

ECG



RG 520

RACLETTE GRIL

NÁVOD K OBSLUZE

CZ

RACLETTE GRIL

NÁVOD NA OBSLUHU

SK

RACLETTE GRIL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

RACLETTE GRIL

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

HU

RACLETTE-GRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

RACLETTE GRILL

INSTRUCTION MANUAL

GB

ELEKTRIČNI ROŠTILJ

UPUTE ZA UPORABU

HR/BIH

RACLETTE ELEKTRIČNI ŽAR

NAVODILA

SI

RACLETTE GRILL

MODE D'EMPLOI

FR

GRIGLIA RACLETTE

MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

PARRILLA RACLETTE

MANUAL DE INSTRUCCIONES

ES

GRILIS „RACLETTE“

INSTRUKCIJŲ VADOVAS

LT

■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtete tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Před uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ A termék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Uvijek pročitajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario. ■ Prieš naudodamiesi prietaisu pirmąjį kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti ju naudotojo vadovas.

POPIS / POPIS / OPIS / LEÍRÁS / BESCHREIBUNG / DESCRIPTION / OPIS / OPIS / DESCRIPTION / DESCRIZIONE / DESCRIPCIÓN / APRAŠYMAS



CZ

1. Kamenná deska
2. Gril
3. Kontrolka nastavení teploty
4. Kontrolka zapnutí
5. Termostat
6. Rakletové pánevčičky

SK

1. Kamenná doska
2. Gril
3. Kontrolka nastavenia teploty
4. Kontrolka zapnutia
5. Termostat
6. Rakletové panvičky

PL

1. Płyta kamienna
2. Grill
3. Kontrolka ustawienia temperatury
4. Kontrolka włączenia
5. Termostat
6. Patelnie do raclette

HU

1. Raclette kőlap
2. Grillező lap
3. Hőmérséklet beállításának kijelzője
4. Bekapcsolt állapot kijelző
5. Termostát
6. Raclette serpenyők

DE

1. Steinplatte
2. Grill
3. Kontrolllampe
4. Temperatureinstellung
5. ON-Kontroll-Leuchte
6. Raclette-Pfännchen

GB

1. Stone plate
2. Grill
3. Set temperature indicator light
4. ON indicator light
5. Thermostat
6. Raclette pans

HR/BIH

1. Kamena ploča
2. Roštilj
3. Temperaturni indikator
4. Indikator rada
5. Termostat
6. Raclete-posude

SI

1. Kamena plošča
2. Žar
3. Indikator lučka
4. ON indikator lučka
5. Termostat
6. Raclette

FR

1. Pierre de cuisson
2. Grill
3. Voyant de température
4. Voyant de mise en marche
5. Thermostat
6. Coupelles à raclette

IT

1. Piastra in pietra
2. Griglia
3. Spia indicatore temperatura impostata
4. Spia indicatore di accensione
5. Termostato
6. Padelle raclette

ES

1. Plancha de piedra
2. Parrilla
3. Configuración de luz indicadora de encendido
4. Luz indicadora de Encendido
5. Termostato
6. Bandejas raclette

LT

1. Akmens plokštė
2. Grilis
3. Temperatūros nustatymo indikatoriaus lemputė
4. ON (jjungimo) indikatoriaus lemputė
5. Termostatas
6. „Raclette“ keptuvai

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživatelí používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Abyste se vyhnuli vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platných bezpečnostních předpisů.
2. Nepoužívejte raclette gril, pokud je přírodní kabel poškozen. **Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu světe odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**
3. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem. Nikdy ho nedávejte do myčky na nádobí!
4. Nepoužívejte raclette gril venku nebo ve vlhkém prostředí. Nedotýkejte se přírodního kabelu nebo raclette grilu mokřými rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
5. Nepoužívejte raclette gril v blízkosti vznětlivých předmětů nebo pod nimi, např. v blízkosti záclon. Teplota povrchů v blízkosti raclette grilu může být během chodu vyšší než obvykle. Doporučujeme mezi stůl a zařízení položit žáruvzdornou podložku (tímto se vyhnete případným popalněním na stole nebo ubrusu). Raclette gril umístěte mimo dosah ostatních předmětů tak, aby byla zajištěna volná cirkulace vzduchu potřebná k jeho správné činnosti.
6. Doporučujeme nenechávat raclette gril se zasunutým přírodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přírodní kabel ze sítové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
7. Přírodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany. Nikdy se nedotýkejte horkých částí zařízení, používejte vždy plastová madla. Pozor, aby nic nepřišlo do kontaktu s topnými částmi.
8. Používejte pouze originální příslušenství.
9. Raclette gril by neměl být ponechán během chodu bez dozoru.
10. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte raclette gril v blízkosti dětí. Nikdy nenechávejte manipulovat se spotřebičem samotné děti, abyste je ochránili před nebezpečím úrazu elektrickým proudem. Postavte raclette gril pouze na takové místo, aby děti neměly ke spotřebiči přístup. Dbejte opatrnosti, aby přívod nevisel dolů.
11. Raclette gril nepokládejte na horký povrch ani jej nepoužívejte v blízkosti zdroje tepla (např. plotýnky sporáku).



Horký povrch!

12. Je nezbytné toto zařízení udržovat za všech okolností čisté, protože přichází do přímého kontaktu s potravinami.
13. Raclette gril je vybaven malými pánevčičkami. Dávejte pozor, abyste nepoškrábali jejich speciální povrch, protože by se případně úlomky mohly dostat do potravin. Používejte klasické dřevěné špachtle nebo takové vyrobené ze žáruvzdorného plastu.
14. Nepoužívejte na rozpáleném grilu oleje ve spreji, požívejte mašlovačku namočenou v oleji, nebo používejte grilovací marinády. Dávejte extrémní pozor, protože olej a tuk se mohou v případě přehřátí vznítit.
15. Během použití udržujte od zařízení dostatečný odstup, abyste se neopálii prskajícím olejem. Přemísťovat raclette gril obsahující horký olej nebo jiné horké tekutiny je nutné s maximální opatrností.
16. Používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tento raclette gril je určen pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto zařízení.
17. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Děti mladší 8 let se musí držet mimo dosah spotřebiče a jeho přívodu.
18. Spotřebič není určený na provoz prostřednictvím externího časovače anebo samostatného systému dálkového ovládání.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

RAKLETY ALIAS RACLETTE

Z historie

Původně byly raklety horským jídlem, které si švýcaři pastýři připravovali večer venku nad rozžhavenými uhly nebo v kolíbě u krbu po dlouhých dnech, kdy stěhovali stáda do hor na pastvu. Základem tohoto nenákladného selského jídla byl kus tučného kořeněného sýra ementálského typu, který se napichoval na vidlici, opékal a poté seškraboval dřevěnou vařečkou. Jako příloha se podávaly brambory, vařené ve slupce, nakládané okurky a mladé cibulky, uzená šunka a místní suché bílé víno.

To však je jen základní recept tohoto tradičního selského jídla, které se připravovalo v provizorním přibýtku s použitím nejzákladnějších dostupných přísad.

Od těch dávných dob toto jídlo doznalo mnoha změn a dnes pod pojmem rakleta rozumíme nejen sýr, ale i všechny přílohy, opékaný přístroj a způsob pečení. K přípravě raklet můžeme použít různé druhy sýrů, které se v teple rozpouštějí. Raklety však nemusí být jenom sýrové, ale můžeme na ně použít i uzené ryby, chřest, míchaná vejčička nebo ovoce.

Raclette

Výraz **raclette** znamená v mezinárodní kuchyni zároveň sýr, celé připravované jídlo i přístroj na jeho přípravu. Každý takovýto spotřebič je opatřený plochou, kde lze grilovat nebo udržovat v teple maso, ryby, zeleninu, brambory, ovoce. Vrchní odnímatelná deska z mramoru, litiny nebo hliníku je upravena antiadhезivní vrstvou. V dolním poschodí, ohříváním výhřevným tělesem, jsou uloženy pánevčičky – lopatky s protipřilnavou vrstvou. Do nich se kladou potraviny na rozpustění. Přísady je třeba připravit

předem na servírovacím talíři. Přístroj raclette může být kulatý nebo hranatý, obvykle se šesti nebo osmi pánvičkami, na které si hosté položí sýry, rybu, koření podle receptu a vlastní chuti. Příprava, po několikaminutovém rozehrání přístroje, trvá od 15 do 30 minut – podle druhu jídla. Opravdoví znalci prý zapíjejí raclette neslazeným černým čajem nebo hořkými likéry. U nás se asi spíše budete přidržovat paševísko-vinařské tradice: suchého vína.

Kamenná deska

Rozehrátý přírodní čedič, možná jiný leštěný lávový kámen, mramor – můžete potřít trochou tuku, nebo i ne, přidat koření, naporcované kousky masa, ryb, zeleniny a ovoce. Díky přirozené přípravě pokrmů se nemění jejich složení, zůstává přirozená chuť a vůně rozvinutá za krátký čas grilování. Odměnou je uchování minerálních látek a vitamínů.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Postavte gril na pevný, rovný podklad tak, aby byl stabilní a měli jste kolem grilu dostatek prostoru. Položte gril a kamennou desku na topné zařízení. Používejte pouze kámen dodaný společně s přístrojem nebo zakoupený v autorizovaném servisním centru a pouze na podstavci, který je k tomu určen.

Nikdy pod kámen ani mezi topné těleso a odrazové sklo nevkládějte alobal ani cokoli jiného.

Před prvním použitím omyjte desku grilu a grilovací pánvičky mokrú utěrkou a rozetřete na grilovací desce pomocí hadříku trochu jedlého oleje.

Po zapojení zařízení do zásuvky se okamžitě rozsvítí levá červená kontrolka. Po odpojení opět ihned zhasne. Otočením ovladače termostatu na nastavení „1–8“ se rozsvítí pravá červená kontrolka, která po dosažení Vámi zvolené teploty zhasne. Tato kontrolka se během grilování rozsvítí nebo zhasne v závislosti na dosažené teplotě grilu. Nastavení termostatu je pouze informativní (viz tabulka níže) a doporučujeme si vyzkoušet úpravu potravin tak, aby jejich chuť a kvalita odpovídala Vaším požadavkům. Před použitím zařízení vždy předeheřivějte na nejvyšší stupeň 10–15 minut a pro použití kamenné desky maximálně 20–30 minut.

Při prvních deseti použitích nalijte na kámen trochu rostlinného oleje a setřete savou utěrkou. To omezí přichycování se jídla na kámen.

Poznámka: První použití spotřebiče může být provázeno mírným zápachem nebo kouřem. Během výroby totiž mohlo na topných tělesech ulpět mazivo, které se nyní vypaluje. Proto doporučujeme gril zahřát na 10 minut, aniž byste na něj pokládali nějaké potraviny (během tohoto intervalu místnost dobře větrejte).

stupeň	teplota (°C)
1	pokořová teplota
2	60
3	95
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

Tipy na gril

Recepty na www.ecg.cz

Dbejte na kvalitu grilovaných potravin, na čerstvost masa, zeleniny, ryb i marinády. Před přípravou masa, drůbeže a ryb si vždy umyjte ruce a Vaše grilovací nářadí udržujte v čistotě. Potraviny na grilování mějte vždy do poslední možné chvíle v chladničce, nikdy nenechávejte marinovat maso při běžné pokojové teplotě. Nepokládejte již grilované maso na talíře nebo pracovní desky, na kterých jste předtím připravovali syrové maso, vždy dodržujte dostatečně vysokou teplotu na propečení masa. Tentýž postup se snažte dodržet i u grilovacích vidlic a dalšího nářadí.

