

Steba®

GERMANY

RC 4 plus, RC 4 deluxe, RC 4 deluxe chrom

Elektrický gril
Elektrický gril
Grill elektryczny
Elektromos grill
Električni žar



CZ

SK

PL

H

SI

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

Popis spotřebiče



- 1) Spínač zapnutí/vypnutí
- 2) Kontrolka provozu
- 3) Termostat
- 4) Spodní grilovací plocha
- 5) Gourmet-pánve (8 kusů)
- 6) Pečící kámen
- 7) Grilovací plotna



- Přídavná pánev** (dodávána s RC 4 plus deluxe):
- 8) Slitinnová gourmet pánev
 - 9) Grilovací plech

Volitelné pro RC 4 plus:
Č. dílu: 99.44.00

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 jí 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 přívodního 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 přívodní 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!** Neumístujte 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.
- Po použití, před nasazením nebo sejmutím dílů, před čištěním a pokud nemáte spotřebič pod dohledem, vždy jej odpojte od elektrické sítě.

- **Upozornění** - zabraňte kontaktu přívodního kabelu s horkými díly spotřebiče! Před použitím kabel vždy zcela odviňte z uložení kabelu.
- Spotřebič připojujte pouze ke správně instalované a uzemněné zásuvce. Pokud používáte prodlužovací kabel, musí snést hodnotu nejméně 10 A. V případě nejasností kontaktujte elektrikáře.
- Z času na čas zkontrolujte kabel z hlediska poškození. V případě poškození požádejte elektrikáře o výměnu.
- Po použití odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Upozornění - zvyšte pozornost při grilování šťavnatého masa nebo použití většího množství tuku. Klobásky 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 přívodního 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.

Před prvním použitím:

1. Vyčistěte všechny díly spotřebiče před použitím. Pečicí kámen a základní spotřebič vyčistěte vlhkou utěrkou, smaltovanou pánev, slitinovou pánev a grilovací plotnu můžete mýt tekutým mycím prostředkem. Všechny díly důkladně vysušte.
2. Pokud je váš model vybaven gourmet pečicím kamenem na grilovacím povrchu, před použitím jej potřete jedlým olejem, abyste zabránili přilepení pokrmů.

Předeřtátí spotřebiče

Zapněte spotřebič přepínačem zapnutí/vypnutí. Před postavením pokrmů na gril musí dosáhnout požadované teploty.

Nastavte termostat na požadovanou hodnotu:

- vysoké nastavená ke grilování steaků a podobně, pokud mají zůstat uprostřed červené nebo růžové
- nízké nastavení, pokud se má maso dobře propéct
- střední nastavení je ideální pro zapékání a přípravu zapékaného sýra.

Před grilováním maso usušte utěrkou.

Praktické rady

Obdrželi jste ideálně kombinovaný spotřebič s raclette grilem.

Můžete dělat zapékaný sýr v pánvičkách a grilovat na grilu a pevicím kameni. V tomto návodu vám nabízíme několik základních tipů pro příjemné grilování s přáteli. Další nápady najdete v moderních kuchařských knihách a časopisech.

U receptů vyžadujících použití gourmet pánve je nepřepřijte, neboť může být obtížné vložit je do spotřebiče.

1. Grilování na grilovací plotně

Na plotnách můžete grilovat maso, ryby a zeleninu. Při plánování grilování počítejte s přibližně 200 až 250 gramy potravin na osobu. Grilovací plotna má velký povrch, na můžete připravovat různé pokrmy (např. hovězí steak nebo mleté maso), ryby a další chutná jídla. K nim se hodí různé přílohy, omáčky a zálivky.

- Stupeň propečení závisí od typu masa nebo ryby, délky opékání, počáteční teploty a tloušťky. Pokud nechcete moc „syrové“ maso, nekrájejte jej na příliš silné plátky.
- Doba grilování závisí od vaší osobní chuti. Maso vhodně obračejte.
- Nakonec můžete maso nebo rybu osolit nebo přidat omáčku. Nesolte před grilováním, neboť tak maso vyschne.

Pečící kámen:

- 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.
- Je možné, že maso nebo ryba se „přilepí“ (mírně připálí) při prvním použití spotřebiče. Maso ani ryby neotáčejte, dokud se snadno neuvolňují z povrchu.
- Grilovací kámen je vhodný zejména pro přirozené grilování všech druhů šťavnatého masa, ovoce a zeleniny.

Smaltovaná slitinová pánev (Č. dílu 99.44.00):

Namísto pečícího kamene můžete použít gourmet pánev po ohřev barbecue omáček.

Pokud obrátíte pánev dnem vzhůru, získáte velkou grilovací plochu.

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.

Pečicí kámen

Pečicí kámen se při ohřevu roztahuje. To může způsobit malé, viditelné praskliny na povrchu, ale tyto nemají vliv na jeho funkci. Z tohoto důvodu se na kámen nevztahuje záruka.

Čištění

- Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- **Nikdy neponořujte spotřebič do vody.**
- Spotřebič vyčistěte co nejdříve po použití, ale nechte grilovací povrch dostatečně vychladnout. Čištění je snazší, když je spotřebič stále mírně teplý.
- **Základní spotřebič:** K čištění použijte vlhkou utěrku. Zabraňte vniknutí vody do spotřebiče. Dodržujte bezpečnostní pokyny.
- **Gourmet pánve:** Namočte pánve ve vodě s trochou mycího prostředku pro změkčení.
- **Grilovací plotna a smaltovaná slitinová pánev:** Smaltovanou pánev můžete mýt ve vodě s pomocí mycího prostředku.
- **Gourmet pečicí kámen:** Namočte kámen v horké vodě (bez mycích prostředků!) na určitou dobu a pak vyčistěte čistou, teplou vodou a pokud je to nutné, použijte hubku. Nepoužívejte mycí prostředky ani drsné čisticí prostředky, neboť mohou ovlivnit vlastnosti kamene.

