf, die Pfännchen und die Grillenoberfläche mit einem feuchten Tuch.
- Legen Sie den Stein unter fließendes Wasser (Um die Reinigung zu verbessern, können Sie einen Schwamm benutzen). Benutzen Sie kein Schleifmittel oder Reinigungsmittel. Danach spülen Sie ihn sorgfältig und lassen Sie ihn trocknen.
- Vor jedem Gebrauch bitte die antihaffbeschichtete Platte einölen.
- Legen Sie die glatte Seite des Steins nach oben. Achten Sie darauf, dass der Stein und die Grillplatte gut auf dem Sockel liegen.
- Ölen Sie die glatte Seite des Steins mit einem Küchentuch oder einem kleinen Pinsel (Olivenöl oder Maisöl) ein. Lassen Sie das Öl in den Stein einwirken und entfernen Sie dann das überflüssige Öl.
- Beim ersten Gebrauch können Rauch und Gerüche wahrgenommen werden, welche durch das Verbrennen von Schutzfetten entstehen. Das Gerät sollte deshalb etwa 10 Minuten ohne Nahrungsmittel aufgeheizt werden (den Raum während dieses Vorganges lüften). Dieses Phänomen wird später nicht mehr erscheinen.
- Zum Aufheizen vor der eigentlichen Verwendung schalten Sie bitte stets den Grill ca. 10 Minuten und den Stein ca. 25 Minuten vor der Anwendung ein.
- Um Ihre Tischdecke vor Fettspritzern zu schützen, legen Sie ein leicht zu reinigendes Tischtuch unter das Gerät.
- Nachdem Sie die Sicherheitshinweise aufmerksam gelesen haben, stecken Sie den Stecker in eine Schukosteckdose und drücken Sie auf den Ein-/Ausschalter. Der Schalter wird aufleuchten, um anzudeuten, dass das Gerät in Betrieb ist.

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

## WICHTIGE HINWEISE BEZÜGLICH DES STEINS

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

## STEINGRILL UND GRILLPLATTE

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

## **RACLETTE**

- Das Grillen von Käse ist eine Schweizer Spezialität. Rechnen Sie pro Person mit 150 bis 250 Gramm Käse, den Sie in Scheiben von ca. 2 mm schneiden.
- Bereiten Sie Kartoffeln mit Schale vor, welche Sie entweder in einem geschlossenen Topf oder auf der Grillfläche warm halten.
- Geben Sie ein Stück Käse in die Pfännchen und schieben Sie diese in das Gerät. Der Käse beginnt nach ca. 3-4 Minuten zu schmelzen.
- Sobald der Käse eine goldgelbe Tönung angenommen hat, ist er fertig zum Verzehr und kann aus dem Pfännchen auf den Teller oder über die Kartoffeln gegeben werden. Würzen Sie den Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer.
- Zum Raclette serviert man rohen Schinken, Bündnerfleisch, kleine Zwiebeln und Gurken, sowie trockenen Wein.
- Stellen Sie den Schalter nach dem Gebrauch in Aus-Stellung "0" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

## **FONDUE MIT ÖL**

- Benutzen Sie beim Kochen niemals den Deckel.
- Füllen Sie den Topf bis etwa zu einen Drittel mit hitzebeständigem Pflanzenöl.
- Sie können den Topf mit dem Öl auf den Raclette etwa 30 Minuten erwärmen lassen, wir empfehlen aber, das Öl im Topf auf einem normalen Herd vorzuheizen, dies spart Zeit. Parallel dazu heizen Sie das Gerät ca. 15 Minuten vor und stellen Sie den Topf in die vorgesehene Öffnung. Vorsicht: Verbrennungsgefahr! Nutzen Sie am besten Ofenhandschuhe. Setzen Sie den Gabelhalterungsring auf den oberen Topfrand.
- Schneiden Sie das Fleisch in kleine Würfel oder formen Sie kleine Gehacktes-Bällchen, spießen Sie diese auf die Fondue-Gabeln und halten sie in das heiße Öl, bis sie die gewünschte Bräunungsstufe erreicht haben.
- Benutzen Sie die Fondue-Gabeln nicht, solange das Gerät noch vorheizt, die Gabeln würden sich zu sehr erhitzen.
- Fassen Sie die Gabeln nur am Griff an um Verbrennungen zu vermeiden.
- Sie können das Fleisch auch marinieren, bevor Sie es servieren und zubereiten. Ferner sollten Sie Dip-Saucen dazu servieren. Alternativ besteht auch die Möglichkeit einen einfachen Backteig zuzubereiten und die Fleischstücke, die Pilze oder die Zucchini vor dem Frittieren dort kurz einzulegen.
- Auch Fischfilets z.B. vom Thunfisch oder vom Mönchsfisch sind sehr delikate aus dem Fondue.
- Stellen Sie den Schalter nach dem Gebrauch in Aus-Stellung "0" und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

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

### **Reinigung und Pflege des Steingrills**

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

### **Reinigung und Pflege des Sockels**

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


### **Reinigung und Pflege des Heizelementes und des Schalterteils**

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



## **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!

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 de la plaque gril et des poêlons car il perdrait alors son caractère antiadhésif. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
- ❑ Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil ou le caquelon à fondue quand ceux-ci sont encore chauds.
- ❑ Veillez à toujours débrancher votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.

- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre car il est en contact avec la nourriture (voir section : nettoyage).
- ❑ Ne placez jamais l'appareil près d'un mur. Durant l'utilisation, veiller à toujours avoir une bonne ventilation autours de l'appareil.
- ❑ **ATTENTION:** Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine quand vous remplacez la pierre par le caquelon à fondue.
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- ❑ Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

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

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

## INTRODUCTION

Avec votre nouveau RACLETTE/GRILL/FONDUE vous pouvez griller du fromage à raclette et cuire d'autres aliments sur la pierre ou sur la plaque grill ou préparer une fondue pour 8 personnes.

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

## PRÉPARATION POUR L'USAGE

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

## UTILISATION

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez les emballages et nettoyez soigneusement les piques et le pot à fondue, les poêlons ainsi que la surface à griller à l'aide d'un chiffon humide.
- Passez la pierre sous l'eau courante (vous pouvez utiliser une éponge pour améliorer le nettoyage). N'utilisez jamais de produits abrasifs ni de produits de nettoyage. Rincez soigneusement et laissez sécher.
- Avant chaque utilisation, veuillez lubrifier la plaque antiadhésive avec de l'huile.
- Placez la pierre avec la face polie vers le haut. Assurez-vous que la pierre est posée correctement sur le support.
- Huilez la surface polie de la pierre avec un essuie-tout ou une petite brosse enduite d'une huile de table résistante à la chaleur (huile d'olive ou d'arachide). Laissez l'huile pénétrer dans la pierre puis enlevez l'huile superflue.
- Lors de la première utilisation, la résistance peut dégager une certaine odeur ainsi que de la fumée. Ceci est dû à la présence de graisse protégeant sa surface. C'est pourquoi nous vous recommandons d'allumer l'appareil durant au moins 10 minutes sans nourriture (aérez la pièce pendant cette opération). Ce phénomène ne se produira plus par la suite.
- Avant de pouvoir être utilisé, l'appareil doit être préchauffé. Vous devez compter une dizaine de minutes pour la plaque grill et environ 25 minutes pour la pierre de cuisson.
- Afin d'éviter des projections de graisse sur la nappe, veillez à apposer 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, vous indiquant que l'appareil est en fonctionnement.

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

## REMARQUES IMPORTANTES CONCERNANT LA PIERRE DE CUISSON

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

## PLAQUE GRIL ET PIERRE DE CUISSON

- Posez l'appareil au centre de la table.
- Avant de commencer à cuire, saupoudrez la pierre de sel.
- Ne faites usage que d'ustensiles en bois ou en plastique pour ne pas détériorer le revêtement.
- Les surfaces de cuisson peuvent dégager une odeur et une fumée légères en chauffant (surtout en présence d'huile). Ce phénomène disparaît après quelques minutes. La pierre peut également se décolorer légèrement et devenir plus foncée. Cette décoloration n'influence pas le fonctionnement de l'appareil.
- Attendez que la pierre et le gril soient chauds avant de poser les aliments. Surveillez leur cuisson et retournez-les régulièrement à l'aide d'une spatule en bois. Ne piquez pas dans la viande, elle perdrait son jus et son goût. Les petits morceaux de viande et de poisson sont prêts plus rapidement et se cuisent mieux que les gros morceaux. Par conséquent, il est conseillé de les découper en petits dés de 1 à 2 cm au préalable.
- La pierre emmagasine naturellement la chaleur. Vous pouvez donc débrancher l'appareil 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Il est conseillé d'enlever les restes d'aliments de la pierre pendant la cuisson, car une fois la pierre froide, ils seront plus difficiles à retirer.
- Découpez la viande en petits morceaux. Vous diminuez ainsi le temps de cuisson. Servez les morceaux de viande sur un plateau ou une planche en bois. Chaque invité peut alors prendre la quantité de viande qu'il désire et la griller lui-même.
- Vous pouvez griller des toasts, faire cuire des fruits, griller des œufs sur le plat, préparer des pommes de terre rissolées, etc.
- Vous pouvez accompagner vos grillades de différentes sauces ou salades.
- Après utilisation, mettez l'interrupteur sur la position d'arrêt "0" et débranchez l'appareil.