Vaření

Po předehrání je přístroj nachystaný k použití:

Při funkci raclette si dá každý host do své pánvičky plátek sýra a pánvičky se poté vsunou do přístroje. Nenechávejte prázdné pánvičky v přístroji.

Při použití kamenné desky položte každý host na kámen plátky masa, ryb, zeleniny nebo ovoce a nechá je grilovat podle chuti.

Nikdy nepokládejte na teplý kámen zmražené nebo těžké potraviny. Nikdy nenechte kámen přijít do kontaktu s kyselými potravinami jako octové výrobky, hořčice, kyselé okurky, naložená zelenina...

Nikdy na kámen nepokládejte věci.

Nenechávejte prázdný přístroj zapnutý déle než 30 minut: kámen bude příliš přehřátý na to, aby se na něm dalo dobře grilovat.

Poznámka: Malé praskliny, které vznikají v důsledku roztažení kamene, jsou přirozené a nemají žádný vliv na funkci přístroje. Nemohou být důvodem reklamace. Po několika použitích nabude kámen neodstranitelné tmavé barvy. Při prvním použití může přístroj prvních pár minut lehce zapáchat a vydávat kouř.

Nedotýkejte se horkých povrchů přístroje.

Před samotným opékáním položte veškeré suroviny doprostřed stolu, zapněte přístroj a poekejte podle návodu. Nezapomeňte ani na různé přílohy, například čalámády, naložené cibulky, nakládanou červenou řepu nebo třešně, které umocní chuť pokrmu a přispějí ke zduaru večera.

ČIŠTĚNÍ A UDRŽBA

Před čištěním a při jakékoliv manipulaci s přístrojem vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky a nechte zařízení vychladnout. Kamennou desku nechte před čištěním a uložením vychladnout alespoň hodinu a po tuto dobu se nedotýkejte kamene.

Po dobu, kdy bude přístroj chladnout ho držte z dosahu dětí! Po vychladnutí očistěte kamennou desku, gril, pánvičky a základní část spotřebiče hadrem a na znečištěnější místa použijte mírně navlhčenou utěrkou s přípravkem na mytí nádobí.

Nepoužívejte hrubé houbičky ani čisticí prášek. Spotřebič ani přívodní šňůra nesmějí být ponořeny do vody.

Bezpečnostní opatření před čištěním kamenné desky

Každý kámen je přírodní a jedinečný. Každý kámen je více nebo méně propustný v závislosti na svých jedinečných vlastnostech a ponořením do vody během čištění může poté prasknout nebo se zlomit při příštím ohřátí na přístroji.

Vyčistěte kámen pod slabým proudem vody a otřete ho. Nepoužívejte čisticí prostředky.

**Nikdy neponořujte kámen do vody, ani teplé ani studené.
Nikdy kámen nedávejte do myčky nádobí.**

Uskladnění

Před tím, než racllette gril uskladníte, ujistěte se, že je zařízení chladné a odpojené.

1. Odstraňte gril a kamennou desku.
2. Uložte pánvičky do svých úložných dutin pod přístrojem, nebo je naskládejte na sebe po dvou a uložte pod topné těleso.
3. Oviňte kabel kolem podpěry kamenné desky.
4. Vraťte kamennou desku na své místo.

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidací produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05



Tento výrobek splňuje požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg.cz.
Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Grilovací deska ze 100% přírodního kamene
8 pánviček s nepřilnavým povrchem pro přípravu racllette

Jmenovité napětí: 230 V~ 50 Hz
Jmenovitý příkon: 1300 W

CZ

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Čítajte pozorne a uschovajte pre budúcu potrebu!

SK

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by byť pri používaní elektrických zariadení vždy dodržované základné opatrenia, vrátane týchto:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platných bezpečnostných predpisov.
2. Nepoužívajte raclette gril, pokiaľ je prívodný kábel poškodený. **Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
3. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom. Nikdy ho nedávajte do umývačky na riad!
4. Nepoužívajte raclette gril vonku alebo vo vlhkom prostredí. Nedotýkajte sa prívodného kábla alebo raclette grilu mokrymi rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
5. Nepoužívajte raclette gril v blízkosti zápalných predmetov alebo pod nimi, napr. v blízkosti záclon. Teplota povrchov v blízkosti raclette grilu môže byť počas chodu vyššia než obvykle. Odporúčame medzi stôl a zariadenie položiť žiaruvzdornú podložku (týmto sa vyhnete prípadným popáleninám na stole alebo obruse). Raclette gril umiestnite mimo dosahu ostatných predmetov tak, aby bola zaistená voľná cirkulácia vzduchu potrebná na jeho správnu činnosť.
6. Odporúčame nenechávať raclette gril so zasunutým prívodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vytiahnite prívodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
7. Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí zariadenia, používajte vždy plastové držiadla. Pozor, aby nič neprišlo do kontaktu s vykurovacími časťami.
8. Používajte iba originálne príslušenstvo.
9. Raclette gril by nemal byť ponechaný počas chodu bez dozoru.
10. Dbajte na zvýšenú pozornosť, pokiaľ používate raclette gril v blízkosti detí. Nikdy nenechávajte manipulovať so spotrebičom samotné deti, aby ste ich ochránili pred nebezpečenstvom úrazu elektrickým prúdom. Postavte raclette gril iba na také miesto, aby deti nemali k spotrebiču prístup. Dbajte na opatrnosť, aby prívod nevisel dole.



Horúci povrch!

11. Raclette gril nekladte na horúci povrch ani ho nepoužívajte v blízkosti zdroja tepla (napr. platničky sporáka).
12. Je nevyhnutné toto zariadenie udržiavať za všetkých okolností čisté, pretože prichádza do priameho kontaktu s potravinami.
13. Raclette gril je vybavený malými panvičkami. Dávajte pozor, aby ste nepoškriabali ich špeciálny povrch, pretože by sa prípadné úlomky mohli dostať do potravín. Používajte klasické drevené špachtle alebo tiež vyrobené zo žiaruvzdorného plastu.
14. Nepoužívajte na rozpálenom grile oleje v spreji, používajte natieracie pierka namočené v oleji, alebo používajte grilovacie marinády. Dávajte extrémny pozor, pretože olej a tuk sa môžu v prípade prehriatia vznietiť.
15. Počas použitia udržiajte od zariadenia dostatočný odstup, aby ste sa neoparili prskajúcim olejom. Premiestňovať raclette gril obsahujúci horúci olej alebo iné horúce tekutiny je nutné s maximálnou opatrnosťou.
16. Používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Tento raclette gril je určený iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto zariadenia.
17. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu vykonávanú užívateľom nesmú vykonávať deti, ak nie sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosahu spotrebiča a jeho prívodu.
18. Spotrebič nie je určený na prevádzku prostredníctvom externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

Do not immerse in water! – Neponárajte do vody!

RAKLETY ALIAS RACLETTE

Z histórie

Pôvodne boli raklety horským jedlom, ktoré si švajčiarski pastieri pripravovali večer vonku nad rozzeravenými uhlíkmi alebo v kolibe pri krbe po dlhých dňoch, kedy sťahovali stáda do hôr na pastvu. Základom tohto nenákladného sedliackeho jedla bol kus tučného koreného syra ementálskeho typu, ktorý sa napichoval na vidlicu, opekál a potom zoškraboval drevenou vareškou. Ako príloha sa podávali zemiaky, varené v šupke, nakladané uhorky a mladé cibulky, údená šunka a miestne suché biele víno. To však je len základný recept tohto tradičného sedliackeho jedla, ktoré sa pripravovalo v provizórnom príbytku s použitím najzákladnejších dostupných prísad.

Od tých dávnych dob toto jedlo stihli mnohé zmeny a dnes pod pojmom rakleta rozumieme nielen syr, ale i všetky prílohy, opekací prístroj a spôsob pečenia. Na prípravu raklet možno použiť rôzne druhy syrov, ktoré sa v teple rozpúšťajú. Raklety však nemusia byť len syrové, ale môžeme na ne použiť i údené ryby, špargľu, miešané vajíčka alebo ovocie.

Raclette

Výraz **raclette** znamená v medzinárodnej kuchyni zároveň syr, celé pripravované jedlo i prístroj na jeho prípravu. Každý takýto spotrebič je vybavený plochou, kde je možné grilovať alebo udržiavať v teple mäso, ryby, zeleninu, zemiaky, ovocie.

Vrchná odnímateľná doska z mramoru, liatiny alebo hliníka je upravená antiadhéznou vrstvou. V dolnom poschodí, ohrievanom výhrevným telesom, sú uložené panvičky – lopatky s protipriľnavou vrstvou. Do nich sa kladú potraviny na rozpustenie. Prísady je potrebné pripraviť vopred na servirovacom tanieri. Prístroj raclette môže byť okrúhly alebo hranatý, zvyčajne so šiestimi alebo ôsmimi panvičkami, na ktoré si hostia položia syry, rybu, korenie podľa receptu a vlastnej chuti. Priprava, po niekoľkokomínútovom rozohriatí prístroja, trvá od 15 do 30 minút – podľa druhu jedla. Skutoční znalci vraj zapájajú raclette nesladeným čiernym čajom alebo horkými likérmí. U nás sa asi skôr budeme pridrižovať pastierskovinárskej tradície: suchého vína.

Kamenná doska

Rozohriaty prírodný čadič, možno iný leštený lávový kameň, mramor – môžete potrieť trochou tuku, alebo aj nie, pridať korenie, naporciované kúsky mäsa, rýb, zeleniny a ovocia. Vďaka prirodzenej príprave pokrmov sa nemení ich zloženie, zostáva prirodzená chuť a vôňa rozvinutá za krátky čas grilovania. Odmenou je uchovanie minerálnych látok a vitamínov.

POKYNY NA POUŽÍVANIE

Postavte gril na pevný, rovný podklad tak, aby bol stabilný a mali ste okolo grilu dostatok priestoru. Položte gril a kamennú dosku na vykurovacie zariadenie. Používajte iba kameň dodaný spoločne s prístrojom alebo zakúpený v autorizovanom servisnom centre a iba na podstavci, ktorý je na to určený.

Nikdy pod kameň ani medzi vykurovacie teleso a odrazové sklo nekladajte alobal ani čokoliek iné.

Pred prvým použitím umyte dosku grilu a grilovacie panvičky mokrú utierkou a rozotrite na grilovacej doske pomocou handričky trochu jedlého oleja.