Likvidace:

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, zvlášť 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.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení (domácnosti)



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu.

Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa.

Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Pro podnikové uživatele v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Informace k likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný jen v Evropské unii.

Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.

Popis spotrebiča



- 1) Prepínač zapnutia/vypnutia
- 2) Kontrolka prevádzky
- 3) Termostat
- 4) Dolná grilovacia plocha
- 5) Gourmet-panvica (8 kusov)
- 6) Kameň na pečenie
- 7) Grilovacia platňa



- Prídavná panvica** (dodávaná s RC 4 plus deluxe):
- 8) Zliatinová gourmet panvica
 - 9) Grilovací plech

Voliteľné pre RC 4 plus:
Č. dielu: 99.44.00

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, pokiaľ 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 hračky. 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 vrecko).
- Spotrebič neovládate 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.
- Po použití, pred naložením alebo zložením dielov, pred čistením a ak nemáte spotrebič pod dohľadom, vždy ho odpojte od elektrickej siete.

- **Upozornenie** - zabráňte kontaktu prírodného kábla s horúcimi dielmi spotrebiča! Pred použitím kábel vždy úplne odviňte z uloženia kábla.
- Spotrebič pripájajte len k správne inštalovanej a uzemnenej zásuvke. Ak používate predlžovací kábel, musí zniesť hodnotu najmenej 10 A. V prípade nejasností kontaktujte elektrikára.
- Občas skontrolujte kábel z hľadiska poškodenia. V prípade poškodenia požiadajte elektrikára o výmenu.
- Po použití odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **Upozornenie** - zvýšte pozornosť pri grilovaní šťavnatého 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 užívateľa.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za poškodenia spôsobené nesprávnym použitím spotrebiča.

Pred prvým použitím:

1. Vyčistite všetky diely spotrebiča pred použitím. Kameň na pečenie a základný spotrebič vyčistíte vlhkou utierkou, smaltovanú panvicu, zliatinovú panvicu a grilovaciu platňu môžete umývať tekutým umývacím prostriedkom. Všetky diely dôkladne vysušte.
2. Ak je váš model vybavený gourmet kameňom na pečenie na grilovacom povrchu, pred použitím ho potrite jedlým olejom, aby ste zabránili prilepeniu pokrmov.

Predhriatie spotrebiča

Zapnite spotrebič prepínačom zapnutia/vypnutia. Pred postavením pokrmov na gril, musí dosiahnuť požadovanú teplotu.

Nastavte termostat na požadovanú hodnotu:

- vysoké nastavenie na grilovanie steakov a podobne, ak majú zostať uprostred červené alebo ružové
- nízke nastavenie, ak sa má mäso dobre prepiecť
- stredné nastavenie je ideálne na zapekanie a prípravu zapekaného syra.

Pred grilovaním mäso usušte utierkou.

Praktické rady

Obdržali ste ideálne kombinovaný spotrebič s raclette grilom.

Môžete pripravovať zapekaný syr v panvičkách a grilovať na grile a kameni na pečenie. V tomto návode vám ponúkame niekoľko základných tipov na príjemné grilovanie s priateľmi. Ďalšie nápady nájdete v moderných kuchárskych knihách a časopisoch.

Pri receptoch, ktoré vyžadujú použitie gourmet panvice, ich neprepínajte, pretože môže byť ťažké vložiť ich do spotrebiča.

1. Grilovanie na grilovacej platni

Na platniach môžete grilovať mäso, ryby a zeleninu. Pri plánovaní grilovania počítajte s približne 200 až 250 gramami potravín na osobu. Grilovacia platňa má veľký povrch, na ňom môžete pripravovať rôzne pokrmy (napr. hovädzí steak alebo mleté mäso), ryby a ďalšie chutné jedlá. K nim sa hodia rôzne prílohy, omáčky a zálievky.

- Stupeň prepečenia závisí od typu mäsa alebo ryby, dĺžky opekania, počiatočnej teploty a hrúbky. Ak nechcete veľmi „surové“ mäso, nekrájajte ho na veľmi hrubé plátky.
- Čas grilovania závisí od vašej osobnej chuti. Mäso vhodne otáčajte.
- Nakoniec môžete mäso alebo rybu osoliť alebo pridať omáčku. Nesolte pred grilovaním, pretože tak mäso vyschne.

Kameň na pečenie:

- 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.
- Je možné, že mäso alebo ryba sa „prilepí“ (mierne pripáli) pri prvom použití spotrebiča. Mäso ani ryby neatáčajte, pokým sa ľahko neuvolňujú z povrchu.
- Grilovací kameň je vhodný hlavne na prirodzené grilovanie všetkých druhov šťavnatého mäsa, ovocia a zeleniny.

Smaltovaná zliatinová panvica (Č. dielu 99.44.00):

Namiesto kameňa na pečenie môžete použiť gourmet panvicu na ohrev barbecue omáčok.

Ak otočíte panvicu dnom hore, získate veľkú grilovaciu plochu.

2. Zapekané pokrmy 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 použijete 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.

Kameň na pečenie

Kameň na pečenie sa pri ohreve rozťahuje. To môže spôsobiť malé, viditeľné praskliny na povrchu, ale tieto nemajú vplyv na jeho funkciu. Z tohto dôvodu sa na kameň nevzťahuje záruka.

Čistenie

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- **Nikdy neponárajte spotrebič do vody.**
- Spotrebič vyčistite čo najskôr po použití, ale nechajte grilovací povrch dostatočne vychladnúť. Čistenie je ľahšie, keď je spotrebič stále mierne teplý.
- **Základný spotrebič:** Na čistenie použite vlhkú utierku. Zabráňte vniknutiu vody do spotrebiča. Dodržiavajte bezpečnostné pokyny.
- **Gourmet panvica:** Namočte panvice vo vode s trochu umývacieho prostriedku pre zmäkčenie.
- **Grilovací platňa a smaltovaná zliatinová panvica:** Smaltovanú panvicu môžete umývať vo vode s umývacím prostriedkom.
- **Gourmet kameň na pečenie:** Namočte kameň v horúcej vode (bez umývacích prostriedkov!) na určitú dobu a potom vyčistite čistou, teplou vodou a ak je to nutné, použite špongiu. Nepoužívajte umývacie prostriedky ani drsné čistiace prostriedky, pretože môžu ovplyvniť vlastnosti kameňa.