## RACLETTE

- La raclette est un plat typique de Suisse. Vous obtiendrez une bonne raclette en utilisant le fromage Raclette original. Il faut compter environ 150 à 250 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.
- Préparez des pommes de terre en chemise que vous poserez dans un bol couvert ou sur le gril afin de les garder chaudes.
- 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 en napper les pommes de terre en chemise. Parsemez de poivre noir fraîchement moulu.
- La raclette s'accompagne de jambon cru et de viande des Grisons, de petits oignons et de cornichons. Servez avec un vin sec.
- Après utilisation, mettez l'interrupteur sur la position d'arrêt "0" et débranchez l'appareil.

## FONDUE À L'HUILE

- Retirez toujours le couvercle lors de la cuisson.
- Remplissez environ un tiers du caquelon avec de l'huile végétale résistante à la chaleur.
- Vous pouvez chauffer le caquelon avec l'huile sur le raclette-gril pendant environ 30 minutes, mais pour gagner du temps nous recommandons de préchauffer l'huile sur une cuisinière normale puis de la verser dans le caquelon. En même temps, préchauffez l'appareil pendant environ 15 minutes et mettez le caquelon dans l'ouverture prévue. Attention: risque de brûlures! Utilisez toujours des gants de cuisine. Mettez l'anneau à fondue sur le bord supérieur du caquelon.
- Coupez la viande en petits cubes ou formez des petites boulettes de viande hachée, mettez les morceaux sur les piques à fondue et trempez-les dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'ils aient atteint la cuisson désirée.
- N'utilisez pas les piques à fondue tant que l'appareil est en train de préchauffer, car les piques deviendraient trop chaudes.
- Prenez les piques uniquement par la poignée afin d'éviter des brûlures.
- Vous pouvez aussi mariner la viande avant de la servir et la cuire. En plus, servez des sauces. De façon alternative, il y a la possibilité de préparer une pâte à frire simple et d'enrober brièvement les morceaux de viande, les champignons ou les courgettes de cette pâte avant de les frire.
- Les filets de poisson, par ex. de thon ou de lotte, préparés dans la fondue sont délicieux.
- Après utilisation, mettez l'interrupteur sur la position d'arrêt "0" et débranchez l'appareil.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Débranchez et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

### **Entretien des plaques gril et de la pierre de cuisson**

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ni de tampons abrasifs.
- Nettoyez la pierre en utilisant uniquement de l'eau chaude et une éponge douce. Ne la plongez jamais entièrement dans l'eau ni tout autre liquide.
- Ne versez jamais d'eau froide sur la pierre chaude.
- Ne grattez pas la pierre avec un objet tranchant.
- Nettoyez les piques, le pot à fondue, les poêlons et la plaque gril à l'eau savonneuse.
- Ne placez jamais aucune partie ou accessoire de cet appareil au 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.



## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/UE**

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



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

## **DÉCLARATION ERP – DIRECTIVE 1275/2008/CE**

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

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

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



ESPAÑOL


## CONSEJOS DE SEGURIDAD


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

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

- ❑ Antes de utilizar el aparato, compruebe que el voltaje de la red eléctrica coincide con el aparato.
- ❑ No deje nunca su aparato sin vigilancia cuando esté en marcha.
- ❑ Compruebe de vez en cuando que el aparato no esté dañado y no utilice su aparato si el cable o el aparato están dañados por el motivo que sea. Cualquier reparación debe ser realizada por un servicio cualificado competente(\*). Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por un servicio cualificado competente(\*) para evitar cualquier tipo de daño.
- ❑ Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en el modo de empleo.
- ❑ No sumerja nunca el aparato en el agua o en cualquier otro líquido ni para su limpieza ni por cualquier otra razón.
- ❑ No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
- ❑ La clavija eléctrica debe ser desenchufada y el aparato debe ser frío antes de limpiarlo o recogerlo.

- ❑ Procure no utilizar el aparato en el exterior y colóquelo en un sitio seco.
- ❑ No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ello puede conllevar un riesgo para el usuario y dañar el aparato.
- ❑ No mueva nunca el aparato estirando del cable. Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte lo suficiente estable y procure que el cable no se enganche en alguna parte, a fin de evitar posibles caídas del mismo. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo tuerza.
- ❑ Coloque el aparato sobre una mesa o un soporte estable para evitar su caída.
- ❑ Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o guardarlo.  
**Cuidado: la piedra de cocción mantiene el calor durante un largo periodo.**
- ❑ Procure que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato.
- ❑ Las superficies accesibles pueden volverse muy calientes durante el funcionamiento. No toque las superficies calientes del aparato, utilice las asas.
- ❑ Procure que el aparato no entre en contacto con materiales fácilmente inflamables como cortinas, tejidos, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría provocar un incendio.
- ❑ Procure no rallar el revestimiento especial de la placa de cocción, ya podría perder sus características antiadherentes. Utilice una espátula de madera o plástico resistente al calor.
- ❑ Los preparados con aceite o grasa pueden inflamarse fácilmente si se los sobrecalienta, sea extremadamente prudente.
- ❑ No mueva nunca la cacerola para fondue cuando esté caliente.
- ❑ Siempre desenchufe el aparato cuando no lo utilice.
- ❑ Cocine sólo alimentos apropiados a la cocción y al consumo culinario.
- ❑ Es indispensable guardar el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
- ❑ No coloque nunca el aparato cerca de una pared. Durante el uso debe disponer de una ventilación suficiente.

- ❑ **CUIDADO:** Utilice siempre manoplas para sustituir la piedra por el cuenco de la fondue.
- ❑ Su aparato nunca debe ser puesto en marcha mediante un minuterero externo o un sistema de mando a distancia separado.
- ❑ Por favor tome nota: Cuando el símbolo  se encuentra en una superficie específica, es para llamarle la atención y significa: “¡CUIDADO! Esta superficie puede volverse muy caliente durante el uso”.

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

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

## INTRODUCCION

Su nueva RACLETTE/GRILL/FONDUE le da la oportunidad de preparar raclettes, grills y fondue de aceite para 8 personas.

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

## PREPARANDO LA UTILIZACION DE LA RACLETTE/GRILL/FONDUE

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

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

## INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de utilizar por primera vez el aparato, quite el material de embalaje y limpie con cuidado los tenedores de la fondue, la olla de la fondue, la placa grill y las sartenes con un paño húmedo.
- Pase la piedra debajo el agua corriente (puede utilizar una esponja para mejorar la limpieza). No utilice nunca productos abrasivos o productos de limpieza. Enjuague con cuidado y deje secar.
- Antes de cada utilización, unte con aceite de cocina la placa antiadherente.
- Coloque la piedra con el lado pulido hacia para arriba. Compruebe que la piedra y la placa están colocadas correctamente sobre su soporte.
- Unte con aceite de cocina resistente al calor (ej: aceite de oliva o de cacahuete) la superficie de la piedra utilizando una bayeta o un cepillo. Deje que el aceite penetre dentro de la piedra y quite el aceite excedente.
- La primera vez que se utiliza, la resistencia puede producir olor o humo. Es debido a la presencia de grasa que protege su superficie. Le recomendamos que tenga encendido el aparato durante 10 minutos sin comida y que (ventile la habitación durante ese tiempo). Este fenómeno no volverá a producirse.
- Antes del uso, el aparato tiene que ser precalentado. Debe calcular unos 10 minutos para las placas grill y unos 25 minutos para la piedra de cocción.
- Para evitar las manchas de grasa en su mantel, le recomendamos utilizar un trapo de limpieza fácil debajo del aparato.
- Después de estar seguro las consignas de seguridad fueran respetadas, enchufe la clavija del cordón de alimentación en un enchufe mural con toma de tierra y pulse el interruptor encendido/apagado. El interruptor se encenderá, lo que indica que el aparato está funcionando.