Po zapojení zariadenia do zásuvky sa okamžite rozsvieti ľavá červená kontrolka. Po odpojení opäť ihneď zhasne. Otočením ovládača termostatu na nastavenie „1 – 8“ sa rozsvieti pravá červená kontrolka, ktorá po dosiahnutí vami zvolenej teploty zhasne. Táto kontrolka sa počas grilovania rozsvieti alebo zhasne v závislosti od dosiahnutej teploty grilu. Nastavenie termostatu je iba informatívne (pozrite tabuľku nižšie) a odporúčame si vyskúšať úpravu potravín tak, aby ich chuť a kvalita zodpovedala vašim požiadavkám. Pred použitím zariadenia vždy predhrievajte na najvyšší stupeň 10 – 15 minút a pre použitie kamennej dosky maximálne 20 – 30 minút.

Pri prvých desiatich použitíach nalejte na kameň trochu rastlinného oleja a zotrite nasiakavou utierkou. To obmedzí prichytávanie sa jedla na kameň.

Poznámka: Prvé použitie spotrebiča môže byť sprevádzané miernym zápachom alebo dymom. Počas výroby totiž mohlo na vykurovacích telesách ostať mazivo, ktoré sa teraz vypaľuje. Preto odporúčame gril zahriať na 10 minút bez toho, aby ste naň kladli nejaké potraviny (počas tohto intervalu miestnosť dobre vetrajte).

stupeň	teplota (°C)
1	izbová teplota
2	60
3	95

stupeň	teplota (°C)
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

SK

Tipy na gril

Recepty na www.ecg-electro.eu

Dbajte na kvalitu grilovaných potravín, na čerstvosť mäsa, zeleniny, rýb i marinády. Pred prípravou mäsa, hydiny a rýb si vždy umyte ruky a vaše grilovacie náradie udržiňte v čistote. Potraviny na grilovanie majte vždy do poslednej možnej chvíle v chladničke, nikdy nenechávajte marinovať mäso pri bežnej izbovej teplote. Nekladte už grilované mäso na taniere alebo pracovné dosky, na ktorých ste predtým pripravovali surové mäso, vždy dodržujte dostatočne vysokú teplotu na prepečenie mäsa. Ten istý postup sa snažte dodržať i pri grilovacích vidliciach a ďalšom náradí.

Varenie

Po predhriatí je prístroj nachystaný na použitie:

Pri funkcii raclette si dá každý hosť do svojej panvičky plátok syra a panvičky sa potom vsunú do prístroja. Nenechávajte prázdne panvičky v prístroji.

Pri použití kamennej dosky položí každý hosť na kameň plátky mäsa, rýb, zeleniny alebo ovocia a nechá ich grilovať podľa chuti.

Nikdy nekladte na teplý kameň zmrazené alebo ťažké potraviny. Nikdy nenechajte kameň prísť do kontaktu s kyslími potravinami ako octové výrobky, horčica, kyslé uhorky, naložená zelenina...

Nikdy na kameň nekladte veci.

Nenechávajte prázdny prístroj zapnutý dlhšie než 30 minút: kameň bude príliš prehriaty na to, aby sa na ňom dalo dobre grilovať.

Poznámka: Malé praskliny, ktoré vznikajú v dôsledku roztrhnutia kameňa, sú prirodzené a nemajú žiadny vplyv na funkciu prístroja. Nemôžu byť dôvodom reklamácie. Po niekoľkých použitíach nadobudne kameň neodstrániteľnú tmavú farbu. Pri prvom použití môže prístroj prvých pár minút ľahko zapáchať a vydávať dym.

Nedotýkajte sa horúcich povrchov prístroja.

Pred samotným opekaním položte všetky suroviny doprostred stola, zapnite prístroj a opekajte podľa návodu. Nezabudnite ani na rôzne prílohy, napríklad čalamády, naložené cibulky, nakladanú červenú repu alebo čerešne, ktoré umocnia chuť pokrmu a prispievajú k zdaru večera.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Pred čistením a pri akejkoľvek manipulácii s prístrojom vytiahnite vidlicu prírodnej šnúry zo zásuvky a nechajte zariadenie vychladnúť. Kamennú dosku nechajte pred čistením a uložením vychladnúť aspoň hodinu a v tomto čase sa nedotýkajte kameňa. V čase, kedy bude prístroj chladnúť, ho držte z dosahu detí!

Po vychladnutí očistite kamennú dosku, gril, panvičky a základnú časť spotrebiča handrou a na znečistenjšie miesta použite mierne navlhčenú utierku s prípravkom na umývanie riadu.

Nepoužívajte hrubé hubky ani čistiaci prášok. Spotrebič ani prírodná šnúra nesmú byť ponorené do vody.

Bezpečnostné opatrenia pred čistením kamennej dosky

Každý kameň je prírodný a jedinečný. Každý kameň je viac alebo menej priepustný v závislosti na svojich jedinečných vlastnostiach a ponorením do vody počas čistenia môže potom prasknúť alebo sa zlomiť pri nasledujúcom ohriatí na prístroji.

Vyčistíte kameň pod slabým prúdom vody a utrite ho. Nepoužívajte čistiace prostriedky.

Nikdy neponárajte kameň do vody, ani teplej ani studenej.

Nikdy kameň nedávajte do umývačky riadu.

Uskladnenie

Pred tým, než raclette gril uskladníte, uistite sa, že je zariadenie chladné a odpojené.

1. Odstráňte gril a kamennú dosku.

2. Uložte panvičky do svojich úložných dutín pod prístrojom, alebo ich naskladajte na seba po dvoch a uložte pod vykurovacie teleso.
3. Oviňte kábel okolo podpory kamennej dosky.
4. Vráťte kamennú dosku na svoje miesto.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Grilovacia doska zo 100 %-ného prírodného kameňa

8 panvičiek s nepríľnavým povrchom pre prípravu raclette

Menovité napätie: 230 V~ 50 Hz

Menovitý príkon: 1300 W

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciu produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.

Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg.sk. Zmena textu a technických parametrov vyhradená.



08/05



INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!

Ostrzeżenie: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem, odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych, jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe w trakcie transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia.

Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnić się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu, podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zamontowane zgodnie z odpowiednimi przepisami bezpieczeństwa.
2. Nie należy korzystać z urządzenia, jeżeli uszkodzony jest przewód zasilający. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmować osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!**
3. Urządzenie chronić przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce!
4. Nie należy korzystać z urządzenia na zewnątrz, ani w wilgotnym środowisku. Nie dotykać grilla, ani przewodu zasilającego mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
5. Nie należy korzystać z grilla pod, ani w pobliżu łatwopalnych przedmiotów (np. zasłon). Temperatura w pobliżu urządzenia może być w trakcie jego pracy znacznie podwyższona. Zalecamy podłożenie pod urządzenie płyty żaroodpornej (pozwoli to uniknąć przypalenia stołu lub obrusu). Grill należy umieścić w odpowiedniej odległości od innych przedmiotów celem zapewnienia niezbędnej cyrkulacji powietrza.
6. Nie należy pozostawiać grilla, podłączonego do gniazda zasilania, bez nadzoru. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nie należy tego robić, pociągając za kabel, ale za wtyczkę.
7. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów, ani ostrzych krawędzi. Nie wolno dotykać gorących elementów urządzenia, zawsze dotykać tylko plastikowych uchwytów. Uwaga na ewentualny kontakt z rozgrzаныmi elementami.
8. Korzystać wyłącznie z oryginalnych akcesoriów.
9. Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
10. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, nie należy pozwalać dzieciom na samodzielną obsługę urządzenia. Grill należy umieścić poza zasięgiem dzieci. Należy zadbać, aby przewód nie wisiał z blatu.
11. Grilla nie należy kłaść na gorącej powierzchni, ani używać w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenka.



Gorąca powierzchnia!

12. Ze względu na kontakt urządzenia z produktami spożywczymi należy je utrzymywać w czystym stanie.
13. Częścią grilla do raclette są małe patelnie. Należy uważać, aby nie porysować ich powierzchni – jej fragmenty mogłyby przedostać się do jedzenia. Stosować klasyczne narzędzia kuchenne z drewna lub z żaroodpornego plastiku.
14. Na rozgrzany grill nie stosować oleju w spreju, ale pędzelek lub używać marynat do grillowania. Należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ rozgrzany tłuszcz lub olej może sam się zapalić.
15. Korzystając z urządzenia należy zachować odpowiednią odległość, aby uniknąć oparzenia pryskającym olejem. Należy zachować szczególną ostrożność przenosząc grill, w którym znajduje się gorący olej lub inna ciecz.
16. Używać urządzenia tylko zgodnie z zaleceniami, zawartymi w niniejszej instrukcji. Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody, powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.
17. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 lat oraz osoby starsze i osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub bez wymaganego doświadczenia, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome ew. zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację można powierzyć dzieciom od 8 lat, ale tylko pod nadzorem. Dzieci do lat 8 powinny przebywać z daleka od urządzenia i przewodu zasilania.
18. Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy za pośrednictwem zewnętrznego programatora czasowego lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

Do not immerse in water! – Nie wolno zanurzać w wodzie!

RACLETTE – Z CZYM TO SIĘ JE

Historia

Raclette był pierwotnie tradycyjnym daniem szwajcarskich pasterzy, przygotowywanym wieczorem nad żarem ogniska lub wewnątrz przy piecu po długim dniu wypasania owiec w górach. Podstawą tego prostego, wiejskiego dania jest duży kawałek tłustego sera typu emmentaler z przyprawami, który nabijano na rożen, a następnie zeskrobywano drewnianą łyżką. Najczęstszymi dodatkami były ziemniaki, gotowane bez obierania, ogórki konserwowe i młoda cebulka oraz wędzona szynka i lokalne wytrawne białe wino.

Jest to jednak tylko podstawowa, tradycyjna wersja pokarmu, który był przygotowywany w prowizorycznych warunkach z wykorzystaniem dostępnych składników.

Z czasem potrawa rozpowszechniła się, i dziś pojęcie „raclette” oznacza zarówno ser, jak i wszystkie pozostałe składniki oraz naczynie do jej przygotowania i sposób pieczenia. Do raclette można zastosować różne rodzaje sera, które rozpuszczają się w wysokiej temperaturze. Ponadto raclette można przygotować bez sera, np. na bazie wędzonej ryby, szparagów, jajek lub owoców.

Raclette

Wyrazem **raclette** w kuchni międzynarodowej określane jest ser, cała potrawa i specjalne naczynie. Każde urządzenie do raclette posiada powierzchnię do grillowania oraz utrzymywania temperatury mięsa, ryb, warzyw, ziemniaków lub owoców. Górna, zdejmowana płyta z marmuru, żeliwa lub aluminium pokryta

jest warstwą nieprzywierającą. Do spodniej części, ogrzewanej przez płytę grzewczą, wsuwa się małe patelnie, również pokryte warstwą nieprzywierającą. Na nich układane są produkty do rozpuszczenia. Składniki należy przygotować wcześniej na talerzu. Urządzenie do raclette może być okrągłe lub kwadratowe, zwykle z sześcioma lub ośmioma patelniami, na których układane są odpowiednio doprawione sery, ryby itp. Przygotowanie, po rozgrzaniu urządzenia, trwa od 15 do 30 minut – w zależności od rodzaju potrawy. Prawdziwi koneserzy popijają raclette gorzką czarną herbatą lub gorzkim likierem. My zachowamy raczej tradycję pasterską, w której dominuje wino wytrawne.

