

Steba®

GERMANY

RC 68, RC 78, RC 88

Elektrický gril
Elektrický gril
Grill elektryczny
Elektromos grillsütő
Električni žar

RC 68

(slitina/zliatina/želiwo/ötvözet/zlitina)

RC 78

(kámen/kameň/kamień/kő/kamen)

RC 88

(slitina a kámen/zliatina a kameň/želiwo i kamień/
ötvözet és kő/ zlitina in kamen)



Návod k obsluze
Návod na obsluhu
Instrukcja obsługi
Használati utasítás
Navodila za uporabo


Obecné

Tento spotřebič je určený pro soukromé použití, nikoliv na komerční účely. Přečtěte si tento návod pozorně před použitím a odložte si jej na bezpečném místě. Pokud předáte spotřebič další osobě, předejte ji také návod k použití. Spotřebič používejte pouze podle pokynů v tomto návodu a dbejte na bezpečnostní informace. Neneseme žádnou odpovědnost za poškození nebo nehody způsobené nedodržením pokynů v návodu.

Bezpečnostní informace

- Připojte spotřebič k síti podle parametrů na výrobním štítku.
- Spotřebič používejte pouze s nepoškozeným kabelem. Zkontrolujte před každým použitím!
- Nedotýkejte se přírodního kabelu mokřýma rukama.
- Zástrčku připojujte pouze ke správně instalované a snadno přístupné síťové zásuvce.
- Při odpojování tahejte za zástrčku, nikoliv za kabel.
- Po použití spotřebiče nebo v případě závady vždy odpojte zástrčku od síťové zásuvky.
- Nikdy netahejte za kabel. Nevedte jej přes ostré hrany.
- Udržujte přírodní kabel mimo horkých ploch.
- Upozornění - nikdy nesundávejte grilovací plotnu, pokud je horká! Nečistěte, doku dostatečně nevychladne (viz pokyny k čištění).
- Nikdy nečistěte základní spotřebič pod tekoucí vodou a neponořujte do vody.



-  Spotřebič není určený pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, sensorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Děti nesmí používat obaly jako hračku. Čištění a údržbu nesmí provádět děti do 8 let a starší bez dohledu.
- Děti do 8 let držte mimo dosah spotřebiče a připojovací kabel.

- Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem ani obalovými materiály (např. plastový sáček).
- Spotřebič neovládejte pomocí časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání!



- **Upozornění! Kryt je horký. Riziko popálení!** Neumíst'ujte spotřebič na citlivý povrch (např. lakovaný nábytek) a udržujte ve vzdálenosti nejméně 70 cm od hořlavých materiálů.
- Při použití prodlužovacího kabelu zvyšte pozornost na děti, aby o něj nezavadily.
- Upozornění - zvyšte pozornost při grilování šťavnatého masa nebo použití většího množství tuku. Klobásy před grilováním propíchněte, neboť mohou prasknout a způsobit popálení.
- Nikdy nekrájejte maso ani jiné potraviny na grilovacím povrchu, neboť jej můžete poškodit.
- V případě potřeby opravy, včetně výměny přírodního kabelu, kontaktujte prodejce.
- Opravy elektrických spotřebičů musí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik. Nesprávné opravy mohou způsobit úraz uživatele.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za poškození způsobená nesprávným použitím spotřebiče.

Čištění

- Před čištěním vždy odpojte zástrčku od síťové zásuvky.
- Spotřebič vyčistěte ihned po použití, ale povrch nechte nejdříve dostatečně vychladnout. Čištění je snazší, dokud je spotřebič stále teplý. K sejmutí grilovací plotny ji zvedněte nahoru jednou rukou. Pak ji bez problémů sundejte.

Základní spotřebič:

K čištění použijte vlhkou utěrku. Spotřebič nikdy neponořujte do vody. Zabráňte vniknutí vody do spotřebiče. Dodržujte bezpečnostní pokyny.

Pánve Gourmet:

Pánve namočte ve vodě s trochou saponátu pro odmočení.

Nepřilnavá grilovací plotna:

Nepřilnavou plotnu můžete mýt ve vodě se saponátem.

Kamenná pánev Gourmet:

Namočte kámen v horké vodě (bez saponátů!) na určitou dobu a pak umyjte čistou teplou vodou a pokud je to nutné, použijte hubku. Nepoužívejte saponáty ani drsné prostředky, neboť tyto mohou ovlivnit vlastnosti kamene.

Grilovací kameny se při zahřátí roztahují. Může to způsobit malé, viditelné praskliny na povrchu, ale tyto nemají vliv na funkci. Z tohoto důvodu se na kámen nevztahuje záruka.

Umístění spotřebiče

Důležité: spotřebič nikdy nedávejte na ani do blízkosti horkých povrchů (např. sporák). Používejte na rovném, stabilním a teplu odolném povrchu. Do blízkosti spotřebiče nedávejte hořlavé předměty.

Bezpečnostní pokyny během použití

- Spotřebič připojte pouze ke vhodné síťové zásuvce. Tato musí být připojena k uzemnění.
- Spotřebič používejte teprve po úplném sestavení.
- Grilovací plotny nepoužívejte mimo spotřebič a nikdy jej neponořujte do vody.
- Po použití nenechávejte plotny venku.
- Tuk a grilované pokrmy mohou vystříkovat a padnout. Proto nestavte spotřebič na citlivé povrchy, např. leštěný nábytek, parkety nebo koberec.

- Pokud používáte spotřebič se stojanem, zajistěte, aby stál stabilně, protože při pádu hrozí riziko popálení.
- Vedte kabel tak, aby se o něj během použití nezavadilo.
- Před přenášením spotřebič odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Nikdy nepřenášejte horký spotřebič.
- Po použití a před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Pod grilovací plotnu vždy vložte zásobník na olej.

Uvedení spotřebiče do provozu

Důležité! Spotřebič zahřejte na přibližně 15 minut před použitím k odstranění pachu novoty.

Na plotnu můžete umístit následující pokrmy:

Kámen: maso - ryby - zeleninu - měkkýše

Žebrovaná plotna: maso - klobásy - špízy - zeleninu

Prostor pro pánvičky

Použité pánvičky můžete umístit do prostoru pro pánvičky. Tím se zabrání zaschnutí a usnadňuje čištění.



1. Grilování na grilovací plotně

Při plánování večere si připravte 200 až 250 gramů pokrmu na osobu. Na grilovací plotně můžete připravit maso (např. rump steak nebo mleté maso), ryby a širokou škálu chutných pokrmů. Jako příloha se hodí jakákoliv omáčka a dipy.

- Stav „upečení“ pokrmů závisí na typu masa nebo ryb, době pečení, počáteční teplotě a síle pokrmu. Pokud preferujete steaky ne příliš „rare“ (syrové), nekrájejte je na příliš silné plátky.

- Doba přípravy masa nebo ryb závisí na vaší osobní chuti. Z času na čas maso otočte.
- Nakonec můžete maso nebo ryby osolit nebo přidat omáčku. Nesolte pokrm před grilováním, protože to způsobí vysušení.

Nepřílnavá grilovací plotna (RC68, RC88):

Pokrmly můžete krásně grilovat pomocí žebrovaného povrchu.