Consejo: durante el pre-calentamiento del aparato, puede colocar las sartenes en posición siempre y cuando las sartenes estén limpias. Nunca deje los sartenes vacíos con los residuos en el aparato cuando está en funcionamiento, ya que los residuos se quemarían haciendo difícil la limpieza de las sartenes.

## AVISOS IMPORTANTES REFERENTES A LA PIEDRA

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

## GRILL

- Ponga el grill-raclette en el centro de la mesa.
- Antes de empezar a cocer, polvear la piedra con sal.
- Utilice una espátula en madera o en plástico. Nunca utilice un cuchillo en metal puesto que este estropearía el recubrimiento antiadherente.
- La primera vez que se enchufa, hace humo. Esto es normal, puesto que en su fabricación se pueden haber adherido grasas que se estén quemando. Así mismo la piedra puede perder su color y oscurecer. Esta perdida de color no tiene ninguna influencia sobre el buen funcionamiento del aparato.
- Espere que la piedra esté caliente antes de colocar los alimentos. Vigile la cocción y 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.
- Después del uso ponga el interruptor de conexión/desconexión otra vez en posición "0" y desconecte el enchufe.

## **RACLETTE**

- La raclette es un plato suizo típico. Le recomendamos utilizar el queso especial para raclette. Corte el queso (150-250 gramos por persona) en lonchas de 2 mm de grosor.
- Prepare las patatas con piel y colóquelas en un tazón tapado 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.

## **FONDUE DE ACEITE**

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

## **LIMPIEZA**

Desenchufar el aparato y dejarlo enfriar antes de limpiarlo.

### **Limpieza de las placas grill y de la piedra**

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

### **Limpieza de la base**

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

### **Limpieza de la resistencia y de las partes eléctricas**


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



## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/UE

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



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

## DECLARACIÓN ERP – REGULACIÓN 1275/2008/CE

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

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

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


## 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 zastąpiony 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, zadbaj aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.

- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nie posiadających rekomendacji producenta ponieważ może to być niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.
- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie 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 wysoką temperaturę dość długo.**
- Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi elementami urządzenia.
- Podczas użytkowania temperatura niektórych powierzchni urządzenia może być bardzo wysoka. Nie dotykaj tych powierzchni, do przenoszenia używaj uchwyty.
- Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar. Również nie należy przykrywać urządzenia i kłaść czegokolwiek na nim. Upewnij się, że nic nie styka się z elementem grzewczym urządzenia.
- Zadbaj aby nie szorować powierzchni materiałami ściernymi. Kawałki materiałów mogą pozostać na powierzchni i przedostać się do pieczonych produktów. Używaj materiałów drewnianych lub z żaroodpornego plastiku.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdyż potrawy zawierające olej i tłuszcz mogą się łatwo zapalić, gdy dojdzie do ich przegrzania.
- Nigdy nie przenoś urządzenia lub misy z fondue kiedy jest goraca.
- Wyłącz urządzenie z sieci kiedy nie jest używane.
- Używaj wyłącznie do przygotowania produktów żywnościowych.
- Ze względu na kontakt z żywnością utrzymuj urządzenie cały czas w czystości.
- Nie ustawiaj urządzenia zbyt blisko ściany. Zadbaj o wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia.

- UWAGA: Podczas zamiany kamiennej płyty do grillowania z misą fondue, zawsze używaj rękawic kucharskich.
- Urządzenie nie powinno być podłączane do systemów zdalnego sterowania.
- Uwaga: Jeżeli symbol  znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorąca podczas użytkowania.

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

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

## WPROWADZENIE

Nowym urządzeniem pozwala na przygotowanie sera raclette, potraw grillowanych na kamieniu lub fondue dla 8 osób.

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

## PRZYGOTOWANIE DO PRACY

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

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

## DZIAŁANIE URZĄDZENIA

- Przed pierwszym użyciem zdejmij wszystkie materiały, w które zapakowane jest urządzenie. Przetrzyj powierzchnie grzewcze wilgotną ściereczką.
- Kamień wyczyść pod bieżącą wodą. Nie używaj jednak narzędzi ściernych, które mogą porysować powierzchnię. Pozostaw do wyschnięcia.
- Przed każdym użyciem posmaruj powierzchnię płyty tłuszczem.
- Połóż kamień na podstawie polerowaną częścią do góry. Upewnij się, że kamień i płyta grzewcza umieszczone są we właściwy sposób.
- Posmaruj górną powierzchnię kamienia oliwą lub olejem arachidowym. Wetrzyj olej dokładnie za pomocą ręcznika papierowego. Zdejmij nadmiar oliwy z powierzchni kamienia.
- Po pierwszym włączeniu może pojawić się dym o charakterystycznym zapachu. Jest to normalne zjawisko spowodowane spaleniem warstwy fabrycznej w elemencie grzewczym. Pozwól, aby urządzenie pracowało ok. 10 min. bez użycia żywności.
- Zawsze wpiery rozgrzewaj urządzenie. Przy rozgrzewaniu płyty grzewczej poczekaj ok. 10 min. Przy rozgrzewaniu kamienia potrzeba ok. 25 min.
- Aby zapobiec zabrudzeniom tłuszczem podłóż pod urządzenie łatwo zmywalny materiał.
- Aby włączyć urządzenie: Po przeczytaniu i zapoznaniu się z wszystkimi zasadami bezpiecznego użytkowania urządzenie należy podłączyć do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego z uziemieniem i wcisnąć przełącznik ON/OFF. Przełącznik zaświeci się wskazując, że urządzenie pracuje.

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

## WAŻNE

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

## PIYTA KAMIENNA I PŁYTA RUSZTU

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

## RACLETTE

- Raclette to pomysł na przygotowanie potrawy rodem ze Szwajcarii. Najlepsze rezultaty osiągnie używając oryginalnego sera specjalnie do raclette. Na jedną osobę potrzeba ok. 150-250 gram. Pokrój ser w paski szerokości 2 mm.
- Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Aby były ciepłe pozostaw pod przykrywką lub na grillu.
- Ustaw urządzenie na środku stołu.
- Włóż ser do małych patelенок i ustaw pod płytą grzewczą. Ser stopi się po ok. 3-4 minutach.
- Po roztopieniu sera, (kiedy delikatnie zbrązowieje) podawaj z ziemniakami i świeżo zmielonym pieprzem.

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

## FONDUE OLEJOWE

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

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie z sieci i pozostaw aż ostygnie.

### Płyta kamienna

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

### Baza


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

### **Element grzewczy i części elektryczne**

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

### **OCHRONA ŚRODOWISKA NATURALNEGO**



Symbol  na tabliczce znamionowej urządzenia oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami z gospodarstw domowych. Polskie prawo zabrania pod karą grzywny łączenia zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego wraz z innymi odpadami. Dbając o pozbycie się produktu w należyty sposób, można zapobiec potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, jakie mogłyby wynikać z niewłaściwego postępowania z odpadami powstałymi ze zużytego sprzętu elektronicznego.

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

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

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

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

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





## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN


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

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

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

- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteits snoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel oppervlak zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen. **Opgepast: de steenplaat bewaart de hitte voor een lange tijd.**
- Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Wanneer het toestel in werking is, kunnen toegankelijke delen ervan een zeer hoge temperatuur bereiken. Raak deze delen niet aan maar gebruik de handgrepen.
- Zorg ervoor dat de warme onderdelen van het toestel tijdens het gebruik niet in aanraking komen met gemakkelijk ontvlambare materialen, zoals gordijnen, een tafelkleed of dergelijke vermits deze in brand zouden kunnen vliegen. Het is aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen ten gevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Indien er bij uw partyset pannetjes meegeleverd werden, zorg er dan voor dat er geen krassen komen in de antiaanbaklaag, want dat zou die laag beschadigen en bovendien zouden stukjes van die laag in het voedsel kunnen terechtkomen. Gebruik een klassieke houten spatel of een warmtebestendige plastic spatel.
- Olie- of vetbereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus uiterst voorzichtig.
- Verplaats het toestel of de fonduepot niet wanneer ze nog heet zijn.
- Schakel het toestel uit als het niet in gebruik is en trek de stekker uit het stopcontact.

- Kook enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Het is noodzakelijk om het toestel proper te houden vermits het in direct contact komt met etenswaren.
- Plaats het apparaat nooit tegen een muur. Zorg tijdens het gebruik voor voldoende ventilatie.
- **OPGELET:** Gelieve altijd ovenwanten te gebruiken wanneer u de steen vervangt door de fonduepot.
- Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- Opgelet: Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

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

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

## INLEIDING

Met uw nieuw RACLETTE/GRILL/FONDUE-toestel kunt u: Raclette-kaas en andere voedingsmiddelen grillen op de steen of op de grillplaat of fondue bereiden voor 8 personen.