Płyta kamienna

Rozgrzany marmur naturalny lub inny podobny kamień można natrzeć niewielką ilością tłuszczu, posypać przyprawami, ułożyć na nim kawałki mięsa, ryb, warzyw i owoców. Sposób przygotowania potrawy pozwala zachować skład produktów, naturalny smak i aromat, uwalniany w trakcie krótkiego grillowania. Zachowane są również minerały i witaminy.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Grill postawić na równym, stabilnym podłożu, pozostawiając wokół wystarczająco dużo miejsca. Położyć grill i płytę kamienną na urządzeniu grzewczym. Używać wyłącznie kamiennej płyty dostarczonej z urządzeniem lub kupionej w autoryzowanym serwisie i tylko na przeznaczonej do tego podstawie.

Pod kamień ani pomiędzy płytę grzewczą a szkło nie wkładać opakowań aluminiowych ani innych przedmiotów.

Przed pierwszym użyciem umyć płytę i patelnie mokrą ściereką i za pomocą szmatki rozprowadzić na płycie do grillowania niewielką ilość oleju.

Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zażwieci lewa czerwona kontrolka. Po odłączeniu kontrolka zgaśnie. Po ustawieniu pokrętką termostatu w zakresie „1–8” zaświeci prawa czerwona kontrolka, która zgaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury. Kontrolka zapala się i gaśnie w trakcie grillowania w zależności od aktualnej temperatury. Ustawienia termostatu są wyłączanie orientacyjne (patrz tabela poniżej), poszczególne przepisy należy wypróbować, dostosowując ustawienia do własnych preferencji. Przed użyciem urządzenie należy rozgrzać na najwyższym stopniu przez 10 do 15 minut, a płytę kamienną 20 do 30 minut.

Przy pierwszych dziesięciu użyciach połączyć kamień odrobiną oleju roślinnego, a następnie zetrzeć go ściereczką. Dzięki temu jedzenie nie będzie przywierało do płyty.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu z urządzenia może wydobywać się dym lub niemiła woń. Jest to spowodowane smarem, który pozostał na spirali grzewczej po procesie produkcji. Zalecamy rozgrzanie grilla przez 10 minut bez układania na nim produktów spożywczych (w tym czasie należy odpowiednio wietrzyć pomieszczenie).

stopień	temperatura (°C)
1	temp. pokojowa
2	60
3	95
4	110
5	145

stopień	temperatura (°C)
6	180
7	195
8	205

Użyteczne wskazówki

Przepisy na www.ecg-electro.eu

Grillowane produkty powinny być dobrej jakości, mięso, warzywa, ryby i marynaty świeże. Przed przygotowywaniem mięsa, drobiu i ryb należy umyć ręce i używać czystych narzędzi do grillowania. Grillowane produkty należy możliwie jak najdłużej przechowywać w lodówce i nigdy nie pozostawiać do marynowania w temperaturze pokojowej. Gotowych produktów nie kłaść na talerzach ani blatach, na których wcześniej znajdowało się surowe mięso i zawsze piec mięso w odpowiednio wysokiej temperaturze. W podobny sposób postępować ze szpilkami i pozostałymi narzędziami.

Gotowanie

Urządzenie gotowe jest do użytku po rozgrzaniu:

W funkcji raclette każdy z gości położy na swojej patelni plasterki sera, a następnie patelnie zostaną wsunięte do urządzenia. Nie pozostawiać w urządzeniu pustych patelni.

Korzystając z płyty kamiennej każdy z gości ułoży na niej plasty mięsa, ryb, warzyw lub owoców i grilluje wg własnych upodobań.

Na rozgrzanym kamieniu nie należy kłaść zamrożonych ani ciężkich produktów. Nie może dojść do kontaktu kamienia z kwaśnymi produktami, takimi jak ocet, musztarda, kiszone ogórki, marynowane warzywa itp.

Na kamieniu kłaść tylko produkty spożywcze.

Puste urządzenie nie powinno być włączone dłużej, niż 30 minut: kamień za bardzo się rozgrzeje i nie będzie spełniał swojej funkcji.

Uwaga: Niewielkie pęknięcia, powstające na skutek zmian temperatury, są normalnym zjawiskiem i nie mają wpływu na działanie urządzenia. Nie stanowią podstawy do reklamacji. Po kilku użyciach kamień nieodwracalnie pociemnieje. Przy pierwszym uruchomieniu urządzenia może pojawić się dym i zapach.

Nie dotykać gorących powierzchni urządzenia.

Przed opiekaniem położyć wszystkie produkty pośrodku stołu, włączyć urządzenie i opiekąć zgodnie z instrukcją. Warto pamiętać o dodatkach typu mieszanki warzywne, marynowane cebulki, buraczki, czereśnie itp., które podkreślają smak przygotowanych potraw mięsnych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem i manipulacją odłączyć urządzenie od źródła zasilania i pozostawić je do ostygnięcia. Przed czyszczeniem i składowaniem odczekać, aż płyta kamienna ostygnie. Nie dotykać jej.

Do momentu ostygnięcia urządzenie musi znajdować się poza zasięgiem dzieci!

Po schłodzeniu wyczyścić płytę kamienną, patelnie i pozostałe elementy urządzenia szmatką, a silnie zanieczyszczone miejsca ściereczką zamoczoną w wodzie z płynem do mycia naczyń.

Nie używać chropowatych gąbek ani proszku do czyszczenia. Urządzenie ani przewód zasilający nie powinny być zanurzone w wodzie.

Środki bezpieczeństwa przed czyszczeniem płyty kamiennej

Płyta z naturalnego kamienia jest jedyna w swoim rodzaju. Każdy kamień ma trochę inne właściwości, np. przepuszczalność i po zanurzeniu w wodzie w trakcie czyszczenia lub po ponownym ogrzaniu może popękać.

Kamień należy myć pod cienkim strumieniem wody i po umyciu wytrzeć. Nie stosować środków czyszczących.

Nie zanurzać kamienia w wodzie, ani w ciepłej, ani w zimnej.

Nie myć kamienia w zmywarce.

Przechowywanie

Przed odłożeniem do szafki sprawdzić, czy urządzenie ostygło i czy jest odłączone od zasilania.

1. Zdjąć grill i płytę kamienną.
2. Patelnie umieścić we wnękach pod urządzeniem, lub poskładać jedną na drugiej i włożyć pod płytę grzewczą.
3. Kabel owinać wokół wspornika płyty kamiennej.
4. Odłożyć płytę kamienną na miejsce.

EKSPLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.

Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej www.ecg-electro.eu.

Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

DANE TECHNICZNE

Płyta do grillowania w 100% z kamienia naturalnego
8 patelni z nieprzywierającą powierzchnią do przygotowania raclette

Napięcie nominalne: 230 V~ 50 Hz

Nominalna moc wejściowa: 1300 W

PL



08/05



BIZTONSÁGI ÚTMUTATÓ

Olvassa el figyelmesen, és jól őrizze meg!

Figyelem! A használati útmutató tartalmazta biztonsági rendelkezések és előírások nem tartalmaznak minden olyan feltételt és körülményt, amelynek bekövetkeztére sor kerülhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy a legfontosabb, semmilyen termékbe be nem építhető tényezők a jón az és, az elővigyázatosság és a gondosság. Ezeket a tényezőket a készüléket használó és kezelő felhasználó(k)nak kell biztosítaniuk. Nem felelünk a szállítás közben, helytelen használatból, feszültségadózásból vagy a készülék bármilyen átalakításából eredő károkért.

HU

A tűz vagy áramütés okozta balesetek elkerülése érdekében az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alábbi alapvető biztonsági előírásokat:

1. Ellenőrizze le, hogy a rendelkezésre álló áramkörök feszültsége megfelel a készülék gyári adattábláján olvasható adatnak, és a konnektor előírászerűen földelt. A fali aljzatot a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelően kell telepíteni.
2. Ne használja a raclette grillt, ha sérült annak hálózati kábele. **A készülék minden javítását, beleértve a hálózati kábel cseréjét is, bízva szakszervizre! Ne szerelje le a készülék védőburkolatát, áramütés veszélye!**
3. Óvja a készüléket víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés veszélye áll fenn. Soha ne tegye mosogatógödbe!
4. Soha ne használja a raclette grillt a szabadban, sem nedves környezetben. Soha ne érjen a raclette grill tápkábeléhez nedves kézzel. Fennáll az áramütés veszélye.
5. Soha ne használja a raclette grillt gyúlékony tárgyak vagy anyagok közelében, esetleg alatt, pl. függönyök közelében. A raclette grill közelében található felületek hőmérséklete a készülék üzemelése során a megszokottnál magasabb lehet. Javasoljuk, hogy az asztal és a készülék közé tegyen hőálló alátétet (ezzel megelőzi az asztal vagy abrosz, esetleges hő okozta károsodását). A raclette grillt más tárgytól távol úgy állítsa fel, hogy biztosított legyen a helyes működéséhez szükséges szabad légáramlás.
6. A raclette grillt, ha a tápkábel dugója a fali aljzatba van dugva, ne hagyja felügyelet nélkül. Karbantartás előtt húzza ki a tápkábelt a fali aljzattól. A villásdugót sose a kábelnél fogva húzza ki. A kábelt mindig a villásdugónál fogva húzza ki a fali aljzattól.
7. A tápkábel nem érhet hozzá forró részekhez, és ne vezesse éles éleken át. Sose érintse meg a készülék forró részeit, mindig a műanyag fogantyúkat használja. Ügyeljen arra, hogy semmi se érintkezzen a fűtő elemekkel.
8. Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.
9. A raclette grillt működés közben ne hagyja felügyelet nélkül.
10. Szenteljen fokozott figyelmet a raclette grill használatának, ha gyermekek közelében használja. Soha ne engedje, hogy a készüléket gyerekek használják, ellenkező esetben áramütés veszélyének teszi ki őket. Állítsa a raclette grillt olyan helyre, ahol a gyerekek nem férhetnek hozzá. Ügyeljen arra, hogy a vezeték ne lógjon le.



Forró felület!

11. A raclette grillt soha ne állítsa forró felületre, és ne használja hőforrás közelében (pl. konyhai tűzhely).
12. A készüléket minden körülmények között tartsa feltétlenül tisztán, mivel közvetlenül érintkezik az élelmiszerekkel.
13. A raclette grillhez kis serpenyők tartoznak. Ügyeljen arra, hogy azok speciális felületét ne karcolja meg, mert az esetleges töredékek az élelmiszerekbe kerülhetnek. Hagyományos fa vagy hőálló műanyag spatulát használjon
14. A forró grillen ne használjon olaj sprayt, olajba mártott kenőtollat használjon, vagy folyékony fűszerkeveréket pácoláshoz. Legyen rendkívül óvatos, mert az olajok és zsírok túlmelegedéskor meggyulladhatnak.
15. Használat közben legyen mindig elég távol, hogy a kifröccsenő olaj Önt ne égesse meg. A forró olajat vagy más forró folyadékokat tartalmazó raclette grillt maximális óvatossággal kell áthelyezni.
16. A készüléket kizárólag a használati útmutatóban ismertetett utasításokkal összhangban használja. Ez a raclette grill kizárólag otthoni használatra alkalmas. A gyártó nem felel a készülék helytelen használatából okozta károkért.
17. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azaz gyerekek nem játszhatnak. A készüléket 8 év feletti gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy kell elhelyezni, hogy ahhoz 8 év alatti gyerekek ne férhessenek hozzá.
18. Az eszköz nem alkalmas külső időzítővel vagy önálló távvezérlő rendszerrel történő működtetésre.