Likvidácia:

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. Nárok na záruku je možné uplatniť len po predložení originálu dokladu o zakúpení výrobku (paragón, faktúra) s typovým označením výrobku, dátumom predaja a čitateľnou pečiatkou predajcu. 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. Výrobok je určený výhradne ako domáci spotrebič pre použitie v domácnosti. Zmluvná záruka je 6 mesiacov, ak je kupujúci podnikateľ - fyzická osoba a spotrebič kupuje pre podnikateľskú činnosť alebo komerčné využitie. Záruka sa znižuje podľa občianskeho zákonníka na 6 mesiacov pre: žiarovky, batérie, kremikové a halogénové trubice.

Záruka sa nevzťahuje na

- akékoľvek mechanické poškodenie výrobku alebo jeho časti
- na chyby spôsobené nevhodným zaobchádzaním alebo umiestnením.
- ak je zariadenie obsluhované v rozpore s návodom, prípadne zásahom neoprávnenej osoby.
- nesprávne používaný, skladovaný alebo prenášaný.
- na záruku 24 mesiacov sa nevzťahujú opravy, napríklad: výmena žiarovky, trubice, čistenie a odvápňovanie kávovarov, žehličiek, zvlhčovačov, atď. Tu bude účtované servisom za zmluvnú cenu.
- ak nebude pri kontrole zariadenia zistená žiadna porucha alebo nebudú splnené záručné podmienky, uhradí režijné náklady spojené s kontrolou alebo opravou výrobku kupujúci.
- zákazník stráca záruku pri používaní výrobkov na profesionálnej alebo inej zárobkovej činnosti v prevádzkach.
- porucha bola spôsobená vonkajšími a živelnými podmienkami (napr. poruchami v elektrickej sieti alebo bytovej inštalácii).
- záruka sa netýka poškodenia vonkajšieho vzhľadu alebo iných, ktoré nebránia štandardnej službe.

Ak tovar pri uplatňovaní poruchy zo strany spotrebiteľa bude zasielaný poštou alebo prepravnou službou, musí byť zabalený v obale vhodnom pre prepravu tak, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku.

Zodpovedný zástupca za servis pre SR

ČERTES SK, s.r.o.

Pažite č. 42

010 09 Žilina

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

mobil: +421 905 259213

+421 907 241912

Pracovná doba Po-Pia. 9:00 - 15:00

e-mail: certes.sk@gmail.com

certes@eslovakia.sk



Záručný list

Tento oddiel vyplňte prosím paličkovým písmom a priložte k výrobku.

Odosielateľ:

Priezvisko/meno:

Štát/PSC/obec/ulica:

Telefónne číslo:

Číslo/označenie (tovaru) položky:

Dátum/miesto predaja:

Popis poruchy:

Dátum/podpis:

Záruka sa nevzťahuje.

Zašlite prosím neopravený výrobok za cenu poštovného späť.

Informujte ma, koľko budú predstavovať náklady. Opravte výrobok za úhradu.

Informácie o likvidácii opotrebovaného elektrického zariadenia (súkromné domácnosti)



Tento symbol na produktoch a/alebo na priložených dokumentoch znamená, že sa pri likvidácii nesmú elektrické a elektronické zariadenia miešať so všeobecným domácim odpadom.

V záujme správneho obhospodarovania, obnovy a recyklácie odvezte, prosím, tieto produkty na určené zberné miesta, kde budú prijaté bez poplatku. V niektorých krajinách je možné tieto produkty vrátiť priamo miestnemu maloobchodu v prípade, ak si objednáte podobný nový výrobok.

Správna likvidácia týchto produktov pomôže ušetriť hodnotné zdroje a zabrániť možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a prostredie, ktoré môžu inak vzniknúť v dôsledku nesprávneho zaobchádzania s odpadom. Bližšie informácie o najbližšom zbernom mieste získate na miestnom úrade.

V prípade nesprávnej likvidácie odpadu môžu byť uplatnené pokuty v súlade s platnou legislatívou.

Pre právnické osoby v Európskej únii

Ak potrebujete zlikvidovať opotrebované elektrické a elektronické zariadenia, bližšie informácie získate od svojho miestneho predajcu alebo dodávateľa.

Informácie o likvidácii v krajinách mimo Európskej únie

Tento symbol je platný len v Európskej únii. Ak si želáte zlikvidovať toto zariadenie, obráťte sa na miestny úrad alebo predajcu a poinformujte sa o správnom spôsobe likvidácie tohto typu odpadu.

Opis urządzenia



- 1) Przycisk włącz/wyłącz
- 2) Lampka zasilania
- 3) Termostat
- 4) Dolna powierzchnia do grillowania
- 5) Patelnie Gourmet (8 szt.)
- 6) Kamień do grillowania
- 7) Płyta grillowa



- Dodatkowa patelnia** (część zestawu RC 4 plus deluxe):
- 8) Żeliwna patelnia Gourmet
 - 9) Blacha do grilla

Akcesoria opcjonalne dla RC 4 plus:
Nr części: 99.44.00

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. Użytkować 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 podłączyć do zasilania zgodnie z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej.
- Użytkować urządzenie tylko z przewodem wolnym od wad. Sprawdzić urządzenie przed każdym użytkowaniem!
- Nie dotykać 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 odłączyć wtyczkę od gniazda zasilającego.
- Nigdy nie ciągnąć za przewód zasilający. Nigdy nie przeciągać przewodu przez ostre krawędzie.
- Przewód zasilający trzymać z dala od powierzchni gorących.
- **Ostrzeżenie** - nie zdejmować płyty grillowej póki jest gorąca! Nie czyścić płyty dopóki nie wystygnie (patrz instrukcję czyszczenia).
- Urządzenia podstawowego nigdy nie czyścić 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 obsługiwać urządzenia za pomocą timera lub samodzielnego systemu zdalnego sterowania!