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

## VOORBEREIDING VOOR HET GEBRUIK

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

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

## GEBRUIK

- Voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt, verwijder de verpakking en maak de onderdelen (fonduevorkjes, fonduepot, pannetjes en grilloppervlak) met een vochtige doek schoon.
- Houd de steen onder stromend water (om de reiniging te verbeteren kunt u een spons gebruiken). Gebruik geen schuurmiddelen of afwasmiddelen. Spoel zorgvuldig af en laat hem drogen.
- Vóór elk gebruik moet u de grillplaten invetten.
- Leg de steen met de gladde kant naar boven. Zorg ervoor dat de steen en de grillplaat goed op de basis gelegd zijn.
- Bestrijk de gladde kant van de steen met warmtebestendige tafelolie (olijf- of arachideolie) met behulp van keukenrol of van een kleine borstel.
- Laat de olie in de steen dringen en neem de overbodige olie af.
- Als u het toestel voor de eerste keer gebruikt, kunnen er geurtjes en rook ontstaan. Dit is normaal, het zijn resten van oliën die bij fabricage niet verwijderd werden. Het is daarom aangeraden het toestel ongeveer 10 minuten te laten werken zonder voedsel te bereiden (ventileer de kamer tijdens deze periode). Dit verschijnsel zal nadien niet meer optreden.
- De grillplaat moet altijd gedurende 10 minuten voorverwarmd worden, de steen gedurende 25 minuten.
- Leg een gemakkelijk te wassen doek op het tafellaken om eventuele vetspatten op te vangen.
- Om het toestel aan te schakelen, nadat u alle veiligheidsvoorschriften gelezen en nageleefd hebt, steekt u de stekker in een geaard stopcontact en drukt u op de aan/uit-schakelaar. De schakelaar zal oplichten om aan te duiden dat het toestel actief is.

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

## **BELANGRIJKE OPMERKINGEN BETREFFENDE DE STEEN**

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

## **GRILLPLAAT EN STEENGRILL**

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

## RACLETTE

- Raclette is een typisch Zwitsers gerecht. Voor een goede raclette gebruikt u originele raclette-kaas. Neem ongeveer 150 tot 250 gram per persoon. Snijd de kaas in schijven van 2 mm.
- Kook aardappelen in de schil en leg ze in een toegedekte kom of op de grill om ze warm te houden.
- Zet het toestel in het midden van de tafel.
- Leg de kaas in de pannetjes en plaats deze vervolgens in het toestel. De kaas zal smelten na 3 tot 4 minuten.
- Wanneer de kaas een mooi goudbruine kleur krijgt, mag hij geserveerd worden, hetzij in de pannetjes, hetzij over de aardappelen. Kruiden met vers gemalen zwarte peper.
- Raclette wordt geserveerd met rauwe ham of Bündner-vlees, uitjes en augurken. Schenk er een droge wijn bij.
- Zet de schakelaar na gebruik in de uit-stand "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

## OLIEFONDUE

- Verwijder altijd het deksel van de fonduepot voor u begint.
- Vul de pot voor ongeveer een derde met hittebestendige, plantaardige olie.
- U kunt de pot met de olie gedurende ongeveer 30 minuten op de raclette-grill laten opwarmen, maar wij raden aan om de olie in de pot voor te verwarmen op een normaal fornuis om tijd te besparen. Warm tegelijkertijd het toestel gedurende ca. 15 minuten voor en zet de pot dan in de voorziene opening. Opgelet: risico op brandwonden! Gebruik best ovenwanten. Zet de voorhoudering op de bovenste rand van de pot.
- Snijd het vlees in kleine blokjes of maak er kleine gehaktballetjes van, spiets deze op de fonduevorkjes en steek ze in de hete olie tot ze de gewenste bruiningsgraad hebben bereikt.
- Gebruik de fonduevorkjes niet zolang het toestel nog aan het voorverwarmen is, want de vorkjes zouden te heet worden.
- Neem de vorkjes enkel bij hun handgreep vast om brandwonden te voorkomen.
- U kunt het vlees ook marinieren vooraleer u het serveert en bakt. Verder kunt u er ook dipsauzen bij serveren. Als alternatief bestaat ook de mogelijkheid om een eenvoudig paneermeel te bereiden en de stukjes vlees, champignons of courgettes er kort in te rollen voor het frituren.
- Ook visfilets, bv. van tonijn of zeeduivel, zijn zeer lekker wanneer ze bereid zijn in de fondue.
- Zet de schakelaar na gebruik in de uit-stand "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

## REINIGING

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

### Reiniging van de steengrill

- Maak het toestel na elk gebruik schoon.
- Gebruik nooit een schuurspons.
- Giet nooit koud water op een nog warme steen, u kunt het toestel beschadigen en spatten van heet water veroorzaken.
- Maak de fonduevorkjes, de pot, de pannetjes en de grillplaat schoon in een sopje.
- Gebruik nooit schuurmiddelen om de bekleding niet te beschadigen.

- Maak de steen alleen met warm water schoon en eventueel met een zachte spons.
- Gebruik geen (af)wasmiddelen en geen schuurmiddelen om de steen schoon te maken, want deze zouden de natuurlijke eigenschappen van de steen aantasten.
- Krab de steen niet met een scherp voorwerp om het oppervlak niet te beschadigen.
- De steen nooit in water onderdompelen.
- De fonduevorkjes, de fonduepot, de steen, de grillplaat en de pannetjes zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Als u vis op de steen gegrild hebt, is het aangeraden de steen met azijn of citroensap licht in te wrijven.

### **Reiniging van de basis**

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


### **Reiniging van het verwarmingselement en van het elektrische gedeelte**

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

## **MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU**

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



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

## **ERP VERKLARING - VERORDENING 1275/2008/EC**

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

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

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



**SLOVENSKÝ**

## **DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA**

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


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


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

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



- Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania a nechajte ho ochladieť.
- 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 udržiava teplotu dlhšiu dobu.
- Dávajte pozor na to, aby šnúra neprišla do kontaktu s teplými časťami prístroja.
- Nedotýkajte sa teplých častí prístroja, používajte držiaky.
- Dávajte pozor na to, aby počas procesu pečenia neprišli teplé časti prístroja do styku s ľahko vznetlivými materiálmi ako závesy, obrusy, atď. ... **Nebezpečenstvo ohňa!** Odporúčame použiť teplu odolnú podložku pod prístroj (tým spôsobom zabránite vypáleným škvrám na Vašom stole alebo obruse).
- Dávajte pozor na to, aby sa nezoškrabala vrchná vrstva a panvičky, v opačnom prípade by sa mohli dostať malé častice povrchu do jedla. Aby ste mohli vybrať jedlo z prístroja, použite drevenú špachtľu alebo plastickú špachtľu, ktorá je odolná voči teplu.
- Buďte obzvlášť opatrný, keďže olej a tuky sa počas prevádzky môžu veľmi ohriať, prípadne vzplanúť.
- Nikdy nepresúvajte prístroj ani fondue hrniec keď sú horúce.
- Keď prístroj nepoužívate odpojte ho od siete.
- Pripravujte len také jedlo, ktoré sa hodí na pečenie a konzum.
- Prístroj udržiavajte stále čistý keďže je v stálom kontakte s jedlom.

- Nikdy neumiestňujte prístroj v blízkosti steny. Vždy zabezpečte dostatočné vetranie a priestor okolo prístroja keď ho používate.
- **POZOR:** Prosím použite pri vymieňaní kameňa pre fondue hrniec vždy rukavice.
- Váš prístroj nesmie byť nikdy zapojený cez externý časovač alebo akýkoľvek iný ovládací diaľkový systém.
- Poznámka: Ak sa nachádza symbol  na určitej ploche, znamená to: POZOR, plocha sa počas prevádzky zohreje a je veľmi horúca.

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

## POPIS

S Vaším novým prístrojom na RACLETTE/GRIL/FONDUE môžete pripravovať raclette syr alebo grilované jedlá na kameni alebo grilovacej platni, alebo fondue až pre 8 osôb.

Prístroj je ideálny na vychutnanie si jedla v úzkom kruhu rodiny alebo priateľov, obzvlášť ak si každý chce dať iný jedlo, v iný čas.