Pečící kámen (RC78, RC88):

- Není nutný žádný olej ani tuk, tak se zachová přirozená chuť masa, ryb a ostatních ingrediencí (kromě oleje před prvním použitím kamene).
- Gourmet grilovací pánev používejte vždy hladkým povrchem nahoru.
- Grilovací kámen je vhodný zejména pro přirozené grilování všech druhů šťavnatého masa, ovoce a zeleniny.
Aby se zelenina a šťáva z masa nepřipálila, utřete povrch z času na čas vlhkou utěrkou.

2. Zapékané pokrmy v pánvičkách

Pánvičky můžete naplnit různým typem nadrobno nakrájenými ingrediencemi, čímkoli vás napadne, překrýt sýrem a zahřívát pod grilem, dokud se sýr neroztaví. Hodí se všechno, co vás napadne, co by se dalo se sýrem zapékat, např. maso nakrájené na tenké kousky, drůbež, ryby, klobásy, ovoce a zelenina. Na trhu jsou dostupné speciální sýry k zapékání, ale můžete vyzkoušet jakýkoliv s obsahem tuku více než 45%.

3. Pečení „au gratin“ se sýrem

Tento gril můžete použít pro hotové pokrmy připravené na grilu s jemnou sýrovou krustou. Pouze posypte nastrohaný sýr případně smíchaný se sýrem na pokrm, nebo použijte plátky sýra a vložte gourmet pánev pod gril. Gourmet pánev bude ohřívána shora teplem, jako pod grilem. Nejdříve se sýr roztaví, pak ztmavne. Pánev vyjměte ihned jak sýr ztmavne dozlatova.

4. Původní zapékaný sýr

V tomto případě je opět středem pozornosti sýr. Připravte přibližně 200 až 250 gramů sýra a brambor na osobu a přílohy podle chuti. Dejte plátky sýra s tloušťkou přibližně 5 mm na pánev, a dejte pod gril. Po roztavení sýru na krémovou hmotu vyjměte pánev a roztáhněte sýr s pomocí malé dřevěné lopatky a podávejte například s vařenými nebo pečenými v alobalu, francouzským chlebem nebo toastem.

Tipy pro grilování

V zájmu vašeho zdraví:

- Mleté maso musíte co nejrychleji zpracovat.
- Oddělte drůbeží od hovězího, nejezte syrové maso a vždy jej pečte, dokud není zcela upečené.
- Předpřipravené pokrmy a klobásy nadměrně negrilujte.
- Pokrmy se škrobem (vajčka, chléb, brambory) nesmíte nadměrně grilovat až do tmavé barvy.

Správná likvidace tohoto spotřebiče



Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí v rámci celé EU likvidovat společně s běžným komunálním odpadem. Abyste zabránili možnému negativnímu dopadu na životní prostředí a lidské zdraví z nekontrolované likvidace odpadu, recyklujte jej odpovědně pro ochranu hodnotných surovin. Ohledně odevzdání starého spotřebiče se informujte v místním

sběrném středisku nebo kontaktujte prodejce. Převezmou spotřebič k bezpečné recyklaci.

Likvidace obalu:

Obalové materiály nevyhazujte. Odneste je do recyklačního střediska.



Krabice: Papír odneste na sběrné místo.
Plastové obalové materiály a fólie dejte do určených sběrných nádob.

Záruční doba a podmínky

Záruka na tento spotřebič představuje 24 měsíců od data zakoupení. Tato záruka platí pouze tehdy, pokud je doložena dokladem o zakoupení. Záruka zahrnuje výměnu nebo opravu částí spotřebiče, které jsou se poškodí z důvodu poruch ve výrobě spotřebiče. Po uplynutí záruční doby bude spotřebič opraven za poplatek.

Výrobce neodpovídá za poškození nebo úrazy osob, zvířat z důvodu nesprávného použití spotřebiče a nedodržení pokynů v návodu k použití.

Omezení

Všechna práva této záruky ztrácí platnost z naší strany, pokud byl spotřebič:

- používán neoprávněnou osobou
- nesprávně používán, skladován nebo přenášen.

Záruka se netýká poškození vnějšího vzhledu nebo jiných, které nebrání standardní obsluze.

Záruční a pozáruční servis zajišťuje JM servis s.r.o.

Zákaznické centrum Sezimovo Ústí

Adresa: Svěpomoc 682, 391 02 Sezimovo Ústí 2

Kontaktní osoba: Ivana Holubová

Email: i.holubova@jm-servis.cz

Tel: 381215260

Provozní doba zákaznického centra: Po-Pá 09:00-12:00, 13:00-17:00

Web: www.jm-servis.cz

Pozn. zákaznické centrum slouží pro osobní kontakt se zákazníky a jako prodejna náhradních dílů a příslušenství.

Oprávérenské centrum Planá nad Lužnicí

Adresa: Průmyslová 458, 391 11 Planá nad Lužnicí

Kontaktní osoba: Jaroslava Taranzová

Email: jaroslava.taranzova@jm-servis.cz

Tel: 381261831

Pozn. V oprávérenském centru jsou prováděny všeskeré opravy reklamací. Do centra jsou stahovány reklamace prostřednictvím přepravních služeb. Centrum vyřizuje telefonické dotazy zákazníků týkajících se reklamací. Oprávérenské centrum není určeno pro osobní kontakt se zákazníkem. Paní Taranzová slouží jako kontaktní osoba pro objednávky přeprav.


Všeobecné

Tento spotrebič je určený na súkromné použitie, nie na komerčné účely. Prečítajte si tento návod pozorne ešte pred použitím a odložte si ho na bezpečnom mieste. Ak odovzdáte spotrebič ďalšej osobe, odovzdajte jej aj návod na obsluhu. Spotrebič používajte len podľa pokynov v tomto návode a dbajte na bezpečnostné informácie. Nenesieme žiadnu zodpovednosť za poškodenie alebo nehody spôsobené nedodržaním pokynov v návode.

Bezpečnostné informácie

- Pripojte spotrebič k sieti podľa parametrov na výrobnom štítku.
- Spotrebič používajte len s nepoškodeným káblom. Skontrolujte pred každým použitím!
- Nedotýkajte sa prívodného kábla mokrými rukami.
- Zástrčku pripájajte len k správne inštalovanej a ľahko prístupnej sieťovej zásuvke.
- Pri odpájaní ťahajte za zástrčku, nie za kábel.
- Po použití spotrebiča alebo v prípade poruchy vždy odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky.
- Nikdy neťahajte za kábel. Nevedzte ho cez ostré hrany.
- Udržiavajte prívodný kábel mimo horúcich plôch.
- Upozornenie - nikdy neskladajte grilovaciu platňu, ak je horúca! Nečistite, pokým dostatočne nevychladne (viď pokyny k čisteniu).
- Nikdy nečistite základný spotrebič pod tečúcou vodou a neponárajte ho do vody.



-  Spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností, ak nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti nesmú používať obaly ako hračku. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a staršie bez dohľadu.
- Deti do 8 rokov držte mimo dosahu spotrebiča a kábla.

- Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom a obalovými materiálmi (napr. plastové vrečko).
- Spotrebič neovládajte pomocou časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania!