Do not immerse in water! – Vízbe mártani tilos!

RAKLETT VAGY RACLETTE

Története

A raclette (raklett) korábban a havasi konyhában terjedt el, a svájci pásztorok a szabad ég alatt a tűzön, vagy a hegyi házban, a kandallóban készítették vacsorájukat a hosszú nap után. Ennek az olcsó paraszti ételnek alapja egy darab kővér, fűszerezett ementáli típusú sajt volt, melyet a villára tűztek, majd sütöttek, és végül fakanállal felületét lekaptarták. A köret héjában főtt burgonya, savanyú uborka és újhagyma, füstölt sonka voltak, és helyi száraz fehérbor.

Ez csupán a hagyományos paraszti étel alapreceptje, melyet az átmeneti szálláshelyen az elérhető legegyszerűbb összetevőkből készítettek.

A régi idők étele sok változáson ment keresztül, és ma a raclette fogalom nemcsak a sajtot takarja, hanem minden köretet, a készüléket és a sütés módját is. A raclette készítéséhez használhatók különböző, a melegben olvadó sajtok. A raclette nemcsak sajtos lehet, alapanyaga lehet füstölt hal, spárga, tojásrántotta vagy gyümölcs.

Raclette

A raclette kifejezés a nemzetközi konyhában jelenti egyszerűen a sajtot, a kész ételt, és a készítésre szolgáló készüléket. Minden ilyen fogyasztónak van egy forró felülete, melyen grillezni lehet, vagy húst, halakat, zöldséget, burgonyát, gyümölcsöt melegen tartani. A felső levehető lap márványból, öntvényből vagy

alumíniumból készül, és tapadásmentes felületű réteggel bevont. Alatta egy fűtőtesttel fűtött térben vannak a raclette serpenyők – tapadásmentes felületű lapátcskák. Ide rakják az olvasztásra szánt élelmiszereket. Az összetevőket egy tálaló tányéron elő kell készíteni. A raclette készülék lehet kerek vagy szögletes, általában hat vagy nyolc serpenyővel, melyekre a vendégek rakják a sajtot, halat, fűszereket a recept és saját ízlésük szerint. Az étel elkészítése, a készülék néhány perces felmelegedése után, 15 és 30 közötti ideig tart – az étel fajtája szerint. Az igazi inyencek a raclette-hez cukor nélküli fekete teát vagy forró likőröket isznak. Nálunk inkább a pásztor-borászt hagyományokat követjük: száraz bort.

Raclette kőlap

Felforrósított természetes bazalt, lehet fényezett lávakő, márvány –be lehet kenni egy kis zsírral, vagy nem, rá lehet rakni a feldarabolt húsokat, halakat, zöldséget és gyümölcsöket, fűszereket. Az ételek természetes elkészítés módjának köszönhetően nem változik összetételük, megőrzik természetes ízüket, és az illatuk elterjed már rövid grillezés után is. A jutalom az ásványi anyagok és vitaminok megőrzése.

HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

Állítsa a grillt kemény és sík alapra, hogy stabilan álljon, és a grill körül maradjon elegendő tér. Tegye a grillező lapot és a kőlapot a fűtőtestre. Csak a készülékkel együtt szállított, vagy márkaszervizben vásárolt kőlapot használjon és csak olyan állvánnyal, mely hozzá készült.

A kőlap alá, valamint a fűtőtest és a visszaverő üveg közé ne tegyen alufóliát, sem más tárgyat.

Az első használat előtt a grill lapját mossa meg, és a raclette serpenyőket nedves ruhával törölje le, majd a grillező lapot kis ruha segítségével kenje be egy kis étolajjal.

A készülék tápkábelének dugóját dugja a fali aljzatba, azonnal kigyullad a bal piros jelzőizzó. A tápkábel dugójának kihúzása után kialszik. A termosztát elfordítása után az „1–8” fokozat valamelyikére, kigyullad a jobb piros jelzőizzó, mely az Ön által választott hőmérséklet elérése után kialszik. Ez a jelzőizzó a grillezés közben kigyullad vagy kialszik, a grill hőmérsékletétől függően. A termosztát beállítása csupán tájékoztató jellegű (lásd az alábbi táblázatot) és javasoljuk, hogy próbálja ki az ételek készítését, hogy azok íze és minősége megfeleljen az Ön igényeinek. A készüléket használat előtt a legmagasabb fokozaton mindig 10–15 percig melegítse, és a kőlapot maximum 20–30 percig.

Az első tíz használatkor a kőlapra öntsön egy kis étolajat, és törölje le nedvszívó törülközővel. Ezzel megakadályozza, hogy az ételt a kőlaphoz tapadjon.

Megjegyzés: A készülék első használatakor keletkezhet enyhe illat vagy füst. A gyártás során a fűtőtesten maradhat kenőanyag, ez ég most ki. Ezért javasoljuk, hogy a grillt 10 percre melegítse fel élelmiszerek nélkül (közben a helyiséget jól szellőztesse).

fokozat	hőmérséklet (°C)
1	szobahőmérséklet
2	60
3	95

fokozat	hőmérséklet (°C)
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

Grillezési tippek

Receptek a www.ecg-electro.eu honlapon

Ügyeljen a grillezett élelmiszerek minőségére, a húsok, zöldségek, halak és páclevek frissességére. A húsok, szárnyasok és halak feldolgozása előtt mindig mosson kezét, és a grillező eszközöket is tartsa tisztán. A grillezésre szánt élelmiszereket az utolsó percig tartsa a hűtőben, sose pácolja a húsokat szobahőmérsékleten. A grillezett húst sose tegye olyan tányérra vagy munkalapra, melyen a nyers húst készítette elő, a húsok átsütéséhez mindig megfelelően magas hőmérsékletet használjon. Ugyanez az eljárást igyekezzen betartani a grillező villák és más eszközök esetében.

Főzés

Előmelegítés után a készülék használható az alábbi módokon:

A raclette funkcionál minden vendég serpenyőjébe beletesz egy szelet sajtot, és utána a serpenyőt betolja a készülékbe. Az üres serpenyőket ne hagyja a készülékben.

Kőlap használatakor minden vendég a kőlapra helyezi a hús-, hal-, zöldség- vagy gyümölcszeleleteket, és azokat ízlése szerint grillezi.

Sose tegyen a forró kőlapra fagyasztott vagy nehéz élelmiszereket. A kőlap sose érintkezzen savanyú élelmiszerekkel, mint amilyenek az ecetes termékek, mustár, savanyú uborka, eltett zöldség ...

A kőlapra sose tegyen semmilyen tárgyat.

Ne hagyja az üres készüléket bekapcsolva 30 percnél tovább: a kőlap túl forró lesz ahhoz, hogy jól lehessen grillezni rajta.

Megjegyzés: A kis repedések, melyeket a kőlap megnyúlása okoz, természetesek, és nem befolyásolják a készülék funkcióit. Ezeket nem lehet reklamálni. Néhány használat után a kőlap eltávolíthatatlan sötét színt kap. Az első használatkor a készülék néhány percig enyhe szagot és füstöt bocsáthat ki.

Ne érintse meg a készülék forró felületeit.

A sütés előtt minden nyersanyagot tegyen az asztal közepére, kapcsolja be a készüléket, és grillezen az útmutató szerint. Ne feledkezzen meg a különböző köretekről sem, mint amilyenek a csalamádé, savanyított hagyma, savanyú cékla vagy cseresznye, melyek erősítik az étel ízét, és hangulatosabbá varázsolják az estét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás és bármilyen manipuláció előtt húzza ki a csatlakozókábelt a fali csatlakozóaljzól, és hagyja a készüléket kihűlni. A kőlapot tisztítás és eltevés előtt hagyja legalább egy órán át kihűlni, és közben ne érjen a kőlaphoz.

Amíg a készülék ki nem hűlt, tartsa tőle távol a gyerekeket!

Kihűlés után ruhával tisztítsa meg a kőlapot, a grillező lapot, a raclette serpenyőket és a fagyasztó testét, a szennyezettebb

helyeken használjon mosogatószeres vízzel nedvesített konyharuhát.

Soha ne használjon szivacsot se súrolóport. Sem a készüléket, sem a csatlakozókábelt nem szabad vízbe meríteni.

Biztonsági előírások a kőlap tisztítása előtt

Minden kőlap természetes és egyedi. Minden kőlap többé vagy kevésbé áteresztő, ami függ egyedi tulajdonságaitól, és vízbe merítésekor a tisztítás közben megrepedhet vagy eltörhet a legközelebbi melegítéskor a készülékben.

A kőlapot lassan folyó víz alatt tisztítsa meg, majd törölje szárazra. ne használjon tisztítószeret.

A kőlapot sose merítse vízbe, melegen és hidegen se.

A kőlapot sose tegye mosogatógépbé.

HU

Tárolás

Mielőtt a raclette grillt eltenné, ellenőrizze, hogy az kihűlt-e, és a tápkábel dugója ki van húzva a fali aljzatból.

1. Távolítsa el a grilllező lapot és a kőlapot.
2. A raclette serpenyőket tegye a készülék alatti rekeszekbe, vagy kettesével tegye egymásra őket, és tegye a fűtőtest alá.
3. A tápkábelt tekerje a kőlap támasztéka köré.
4. A kőlapot tegye vissza a helyére.

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)

Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékok feldolgozó szervezetétől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisfeszültségű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A készülék használati útmutatója a www.ecg-electro.eu oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!

Warnung: Die Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise, die in dieser Anleitung aufgeführt sind, umfassen nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, zu denen es kommen kann. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt Faktoren sind, die sich nicht in ein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen also bei der Verwendung und Bedienung dieses Geräts durch den bzw. die Anwender gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen oder eine Modifikation des Geräts entstehen.

Damit es zu keinem Brand oder Unfall durch elektrischen Strom kommt, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer die Grundvorsichtsmaßnahmen eingehalten werden – einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht, und dass die Steckdose ordnungsgemäß geerdet ist. Die Steckdose muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert sein.
2. Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, darf der Raclette-Grill nicht benutzt werden. **Lassen Sie bitte alle Reparaturen, einschließlich des Austausches des Stromversorgungskabels, von einem Fachservice ausführen. Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckung des Geräts. Es könnte zu einem Unfall durch elektrischen Strom kommen!**
3. Schützen Sie das Gerät vor dem direkten Kontakt mit Wasser und anderen Flüssigkeiten, damit es nicht zu einem etwaigen Unfall durch elektrischen Strom kommt. Geben Sie niemals den Raclette-Grill in die Geschirrspülmaschine.
4. Verwenden Sie den Raclette-Grill nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Berühren Sie das Stromversorgungskabel und oder den Raclette-Grill nicht mit nassen Händen. Es droht Unfallgefahr durch elektrischen Strom.
5. Verwenden Sie den Raclette-Grill nicht in der Nähe von entzündlichen Gegenständen oder unter diesen, z.B. in der Nähe von Gardinen. Die Oberflächen in der Nähe des Raclette-Grills können sich während seines Betriebes ungewöhnlich erwärmen. **Wir empfehlen, zwischen den Tisch und das Gerät eine feuerfeste Unterlage zu legen (damit vermeiden Sie eventuelle Verbrennungen auf dem Tisch oder der Tischdecke). Stellen Sie den Raclette-Grill außerhalb der Reichweite von anderen Gegenständen auf, so dass eine freie Luftzirkulation gewährleistet ist, dies ist nötig für seinen ordnungsgemäßen Betrieb wichtig.**
6. **Wir empfehlen, den Raclette-Grill nicht mit dem eingesteckten Stromversorgungskabel in der Steckdose ohne Aufsicht zu lassen. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromversorgungskabel bitte aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.**



Heiße Oberfläche!