## PRÍPRAVA PREVÁDZKY

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

## PREVÁDZKA

- Pred prvým použitím, prosím odstráňte baliaci materiál a dôkladne umyte panvičky a grilovací povrch vlhkou handričkou.
- Podržte kameň pod tečúcou vodou (môžete použiť špongiu pre lepšie vyčistenie). Nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Dôkladne opláchnite a nechajte vyschnúť.
- Pred každým použitím použite olej na nelepivú dosku.
- Položte leskú časť kameňa na vrch. Uistite sa, že je kameň a grilovacia platňa správne umiestnená na podstavci.
- Malým štetčekom potrite kameň olejom (olivový alebo arašidový olej). Nechajte olej 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 (vyvtrajte miestnosť počas tejto doby). Tento jav sa do budúcnosti už neobjaví.
- Vždy predhrejte grilovaciu platňu aspoň 10 minút a kameň aspoň 25 minút pred každým použitím.
- Aby ste si nezašpinili obrus alebo stôl od mastnoty, položte veľkú podložku pod prístroj.
- Po dôkladnom prečítaní návodu zapojte prístroj do zásuvky a zapnite spínač ON/OFF. Kontrolné svetielko sa rozsvieti.

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

## DOLEŽITÉ POZNÁMKY

- Kameň je prírodný produkt. Počas používania sa môžu objaviť malé trhliny. To je normálny jav, na ktorý sa nevzťahuje záruka.
- Ak bol kameň vo vlhkom prostredí, zohrievajte ho pomaly (2 až 3 hodiny) pri teplote 100°C alebo ho nechajte 2 dni pri izbovej teplote.
- Vyhňte sa nárazom pri premiestňovaní kameňa. Tiež sa vyhňte teplotným šokom.
- Nikdy nepokladajte príliš veľké, studené alebo mrazené jedlo na horúci kameň.
- Nikdy nekropte horúci kameň studenou vodou, mohol by prasknúť.
- Aby sa predišlo prasklinám kameňa, nepremiestňujte kameň ak je ešte horúci.

- Na kameň ukladajte iba jedlo. Nikdy naň nepokladajte ťažké predmety.
- Ak používate marinované mäso, musíte vedieť, že koreniny nasiaknu do kameňa. To bude odfarbovať a potom to bude dávať chuť grilovanému mäsu.

## KAMEŇOVÝ GRIL a GRILOVACIA PLATŇA

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

## RACLETTE

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

## OLEJOVÉ FONDUE

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

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením výrobok odpojte a počkajte, kým výrobok vychladne.

### Čistenie kameňového grilu

- Zariadenie 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.
- Vyčistíte vidličky na fondue, hrniec/nádobu na fondue, panvičky a gril s mydlovou vodou.
- Nikdy nečistíte fondue nádobu/hrniec, gril a panvicu s abrazívnymi prostriedkami, mohli by ste poškodiť kryt.
- Vyčistíte kameň iba s horúcou vodou a prípadne mäkkou 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.
- Fondue vidličky a nádoba/hrniec, kameň, gril a panvičky nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Ak na kameni grilujete ryby, odporúčame ľahko trieť kameň octom alebo citrónovou šťavou.

### Čistenie podstavca

- 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!
- Čistite ich vlhkou handričkou a dôkladne ich vysušte.

### OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EÚ

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



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

### ERP PREHLÁSENIE – SMERNICA 1275/2008/EC

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

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

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



ČEŠTINA

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

*Před použitím zařízení pozorně přečtete návod a postupujte v souladu s jeho pokyny.*

**Důležité:** *Zařízení mohou používat osoby starší 8 let a také osoby s omezenými fyzickými, vněmovými a mentálními schopnostmi, nebo osoby, které nemají zkušenosti z používání tohoto typu zařízení, v případě, že je na ně dohlíženo, nebo byly řádně proškoleny v oblasti bezpečného užívání zařízení a s ním spojených možných rizik nebezpečí. Dětem je zakázáno hrát si s tímto zařízením. Čištění a údržba uživatelem by neměla být prováděna dětmi, ledaže jsou to děti starší 8 let a je na ně dohlíženo. Nenechávejte zařízení zapnuté bez dozoru, udržujte v bezpečné vzdálenosti o děti mladších 8 let a jiných neoprávněných osob, a to zejména v situacích, kdy je zařízení připojeno do elektřiny, nebo se zrovna chladí.*


- Před zapnutím zařízení se ujistěte, zda síťové napětí odpovídá parametrům uvedeným na výrobním štítku zařízení.
- Během používání nenechávejte zařízení bez dozoru.
- Pravidelně kontrolujte, jestli napájecí kabel není poškozen. Veškeré opravy by měly být provedeny kvalifikovaným elektrikářem (\*). V případě, že je převod poškozen rovněž i zde je nutné přivolat kvalifikovaného elektrikáře (\*) k jeho opravě za účelem vyvarování se možného hrozícího nebezpečí.
- Zařízení slouží pouze k domácímu použití a mělo by být užíváno výlučně dle pokynů nynějšího návodu.
- Nepoužívejte poblíž tepelných zdrojů.
- Před čištěním odpojte napájecí kabel ze zásuvky.
- Nepoužívejte ve venkovním prostředí, zabezpečte, aby zařízení pracovalo v suchém prostředí.


Nikdy nepoužívejte zařízení ani části neobsahující doporučení výrobce může to být nebezpečné pro samotného uživatele.

- Mohou mít rovněž vliv na vadnou činnost zařízení, nebo mohou vést k jeho trvalému poškození.

- Nikdy netahejte, nezvedejte atp. zařízení za kabel ani ho tímto způsobem neodpojujte ze zásuvky. Neobmotávejte kabel kolem zařízení, neohýbejte a nestáčejte.
- V případě, že zařízení nepoužíváte, odpojte ho ze zásuvky.
- Umístěte zařízení na plochem a stabilním povrchu.
- Před čištěním a uskladněním se ujistěte, zdáli zařízení vychladlo. **POZOR kamenná deska může udržet velkou teplotu po velmi dlouhou dobu.**
- Ujistěte se, že napájecí kabel není v přímém kontaktu s horoucími prvky zařízení.
- V průběhu užívání teplota některých povrchů může být velmi vysoká. Nedotýkejte se přímo těchto ploch, pro manipulaci se zařízením použijte k tomu určené úchyty.
- Dbejte zvýšené ostražitosti, aby horké částí zařízení nepřišly ke kontaktu s hořlavými materiály jako: závěsy, tkaniva atp. eventuální kontakt může vést k požáru. Dále je zakázáno zařízení přikrývat a pokládat na něm jakýkoliv předmět. Ujistěte se, že žádný předmět není v přímém kontaktu s tepelným prvkem zařízení.
- Nečistěte povrch stíracími materiály. Částí materiálů mohou zůstat na povrchu a tím se i dostat do zapečených produktů. Používejte dřevěné materiály, nebo ohnivzdorný plast.
- Dbejte zvýšené ostražitosti zejména u pokrmů obsahujících olej a tuk. Můžou se snadnou zapálit v situacích, kdy dojde k jejich přehřátí.
- Nikdy nepřenášejte zařízení, nebo misku z fondu v případě, že je horké.
- V případě nepoužívání zařízení odpojte ze zásuvky.
- Užívejte výlučně pro přípravu jídelních pokrmů.
- Z důvodu častého kontaktu s jídlem, zařízení udržujte v čistotě.
- Neumísťujte zařízení příliš blízko stěny. Zabezpečte dostatečný volný prostor kolem celého zařízení.
- **POZOR:** Pro výměnu kamenné desky s fondu pánví vždy používejte kuchyňské rukavice.



- Zařízení by nemělo být připojeno do systémů dálkového ovládání.
- Pozor: V případě, že se na povrchu objeví tento symbol , je nutné dbát zvýšené ostražitosti během používání zařízení. Tento symbol znázorňuje: POZOR, povrch může být horký během užívání.

Symbol  je vždy umístěován na površích s nejvyšší teplotou, nicméně ostatní kovové a nekovové povrchy se mohou rovněž rychle nahřívat v průběhu jejich používání. V souvislosti s tím, je nutné zacházet s nimi opatrně a jeli to možné pomocí izotermických rukavic, nebo ostatního izotermického příslušenství. V případě pochybností ve věci zaznamenané teploty je vždy lepší se řádně zabezpečit.

(\*) Kvalifikovaný elektrikář: Vyznačená osoba prodejním oddělením producenta, dovozcem, nebo každá osoba disponující nezbytnou kvalifikací pro provádění tohoto typu oprav bez rizika vzniku možného nebezpečí. V každém případě je nutné zařízení předat třetím osobám

## ÚVOD

Zařízení umožňuje připravit raclette sýr, grilovaná jídla na kameni nebo fondue pro 8 osob.