- **Upozornenie! Kryt je horúci. Riziko popálenia!**
Neumiestňujte spotrebič na citlivý povrch (napr. lakovaný nábytok) a udržiavajte vo vzdialenosti 70 cm od horľavých materiálov.
- Pri použití predlžovacieho kábla zvýšte pozornosť na deti, aby oň nezavadili.
- Upozornenie - zvýšte pozornosť pri grilovaní šľavnateho mäsa alebo použití väčšieho množstva tuku. Klobásky pred grilovaním prepichnete, pretože môžu prasknúť a spôsobiť popálenie.
- Nikdy nekrájajte mäso ani iné potraviny na grilovacom povrchu, pretože ho môžete poškodiť.
- V prípade potreby opravy, vrátane výmeny prírodného kábla, kontaktujte predajcu.
- Opravy elektrických spotrebičov musí vykonávať len kvalifikovaný servisný technik. Nesprávne opravy môžu spôsobiť úraz používateľa.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenia spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča.

Čistenie

- Pred čistením vždy odpojte zástrčku od sieťovej zásuvky.
- Spotrebič vyčistite ihneď po použití, ale povrch nechajte najskôr dostatočne vychladnúť. Čistenie je jednoduchšie, kým je spotrebič stále teplý. Na zloženie grilovacej platne ju zdvihnite hore jednou rukou. Potom ju bez problémov zložte.

Základný spotrebič:

Na čistenie použite vlhkú utierku. Spotrebič nikdy neponárajte do vody. Zabráňte vniknutiu vody do spotrebiča. Dodržiavajte bezpečnostné pokyny.

Panvice Gourmet:

Panvice namočte vo vode s trochou saponátu pre odmočenie.

Nepriľnavá grilovacia platňa:

Nepriľnavú platňu môžete umývať vo vode so saponátom.

Kamenná panvica Gourmet:

Namočte kameň v horúcej vode (bez saponátov!) na určitý čas a potom umyte čistou teplou vodou a ak je to nutné, použite špongiu. Nepoužívajte saponáty ani drsné prostriedky, pretože tieto môžu ovplyvniť vlastnosti kameňa.

Grilovacie kamene sa pri zahriatí rozťahujú. Môže to spôsobiť malé, viditeľné praskliny na povrchu, ale tieto nemajú vplyv na funkciu. Z tohto dôvodu sa na kameň nevzťahuje záruka.

Umiestnenie spotrebiča

Dôležité: spotrebič nikdy nedávajte na ani do blízkosti horúcich povrchov (napr. sporák). Používajte na rovnom, stabilnom a teplu odolnom povrchu. Do blízkosti spotrebiča nedávajte horľavé predmety.

Bezpečnostné pokyny počas použitia

- Spotrebič pripájajte len k vhodnej sieťovej zásuvke. Táto musí byť pripojená k uzemneniu.
- Spotrebič používajte až po úplnom zložení.
- Grilovacie platne nepoužívajte mimo spotrebiča a nikdy ho neponárajte do vody.
- Po použití nenechávajte gril vonku.
- Tuk a grilované pokrmy môžu vystrekovať a spadnúť. Preto nedávajte spotrebič na citlivé povrchy, napr. leštený nábytok, parkety alebo koberec.

- Ak používate spotrebič so stojanom, zaistite, aby stál stabilne, pretože pri páde hrozí riziko popálenia.
- Vedte kábel tak, aby ste oň počas použitia nezachytili.
- Pred prenášaním spotrebič odpojte od elektrickej siete a nechajte vychladnúť.
- Nikdy neprenášajte horúci spotrebič.
- Po použití a pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pod grilovaciu platňu vždy vložte zásobník na olej.

Uvedenie spotrebiča do prevádzky

Dôležité! Spotrebič zahrejte na približne 15 minút pred použitím, pre odstránenie pachu novoty.

Na platne môžete umiestniť nasledujúce pokrmy:

Kameň: mäso - ryby - zeleninu - mäkkýše

Rebrovaná platňa: mäso - klobásy - špízy - zeleninu

Priestor pre panvičky

Použité panvičky môžete umiestniť do priestoru pre panvičky. Tým sa zabráni zaschnutiu a uľahčuje čistenie.



1. Grilovanie na grilovacej platni

Pri plánovaní večere si pripravte 200 až 250 gramov pokrmu na osobu. Na grilovacej platni môžete pripraviť mäso (napr. rump steak alebo mleté mäso), ryby a širokú škálu chutných pokrmov. Ako príloha sa hodí akákoľvek omáčka a dipy.

- Stav „upečenia“ pokrmov závisí od typu mäsa alebo rýb, času pečenia, počiatočnej teploty a hrúbky pokrmu. Ak preferujete steaky nie veľmi „rare“ (surové), nekrájajte je na veľmi hrubé plátky.
- Čas prípravy mäsa alebo rýb závisí od vašej osobnej chuti. Z času na čas mäso otočte.
- Nakoniec môžete mäso alebo ryby osoliť alebo pridať omáčku. Nesolte pokrm pred grilovaním, pretože to spôsobí vysušenie.

Nepriľnavá grilovacia platňa (RC68, RC88):

Pokrmý môžete krásne grilovať pomocou rebrovaného povrchu.

Kameň na pečenie (RC78, RC88):

- Nie je nutný žiadny olej ani tuk, tak sa zachová prirodzená chuť mäsa, rýb a ostatných ingrediencií (okrem oleja pred prvým použitím kameňa).
- Gourmet grilovaciu panvicu používajte vždy hladkým povrchom hore.
- Grilovací kameň je vhodný hlavne na prirodzené grilovanie všetkých druhov šťavnatého mäsa, ovocia a zeleniny.
Aby sa zelenina a šťava z mäsa nepripálila, utrite povrch z času na čas vlhkou utierkou.

2. Zapekané pokrmý v panvičkách

Panvičky môžete naplniť rôznym typom najemno nakrájanými ingredienciami, čímkoľvek, čo vás napadne, prekryť syrom a zahrievať pod grilom, pokým sa syr neroztaví. Hodí sa všetko, čo vás napadne, čo by sa dalo so syrom zapekať napr. mäso nakrájané na tenké kúsky, hydina, ryby, klobásy, ovocie a zelenina. Na trhu sú dostupné špeciálne syry na zapekanie, ale môžete vyskúšať akýkoľvek s obsahom tuku viac ako 45%.

3. Pečenie „au gratin“ so syrom

Tento gril môžete použiť pre hotové pokrmy pripravené na grile s jemnou syrovou krustou. Len posypte nastrúhaný syr prípadne zmiešaný so syrom na pokrm, alebo použite plátky syra a vložte gourmet panvicu pod gril. Gourmet panvica bude ohrievaná zhora teplom ako pod grilom. Najskôr sa syr roztaví, potom stmavne. Panvicu vyberte ihneď ako syr stmavne dozlata.

4. Pôvodný zapekaný syr

V tomto prípade je opäť stredom pozornosti syr. Pripravte približne 200 až 250 gramov syra a zemiakov na osobu a prílohy podľa chuti. Dajte plátky syra s hrúbkou približne 5 mm na panvicu, a dajte pod gril. Po roztavení syra na krémovú hmotu vyberte panvicu a roztiahnite syr s pomocou malého drevenej lopatky a podávajte napríklad so zemiakmi varenými alebo pečenými v alobale, francúzskym chlebom alebo toastom.