Damit Sie das Kabel aus der Steckdose ziehen können, ziehen Sie bitte am Stecker.

7. Das Stromversorgungskabel darf weder mit heißen Teilen in Berührung kommen noch über scharfe Kanten führen. Berühren Sie bitte nicht die heißen Teile des Gerätes, verwenden Sie bitte immer den Plastikgriff. Seien Sie bitte vorsichtig, damit es nicht zu einem Kontakt mit den Heizelementen kommt.
8. Verwenden Sie bitte nur Originalzubehör.
9. Der Raclette-Grill sollte während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt gelassen werden.
10. Lassen Sie bitte insbesondere Vorsicht walten, falls Sie den Raclette-Grill in der Nähe von Kindern verwenden! Um Kinder vor einem möglichen Unfall durch elektrischen Strom zu schützen, lassen Sie niemals Kinder selbst das Gerät betätigen. Stellen Sie den Raclette-Grill an einem solchen Ort auf, zu dem Kinder keinen Zugang haben. Achten Sie darauf, dass das Stromversorgungskabel nicht herunter hängt.
11. Stellen Sie den Raclette-Grill nicht auf eine heiße Oberfläche, und verwenden Sie ihn auch nicht in der Nähe einer Wärmequelle (z.B. einer Herdplatte).
12. Es ist notwendig, dieses Gerät an allen Stellen sauber zu halten, da es zu einem direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
13. Der Raclette-Grill ist mit kleinen Pfännchen ausgestattet. Geben Sie bitte darauf acht, dass Sie seine Spezialoberfläche nicht zerkratzen, da eventuell die abgebrochenen Stücke in die Lebensmittel geraten können. Verwenden einen klassischen Holzspatel oder einen aus feuerfestem Plastik hergestellten Spatel.
14. Verwenden Sie für den heißen Grill Öl in Sprayform. Verwenden Sie einen in Öl getränkten Backpinsel oder nehmen Sie bitte Grillmarinaden. Geben Sie bitte besonders acht, da das Öl und das Fett sich im Falle einer Überhitzung entzünden kann.
15. Während der Verwendung halten Sie von dem Gerät einen ausreichenden Abstand, damit Sie sich nicht an dem heraus spritzenden Öl verbrennen. Das Verlagern eines Raclette-Grills, der heißes Öl oder eine andere heiße Flüssigkeit enthält, muss mit der größten Vorsicht geschehen.
16. Verwenden Sie das Gerät nur gemäß den in dieser Anleitung aufgeführten Hinweisen. Dieser Raclette-Grill ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
17. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die seitens des Anwenders vorgenommenen Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur Kinder ab 8 Jahren durchführen, die beaufsichtigt werden. Kinder unter 8 Jahren sind außer Reichweite des Gerätes und Zuleitungskabels zu halten.
18. Das Verbrauchsgüter kann nicht mit einem externen Zeitgeber oder einem eigenständigen Fernsteuerungssystem betrieben werden.

Do not immerse in water! – Niemals ins Wasser tauchen!

DE

RACLETTES ALIAS RACLETTE

Aus der Geschichte

Ursprünglich waren Raclettes eine heiße Speise, die die Schweizer Hirten abends über dem offenen Feuer im Freien oder in der Almhütte am Kamin nach einem langen Arbeitstag zubereiteten, wenn sie die Herde in die Berge zur Fütterung getrieben hatten. Die Grundlage für diese preiswerte bäuerliche Mahlzeit war ein Stück fetter Würzkäse vom Typ Schweizer Emmentaler, den man auf einer Gabel aufspießte, bakte und danach mit einem Holzkochlöffel abkratzte. Als Beilage reichte man in der Schale gekochte Kartoffeln, mit Gurken und Jungzwiebeln belegt, geräucherten Schinken sowie einen lokalen trockenen Weißwein. Dies ist jedoch nur ein Grundrezept dieser traditionellen bäuerlichen Mahlzeit, das in einer provisorischen Behausung unter der Verwendung der am einfachsten zugänglichen Zutaten zubereitet wurde.

Seit diesen früheren Zeiten dieser Speise erfuhr sie viele Veränderungen. Heute verstehen wir unter dem Begriff Raclette nicht nur Käse, aber auch alle Beilagen, das Backgerät und die Art des Backens. Zur Zubereitung von Raclette können wir verschiedene Arten von Käse verwenden, die in Wärme schmelzen. Ein Raclette muss jedoch nicht immer nur aus Käse bestehen, aber Sie können auf ihm auch geräucherten Fisch, Spargel, Rühreier oder Obst verwenden.

Raclette

Der Ausdruck **Raclette** bedeutet in der internationalen Küche ebenfalls Käse, die gesamte Zubereitung der Speise und auch das Gerät für die Zubereitung. Jedes dieser Geräte ist mit einer Fläche versehen, auf der sich grillen lässt oder auch Fleisch, Fisch, Gemüse, Kartoffeln und Obst warm halten lassen. Die obere abnehmbare Platte aus Marmor, Gusseisen oder Ton ist mit einer antihafte-beschichteten Oberfläche ausgestattet. Der untere Bereich, Erhitzen des Heizmoduls, ist mit kleinen Pfännchen und kleinen Spateln mit einer antihafte-beschichteten Oberfläche ausgestattet. In die Pfännchen legt man Lebensmittel zum Zerlassen. Es ist notwendig, zuvor die Zutaten beispielsweise auf einem Servierteller vorzubereiten. Das Raclettegerät kann rund oder eckig sein. Für gewöhnlich mit sechs oder acht Pfännchen, auf denen sich die Gäste den Käse, den Fisch und Gewürze je nach Rezept oder eigenem Geschmack legen Die Zubereitung – das Erhitzen dauert nur einige Minuten – dauert 15 bis 30 Minuten – je nach der Art der Speise. Echte Kenner trinken zum Raclette einen nicht gesüßten schwarzen Tee oder einen heißen Likör. Bei uns werden wir eher die Hirten-Wein-Tradition einhalten: trockener Wein.

Steinplatte

Den aufgeheizten Basaltstein, möglicherweise auch einen anderen glatten Lavastein, Marmor – können Sie nach Wunsch mit ein wenig Fett bestreichen und Gewürze, portionierte Fleischstücke, Fisch, Gemüse und Obst hinzufügen. Dank der natürlichen Zubereitungsweise der Speise, ändert sich ihre Zusammensetzung nicht. Es bleibt der natürliche Geschmack, und der Duft entwickelt sich innerhalb einer kurzen Grillzeit. Sie werden damit belohnt, dass die Mineralien und Vitamine erhalten bleiben.

BENUTZUNGSHINWEISE

Stellen Sie bitte den Raclette-Grill auf eine feste, glatte Unterlage und zwar so, dass er stabil ist und dass um den Raclette-Grill herum genug Raum frei bleibt. Legen Sie den Grill und die

Steinplatte auf die Heizvorrichtung. Verwenden Sie bitte nur den Stein, der zusammen mit dem Gerät geliefert oder im autorisierten Fachhandel erworben wurde und dies nur auf dem Untersatz, der dafür bestimmt ist.

Legen Sie bitte niemals unter den Stein, auf das Heizmodul oder auf das Reflektionsglas Alufolie oder etwas anderes.

Vor der ersten Verwendung spülen Sie bitte die Grillplatte und die Grillpfännchen mit einem feuchten Tuch ab und streichen Sie auf die Grillplatte mit Hilfe eines Tuches etwas Speiseöl.

Nach dem Einstecken des Gerätes in die Steckdose leuchtet sofort links eine rote Kontrollleuchte. Nach dem Abschalten vom Stromversorgungsnetz erlischt sie gleich wieder. Durch das Drehen des Bedienthermostats auf die Einstellungen 1–8" leuchtet rechts eine rote Kontrollleuchte, die sich nach dem Erreichen der von Ihnen gewählten Temperatur ausschaltet. Eine solche Kontrolllampe leuchtet auch während des Grillvorganges oder erlischt im Zusammenhang mit dem Erreichen der Grilltemperatur. Die Thermostateinstellungen sind rein informativ (s. Tabelle unten) und wir empfehlen, die Zubereitung der Lebensmittel so vorzunehmen, dass ihr Geschmack und ihre Qualität Ihren Ansprüchen entsprechen. Vor der Verwendung lassen Sie bitte immer das Gerät auf der höchsten Stufe 10–15 Minuten vorheizen. Für die Steinplatte maximal 20–30 Minuten.

Bei den ersten zehn Verwendungen gießen Sie auf den Stein bitte ein wenig Pflanzenöl und trocknen Sie ihn mit einem saugfähigen Tuch ab. Dies schränkt das Haften der Speisen an dem Stein ein.

Anmerkung: Bei der ersten Anwendung des Gerätes kann sich ein leichter Geruch oder Rauch entwickeln. Dies ist auf die Schmiermittel bei der Herstellung zurückzuführen, die nun verbrannt werden. Deshalb empfehlen wir, den Raclette-Grill 10 Minuten vorzuheizen, ohne das auf ihn Lebensmittel gelegt werden.

Stufe	Temperatur (°C)
1	Zimmertemperatur
2	60
3	95
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

Tipps für den Raclette-Grill

Rezepte sind auf www.ecg-electro.eu zu finden

Achten Sie bitte auf die Qualität der gegrillten Lebensmittel, auf die Frische des Fleisches, des Gemüses, des Fisches und der Marinade. Vor der Zubereitung des Fleisches, des Geflügels und des Fisches waschen Sie sich bitte immer die Hände und halten Sie Ihre Grillutensilien sauber. Die Lebensmittel, die Sie für das Grillen verwenden, lassen Sie bitte bis zum letzten Moment im Kühlschrank. Lassen Sie bitte niemals Fleisch bei der üblichen Zimmertemperatur marinieren. Legen Sie bitte das gegrillte Fleisch nicht auf den Teller oder auf die Arbeitsplatte, auf der Sie

zuvor das rohe Fleisch zubereitet haben. Halten Sie immer eine ausreichend hohe Temperatur bei dem durchgebackenen Fleisch ein. Diese Vorgehensweise versuchen Sie bitte auch bei den Grillgabeln und bei den anderen Utensilien einzuhalten.