Je to perfektní řešení pro potěšení z jídla, zejména pokud vaše rodina ráda jedí v různých časech nebo chutná různá jídla.

## PŘÍPRAVY KE SPUŠTĚNÍ

RACLETT/GRILL/FONDUE byl navržen tak, aby Vy a každý Váš host mohl navrhnout pokrm přizpůsobený k individuálním preferencím konsumenta. V souvislosti s výše uvedeným je nejlepší zařízení umístit uprostřed stolu a jednotlivé přísady by měly být servírovány zvlášť na talířích, nebo misách.

Události spojené s použitím

Pro dosažení těch nelepších výsledků je nutné RACLETT/GRILL/fondue umístit na rovném a stabilním povrchu.

## ČINNOST ZAŘÍZENÍ

- Před prvním použitím odstraňte veškerý materiál, do kterého je zařízení zabaleno. Povrch setřete vlhkým utěrákem.
- Kamen umyjte pod tekoucí vodou. Nepoužívejte stírací prostředky, které mohou povrch poškrábat. Ponechte vyschnout.
- Před každým použitím natřete povrch desky tukem.
- Kamen položte na podložce leštěnou stranou nahoru. Ujistěte se, že kámen a tepelná deska jsou umístěny správně.
- Horní část kamene potřete olivovým, nebo arašídovým olejem. Olej nanášejte důkladně pomocí papírového ručníku. Nadbytečné množství oleje setřete z povrchu kamene.
- Po prvním použití se může objevit kouř charakteristického pachu. Jedná se o normální jev způsobený spalováním tovární vrstvy tepelným prvkem. Umožněte zařízení, aby pracovalo cca. 10 minut bez umístění pokrmů.
- Nejprve vždy zařízení nahřejte. Pro zahřátí tepelné desky vyčkejte kolem 10 minut. Pro zahřátí kamene je nutné počkat kolem 25 minut.
- Proti usazení možných tukových skvrn pod zařízení umístěte snadně omyvatelný materiál.
- Pro spuštění zařízení Po přečtení a seznámení se s veškerými pravidly bezpečného používání je nutné zařízení připojit do náležitě nainstalované zásuvky s uzemněním a následně stisknout spínač ON/OFF. Spínač začne svítit a tím je zařízení připraveno pracovat.

**Praktická rada:**Během doby, kdy se zařízení nahřívá, můžete nahřát malé pánve do raclette. Nahřívajte pouze čisté pánve, abyste nespálili zbytky jídla nacházejících se obvykle na špinavých pánvích.

## DŮLEŽITÉ

- Kámen je přírodním produktem. V průběhu jeho používání se můžou objevit drobné praskliny. Jedná se o zcela normální jev a záruční podmínky se na tuto věc nevztahují.
- V případě, že je kamenná deska skladována v dosti vlhkém prostředí, v tom případě ji zahřívejte dosti pomalu (od 2 do 3 hodin při teplotě 100°C), nebo ji před použitím ponechte cca. 2 dny v normálních pokojových podmínkách.
- Během manipulace se zařízením se snažte vyvarovat možným otřesům. Vyvarujte se rovněž různých termických skoků.
- Nepokládejte na desku příliš zmražené jídlo.
- Pro vyvarování se možného výskytu popálenin nepřenášejte kámen, pokud he horký.
- Produkty pokládejte výlučně na kameni. Nikdy neukládejte na něm těžké předměty.
- V případě přípravy masa s omáčkou, nebo marinádou mějte na paměti, že obsažené v něm koření může kámen obarvit.

## GRILLOVACÍ KÁMEN A GRILLOVACÍ ROŠT

- Zařízení umístěte na střed stolu.
- Před grilováním pokrmů povrch kamene mírně nasolte.
- Používejte výhradně dřevěné a plastové nástroje.
- Během nahívání se může z kamene lehce kouřit. Po několika minutách by měl kouř zmizet. Kámen rovněž může změnit svou barvu na tmavší odstín. Nemá to žádný vliv na regulérní používání zařízení
- Před položením na gril vybraných produktů zkontrolujte, jestli jsou desky horké. Dohlížejte na proces grilování. Lepší výsledek obdržíte při grilování menších kousků (cca. 1-2 cm) masa, nebo ryby.
- Rozehřátý kámen zůstává horký po velmi dlouhou dobu. Můžete vypnout zařízení přibližně 10 minut před koncem grilování.
- Doporučujeme odstranit všech zbytků jídla z kamene. Po vychladnutí zařízení odstranění usazených zbytku je těžší. Pro tento účel použijte dřevěnou špachtli.
- Nakrojte maso na malé kousky. Snížíte tím celkovou dobu přípravy jídla.
- Můžete použít desku raclette pro přípravu toustů, ovoce, vajec, brambor a také hodně jiných ostatních potravin.
- Grilované maso můžete servírovat se salátem a omáčkami.
- Po skončení používání nastavte spínač ON/OFF na pozici „0“ a odpojte zařízení z elektrické zásuvky.

## RACLETTE

- Raclette je nápad na přípravu jídla přímo ze Švýcarska. Nejlepší výsledek lze dosáhnout použitím originálního speciálního sýru do raclette. Na jednu osobu je vhodné mít porci 150-250 gramů sýru. Nakrojte sýr na pásky o tloušťce 2 mm.
- Uvařte brambory v slupce. Pro uchování jejich teploty přikryjte pokrývkou, nebo ponechte na grilu.
- Zařízení umístěte uprostřed stolu.
- Vložte sýr do malých pánviček a umístěte pod tepelnou deskou. Sýr se roztaví cca. po 3 až 4 minutách.
- Po roztavení sýru (kdy nabere jemnou bronzovou barvu) servírujte s bramborami a čerstvě rozdrobeným pepřem.
- Po skončení používání nastavte spínač ON/OFF na pozici „0“ a odpojte zařízení ze zásuvky

## OLEJOVÉ FONDUE

- Před smažením vždy sundejte pokrývku z mísy.
- Naplňte 1/3 mísy speciálním rostlinným rafinovaným olejem určeným k vysokým teplotám.
- Mísu s olejem můžete ponechat na zařízení cca. 30 minut, v rámci úspory času, ale doporučujeme podhřát mísu s olejem na tradičním sporáku. Mezitím podhřejte zařízení a po 15 minutách umístěte mísu s olejem na pro ni určeném místě na zařízení. Pozor: nebezpečí popálenin! Je doporučeno použít kuchyňské rukavice! Na horní hranu mísy umístěte držák na vidličky.
- Nakrojte maso na drobné kostičky, nebo vytvarujte na malé kuličky, napíchněte na vidličku do fondue a ponechte v horkém oleji až do doby získání požadovaného bronzového zabarvení.
- Nepoužívejte vidličky do fondue v době, kdy dochází k podhřívání zařízení. Mohou dosáhnout přílišné teploty.
- Za účelem vyhnoutí se možným popáleninám držte vidličky pouze za k tomu určené úchyty.
- Před servírováním a smažením můžete maso marinovat. Můžete rovněž servírovat omáčky ke smaženému masu. Případně krátce před vařením můžete také připravit jednoduché těsto s kousky masa, hub a cukety.
- Chutné jsou rovně rybí filé připravené ve fondue – např. z tuňáka.
- Po skončení používání stiskněte spínač ON/OFF na pozici „0“ a odpojte zařízení ze zásuvky.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před čištěním odpojte zařízení ze zásuvky a vyčkejte do doby než vychladne.

### Kamenná deska

- Zařízení čistěte po každém použití.
- Nepoužívejte stírací materiály.
- Nenalívejte vodu na horký kámen. Může to vést k poškození zařízení, nebo vytvořit skvrny.
- Čistěte vidličky do fondue, mísu, pánvičky a grilovací desku pomocí houbičky horkou vodou s čisticím přípravkem určeným k mytí nádobí.
- Neškrábejte žádnou část zařízení pomocí nože, nebo jiný ostrých předmětů.
- Neponořujte kámen do vody.
- Nečistěte žádnou část zařízení v kuchyňské myčce.
- Po grilování ryb doporučujeme přetřít povrch kamene pomocí octu, nebo kyseliny citrónové

### Báze


- Kovové části zařízení vyčistěte pomocí papírového ručníku, houbičky a mycího prostředku.
- Opláchněte a důkladně vysušte.

### Tepelný prvek a elektrické části

- Neponořujte do vody ani do žádného čisticího prostředku.
- Přetřete vlhkou houbou a následně důkladně vysušte.