- **Ostrzeżenie! Obudowa jest gorąca. Ryzyko poparzenia!**

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

- Zabezpieczyć przedłużacz w celu ochrony przed potknięciem przez dzieci.
- Po ukończeniu pracy, przed montażem lub demontażem części, przed czyszczeniem i w razie pozostawienia urządzenia bez nadzoru należy zawsze je odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Ostrzeżenie - unikać kontaktu przewodu zasilającego z gorącymi elementami. Przed włączeniem urządzenia należy zawsze odwinąć przewód zasilający.
- Urządzenie można podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka elektrycznego. Do podłączenia urządzenia można zastosować tylko przedłużacz 10A. W razie potrzeby należy zasięgnąć pomocy elektryka.
- Od czasu do czasu sprawdzać przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W razie uszkodzenia zwrócić się do elektryka w celu dokonania wymiany.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej.
- **Ostrzeżenie** - podczas grillowania na większej ilości tłuszczu i sosu należy starannie obserwować zachowanie grilla. Kiełbasy przed grillowaniem należy przedziurawić, żeby nie pękły podczas grillowania.
- Nigdy nie kroić 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.

Przed pierwszym uruchomieniem:

1. Przed pierwszym zastosowaniem należy wyczyścić wszystkie części urządzenia. Kamień grillowy oraz urządzenie bazowe należy wyczyścić za pomocą wilgotnej ścierki, a patelnię emaliowaną, patelnię żeliwną oraz płytę grillową za pomocą ciepłego środka czyszczącego. Wszystkie części dokładnie wysuszyć.
2. Jeżeli zakupiony model wyposażony jest w kamień do grillowania, to przed pierwszym zastosowaniem należy go posmarować małą ilością oleju w celu uniknięcia przywierania potraw.

Podgrzewanie urządzenia

Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika „włącz/wyłącz“. Przed włożeniem żywności grill musi osiągnąć wymaganą temperaturę. Pokrętko termostatu ustawić na pożądaną temperaturę:

- Wysokie temperatury nadają się do grillowania steków, które mają być w środku czerwone lub różowe.
- Niskie temperatury są odpowiednie dla dokładnego wypieczenia całej żywności
- Średnie temperatury są idealne dla zapiekania i zapiekanego sera.

Przed grillowaniem należy osuszyć mięso za pomocą ściereczki.

Praktyczne zalecenia

Kupiłeś idealne urządzenie wielofunkcyjne z grillem do raclette. Za pomocą tego urządzenia można robić serowe raclette w patelkach i można też grillować na kamieniu. W niniejszej instrukcji proponujemy kilka podstawowych zaleceń umożliwiających zrobić pyszne raclette i spędzić przyjemne wieczory przy grillu. Dalsze pomysły można znaleźć we współczesnych książkach i czasopismach kucharskich. Nigdy nie przepelniać patelni Gourmet, gdyż mogłoby to utrudnić ich umieszczenie w urządzeniu.

1. Grillowanie na płycie grillowej

Na płytach można grillować mięso, ryby i warzywa. Jeżeli planujesz wieczorne grillowanie, to należy przygotować ok. 200 - 250 gramów żywności dla jednej osoby. Płyta grillowa posiada dużą powierzchnię, na której można grillować mięso (np. stek wołowy lub z mielonego mięsa), ryby i wiele innych smacznych potraw. Można również dodać całe mnóstwo sosów i dodatków.

- 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 trzeba obrócić od czasu do czasu.
- Pod koniec grillowania można mięso lub ryby osolić i dodać sos. Nie solić mięsa przed grillowaniem - w przeciwnym razie wycieknie cały sos.

Kamień do grillowania:

- 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.
- Podczas pierwszego grillowania może się zdarzyć, że mięso lub ryby mogą lekko przywrzeć. Nie obracać mięsa ani ryb, dopóki nie można ich lekko oddzielić od powierzchni.
- Kamień nadaje się szczególnie do naturalnego grillowania wszystkich rodzajów soczystego mięsa, owoców i warzyw.

Emaliowana patelnia żeliwna (nr części: 99.44.00):

Zamiast kamienia można użyć patelnię gourmet do podgrzewania sosów barbecue.

W razie obrócenia patelni do góry nogami można uzyskać dużą powierzchnię dla grillowania.

2. Dania zapiekane w patelenkach (raclette)

Patelnie 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 skórką. Wystarczy jedynie posypać danie serem wymieszanym z kminkiem lub położyć ser w plastrach na danie i włożyć patelnię pod grill. Patelnię można ogrzewać z góry promieniującym ciepłem jako pod grillem. Ser najpierw roztopi się, a następnie przybiera ciemniejszy kolor. Wyciągnąć patelnię, 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 położyć na patelnię, a następnie włożyć pod grill. Po roztopieniu sera do kremowej konsystencji wyjąć patelnię, rozciągnąć ser za pomocą małej drewnianej szpachli i nalać na ugotowane ziemniaki, chleb francuski lub tost

Kamień do grillowania

Kamień grillowy rozciąga się pod wpływem ciepła. Wynikiem mogą być małe, widoczne pęknięcia na powierzchni, które jednak nie mają wpływu na funkcję kamienia. Z tego powodu gwarancja nie obejmuje kamienia.