Tipy pre grilovanie

V záujme vášho zdravia:

- Mleté mäso musíte čo najrýchlejšie spracovať.
- Oddel'te hydinové od hovädzieho, nejedzte surové mäso a vždy ho pečte, kým nie je úplne upečené.
- Predpripravené pokrmy a klobásy nadmerne negrilujte.
- Pokrmy so škrobom (vajíčka, chlieb, zemiaky) nesmiete nadmerne grilovať až do tmavej farby.

Správna likvidácia tohto spotrebiča



Tento symbol znamená, že tento spotrebič sa nesmie v rámci celej EÚ likvidovať spoločne s bežným komunálnym odpadom. Aby ste zabránili možnému negatívnemu vplyvu na životné prostredie a ľudské zdravie z nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte ho zodpovedne pre ochranu hodnotných surovín.

Ohľadom odovzdania starého spotrebiča sa informujte v miestnom zbernom stredisku alebo kontaktujte predajcu. Prevezmú spotrebič na bezpečnú recykláciu.

Likvidácia obalu:

Obalové materiály nevyhadzujte. Odneste ich do recyklačného strediska.



Krabica: Papier odneste na zberné miesto. Plastové obalové materiály a fólie dajte do určených zberných nádob.

Záručné podmienky

Záruka na tento spotrebič predstavuje 24 mesiacov od dátumu zakúpenia. Táto záruka platí len vtedy, ak je doložená dokladom o zakúpení. Záruka zahŕňa výmenu alebo opravu častí spotrebiča, ktoré sa poškodia z dôvodu porúch vo výrobe spotrebiča. Po uplynutí záručnej doby bude spotrebič opravený za poplatok. Výrobca nezodpovedá za poškodenia alebo úrazy osôb, zvierat z dôvodu nesprávneho použitia spotrebiča a nedodržania pokynov v návode na obsluhu.

Obmedzenie

Všetky práva tejto záruky strácajú platnosť z našej strany, ak bol spotrebič:

- používaný neoprávnenou osobou
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.

Záruka sa netýka poškodení vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej obsluhu.

Kontakt na servis

ČERTES SK, s.r.o.

Priehrada č.8

013 42 Horný Hričov.

tel./fax: +421 41 5680 171, 173

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes@eslovakia.sk

Wskazówki ogólne

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego, użytkowanie w celach komercyjnych jest zabronione. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją do późniejszego wglądu. Przekazując urządzenie innej osobie dołącz do niego niniejszą instrukcję. Stosuj urządzenie tylko zgodnie z instrukcją, przestrzegając ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody lub obrażenia ciała powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie podłącz do zasilania zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Stosuj urządzenie tylko z przewodem wolnym od wad. Sprawdź urządzenie przed każdym użytkowaniem!
- Nie dotykaj przewodu zasilającego mokrymi rękami.
- Urządzenie można podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego i łatwo dostępnego gniazdka elektrycznego.
- Odłączając przewód od gniazdka należy ciągnąć tylko za wtyczkę.
- Po ukończeniu pracy lub w razie awarii odłącz wtyczkę od gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający. Nigdy nie przeciągaj przewodu przez ostre krawędzie.
- Przewód zasilający trzymaj z dala od powierzchni gorących.
- Ostrzeżenie - nie zdejmuj płyty grillowej póki jest gorąca! Nie czyść płyty dopóki nie wystygnie (patrz instrukcję czyszczenia).
- Urządzenia podstawowego nigdy nie czyść pod bieżącą wodą i nie zanurzać w wodzie.



- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i umysłowych lub osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba, że są one pod nadzorem osoby odpowiadającej za ich bezpieczeństwo. Dzieci nie mogą wykorzystywać materiałów opakowaniowych jako zabawki.

Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być dokonywane przez dzieci poniżej 8 lat oraz dzieci bez nadzoru starszej osoby.

- Dzieci poniżej 8 lat powinny być trzymane w bezpiecznej odległości od urządzenia i przewodu zasilającego.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem i materiałami opakowaniowymi (np. workiem foliowym).
- Nie obsługuj urządzenia za pomocą timera lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania!



Ostrzeżenie! Obudowa jest gorąca. Ryzyko poparzenia!

Nie stawiaj urządzenia na powierzchni wrażliwej na ciepło (np. lakierowane meble). Urządzenie powinno znajdować się co najmniej 70 cm od materiałów łatwopalnych.

- Zabezpiecz przedłużacz w celu ochrony przed potknięciem przez dzieci.
- Ostrzeżenie - podczas grillowania na większej ilości tłuszczu i sosu należy starannie obserwować zachowanie grilla. Kielbasy przed grillowaniem należy przedziurawić, żeby nie pękły podczas grillowania.
- Nigdy nie krój mięsa lub innych żywności na płycie grillowej, gdyż mogłoby to spowodować jej uszkodzenie.
- W razie konieczności przeprowadzania naprawy, m.in. wymiany przewodu zasilającego należy przekazać urządzenie do sprzedawcy.
- Wszelkie naprawy urządzeń elektrycznych mogą być dokonywane tylko przez kwalifikowanych techników serwisu. Niewłaściwie dokonane naprawy stwarzają zagrożenie dla użytkownika.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia.

Czyszczenie

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Urządzenie należy wyczyścić w najkrótszym możliwym czasie po ukończeniu pracy, należy jednak poczekać, dopóki ono nie wystygnie. Czyszczenie jest prostsze, gdy grill jest jeszcze ciepły. Aby zdjąć płytę grillową, podnieś ją jedną ręką do góry. Następnie można ją łatwo zdjąć z urządzenia.

Urządzenie bazowe:

Wytrzyj urządzenie wilgotną ściereczką. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Unikaj przedostania się wody do urządzenia. Przestrzegaj wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Patelnie Gourmet:

Patelnie zanurz w wodzie z małą ilością środka czyszczącego i zostaw ją do odmoczenia.

Płyta grillowa z powłoką nieprzywierającą

Patelnię z powłoką nieprzywierającą można myć w wodzie z dodatkiem detergentu.

Patelnia kamienna Gourmet:

Zanurz kamień w gorącej wodzie (bez detergentu) na pewien czas a następnie wyczyść czystą, gorącą wodą. W razie konieczności użyj gąbki. Nie używaj środków ściernych i detergentów, gdyż mogłyby one wpłynąć na właściwości kamienia.

Kamień grillowy rozciąga się pod wpływem ciepła. Rezultatem tego zjawiska mogą być małe, widoczne pęknięcia na powierzchni, które jednak nie mają wpływu na funkcję kamienia.

Z tego powodu gwarancja nie obejmuje kamienia.

Miejsce ustawienia urządzenia

Ważne: nigdy nie ustawiaj urządzenia na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu (np. kuchenka). Urządzenie można ustawiać tylko na równej i stabilnej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury. Nigdy nie umieszczaj w pobliżu urządzenia przedmiotów łatwopalnych.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas pracy

- Urządzenie podłączaj tylko do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Gniazdko musi być uziemione.
- Urządzenie można włączać dopiero po kompletnym zmontowaniu.