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Symbol  umístěný na výrobním štítku zařízení označuje, že výrobek je zakázáno vyhazovat společně s ostatními odpady běžného charakteru. Polský zákon zabraňuje pod hrozbou finanční pokuty spojení opotřebovaného elektrického zařízení společně s ostatními odpady. Za účelem náležité likvidace můžete omezit potencionální negativní dopad na životní prostředí a lidské zdraví, než by to mu bylo v případě nelegální užití, která by v důsledku nesprávné manipulace s elektrickým zařízením, mohla způsobit, ujmu na zdraví, jak i nenávratné poškození životního prostředí.

### PROHLÁŠENÍ ERP – NAŘÍZENÍ EVROPSKÉ KOMISE (WE) Č. 1275/2008

My společnost, TKG SRL, tímto prohlašujeme, že náš produkt splňuje požadavky Nařízení Evropské komise (WE) č. 1275/2008. Zároveň je pravdou, že naše zařízení nedisponuje funkcí, která umožňuje energetickou úsporu v souladu s Nařízením Evropské komise (WE) č. 1275/2008 vypnout, nebo přepnout produkt do pohotovostního režimu po skončení jeho hlavní činnosti. Tento požadavek není prakticky možné provést a to z toho důvodu, že by došlo k silnému zhoršení hlavní funkce zařízení a další jeho užívání by bylo zcela nemožné.

V souvislosti s výše uvedeným v našem návodu informujeme Klienta, aby ihned po skončení grilování odpojil zařízení ze zásuvky.

Na přání klienta je návod dostupný rovněž i v elektronické verzi v rámci zákaznického servisu (více na záruční list).



## ITALIANO


### IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA


*Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e seguire sempre le misure di sicurezza e la modalità operativa.*

**Importante:** *Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza o conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso sicuro del dispositivo e ai rischi associati. I bambini non dovrebbero giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano superato gli 8 anni di età e siano sorvegliati. Non smettere di monitorare il dispositivo e il cavo e non lasciarlo mai ai bambini di età inferiore agli 8 anni o alle persone che non sono responsabili quando sono collegati alla presa o si stanno raffreddando.*

- ❑ Verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
- ❑ Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è in uso.
- ❑ Controllare di tanto in tanto che l'apparecchio non sia danneggiato. Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo o l'apparecchio presentano segni di danni. In tal caso, le riparazioni devono essere effettuate da un servizio tecnico qualificato competente (\*). Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da un servizio tecnico qualificato competente (\*) per evitare ogni pericolo.
- ❑ Utilizzare l'apparecchio solo per scopi domestici e nel modo indicato in queste istruzioni.
- ❑ Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido per nessun motivo. Non metterlo mai nella lavastoviglie.
- ❑ Non utilizzare mai l'apparecchio vicino a superfici calde.
- ❑ Prima della pulizia, scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.

- ❑ Non utilizzare mai l'apparecchio all'esterno e collocarlo sempre in un ambiente asciutto.
- ❑ Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore. Potrebbero costituire un pericolo per l'utente e rischiare di danneggiare l'apparecchio.
- ❑ Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo. Assicurarsi che il cavo non rimanga impigliato in alcun modo. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
- ❑ Appoggiare l'apparecchio su un tavolo o una superficie piana.
- ❑ Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di pulirlo e sistemarlo. **Attenzione: la piastra di pietra mantiene il calore per un lungo periodo.**
- ❑ Assicurarsi che il cavo non entri mai in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- ❑ La temperatura delle superfici accessibili può essere molto alta quando l'apparecchio è in uso. Non toccare queste superfici ma usare le maniglie.
- ❑ Assicurarsi che l'apparecchio non entri mai in contatto con materiali infiammabili, come tende, stoffe, ecc. quando è in uso, perché potrebbe causare un incendio. Si consiglia di mettere un rivestimento resistente al calore tra il tavolo e l'apparecchio (in questo modo si evitano bruciature sul tavolo o sulla tovaglia).
- ❑ Assicuratevi di non graffiare il rivestimento speciale della piastra della griglia e delle padelline, perché potreste avere pezzi di questo rivestimento nel cibo. Usate una classica spatola di legno o una di plastica resistente al calore.
- ❑ Siate estremamente cauti perché le preparazioni a base di olio e grasso potrebbero prendere fuoco se surriscaldate.
- ❑ Non spostare mai l'apparecchio o la pentola della fonduta quando è calda.
- ❑ Scollegare l'apparecchio quando non è in uso.
- ❑ Cucinare solo cibo commestibile.
- ❑ È essenziale mantenere l'apparecchio pulito perché viene a contatto con il cibo.

- Non collocare mai l'apparecchio vicino a una parete. Fornire sempre un'adeguata ventilazione intorno all'apparecchio quando lo si utilizza.
- **ATTENZIONE:** Usare sempre dei guanti da forno quando si cambia la pietra con la pentola della fonduta.
- L'apparecchio non deve mai essere acceso tramite un timer esterno o un qualsiasi sistema di controllo remoto separato.
- **Attenzione:** se il simbolo  è indicato su una certa superficie, è necessario fare attenzione quando si maneggia il prodotto. Questo simbolo significa: ATTENZIONE, questa superficie può diventare molto calda durante l'uso.

Il simbolo  viene sempre messo sulla superficie con la temperatura più alta, tuttavia anche le altre superfici metalliche o non metalliche possono diventare molto calde durante l'uso ed è quindi consigliabile maneggiarle sempre con cura e se possibile con l'aiuto di guanti isotermici o altre protezioni termiche. In caso di dubbio sulla temperatura di una certa superficie è sempre preferibile proteggersi.

(\*) Servizio tecnico qualificato competente: assistenza tecnica del produttore o dell'importatore o di una persona qualificata, riconosciuta e qualificata per evitare qualsiasi pericolo. In ogni caso, restituire il dispositivo al servizio tecnico.



## INTRODUZIONE

Con la vostra nuova RACLETTE/GRILL/FONDUTA potete preparare formaggio da raclette o cibi alla griglia sulla pietra o sulla piastra grill, o fonduta per 8 persone.

È l'ideale per godersi un pasto in un cerchio accogliente ed è perfettamente adatto se la vostra famiglia ama mangiare in momenti diversi o preferisce piatti diversi.

## PREPARAZIONE PER L'USO

Questo RACLETTE/GRILL/FONDUTA è stato progettato in modo che voi e i vostri ospiti possiate preparare il loro pasto individualmente. Per questo motivo l'apparecchio deve essere posizionato al centro della tavola e il cibo deve essere servito separatamente su piatti o in ciotole.

Le feste con la raclette sono divertenti, ma non senza pericolo. Conviene mettere la RACLETTE/GRILL/ FONDUTA su una superficie pulita, uniforme e stabile, in questo modo si ottengono i migliori risultati.

## FUNZIONAMENTO

- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, togliere il materiale d'imballaggio e pulire accuratamente le forchette della fonduta, la pentola della fonduta, le padelline e la superficie della griglia con un panno umido.
- Tenere la pietra sotto l'acqua corrente (potete usare una spugna per migliorare la pulizia). Non usare mai abrasivi o prodotti di pulizia. Risciacquare accuratamente e lasciare asciugare.
- Prima di ogni utilizzo, oliare il rivestimento antiaderente della piastra.
- Posizionare il lato lucido della pietra verso l'alto. Assicurarsi che la pietra e la piastra del grill siano posizionati correttamente sulla base.
- Oliare la superficie lucida della pietra con una carta da cucina o con un pennellino rivestito di olio da tavola resistente al calore (olio d'oliva o di arachidi). Lasciare che l'olio penetri nella pietra e poi togliere l'olio superfluo.
- Alla prima accensione, l'elemento riscaldante può avere un odore sgradevole ed emettere del fumo. Questo è normale; il grasso che può aver aderito all'elemento durante la fabbricazione sta bruciando. Si consiglia quindi di riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti senza cibo (ventilare la stanza durante questo periodo). Questo fenomeno non si produrrà più in futuro.
- Preriscaldare sempre la piastra della griglia per più o meno 10 minuti e la pietra per più o meno 25 minuti prima di usare l'apparecchio.
- Per evitare le macchie di grasso sulla vostra tovaglia, non dimenticate di mettere un altro panno facile da lavare sotto il vostro apparecchio.
- Per accendere l'apparecchio, dopo aver letto e osservato tutte le precauzioni importanti, inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra e premere l'interruttore ON/OFF. L'interruttore si illuminerà, indicando che l'apparecchio è in funzione.

**Suggerimento:** Quando l'apparecchio si sta riscaldando e le padelline da raclette sono pulite, è possibile metterle sull'apparecchio per riscaldarle, ma non lasciare mai le padelline da raclette già utilizzate nell'apparecchio, perché i residui di cibo potrebbero bruciare.