Czyszczenie

- Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci zasilającej
- **Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie.**
- Urządzenie należy wyczyścić w najkrótszym możliwym czasie po ukończeniu pracy, należy jednak poczekać, dopóki ono nie wystygnie. Czyszczenie jest prostsze, jeżeli grill jest jeszcze ciepły.
- **Urządzenie bazowe:** Wytrzeć urządzenie wilgotną ściereczką. Unikać przedostania się wody do urządzenia. Przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.
- **Patelnie „Gourmet“:** Zanurzyć w wodzie z małą ilością środka czyszczącego do złagodzenia powierzchni.
- **Płyta grillowa i emaliowana patelnia żeliwna:** Żeliwną patelnię można myć w wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- **Kamień do grillowania Gourmet:** Zanurzyć kamień w gorącej wodzie (bez środków do naczyń) na pewien czas a następnie wyczyścić czystą wodą. W razie konieczności użyć gąbki. Nie używać środków ściernych i czyszczących, gdyż mogłyby one wpłynąć na właściwości kamienia.

Utylizacja:

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

WARUNKI GWARANCJI

Producent udziela na produkt 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu. Gwarancja jest ważna tylko po przedłożeniu oryginału dowodu zakupu (paragon fiskalny, faktura) zawierającym oznaczenie typu produktu, datę sprzedaży i czytelną pieczętę sprzedawcy. 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, a także za szkody materialne spowodowane wskutek niewłaściwego użytkowania urządzenia lub/i niedotrzymania wskazówek podanych w instrukcji obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Jeżeli kupującym jest osoba fizyczna - przedsiębiorca kupująca urządzenia w celach prowadzenia działalności handlowej lub w celach komercyjnych, okres gwarancji wynosi 6 miesięcy. Skrócony 6-miesięczny okres gwarancji zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego obejmuje żarówek, diod krzemowych i żarówek halogenowych.

Gwarancja nie obejmuje:

- Jakiegokolwiek uszkodzenia mechanicznego produktu lub jego części.
- Wad powstałych w wyniku niewłaściwego użytkowania lub umieszczenia produktu.
- Przypadków użytkowania urządzenia w sprzeczności z postanowieniami instrukcji, ewentualnie przypadków ingerencji do urządzenia nieuprawnionej osoby.
- Niewłaściwego użytkowania, przechowywania lub przenoszenia urządzenia.
- 24-miesięczna gwarancja nie obejmuje napraw, takich jak wymiana żarówek, czyszczenia i usuwania osadów kamienia wodnego z ekspresów do kawy, żelazek, nawilżaczy powietrza itp. Powyższe czynności zostaną dokonane przez serwis odpłatnie za cenę umowną.

- Jeżeli w czasie kontroli nie zostanie wyjawiona żadna wada lub w razie niespełnienia warunków gwarancji, kupujący pokrywa wszelkie koszty związane z kontrolą lub naprawą urządzenia
- Użytkowanie produktów w celach profesjonalnych lub zarobkowych powoduje utratę gwarancji.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku okoliczności zewnętrznych lub klęski żywiołowej (np. awaria sieci elektrycznej lub instalacji elektrycznej w mieszkaniu).
- Gwarancja nie obejmuje wyglądu zewnętrznego urządzenia lub innych cech nie mających wpływu na standardową pracę urządzenia.

Produkt objęty gwarancją, wysyłany przez kupującego pocztą lub kurierem powinien być odpowiednio zapakowany w sposób uniemożliwiający uszkodzenie produktu w czasie przewozu

Informacje dotyczące sposobu likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego (dla gospodarstw domowych)



Powyższy symbol umieszczony na produktach lub w załączonych dokumentach oznacza, że nie wolno likwidować zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ze zwykłym odpadem komunalnym. W celu utylizacji należy odnieść tego typu odpad do punktu selektywnego zbioru, gdzie zostanie odebrany bez żadnych opłat. W niektórych państwach można zwrócić tego typu odpad bezpośrednio u sprzedawcy w momencie nabycia nowego produktu.

Prawidłowa likwidacja takich produktów zbytecznie nie obciąża środowiska naturalnego i nie ma negatywnego wpływu na ludzkie zdrowie. Szczegółowych informacji o najbliższym punkcie zbioru udzieli najbliższy urząd miejski.

W przypadku nieprawidłowej likwidacji odpadu właściciel może zostać obciążony karą grzywny zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Dla osób prawnych w Unii Europejskiej

Bliższych informacji dotyczących likwidacji zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego udzieli sprzedawca lub dystrybutor.

Informacje dotyczące likwidacji w państwach nie należących do Unii Europejskiej

Powyższy symbol obowiązuje wyłącznie w krajach Unii Europejskiej. Aby zlikwidować urządzenie, należy zwrócić się o pomoc do urzędu miejskiego lub dystrybutora w celu zasięgnięcia informacji o prawidłowym sposobie likwidacji tego typu odpadu.

A készülék bemutatása



- 1) Bekapcsolás/Kikapcsolás gomb
- 2) Kontrollfény
- 3) Termosztát
- 4) Alsó grillfelület
- 5) Ínyencserpenyő (8 darab)
- 6) Grillkő
- 7) Grill-lemez



- Kiegészítő serpenyő** (RC 4 plus deluxe modellhez):
- 8) Öntöttvas ínyencserpenyő
 - 9) Grill tepszi

Opcionálisan a RC 4 plus modellhez:
Gyártási sz.: 99.44.00

Bevezetés

A készülék kizárólag beltéri magánhasználatra készült, és nem használható üzleti célokra. Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Amennyiben a készüléket átadja valakinek, mellékelje hozzá ezt az útmutatót is. A készüléket csak az útmutatóban feltüntetett módon használja és ügyeljen a biztonsági előírásokra. Nem vállalunk felelősséget olyan károkért vagy balesetekért, melyeket az útmutatóban ismertetett figyelmeztetések mellőzése okoztak.

Biztonsági tudnivalók

- A készüléket csak az adatlapon feltüntetett értékek szerint csatlakoztassa az áramkörhöz.
- A készüléket csak akkor használja, ha a tápkábel teljesen hibátlan. Ellenőrizze minden egyes használat előtt.
- Ne fogja meg vizes kézzel a tápkábel csatlakozóját.
- A csatlakozót csak egy szakszerűen telepített és könnyes hozzáférhető fali aljzathoz csatlakoztassa.
- A kikapcsolásnál a csatlakozót húzza, ne pedig a tápkábelt.
- Használat után, vagy működési zavarok esetén mindig kapcsolja ki a készüléket az áramkörből.
- 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 kihűlt (lásd a Tisztítás részt).
- Az alapkészüléket soha ne mártsa vízbe, és mossa folyó víz alatt.



- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, mentális vagy szenzorikus képességű, vagy kellő tapasztalatokkal nem rendelkező személyek, sem gyerekek, amennyiben nem felügyelnek rájuk, vagy nem kaptak kellő utasításokat a készülék használatát illetően egy, a biztonságukért felelős személytől. A gyerekek nem játszhatnak a csomagolással. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik 8 évnél fiatalabb gyerekek.
- Tartsa távol a 8 éven aluli gyerekeket a készüléktől és kábeltől.
- Ne engedje, hogy a gyerekek a készülékkel, vagy a csomagolóanyagokkal játszanak (pl. műanyag zacskó).
- Ne üzemeltesse a készüléket időzítővel vagy távirányítós rendszerrel!



- **Figyelmeztetés: a fedőlap forró. Fennáll az égési sérülések veszélye!** Ne helyezze érzékeny felületre a készüléket (pl. lakkozott bútor), és tartsa be a minimális 70 cm távolságot mindennemű gyúlékony anyagtól.
- Ha hosszabbító kábelt használ, vigyázzon, hogy a gyerekek ne botoljanak meg benne.

- Kapcsolja ki a készüléket az áramkörből használat után, szerelés folyamán, tisztítás előtt, valamint, ha felügyelet nélkül hagyja.
- **Figyelmeztetés** - Ne engedje, hogy a kábel érintkezzen a forró felületekkel! Használat előtt tekerje le teljesen a kábelt.
- A készüléket csatlakoztassa egy szakszerűen telepített fali aljzathoz. Ha hosszabbító kábelt használ, legalább 10 A értéke legyen. Szükség esetén forduljon egy villanszerelőhöz segítségért.
- Időnként ellenőrizze, nem rongálódott-e meg a tápkábel. Ha igen, bízsa a javítást egy szakképzett technikusra.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozást a fali aljzathoz.
- Figyelmeztetés: legyen óvatos, a zsíros, vagy szaftos élelmiszer grillezésénél. A kolbászt szűrje át többször grillezés előtt, hogy ne repedjen meg.
- Soha ne szeletelje a húst és egyéb ételt a grillsütőn. Ezzel kárt tehet benne.
- Ha a készülék javításra szorul, beleértve a tápkábel kicserélését is, vigye az eladóhoz.
- Az elektromos készülékek javítását kizárólag szakemberek végezhetik. A nem szakszerű javítás balesetet okozhat.
- A gyártó nem vállalja a felelősséget olyan károkért vagy balesetekért, amelyek a használati utasítások mellőzése okozott.

Az első használat előtt:

1. Tisztítsa meg a készülék valamennyi részét az első használat előtt. A grillkövet és az alapkészüléket törölje meg nedves ronggyal, a zománcozott serpenyőt, öntöttvas serpenyőt és a grill-lemezt mossa meg folyékony mosogatószerrel. Gondosan szárítsa meg valamennyi részt.
2. Ha a készülékhez egy ínycsop grillkő is tartozik, az első használat előtt kenje be olajjal, hogy ne süljön rá az étel.

A készülék előmelegítése

Kapcsolja be a készüléket az ON/OFF gombbal. A grillnek kellően fel kell hevülnie, mielőtt ráteszi az élelmiszert.

Állítsa be a termosztátot a kívánt hőmérsékletre:

- Magas fokozat a steak grillezésére, ha azt akarja, hogy belülről rózsaszín vagy piros legyen.
- Az alacsony fokozat az alapos átsütésre alkalmas.
- A középső fokozat ideális a pirításra, és a sajtos ételekre.

Grillezés előtt törölje szárazra az élelmiszert.

Praktikus tanácsok

A raclette grill egy ideális, kombinált készülék. A serpenyőkben sajtos ételeket

készíthet, a grillen és a grillkövön pedig grillezhet. Szeretnénk néhány alaptanáccsal szolgálni, hogy szép, kellemes estét tölthessen grillezéssel és raclette készítésével. További ötletek modern szakácskönyvekben és lapokban találhatóak. Az ínyencserpenyőket ne töltsse túl, hogy beférjenek a készülékbe.

1. Grillezés a grilltálcán

A grilltálcák hús, zöldség és hal grillezésére alkalmasak. A tervezésnél személyenként körülbelül 200-250 g élelmiszert számoljon.

A grilltálcának nagy felülete van, amelyen húst (pl. steaket, vagy darált húst), halat, és sok más ízletes ételt grillezhet. Ezeket kiválóan kiegészítik a különböző köretetek és mártások.

- Az étel szakszerű elkészítése a hús, hal fajtájától, a készítés idejétől, a kezdeti hőmérséklettől és az élelmiszer vastagságától függ. Ha nem szereti a kicsit nyers húst, ne vágja túl vastag szeletekre.
- A grillezés idő hossza ízlés kérdése. Időnként fordítsa meg az ételt.
- A sütés végén sózza meg az ételt, és tálalja mártással. Ne sózza a húst grillezés előtt, mert kiszárad.

Grillkő:

- 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.
- Lehetséges, hogy az első használat alkalmából a hús vagy hal egy egész kicsit leég (odaragad). Addig ne fordítsa meg a húst vagy halat, amíg nem lehet őket könnyen levenni a serpenyőről.
- A grillkő elsősorban szaftos húsok, gyümölcs és zöldség természetes grillezésére alkalmas.

Zománcozott öntöttvas grilltálca (gy. sz. 99.44.00):

Grillkő helyett az ínyencserpenyőt is használhatja, a grillmártások melegítésére.