- Nie stosuj płyt grillowych poza grillem i nigdy nie zanurzać ich w wodzie.
- Po zakończeniu pracy nie zostawiaj płyt poza grillem.
- Tłuszcz i inne żywności mogą się wylać i przyskać. Dlatego nie należy umieszczać urządzenia na wrażliwych powierzchniach, takich jak lakierowany stół, parkiety lub dywan.
- W razie stosowania urządzenia ze stojakiem należy się upewnić, czy jest ono stabilne, w razie przewrócenia grozi ryzyko poparzenia.
- Przewód zasilający prowadź w sposób uniemożliwiający potknięcie się o kabel.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Nigdy nie przenoś gorące urządzenie.
- Po ukończeniu pracy i przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Pod płytą grillową zawsze powinna być taca na skapujący tłuszcz.

Uruchomienie urządzenia

Ważne! W celu usunięcia zapachu nowego urządzenia należy je podgrzewać przez ok. 15 minut.

Na płytach można przyrządzać następujące pokarmy:

Kamień: mięso - ryby - warzywa – mięczaki

Płyta żebrowana: mięso - szaszłyki - kielbasy - warzywa

Schówek dla patelni

Użyte patelnie można umieścić w odpowiednim schowku, który chroni je przed zaschnięciem i ułatwia czyszczenie.



1. Grillowanie na płycie grillowej

Jeżeli planujesz wieczorne grillowanie, to należy przygotować ok. 200 - 250 gramów żywności dla jednej osoby. Na płycie grillowej można grillować mięso (np. stek z uda lub z mielonego mięsa), ryby i wiele innych smacznych potraw. Jako dodatki służą jakiegokolwiek sosy.

- Stopień wypieczenia zależy od rodzaju mięsa lub ryby, czasu pieczenia, temperatury początkowej i grubości grillowanej żywności. Jeżeli mięso nie ma być zbyt „surowe”, nie należy go kroić na zbyt grube plastry.
- Czas grillowania zależy od indywidualnych preferencji smakowych. Mięso należy obracać od czasu do czasu.
- Pod koniec grillowania można mięso lub ryby osolic i dodać sos. Nie sól mięsa przed grillowaniem - sól powoduje wysuszenie.

Płyta grillowa z powłoką nieprzywierającą (RC68, RC88):

Żebrowanie płyty grillowej pozwala na łatwe grillowanie jakiegokolwiek pokarmów.

Kamień do grillowania (RC78, RC88):

- Do grillowania nie jest potrzebny tłuszcz ani olej - zachowany zostanie naturalny smak mięsa, ryb i innych składników (wyjątkiem jest posmarowanie kamienia olejem przed pierwszym zastosowaniem).
- Patelnie grillowe „Gourmet“ zawsze stosować gładką powierzchnią do góry.
- Kamień nadaje się szczególnie do naturalnego grillowania wszystkich rodzajów soczystego mięsa, owoców i warzyw. Powierzchnię kamienia należy wytrzeć od czasu do czasu wilgotną ściereczką, aby nie przypalić warzyw i sosu z mięsa.

2. Dania zapiekane w patelencek (raclette)

Patelencek można napełnić najróżniejszymi żywnościami pokrojonymi na małe kawałki, nakryć serem, a następnie podgrzewać pod grillem, dopóki ser nie zostanie roztopiony. Do pieczenia z serem nadaje się absolutnie wszystko - np. mięso pokrojone na małe kawałki, mięso drobiowe, ryby, owoce, kiełbasy i warzywa. W sklepie można kupić specjalny ser do zapiekania raclette, ale do przygotowania pokarmów można wykorzystać również inne rodzaje serów z zawartością tłuszczu minimalnie 45%.

3. Pieczenie „au gratin“ z serem

Grill z raclette można wykorzystać do opiekania dań przygotowanych na grillu z delikatną serową skórą. Wystarczy jedynie posypać danie serem wymieszonym z kminkiem lub położyć ser w plastrach na danie i włożyć patelencek pod grill. Patelencek można ogrzewać z góry promieniującym ciepłem jako pod grillem. Ser najpierw roztopi się, a następnie przybiera ciemniejszy kolor. Wyciągnij patelencek, kiedy ser jest złotego koloru.

4. Oryginalny ser do zapiekania raclette

W danym przypadku ser jest podstawowym składnikiem dania. Należy przygotować ok. 200 - 250 gramów sera i ziemniaków dla jednej osoby plus dodatki.

Plaster sera o grubości ok. 5 mm połóż na patelencek, a następnie włóż pod grill. Po roztopieniu sera do kremowej konsystencji wyjmij patelencek, rozciągnij ser za pomocą małej drewnianej szpachli i nalej na ugotowane ziemniaki, chleb francuski lub tost.

Porady i wskazówki dotyczące grillowania

Aby chronić Twoje zdrowie:

- Mielone mięso należy jak najszybciej poddać obróbce cieplnej.
- Oddziel mięso drobiowe od wołowego i zawsze piecz do całkowitego upieczenia.
- Nie grilluj nadmiernie produktów, które zostały już poddane obróbce cieplnej (np. kielbasy).
- Produkty zawierające skrobię (jaja, chleb, ziemniaki) nie należy grillować nadmiernie - do uzyskania ciemnego koloru.

Właściwa utylizacja produktu



Niniejszy symbol oznacza, że urządzenie nie może być likwidowane wraz ze zwykłym odpadem domowym na całym obszarze UE. Aby uniknąć możliwego negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie osób, spowodowanego niekontrolowaną likwidacją odpadów, należy przekazać urządzenie do odzysku. Aby uzyskać informację na temat właściwego sposobu likwidacji,

zwróć się do miejscowego punktu selektywnej zbiórki odpadów lub do sprzedawcy urządzenia. Podmioty te załatwią bezpieczną utylizację urządzenia.

Utylizacja opakowania:

Materiałów opakowaniowych nie należy wyrzucać. Powinny zostać one przekazane do odzysku.



Pudło: Papier należy przekazać do punktu selektywnej zbiórki odpadów. Plastikowe materiały opakowaniowe należy wrzucić do odpowiednich pojemników na odpady plastikowe.

Okres i warunki gwarancji

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu dowodu zakupu. Gwarancja obejmuje wymianę lub naprawę części urządzenia uszkodzone w wyniku wad produkcyjnych. Po upływie okresu gwarancji urządzenie zostanie naprawione odpłatnie. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia ciała u osób lub zwierząt, powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia i niedotrzymania wskazówek podanych w instrukcji obsługi.

Ograniczenia odpowiedzialności

Wszelkie prawa wynikające z udzielonej gwarancji tracą swoją ważność w przypadku:

- Użytkowania urządzenia przez osobę nieuprawnioną
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzenia wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech niemających wpływu na standardową pracę urządzenia.


Bevezetés

A készülék magánháztartások számára készült, ipari célokra nem használható. Használat előtt olvassa el figyelmesen az útmutatót, és őrizze egy biztonságos helyen. Ha továbbadja valakinek a készüléket, mellékelje hozzá az útmutatót is. A készüléket csak az útmutatóban feltüntetett módon használható és ügyelni kell a biztonsági előírásokra. Nem vállalunk felelősséget az útmutató mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Biztonsági információk

- Csatlakoztassa a készüléket az áramkörhöz az adatlapon feltüntetett értékek szerint.
- A készülék csak hibátlan tápkábelrel használható. Ellenőrizze minden használat előtt!
- Ne érjen nedves kézzel a tápkábel csatlakozójához.
- A csatlakozódugaszt csak egy szakszerűen beszerelt és könnyes hozzáférhető fali aljzathoz szabad csatlakoztatni.
- Az áramtalanításnál a dugaszt kell húzni, nem a tápkábelt.
- Használat után, vagy működési zavarok esetén mindig kapcsolja le a készüléket az áramkörről.
- Ne rángassa a tápkábelt. Ne húzza végig éles felületeken.
- Tartsa távol a tápkábelt a forró felületektől.
- Figyelmeztetés: Soha ne nyúljon a grill-lemezhez, amikor az forró! Várjon a tisztítással, amíg kihűl (lásd a Tisztítás részt).
- Soha ne tisztítsa az alaprészt folyó víz alatt, és ne merítse vízbe.