Das Kochen

Nach dem Aufheizen des Gerätes ist das Gerät für die Verwendung bereit:

Bei der Funktion Raclette legt sich jeder Gast den Käse in sein Pfännchen und stellt danach das Pfännchen in das Gerät. Lassen Sie bitte keine leeren Pfännchen in dem Gerät stehen.

Bei der Betriebsweise Steinplatte legt jeder Gast auf den Stein eine Scheibe Fleisch, Fisch, Gemüse oder Obst und lässt es nach Geschmack grillen.

Legen Sie niemals gefrorene oder schwere Lebensmittel auf den warmen Stein. Lassen Sie bitte niemals den Stein mit säurehaltigen Lebensmitteln wie essighaltige Erzeugnisse, Senf, saure Gurken, eingelegtes Gemüse... in Kontakt kommen.

Legen Sie bitte niemals Gegenstände auf den Stein.

Lassen Sie das leere Geräte nicht länger als 30 Minuten angeschaltet: Der Stein wird zu sehr überhitzt, so dass man auf ihm nicht mehr gut grillen kann.

Anmerkung: Kleine Einrisse, die in Folge der Ausdehnung des Steins entstehen, sind natürlich und haben keinerlei Einfluss auf die Funktion des Gerätes. Dies ist kein Grund für eine Reklamation. Nach mehreren Verwendungen erhält der Stein eine nicht zu beseitigende dunkle Farbe. Bei der ersten Verwendung kann das Gerät die ersten paar Minuten leicht riechen und Rauch abgeben.

Berühren Sie bitte nicht die heißen Oberflächen des Gerätes.

Vor dem eigentlichen Backvorgang legen Sie bitte alle Materialien in die Mitte des Tisches, schalten Sie das Gerät an und backen Sie sie entsprechend der Anleitung. Vergessen Sie bitte nicht die verschiedenen Beilagen, beispielsweise Mixed Pickles, eingelegte Zwiebeln, gepökelte rote Rüben oder Kirschen, die den Geschmack der Speise verstärken und zum Gelingen des Abends beitragen.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

Vor der Reinigung und bei jeder Bedienung des Gerätes ziehen Sie bitte den Stecker am Stromversorgungskabel aus der Steckdose,

und lassen Sie das Gerät abkühlen. Lassen Sie bitte die Steinplatte vor der Reinigung und dem Wegstellen mindestens eine Stunde abkühlen. Nach dieser Zeit berühren Sie bitte nicht den Stein.

Für die Dauer, die das Gerät abkühlt, halten Sie es aus der Nähe von Kindern fern!

Nach dem Abkühlen reinigen Sie die Steinplatte, den Grill, die Pfännchen und das Basisteil des Gerätes mit einem Tuch und an den am meisten verunreinigten Stellen verwenden Sie ein mit einem Geschirrspülmittel leicht befeuchtetes Tuch.

Verwenden Sie bitte keine rauen Schwämme und kein Reinigungspulver. Das Gerät und auch das Stromversorgungskabel dürfen nicht in Wasser getaucht werden.

Die Sicherheitsmaßnahmen vor der Reinigung der Steinplatte

Jeder Stein ist natürlich und einzigartig. Jeder Stein ist in Abhängigkeit von seinen einzigartigen Eigenschaften mehr oder weniger porös. Wenn er während der Reinigung in Wasser getaucht wird, kann er danach platzen oder bei dem nächsten Erhitzen des Gerätes brechen.

Reinigen Sie bitte den Stein unter einem schwachen Wasserstrahl und trocknen Sie ihn ab. Verwenden Sie bitte keine Reinigungsmittel.

Tauchen Sie bitte niemals den Stein in Wasser, weder in warmes noch in kaltes.

Geben Sie bitte niemals den Stein in die Geschirrspülmaschine.

Die Aufbewahrung

Bevor Sie den Raclette-Grill wegstellen, achten Sie bitte darauf, dass das Gerät kühl und abgeschaltet ist.

1. Entfernen Sie den Grill und die Steinplatte.
2. Stellen Sie die Pfännchen in ihre Einlegevertiefungen unter dem Gerät, oder legen Sie sie paarweise übereinander und stellen Sie sie unter das Heizelement.
3. Wickeln Sie das Kabel um die Auflage der Steinplatte.
4. Stellen Sie die Steinplatte zurück an ihren Platz.

TECHNISCHE DATEN

Grillplatte aus 100% Naturstein

8 Pfännchen mit einer anti-haft-beschichteten Oberfläche für die Zubereitung von Raclette

Nennspannung 230 V~ 50 Hz

Anschlusswert 1300 W

DE

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

DE Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Bedienungsanleitung s. www.ecg-electro.eu.

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save for future use!

Warning: The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is properly grounded. The outlet must be installed according to valid safety instructions.
2. Do not operate the raclette grill with a damaged cord. **All repairs including cord replacements shall be performed by a professional service centre! Do not remove protective covers of the appliance, risk of electric shock!**
3. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock. Do not place the appliance into the dishwasher!
4. Do not use the raclette grill outdoors or in moist environments. Do not touch the cord or raclette grill with wet hands. Risk of electric shock.
5. Do not use the raclette grill near inflammable items or underneath them, for example, near curtains. The temperature of surfaces near the raclette grill can be hotter than usual. Using a fire-proof base between the table and appliance is recommended (avoid potential table or tablecloth burns). Place the raclette grill out of reach of other objects to ensure sufficient air circulation needed for its proper operation.
6. Leaving the raclette grill cord connected to outlet unattended is not recommended. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to performing maintenance. Do not pull the cord from the outlet by yanking the cable. Unplug the cable from the outlet by grasping the plug.
7. Do not allow the cord to touch hot surfaces or lead the cord over sharp edges. Do not touch hot parts of the appliance, always use the plastic handles. Avoid anything coming into contact with the heating segments.
8. Only use original accessories.
9. Do not leave the raclette grill running unattended.
10. Close supervision is necessary for operating the raclette grill near children! Never allow children to use the appliance alone to protect them against the risk of electric shock. Keep the appliance out of reach of children. Do not let the cord hang over the edge of the table or worktop on which the appliance stands.
11. Keep the raclette grill away from hot surfaces and sources of heat (for example, hot plates).
12. Under all circumstances, it is essential this device remains clean, because it comes into direct contact with food.



Hot surface!

13. The raclette grill is equipped with small pans. Avoid scratching their special surface, because fragments could get into the food. Use typical wooden spatulas or utensils made of fire-proof plastic.
14. Do not use spray oils on a hot grill, use a pastry brush soaked with oil, or use grilling marinade. Be extremely careful, because oil and grease can catch fire if overheated.
15. Keep a safe distance when using the appliance to avoid becoming scalded by sizzling oil. Moving the raclette grill containing hot oil or other hot liquids shall be performed with maximum caution.
16. Use the appliance only in accordance with the instructions given in this manual. This raclette grill is intended for domestic use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this appliance.
17. This appliance can be used by children aged 8 years and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed to use the appliance in a safe way and understand the potential dangers. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations performed by the user shall not be carried out by children, if they are not older than 8 years and under supervision. Children under the age of 8 shall keep away from the appliance and its power supply.
18. The appliance is not intended to be used with an external timer or independent remote control system.

Do not immerse in water!

RACLETTES

History

Raclettes was originally a mountain dish, which Swiss shepherds prepared in the evening outside on red-hot coal or inside their huts by the fireplace after long days of moving herds into the mountain pastures. The basic element of this cost-efficient farmer food was a piece of rich seasoned Swiss cheese, which was stabbed on a fork, roasted and then scraped off with a wooden spatula. Potatoes, cooked with peels, pickles and small onions, smoked ham and local dry white wine were served along side the dish.

This, however, is just the foundation of this traditional farmer's recipe, prepared in a temporary dwelling using the most basic ingredients available.

Over the years, this dish has undergone many changes and today, we perceive the raclette as not only cheese, but all of the side dishes, the roasting device and the method of roasting. Various types of cheeses, which melt when heated, can be used for preparing raclettes. Raclettes, however, are not only made from cheese. Smoked fish, asparagus, scrambled eggs and fruit can be used as well.

Raclette

Raclette, in terms of international cooking, is both the cheese as well as the entire dish prepared and the device used to prepare it. Each of these devices are equipped with an area, where you can either grill or maintain the food, such as meat, fish, vegetables, potatoes and fruits warm. The top removable plate, made of marble, cast iron or aluminium is given an anti-adhesive layer. The bottom level, heated by a heating unit, contains pans with an anti-stick layer. These are used for thawing food. Ingredients shall be prepared in advance on a serving plate. The raclette device can

be round or square, usually with six to eight pans, on which guests place their cheese, fish, spices according to the recipe and their own taste. Upon warming up, the preparation stage takes from 15 to 30 minutes – according to the type of food. True experts drink non-sweetened black tea or bitter liquor along with raclettes. Here, we will most likely stay with the shepherd-wine tradition: dry wine.

Stone plate

Hot natural whinstone, perhaps another polished lava stone, marble – you can apply a bit of grease, or not, add spices, carved up pieces of meat, fish, vegetables and fruit. Thanks to the natural preparation of food, the composition does not change, the taste remains natural and the aroma develops within a short time of grilling. The reward is the preservation of minerals and vitamins.

USING THE APPLIANCE

Place the grill on a firm, flat surface to ensure stability and enough space around the grill. Put the grill and stone plate on the heating unit. Use only stones supplied together with the device or purchased at an authorized service centre and only on a specified base.

Do not put aluminium foil or anything else under the stone or between the heating unit and reflecting glass.

Before using the grill for the first time, wipe the plate and grilling pans with a damp cloth and spread a small amount of edible oil on the grilling plate using a small cloth.

The red light will go on immediately after the device is plugged into the socket. It will turn off once it is disconnected. The right red indicator lamp will light when the temperature control is turned from “1–8” and will again turn off upon reaching the selected temperature. This lamp will go on or off during the grilling process, depending on the achieved grill temperature. The thermostat settings only have an informative nature (see table below) and we recommend trying to prepare food so that its taste and quality would correspond with your requirements. Before using the device, always pre-heat the grill on the highest level for 10–15 minutes and the stone plate for a maximum of 20–30 minutes.

After using the device for the first ten times, pour a small amount of vegetable oil on the stone and wipe with an absorbent cloth. This will limit food becoming stuck to the stone.

Note: The first use of the appliance can be accompanied by a slight odour or smoke. The odour can be caused by greases that became stuck to the heating unit during production and are now brining. Therefore, we recommend warming up the grill for 10 minutes without placing any food onto it (make sure to provide sufficient ventilation during this interval).

level	temperature (°C)
1	room temperature
2	60
3	95
4	110
5	145
6	180

level	temperature (°C)
7	195
8	205

Grilling tips

Recipes at www.ecg-electro.eu

Pay attention to the quality of grilled products, the freshness of meat, vegetables, fish and marinades. Always wash your hands before preparing meat, poultry and fish and keep your grilling instruments clean. Keep the food you intend to prepare in the refrigerator until the last moment, never leave meat to marinate at room temperature. Do not place already grilled meat onto a plate or counter, where raw meat was prepared before, always maintain a sufficiently high temperature for roasting through. Try following the same procedure even for grilling forks and other instruments.