Ha megfordítja az ínyencserpenyőt, egy nagy grillfelületet kap.

2. Finomságok az ínyencserpenyőkből

Töltse meg a serpenyőket különféle, kis darabokra vágott élelmiszerekkel, a tetejét

szórja meg sajttal, és melegítse a grill alatt, amíg a sajt meg nem olvad. Szinte minden élelmiszer 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 grillen sült ételt megszórható raclette sajttal, amely a melegítés folyamán elolvad, és egy ízletes gratin sajtkeřget képez.

Egyszerűen szórjon az étel tetejére reszelt, köménnyel fűszerezett sajtot, vagy tegyen rá vékony sajtszeleteket, és tolja be az ínyencserpenyőt a grillbe. Az ínyenc serpenyő 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 pirítósra.

Grillkő

A grillkő a meleg hatására kitágul. Ez apró repedéseket okozhat a felületén, amelyek nem befolyásolják a kő minőségét és használatát. Ezért nem vonatkozik rá a garancia sem.

Tisztítás

- Kapcsolja ki a csatlakozást a fali aljzatból a tisztítás előtt.
- **Soha ne mártsa vízbe a készüléket.**
- Hagyja a grillt kihűlni, majd a lehető legrövidebb időn belül tisztítsa meg. A tisztítás akkor a legegyszerűbb, amikor a grill még kicsit langyos.
- **Alapkészülék:** használjon egy vizes rongyot. Soha ne mártsa vízbe a készüléket, mert így víz juthatna a belsejébe. Kövesse a biztonsági utasításokat.
- **Ínyenc serpenyők:** Áztassa őket egy kevés mosogatószerrel dúsított vízbe.
- **Zománcozott grilltálca és zománcozott öntöttvas grilltálca:** a zománcozott grilltálca mosható mosogatószeres vízben.
- **Ínyenc grillkő:** Áztassa rövid ideig forró vízbe a követ (mosogatószer nélkül), majd öblítse le tiszta vízzel, szükség esetén használjon szivacsot. Ne használjon agresszív tisztítószereket, mert befolyásolhatják a kő minőségét.

Likvidálás:

Csomagolóanyagok likvidálása:

Ne dobja szemétkébe a csomagolóanyagot. Vigye el egy gyűjtőhelyre.

Doboz: A papírt egy papírgyűjtő telepen adja le.
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.

Ez a készülék házi használatra készült. A kötelező jótállás 6 hónap, amennyiben a vevő egy magánvállalkozó, és a készüléket magánvállalkozói vagy kereskedelmi célokra vásárolja. A Polgári törvénykönyv értelmében 6 hónapos garancia vonatkozik a következő alkatrészekre: villanykörték, elemek, szilícium –és halogén csövek.

A jótállás nem vonatkozik a:

- Készülék vagy az alkatrészek mechanikai károsodására.
- Helytelen használat vagy szállítás okozta károkra.
- Az útmutatóban leírt utasítások ignorálása, illetve illetéktelen személyek által okozta károkra.
- Helytelen használat, raktározás vagy szállítás okozta károkra.

- A 24 hónapos jótállás nem vonatkozik a javításokra, pl. égőcsere, csőcsere, tisztítás és a mészke eltávolítása kávéfőzőknél, vasalóknál, párasítóknál stb. Az ilyen munkákért a szerződési árban kell fizetni. Amennyiben a készülék ellenőrzése folyamán semmiféle hiba sem található, vagy nincsenek betartva a szerződésbe foglalt szabályok, úgy az ellenőrzésnél vagy javításnál keletkezett költségeket a vevőnek kell megtérítenie.
- A jótállást érvényét veszíti, ha a vevő a készüléket hivatalos vagy üzleti célokra használja;
- ha a hibát külső faktorok vagy természeti katasztrófák (például áramzavar, házépítési hibák) okozták.
- A jótállás nem vonatkozik külső károsodásokra vagy egyéb rendellenességekre, amennyiben ezek nem gátolják a készülék helyes működését.

Ha a felhasználó a készüléket postán vagy szállítóvállalattal küldi el reklamáció céljából, kellőképpen be kell azt csomagolnia, a károsodás elkerülése céljából.

Információk a használt elektromos készülékek likvidálásáról (magánháztartások)



Ez az ikon a készüléken vagy a mellékelt iratokon arra figyelmeztet, hogy az elektrikus és elektronikus készülékek nem likvidálhatók a háztartási hulladékkal együtt. A helyes feldolgozás, újítás és recikláció érdekében kérjük, szállítsa az ilyen készüléket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyen leadható. Néhány országban ezek a készülékek az eladónál is leadhatók, amennyiben egy új, hasonló terméket vásárol ott. A termékek helyes likvidálása értékes nyersanyagokat spórolhat meg, és megelőzheti az emberi egészségre és a környezetre való negatív kihatásokat, amelyek a hulladék helytelen likvidálása esetében következhetnek be. A helyi hivatal részletes információkkal szolgálhat a legközelebbi gyűjtőhelyet illetően. A helytelen likvidálás az érvényes szabályok értelmében büntetendő.

Jogi személyek az EU keretén belül

Amennyiben használt elektrikus és elektromos készülékeket szeretne likvidálni, forduljon részletes információkért a helyi eladóhoz vagy közvetítőhöz.

Információk a likvidálásról az EU tagállamokon kívül

Ez az ikon csak az Európai Unióban érvényes. Amennyiben likvidálni szeretné ezt a készüléket, forduljon a helyi hivatalhoz vagy az eladóhoz, és kérjen tőle információkat a termék helyes likvidálásáról.

Opis aparata



- 1) Stikalo vklop/izklop
- 2) Kontrolna lučka
- 3) Termostat
- 4) Spodnja plošča
- 5) Gourmet-ponvica (8 kosov)
- 6) Kamen za peko
- 7) Plošča za peko na žaru



- Dodatna ponev** (prodaja se z RC 4 plus deluxe):
- 8) Gourmet litoželezna ponev
 - 9) Pekač

Neobvezno za RC 4 plus: Št. dela: 99.44.00

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 nad 8 let lahko čistijo in vzdržujejo aparat 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.
- Po uporabi, pred nalaganjem ali sestavljanjem delov, pred čiščenjem ali če nimate aparata pod nadzorom, ga izključite iz električnega omrežja.