## OSSERVAZIONI IMPORTANTI

- La pietra è un prodotto naturale. Piccole fessure possono apparire durante l'uso. Si tratta di un fenomeno normale non coperto dalla garanzia.
- Se la pietra è stata tenuta in un ambiente umido, riscaldarla lentamente (da 2 a 3 ore) in un forno a 100°C o lasciarla due giorni a temperatura ambiente.
- Evitare gli urti quando si sposta la pietra. Evitare anche gli shock termici.
- Non mettere mai cibi troppo grandi, troppo freddi o congelati su una pietra calda.
- Non spruzzare mai una pietra calda con acqua fredda, potrebbe rompersi.
- Per evitare bruciature o fessure sulla pietra, non spostare mai una pietra ancora calda.
- Mettere solo il cibo sulla pietra. Non mettere mai oggetti pesanti su di essa.
- Se si usa carne in salamoia, si deve sapere che le spezie penetreranno nella pietra. Questo la decolorerà e darà quindi un sapore alla carne grigliata.

## PIETRA E PIASTRA DEL GRILL

- Mettere il grill da raclette al centro del tavolo.
- Prima di grigliare, cospargere la pietra di sale.
- Usare solo utensili di legno o di plastica per non danneggiare il rivestimento.
- Durante il riscaldamento (soprattutto in presenza di olio), la pietra può emettere un odore e un leggero fumo. Questo fenomeno scompare dopo un paio di minuti. La pietra può anche perdere il suo colore e diventare più scura. Questo scolorimento non ha alcuna influenza sul funzionamento dell'apparecchio.
- Aspettare che la pietra e il grill siano caldi prima di mettervi gli alimenti. Controllare la cottura degli alimenti e girarli regolarmente con una spatola di legno. Non pungere la carne, potrebbe perdere il suo succo e il suo sapore. I piccoli pezzi di carne e di pesce saranno pronti più rapidamente dei pezzi grandi e saranno meglio grigliati. Si raccomanda quindi di tagliare prima la carne o il pesce in piccoli pezzi da 1 a 2 cm.
- La pietra mantiene naturalmente il calore. Quindi si può scollegare l'apparecchio 10 minuti prima della fine della grigliatura.
- Si raccomanda di rimuovere i resti di cibo dalla pietra durante la grigliatura (con una spatola di legno). Una volta che il cibo è secco, diventa più difficile da rimuovere.
- Tagliare la carne in piccoli pezzi. Si può così ridurre il tempo di cottura. Tagliate la carne cruda e servitela su un piatto o una tavola di legno. I vostri ospiti possono poi scegliere la quantità di carne che desiderano e grigliarla sulla piastra.
- Potete grigliare dei toast nelle padelline da raclette, cuocere la frutta, friggere uova o patate e molte altre cose.
- Si può servire la carne alla griglia con diverse salse, insalate...
- Dopo l'uso, mettere l'interruttore in posizione "0" e scollegare l'apparecchio.

## RACLETTE

- La raclette è un piatto tipico svizzero. Si può ottenere una buona raclette usando il formaggio da raclette originale. Prendete circa 150-250 grammi per ogni persona. Tagliare il formaggio a fette (più o meno 2 mm di spessore).
- Preparate le patate con la loro buccia, che metterete in una ciotola coperta o sulla griglia, per mantenerle calde.
- Mettete la griglia da raclette al centro del tavolo.
- Mettete il formaggio nelle padelline da raclette e mettetele sotto il tubo riscaldante. Il formaggio si scioglierà dopo 3 o 4 minuti.
- Non appena il formaggio si è sciolto e ha preso un colore bruno-dorato, potete servirlo così com'è nel vostro piatto o spalmarlo sulle patate nella loro pelle. Aggiungere del pepe nero appena macinato.
- La raclette viene servita con prosciutto crudo o carne "Bündner", piccole cipolle e sottaceti, ma anche con un vino secco.
- Dopo l'uso, mettere l'interruttore in posizione "0" e scollegare l'apparecchio.

## FONDUTA ALL'OLIO

- Rimuovere sempre il coperchio della ciotola prima della cottura.
- Riempire la ciotola per circa un terzo con olio vegetale resistente al calore.
- Si può lasciare che la ciotola con l'olio si riscaldi sulla griglia della raclette per circa 30 minuti, ma si consiglia di preriscaldare l'olio nella ciotola su un fornello normale per risparmiare tempo. Allo stesso tempo, preriscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti e mettere la ciotola nell'apertura prevista. Attenzione: pericolo di bruciature! Si raccomanda di usare guanti da forno. Mettere l'anello portaforchetta sul bordo superiore della ciotola.
- Tagliare la carne in piccoli cubetti o modellarla in piccole polpette, infilarle sulle forchette da fonduta e tenerle nell'olio caldo fino a quando non hanno raggiunto il grado di doratura desiderato.
- Non usare le forchette da fonduta finché l'apparecchio è ancora in preriscaldamento, perché le forchette si riscalderebbero troppo.
- Prendere le forchette solo per il manico per evitare bruciature.
- Potete anche marinare la carne prima di servirla e cuocerla. Potete anche servire delle salse per accompagnare i vostri ingredienti. In alternativa c'è la possibilità di preparare una semplice pastella e rotolare i pezzi di carne, i funghi o le zucchine brevemente nella pastella prima di friggerli.
- Anche i filetti di pesce – ad esempio di tonno o rana pescatrice – sono deliziosi se preparati nella fonduta.
- Dopo l'uso, mettere l'interruttore in posizione "0" e scollegare l'apparecchio.

## **CURA E PULIZIA**

Prima della pulizia, staccare la spina e aspettare che l'apparecchio si raffreddi.

### **Pulizia della pietra**

- Non versare mai acqua fredda sulla pietra calda, si potrebbe danneggiare l'apparecchio e causare schizzi di acqua bollente.
- Pulire le forchette della fonduta, la pentola della fonduta, le padelline e la piastra della griglia con acqua saponata.
- Non pulire mai la pentola della fonduta, la piastra della griglia e le padelline con spugne o prodotti abrasivi, questo potrebbe danneggiare il rivestimento.
- Pulire la pietra solo con acqua calda ed eventualmente con una spugna morbida.
- Non usare mai prodotti per la pulizia o prodotti abrasivi perché questi modificano le proprietà naturali della pietra.
- Non graffiare la pietra con un oggetto appuntito per non danneggiare la superficie.
- Non immergere mai la pietra in acqua.
- Le forchette per la fonduta, la pentola per la fonduta, la pietra, la piastra per la griglia e le padelline non sono lavabili in lavastoviglie.
- Se avete grigliato del pesce sulla pietra, si raccomanda di strofinare leggermente la pietra con aceto o succo di limone.

### **Pulizia della base**

- Pulire le parti metalliche dell'apparecchio con una carta da cucina, una spugna umida e del detersivo.
- Sciacquare e asciugare bene.


### **Pulizia dell'elemento riscaldante e della parte elettrica**

- Non immergere mai l'elemento riscaldante e la parte elettrica in acqua.
- Pulirle con un panno umido e asciugarle bene.

## PROTEZIONE DELL'AMBIENTE - DIRETTIVA 2012/19/UE

Al fine di preservare il nostro ambiente e proteggere la salute umana, i rifiuti elettrici e le apparecchiature elettroniche dovrebbero essere distrutti in conformità con standard specifici con il coinvolgimento di fornitori e consumatori. Per questo motivo, come indicato



dal simbolo  sulla targhetta dati tecnici, il dispositivo non deve essere gettato in un contenitore municipale, ma deve essere restituito al negozio o lasciato in un punto di raccolta per essere riciclato o utilizzato per altre applicazioni. alla direttiva.

## DICHIARAZIONE ERP – REGOLAMENTO 1275/2008/CE

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

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

Il manuale utente con una semplice richiesta è disponibile anche in formato elettronico dal servizio tecnico (vedi garanzia)

**TKG RAC 1017**

	<b>ENGLISH</b>	<b>2</b>
	<b>DEUTSCH</b>	<b>10</b>
	<b>FRANCAIS</b>	<b>18</b>
	<b>ESPANOL</b>	<b>26</b>
	<b>POLSKI</b>	<b>34</b>
	<b>NEDERLANDS</b>	<b>41</b>
	<b>SLOVENSKÝ</b>	<b>48</b>
	<b>ČEŠTINA</b>	<b>55</b>
	<b>ITALIANO</b>	<b>62</b>

**TKG SRL**

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