-  A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, mentális vagy szenzorikus képességű, vagy kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek, sem gyerekek, amennyiben nem ügyel rájuk egy, a biztonságukért felelős személy. A gyerekek nem játszhatnak a csomagolással. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek.
- Tartsa távol a 8 évnél fiatalabb gyerekeket a készüléktől.

- Ne engedje, hogy a gyerekek a készülékekkel, vagy a csomagolóanyagokkal játszanak (pl. műanyag zacskóval).
- Ne üzemeltesse a készüléket időzítővel vagy távirányítós rendszerrel!



- **Vigyázat! A fedőlap forró. Égési sérülések veszélye!** Ne helyezze érzékeny felületre a készüléket (pl. lakkozott bútorra) és tartsa be a minimális 70 cm távolságot gyúlékony anyagoktól.
- Hosszabbító kábel használata esetén ügyeljen, hogy ne botoljanak meg benne gyerekek.
- Figyelem – ügyeljen fokozottan szaftos hús grillezése, vagy nagy mennyiségű zsiradék használata esetén. A kolbászt grillezés előtt többször szűrje át, különben megrepedhet, és égési sérülést okozhat.
- Soha ne szeletelje a húst és más élelmiszert a grillező felületen, mert megkarcolhatja azt.
- Ha a készülék javításra szorul, beleértve a tápkábel kicserélését is, értesítse az eladót.
- Az elektromos készülékek javítását csak egy szakképzett szerviztechnikus végezheti el. A szakszerűtlen javítások baleseteket okozhatnak.
- A gyártó nem vállalja a felelősséget a készülék helytelen használata okozta károkért.

Tisztítás

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja le a készüléket az áramkörről.
- Tisztítsa meg a készüléket közvetlenül a használat után, de először várja meg, amíg felülete kellően kihűlt. A tisztítás egyszerűbb, amíg a készülék még meleg. Emelje fel egy kézzel a grill-lemezt, ezután gond nélkül levehető.

Alapkészülék:

Használjon nedves rongyot a tisztításhoz. Soha ne merítse vízbe a készüléket. Ügyeljen, hogy ne jusson víz a készülékbe. Tartsa be a biztonsági szabályokat.

Ínyencserpenyők:

Áztassa a serpenyőket mosogatószeres vízbe.

Tapadásmentes grill-lemez:

A tapadásmentes lemezt tisztítsa meg mosogatószeres vízben.

Ínyenc kő serpenyő:

Áztassa forró vízben a serpenyőt (tisztítószer nélkül!) egy ideig, majd mossa meg tiszta, meleg vízben, ha kell, használjon szivacsot is. Ne használjon tisztítószereket vagy durva eszközöket, mert ezek megváltoztathatják a kő tulajdonságait.

A grillkő a hő hatására tágul. Ez a kő felületén, apró, látható repedéseket okozhat, de ezek nem befolyásolják funkcionalitását. Ebből az okból a kövekre nem vonatkozik a garancia.

A készülék elhelyezése

Fontos: soha ne tegye a készüléket forró felületekre vagy ilyenek közelébe (pl. tűzhely). Használja egy sima, stabil, hőálló felületen. Ne helyezzen gyúlékony tárgyakat a készülék közelébe.

Biztonsági szabályok a használatnál

- A készüléket csak egy megfelelő fali aljzathoz szabad csatlakoztatni. A fali aljzat földelt kell, hogy legyen.
- A készülék csak teljesen összeszerelt állapotban használható.
- A grill-lemezek csak ezzel a készülékkel használhatók. Soha ne merítse vízbe a készüléket.
- Használat után ne hagyja a grillt a szabadban.
- A zsiradék és a grillezett élelmiszer fecskendezhet, illetve leeshet. Ezért ne helyezze érzékeny felületre a grillt, pl. fényezett bútorra, parkettre vagy szőnyegre.

- Ha állvánnyal használja a készüléket, gondoskodjon annak stabilitásáról, mert a készülék leesése égési sebeket okozhat.
- A kábelt úgy kell vezetni, hogy ne legyen útban.
- Áthelyezés előtt áramtalanítsa a grillt, és várja meg, amíg kihűlt.
- Soha ne helyezzen át forró készüléket.
- Használat után és tisztítás előtt áramtalanítsa a készüléket.
- A grill-lemez alá mindig helyezzen egy cseppfogó tartályt.

Üzembe helyezés

Fontos! Használat előtt melegítse be a készüléket kb. 15 percig, hogy a gyári szagok elpárologjanak belőle.

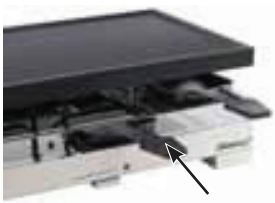
A lemezekre az alábbi élelmiszerek rakhatók:

Kő: hús - halak - zöldség – puhatestűek

Rácsos lemez: hús - kolbász - nyárs - zöldség

A serpenyők tárolása

A használt serpenyők a számukra kialakított tárolóhelyen tárolhatók. Így az ételmaradékok nem fognak rájuk száradni, ami megkönnyíti a tisztítást.



1. Grillezés a grill-lemezen

Egy parti tervezésénél fejenként 200 - 250 gramm élelmiszert kell számítani. A grill-lemezen hús (pl. rumpsteak, darált hús), hal, vagy egyéb finomságok készíthetők. Köretként bármilyen szósz vagy mártogatós megfelel.

- A „készre sütés“ változó a húsok, halak fajtájától, a kezdeti hőmérséklettől és az élelmiszer vastagságától függően. Ha jobban szereti, ha a steak nem túl „rare“ (nyers), ne szeletelje túl vékonyra.

- A hús vagy hal elkészítésének ideje egyéni ízlés kérdése. Időnként fordítsa meg a húst.
- A sütés végén sózza meg a húst vagy halat, esetleg tegyen rá mártást is. Ne sózza a húst a grillezés előtt, mert könnyen kiszáradhat.

Tapadásmentes grill-lemez (RC68, RC88):

A rácsosított felületen ízléses ételek készíthetők.

Kőlap (RC78, RC88):

Nincs szükség zsírra, olajra; a hal, hús stb. nem veszíti el természetes ízét, zamatát (csak az első használat előtt kell kicsit megkenni olajjal).

- Az ínyenc grillserpenyőket mindig sima felükkel felfelé használja.
- A kőlap elsősorban szaftos hússok, gyümölcs és zöldség természetes grillezésére alkalmas.
- Hogy ne égjen le a hús és a saft, időnként törölje meg a felületet egy nedves törölkendővel.