- **Opozorilo** - preprečite stik napajalnega kabla z vročimi deli! Pred uporabo napajalni kabel popolnoma odvijte.
- Aparat priključite samo v pravilno nameščeno in ozemljeno vtičnico. Če uporabljate podaljševalni kabel, mora imeti vsaj vrednost 10 A. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.
- Občasno preverite, če kabel ni poškodovan. V primeru poškodbe se obrnite na električarja za zamenjavo.
- Po uporabi izklopite aparat iz električnega omrežja.
- **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. Nestrokovno popravilo lahko povzroči uporabniku škodo.
- Proizvajalec ne odgovarja za poškodbe, ki so posledica nepravilne uporabe aparata.

Pred prvo uporabo:

1. Pred uporabo očistite vse dele. Kamen za peko in osnovno enoto očistite z vlažno krpo, emajlirano, litoželezno ponev in ploščo za peko na žaru lahko pomivate s tekočim detergentom. Vse dele temeljito posušite.
2. Če je vaš model opremljen z gourmet kamnom za peko, ga pred uporabo namažite z jedilnim oljem, da se hrana ne bi lepila.

Predgretje aparata

Vklopite aparat z gumbom vklop/izklop. Preden položite hrano na žar, mora le-ta doseči želeno temperaturo.

Nastavite termostat na želeno vrednost:

- visoka nastavitev za peko steakov in podobnega, če želite, da ostanejo v sredini rdeči ali roza
- nizka nastavitev, če želite, da se meso dobro prepeče
- srednja nastavitev je idealna za peko sira in pripravo zapečenega sira.

Pred peko meso osušite s papirnato brisačo.

Praktični nasveti

Pred vami je odlična kombinacija aparata z raclette žarom. Lahko pripravite zapečen sir v ponvicah ter pečete na žaru in kamnu. V teh navodilih vam ponujamo nekaj osnovnih nasvetov za prijeten piknik s prijatelji. Več idej najdete v sodobnih kuharskih knjigah in revijah. Ko uporabljate gourmet ponvice, jih ne preobremenjujte, da jih boste lahko dali v aparat.

1. Peka na plošči

Na ploščah lahko pečete meso, ribe in zelenjavo. Za peko na žaru računajte s približno 200 do 250 gramov hrane na osebo. Plošča za peko na žaru ima veliko površino, na njej lahko pripravite različne jedi (npr. goveji steak ali mleto meso), ribe in podobno. Zraven lahko postrežete različne priloge, omake in prelive.

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

Kamen za peko:

- Ni 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.
- Pri prvi uporabi se lahko meso ali ribe prilepijo (rahlo prižgejo). Ne obračajte mesa ali rib, preden se ne dajo lahko odstraniti z površine.
- Kamen je še posebej primeren za naravno peko na žaru vseh vrst sočnega mesa, sadja in zelenjave.

Emajlirana litoželezna ponev (Št. dela 99.44.00):

Namesto kamna lahko uporabite gourmet ponev za ogrevanje barbecue omak.

Če obrnete ponev narobe, dobite veliko površino za peko na žaru.

2. Zapečene jedi v ponvich

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.

Kamen za peko

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

Čiščenje

- Pred čiščenjem vtič izvlecite iz vtičnice
- **Ne potaplajte naprave v vodo.**
- Aparat čim prej po uporabi očistite, ampak pustite površino, da se dovolj ohladi. Čiščenje je lažje, če je aparat še vedno mlačen.
- **Osnovna enota:** Čistite z vlažno krpo. Preprečite vdor vode v aparat. Upoštevajte varnostne napotke.
- **Gourmet ponvica:** Ponvice namočite v vodi z malo detergenta, da se odmočijo.
- **Plošča za peko na žaru in emajlirana litoželezna ponev:** Emajlirano ponev lahko pomijete v vodi z detergentom.
- **Kamen za peko:** Namočite kamen v vročo vodo (brez detergentov!) za določen čas, nato pa pomijte s čisto, toplo vodo, če je potrebno, uporabite gobico. Ne uporabljajte detergentov ali grobih čistilnih sredstev, saj lahko vplivajo na lastnosti kamna.

Odstranitev

Odstranitev embalaže:

Embalaže ne mečite 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.

Informacije o odlaganju odpadne električne opreme (zasebna gospodinjstva)



Ta simbol na izdelkih in/ali spremnih dokumentih pomeni, da rabljene električne in elektronske opreme ne smemo zavreči skupaj z drugimi gospodinjstvi odpadki. Za pravilno ravnanje, predelavo in reciklažo vas prosimo, da te izdelke brezplačno vrnete na določena zbirna mesta. V nekaterih državah je te izdelke mogoče vrniti neposredno prodajalcu ob nakupu podobnega novega izdelka.

S pravilnim odlaganjem teh izdelkov pomagata hraniti dragocene vire in preprečiti morebitne negativne učinke na zdravje ljudi in okolje, do katerih bi sicer zaradi nepravilnega ravnanja z odpadki lahko prišlo. Za več informacij o najbližjem zbirnem mestu se obrnite na lokalni urad. Za nepravilno odlaganje odpadkov so možne kazni v skladu z veljavno zakonodajo.

Za poslovne uporabnike v Evropski uniji

Če želite zavreči električno in elektronsko opremo, se za več informacij obrnite na lokalnega prodajalca ali dobavitelja.

Informacije o odlaganju v državah izven Evropske unije

Ta simbol velja samo v Evropski uniji. Če želite odstraniti to napravo, se obrnite na ustrezne organe lokalne skupnosti ali prodajalca in povprašajte po ustreznem načinu odstranitve.