2. Eledelek az ínyencserpenyőkből

Töltse meg a serpenyőket tetszés szerint különféle, kis darabokra vágott élelmiszerekkel, a tetejét szórja meg sajttal, és melegítse a grill alatt, amíg a sajt meg nem olvad. Szinte minden élelmiszer alkalmas, amelyik párosítható sajttal, pl. vékony szeletekre vágott hús, szárnyasok, hal, gyümölcs, kolbász és zöldség. Kapható speciális raclette sajt is, de minden olyan sajt használható, melynek minimális zsírtartalma több, mint 45%.

3. „Au gratin“ sütés sajttal

A grillezett étel megszórható sajttal, ami egy finom sajtkegret képez majd. Egyszerűen szórjon az étel tetejére reszelt, fűszerezett sajtot, vagy tegyen rá vékony sajtszeleteket, és tolja be az ínyencserpenyőt a grillbe. Az ínyencserpenyő felülről melegszik majd, mint a grillben. A sajt először felolvad, majd megbarnul. A serpenyőt vegye ki, amint a sajt aranybarna lesz.

4. Eredeti raclette sajt

Ebben az esetben ismét a sajt van a figyelem középpontjában. Személyenként számítson 200-250 g sajtot és burgonyát, és hozzávaló köretet. Kb. 5 mm vastag sajtszeletet tegyen a serpenyőre, es helyezze a grill alá. Ha a sajt krémszerű masszává olvadt, vegye ki, egy kis fakanállal húzza szét, és öntse rá a főtt, vagy alufóliában sült burgonyára, franciakenyérre, vagy pirítóásra.

Tippek a grillezéshez

A sajtát egészsége érdekében:

- A darált húst a lehető leggyorsabban fel kell dolgozni.
- Külön készítse a szárnyasokat és a marhahúst, ne fogyasszon nyers húst, és süssé a húst addig, amíg teljesen át nem sül.
- A félkész élelmiszert és kolbászt nem szabad túl sokáig grillezni.
- A keményítőtartalmú élelmiszert (tojást, kenyeret, burgonyát) nem szabad túl sötét színűre grillezni.

A készülék helyes likvidálása



Ez az ikon arra figyelmeztet, hogy az EU államaiban ezt a terméket nem szabad a háztartásbeli hulladékkal együtt kidobni. A környezet és az emberi egészség védelme érdekében a használt elektronikus termékeket egy újrahasznosításra specializált telepen kell leadni. Így Ön is hozzájárulhat az értékes nyersanyagok újrahasznosításához. Kérjük, hogy vigye a használt terméket a helyi gyűjtőtelepre, vagy forduljon az eladóhoz, ahol a terméket vásárolta. Ott is átvehetik a használt elektromos készüléket újrahasznosítás céljából.

A csomagolás likvidálása:

Ne dobja szemétkébe a csomagolóanyagot. Vigye el egy gyűjtőhelyre.



Doboz: A papírt adja le egy papírgyűjtő telepen.
A műanyagból és fóliából készült csomagolást
dobja egy megfelelő konténerbe.

Jótállási feltételek

Erre a készülékre a jótállás a vásárlástól számított 24 hónapon belül érvényes. Ez a jótállás csak egy, a vásárlást igazoló számlával érvényesíthető. A jótállás a készülék, vagy egyes részeinek kicserélésére vonatkozik, amelyek gyártási hiba következtében károsodtak meg.

A jótállási idő lejártá után a javításért fizetni kell. A gyártó nem felelős a készülék helytelen használatá és a használati utasítások mellőzése okozta károkért vagy balesetekért.

Korlátozások

Valamennyi, a jótállásban feltüntetett jog érvényét veszíti, ha:

- a készüléket illetéktelen személy használta
- a készülék helytelenül volt használva, raktározva vagy szállítva.

A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.


Splošno

Naprava je namenjena za zasebno uporabo, ne sme se uporabljati v komercialne namene. Prosimo, preberite navodila za uporabo in jih shranite na varnem mestu. Če daste napravo drugi osebi, ji morate dati tudi navodila za uporabo. Uporabljajte napravo v skladu z navodili za uporabo in upoštevajte varnostne napotke. Ne odgovarjamo za poškodbe ali nesreče, ki so posledica neupoštevanja navodil za uporabo.

Varnostni napotki

- Aparat priključite na električno omrežje v skladu s tehničnimi specifikacijami na tablici.
- Ne uporabljajte aparata, če je kabel poškodovan. Pred vsako uporabo preverite stanje aparata!
- Ne dotikajte se napajalnega kabla z mokrimi rokami.
- Vtič priključite samo v pravilno nameščeno in lahko dostopno električno vtičnico.
- Pri izklapljanju potegnite vtič, ne napajalni kabel.
- Po vsaki uporabi ali v primeru okvare izvlecite vtič iz vtičnice.
- Ne vlecite za napajalni kabel. Ne vlecite ga preko ostrih robov.
- Pazite, da se priključni kabel ne dotika vročih površin.
- Opozorilo - plošče ne dajajte proč, če je vroča! Ne čistite, dokler se dovolj ne ohladi (glej navodila za čiščenje).
- Osnovne enote nikoli ne čistite pod tekočo vodo ali ne potaplajte je v vodo.



-  Naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, razen če so pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Otroci ne smejo uporabljati embalaže kot igračo. Otroci do 8 let ne smejo čistiti in vzdrževati aparata, starejši pa samo pod nadzorom.
- Otroci do 8 let naj se ne nahajajo v bližini aparata in kabla.

- Ne dovolite otrokom, da bi se igrali z napravo ali embalažo (npr. plastičnimi vrečkami).
- Ne upravljajte naprave s časovnikom ali ločenim daljinskim upravljalnikom!



• **Opozorilo!! Ohišje je vroče. Nevarnost opeklin!**

Ne postavljajte aparata na občutljive površine (npr. lakirano pohištvo) in naj bo vsaj 70 cm stran od vnetljivih materialov.

- Pri uporabi podaljševalnega kabla poskrbite, da se otroci nanj ne bi spotaknili.
- Opozorilo - bodite posebej previdni pri pečenju sočnega mesa ali pri uporabi večje količine maščobe. Klobase pred peko na žaru prebodite, da ne bi počile in povzročile opeklin.
- Nikoli ne režite mesa ali drugih živil na površini za peko, saj se lahko poškoduje.
- Če je potrebno popravilo, vključno z zamenjavo napajalnega kabla, se obrnite na prodajalca.
- Popravila električnih aparatov sme izvajati samo usposobljen serviser. Nestrokovna popravila lahko povzročijo poškodbo uporabnika.
- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe, ki so posledica nepravilne uporabe aparata.

Čiščenje

- Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.
- Aparat čim prej po uporabi očistite, ampak pustite površino, da se dovolj ohladi. Čiščenje je lažje, ko je aparat še mlačen. Ploščo odstranite tako, da jo dvignete od spodaj z eno roko. Nato jo enostavno snamete.

Osnovna enota:

Čistite z vlažno krpo. Aparata ne potaplajte v vodo.

Preprečite vdor vode v aparat. Upoštevajte varnostne napotke

Ponve Gourmet:

Ponvice namočite v vodi z malo detergenta, da se odmočijo.

Plošča za peko na žaru z neoprijemljivo površino:

Ploščo z neoprijemljivo površino lahko pomijete v vodi z detergentom.

Kamnita ponev Gourmet:

Namočite kamen v vročo vodo (brez detergentov!) za določen čas, nato pa pomijte s čisto, toplo vodo, če je potrebno, uporabite gobico. Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev, saj lahko vplivajo na lastnosti kamna.

Kamen se pri segrevanju raztegne. To lahko povzroči manjše vidne razpoke na površini, vendar to ne vpliva na njegovo funkcijo. Tega garancija ne krije.

Postavitev aparata

Pomembno: nikdar ne postavljajte aparata na vročo površino ali v njeno bližino (npr. štedilnik). Aparat uporabljajte samo na ravni, stabilni in ognjevarni površini. V bližini aparata naj se ne nahajajo vnetljivi predmeti.

Varnostni napotki med uporabo

- Aparat priključite samo na primerno električno vtičnico. Vtičnica mora biti priključena na ozemljitev.
- Uporabljajte samo pravilno sestavljen aparat.
- Ne uporabljajte plošče brez aparata in ne potaplajte aparata v vodo.
- Po uporabi ne puščajte žara na prostem.
- Maščoba in živila lahko brizgajo in padejo. Zato aparata ne postavljajte neposredno na občutljive površine, npr. na lakirano mizo, parket ali preprogo.

- Če uporabljate aparat s stojalom, se prepričajte, da je stabilen, saj pri padcu grozi nevarnost opeklin.
- Kabel speljite tako, da med uporabo ni napoti.
- Pred prenašanjem aparat izključite iz omrežja in pustite, da se ohladi.
- Nikdar ne prenašajte vročega aparata.
- Po uporabi in pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice.
- Pod ploščo za peko na žaru dajte posodo za prestrezanje olja.

Začetek uporabe

Pomembno! Če želite odstraniti vonj novega aparata, ga segrevajte najmanj 15 minut.

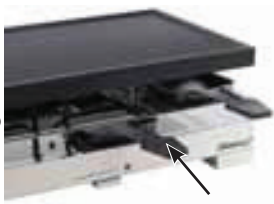
Na plošče lahko daste naslednja živila:

Kamen: meso - ribe - zelenjava - mehkužci

Rebrasta plošča: meso - klobase - nabodala - zelenjava

Prostor za ponvice

Rabljene ponvice lahko postavite v prostor za ponvice. To preprečuje izsušitev in olajša čiščenje.



1. Peka na plošči

Za peko na žaru računajte s približno 200 do 250 gramov hrane na osebo. Na plošči za peko na žaru lahko pripravite meso (npr. goveji steak ali mleto meso), ribe in veliko ostalih okusnih jedi. Kot dodatek lahko postrežemo razne omake.

- Stopnja zapečenosti je odvisna od vrste mesa ali ribe, dolžine peke, začetne temperature in debeline. Če nočete, da bi bil steak preveč „rare“ (surov), ga ne režite zelo na debelo.
- Čas peke mesa ali rib prilagodite svojemu okusu. Meso tu in tam obrnite.
- Na koncu lahko meso ali ribo posolite ali dodate omako. Ne solite pred peko, saj se s tem meso izsuši.

Plošča za peko na žaru z neoprijemljivo površino (RC68, RC88):

Hrana se zelo dobro peče na rebrasti površini.

Kamen za peko (RC78, RC88):

- Ne potrebujete nobene maščobe, tako se ohrani naraven okus mesa, rib in drugih sestavin (razen olja pred prvo uporabo kamna).
- Gourmet ponev uporabljajte z gladko površino na vrhu.
- Kamen je še posebej primeren za naravno peko na žaru vseh vrst sočnega mesa, sadja in zelenjave.

Da se zelenjava in sok iz mesa ne bi prižgala, od časa do časa obrišite površino z vlažno krpo.

2. Zapečene jedi v ponvica

Ponvice lahko napolnite z različnimi drobno nasekljanimi sestavinami po vašem okusu, pokrijete s sirom in segrevate pod žarom, dokler se sir ne stopi. V ta namen lahko uporabite vse, kar je mogoče zapeči s sirom, npr. meso, narezano na tenke kose, perutnino, ribe, klobase, sadje in zelenjavo. Na trgu so na voljo posebni siri za peko, lahko pa poskusite katerikoli sir z vsebnostjo maščobe več kot 45 %.

3. Gratiniranje s sirom

Žar lahko uporabite za gotove jedi, pripravljene na žaru, s skorjo iz sira. Samo potresite nariban sir na jed, po želji pomešajte s kumino, ali pa uporabite rezine sira in dajte gourmet ponev pod žar. Gourmet ponev se bo ogrevala od zgoraj. Sir se najprej stopi, nato pa zapeče. Ponev vzemite ven takoj, ko je sir zlatorumen.

4. Originalni pečeni sir

Spet je v središču pozornosti sir. Računajte s približno 200 do 250 gramov sira in krompirja na osebo in prilogo po želji. Dajte rezine sira z debelino približno 5 mm na ponev in dajte pod žar. Ko se sir stopi na kremasto maso, vzemite ponvico ven in sir s pomočjo lesene lopatke raztegnite in servirajte na primer s kuhanim krompirjem ali s krompirjem, pečenim v aluminijasti foliji, s francoskim kruhom ali toastom.

Nasveti za peko na žaru

Vašemu zdravju v prid:

- Mleto meso je treba čim hitreje obdelati.
- Ločite perutnino od govejega mesa, ne jejte surovega mesa, vedno ga pecite, dokler ni popolnoma pečeno.
- Vnaprej pripravljenih jedi in klobas ne pecite predolgo.
- Živil s škrobom (jajca, kruh, krompir) ne pecite do preveč temne barve.

Ustrezna odstranitev izdelka



Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavreči skupaj z gospodinjskimi odpadki v državah članicah EU. Da bi se izognili morebitnim negativnim vplivom na okolje ali zdravje ljudi zaradi nenadzorovanih odlagališč odpadkov, aparat odstranite na pravilen način, da se ohranijo dragoceni viri.

Aparat oddajte v lokalni center za recikliranje ali pa se obrnite na prodajalca, pri katerem ste kupili aparat. Le-ti poskrbijo za varno recikliranje.

Odstranitev embalaže:

Ne mečite embalaže med komunalne odpadke. Odnosite jo na zbirno mesto.



Škatla: Papir odnesite na zbirno mesto.
Plastične embalažne materiale in folije dajte v posebne zabojnike.

Garancijski rok in pogoji

Garancija za napravo je 24 mesecev od dneva nakupa izdelka. Garancija velja le, če je priloženo dokazilo o nakupu. Garancija vključuje zamenjavo ali popravilo delov naprave, ki so se poškodovali zaradi napak v proizvodnji naprave. Po poteku garancijskega roka je popravilo naprave plačljivo.

Proizvajalec ne odgovarja za škodo oz. poškodbe oseb ali živali, ki so nastale zaradi neprimerne uporabe naprave in neupoštevanja navodil za uporabo.

Omejitev

Vse pravice te garancije bodo z naše strani razveljavljene, če:

- je napravo uporabljala nepooblaščen oseba
- se je naprava nepravilno uporabljala, hranila ali prenašala.

Garancija ne krije poškodb zunanje podobe in podobnih škod, ki ne motijo normalnega delovanja.