Cooking

After the warm-up stage, this device is prepared for use:

With the raclette function, each guest places a slice of cheese into his pan and the pans are then inserted into the device. Do not leave empty pans in the device.

When using the stone plate, each guest places slices of meat, fish, vegetables or fruit onto the stone to grill.

Do not place frozen or heavy foods on a hot stone. Do not allow the stone to come into contact with acidic foods such as vinegar products, mustard, sour pickles, pickled vegetables...

Do not put any foreign objects onto the stone.

Do not leave an empty device on for longer than 30 minutes: the stone will become too overheated for quality grilling.

Note: Small cracks, caused by the stone expanding, are natural and do not affect the function of the device. This is not considered a reason for returning the device. After being used several times, the stone will get a non-removable dark colour. When using the device for the first time, the first few minutes of use can be accompanied by a smell and smoke.

Do not touch hot surfaces of the device.

Place all ingredients in the middle of the table prior to roasting, turn on the device and roast according to the manual. Do not forget the various side dishes, for example relish, pickled onions, preserved red beets or cherries, which give the food a richer taste and contribute to a pleasant evening.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning or handling the device in any way, disconnect the cord from the socket and leave the device to cool. Allow the stone to cool at least an hour before cleaning and storing. Do not touch the stone during this period.

Keep the device away from children during the cool down period. After the device has cooled, wipe the stone plate, grill, pans and appliance base with a cloth and use a slightly damp cloth with a dishwashing agent for cleaning the most contaminated areas.

Do not use rough sponges or cleaning powder. Do not immerse the appliance or power cord into water.

Safety measures before cleaning the stone plate

Each stone is natural and unique. Each stone is more and less penetrable depending on its unique properties and by immersing

the stone into water during the cleaning process could result in the stone cracking or breaking upon heating the device again. Clean the stone under a weak flow of water and wipe dry. Do not use cleaning agents.

Do not immerse the stone into warm or cold water.

Do not place the stone into the dishwasher

Storage

Make sure the raclette grill is cool and disconnected before storing.

1. Remove the grill and stone plate
2. Place the pans into their storage location below the device, or place them on top of one another (in sets of two) and store beneath the heating unit.
3. Wind the cable around the stone plate support.
4. Return the stone plate to its place.

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

GB

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

The instruction manual is available at website www.ecg-electro.eu. Changes in text and technical parameters reserved.

TECHNICAL INFORMATION

Grill desk made of 100% natural stone
8 pans with anti-stick surfaces for preparing raclette

Nominal voltage: 230 V~ 50 Hz

Nominal input power: 1300 W



08/05



SIGURNOSNE UPUTE

Pročitajte pažljivo i sačuvajte radi buduće uporabe!

Upozorenje: sigurnosni koraci i instrukcije iz ovog priručnika ne obuhvaćaju sve moguće uvjete i situacije koje iz njih mogu proizaći. Korisnik mora razumjeti da čimbenici koji se ne mogu ugraditi u proizvod su zdrav razum, oprez i briga. Stoga, ove čimbenike korisnik mora uzeti u obzir prilikom uporabe i rada s uređajem. Ne preuzimamo odgovornost za oštećenja nastala uslijed nepravilne uporabe, transporta, naponskih fluktuacija ili izmjena i modifikacija na bilo kom dijelu uređaja.

Kako biste spriječili opasnost od požara ili povrede uzrokovane električnim udarom, moraju se pridržavati osnovne mjere opreza prilikom uporabe električnih uređaja, uključujući sljedeće:

1. Uvjerite se odgovara li napon utičnice naponu uređaja čiji se podaci nalaze na naljepnici te je li utičnica pravilno uzemljena.
2. Ne koristite uređaj ukoliko je kabel oštećen. **Sve popravke, uključujući i popravke naponskog kabela povjerite ovlaštenom servisu! Ne skidajte zaštitne poklopce s proizvoda jer postoji mogućnost od povreda uslijed električnog udara!**
3. Kako biste izbjegli opasnost od električnog udara, zaštitite proizvod od izravnog kontakta s vodom i drugim tekućinama. Uređaj nikada ne stavljajte u perilicu za pranje posuđa.
4. Ne koristite uređaj na otvorenom prostoru ili u vlažnom okruženju. Ne dodirujte naponski kabel mokrim rukama. Postoji opasnost od strujnog udara.
5. Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih materijala ili ispod njih, recimo u blizini zavjesa. Temperatura površina blizu roštilja može biti viša od uobičajene za vrijeme rada. Preporučamo da postavite vatrostalnu podlogu između stola i uređaja (na taj način ćete spriječiti i oštećenje stola ili stolnjaka). Postavite roštilj dalje od drugih predmeta kako biste osigurali slobodno cirkuliranje zraka potrebnog za pravilan rad.
6. Preporučamo ne ostavljati uređaj bez nadzora dok je naponskim kablom povezan na utičnicu. Prije održavanja izvucite utikač iz utičnice. Ne vucite utikač iz utičnice povlačenjem kabela. Naponski kabel izvucite na načina da pridržavate utikač.
7. Nemojte dopustiti da kabel dodiruje vruće površine ili da prelazi preko oštih rubova. Nikada ne dodirujte vruće površine. Spriječite kontakt bilo čega s grijanim elementima.
8. Upotrijebite originalne rezervne dijelove.
9. Ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok je u funkciji.
10. Obratite dodatnu pažnju kada su prilikom uporabe uređaja u blizini djeca. Ne dozvolite da djeca rukuju s uređajem, zaštitite ih od potencijalne opasnosti od strujnog udara. Uređaj postavite na mjesto koje nije dostupno djeci. Pazite da kabel ne visi.
11. Ne postavljajte roštilj na vruće površine, ne koristite ih blizu izvora topline (blizu pećnice).
12. Od velike važnosti je da uređaj održavate čistim sve vrijeme, jer dolazi u izravan kontakt s hranom.
13. Raclette roštilj ima male ploče. Izbjegavajte grebanje njihovih specijalnih površina jer sitni komadići mogu dospjeti u hranu.



Vruća površina!

Uporabite uobičajene drvene špatule ili pribor izrađen od vatrostalne plastike.

14. Ne koristite ulja u spreju na vreloj ploči, upotrijebite četkicu umočenu u ulju ili upotrijebite roštilj marinade. Budite iznimno oprezni jer se pregrinjano ulje ili mast mogu zapaliti.
15. Držite odgovarajući razmak uređaja tijekom njegovog rada, kako biste izbjegli opekotine od prskanja ulja.
16. Koristite uređaj isključivo u skladu s uputama iz priručnika. Uređaj je namijenjen isključivo za kućnu uporabu. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja uzrokovana nepravilnom uporabom.
17. Djeca starosti od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako ih je iskusnija osoba uputila u siguran način korištenja te razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem. Poslove čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik ne smiju raditi djeca osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom. Djeca mlađa od 8 godina moraju se držati podalje od uređaja i izvora napajanja.
18. Uređaj nije prikladan za uključivanje pomoću vanjske vremenske sklopke ili samostalnog uređaja za daljinsko upravljanje.

Do not immerse in water! – Ne uranjati u vodu!

RACLETTE ROŠTILJ

Povijest

Raclettes je izvorno planinsko jelo, koje su švicarski pastiri pripremali navečer na otvorenom, na užarenom ugljenu ili unutar koliba pored kamina, nakon dugog dana provedenog sa stadom na planinskim pašnjacima.

Osnovni sastojak ove pastirske hrane je bio komad bogatog sezonskog švicarskog sira, koji se pržio naboden na vilicu, a zatim strugao drvenom lopaticom. Uz jelo su se služili krumpir kuhan s ljuskom, kiseli krastavci, luk, prhut i lokalno suho bijelo vino. Međutim, ovo je samo osnova za ovaj tradicionalni pastirski recept pripremljen na privremenom mjestu stanovanja uz uporabu najosnovnijih dostupnih sastojaka. Tijekom godina, ovo jelo je doživjelo mnoge promjene i danas, pod terminom raclette ne podrazumijevamo samo pripremljeni sir, već i sve vrste jela, uređaja i metoda za prženje. Raznovrsne vrste sireva, koje se rastope prilikom zagrijavanja mogu se koristiti za pripremu raclette. Raclette, međutim, nije sastavljena samo od sira. Mogu se koristiti dimljena ribe, šparoge, jaja i voće.

Raclette

Pod terminom **Raclette**, u smislu međunarodne kuhinje, podrazumijevamo se kako sir tako i cijelo jelo pripremljeno na uređaju koji se koristi za njegovu pripremu.

Svaki od tih uređaja je opremljen zonom gdje možete roštiljati hranu ili je održavati toplom, poput mesa, ribe, povrća, krumpira i voća. Gornja skidajuća ploča, od mramora do one od lijevanog željeza ili aluminija predstavljaju ne ljepljivu zonu. Donji dio sadrži posude s neklizajućom zonom. One se koriste za odmrzavanje hrane. Sastojci moraju biti unaprijed pripremljeni na tanjuru za posluživanje. Raclette uređaj može biti okrugli ili kvadratni, obično s šest do osam posuda, koje služe za sir, ribu, začine ovisno o receptu. Nakon zagrijavanja, faza pripreme traje od 15 do 30 minuta – ovisno o vrsti hrane.

Pravi gurmani piju nezaslađeni crni čaj ili gorki liker uz raclette. Mi se najradije pridržavamo vinske tradicije: suha vina.

Kamena ploča

Na zagrijanu mramoru površinu nanesite malu količinu masnoće, začinite i stavite komade mesa, ribe, povrća ili voća. Na ovaj način hrana zadržava svoj prirodni okus, minerale i vitamine.

UPORABA UREĐAJA

Postavite roštilj na čvrstu, ravnu površinu kako bi se osigurala stabilnost i dovoljno prostora oko roštilja. Stavite aluminijsku i kamenu ploču na uređaj. Koristite samo kamen isporučen zajedno s uređajem ili kupite u ovlaštenom servisu zamjensku u slučaju gubitka ili loma isporučene. Ne stavljajte aluminijsku foliju ili bilo što drugo pod kamen ili između grijača i reflektirajućeg stakla. Prije korištenja gril ploče po prvi put, obrišite ploču i tave vlažnom krpom i rasporedite malu količinu jestivog ulja na ploče pomoću male krpe. Crvena lampica će se upaliti odmah neposredno nakon što je uređaj priključen na utičnicu i isključiti nakon njegovog isključivanja. Desna crvena lampica će svijetliti kada je temperatura podešena od „1–8“, a ponovo će se isključiti nakon dostizanja odabrane temperature. Lampica će se uključivati ili isključivati tijekom procesa roštiljanja, ovisno o temperaturi ploče. Postavka termostata je samo informativne prirode (vidi tablicu u nastavku), a preporučamo da pripremite hranu na način koji odgovara vašem ukusu i zahtjevima. Prije uporabe uređaja, uvijek ga prethodno zagrijte (10–15 minuta; kamenu ploču najviše 20 do 30 minuta).

Napomena: nakon korištenja uređaja prvih deset puta, stavite malu količinu biljnog ulja na kamen i obrišite upijajućom krpom. To će sprječiti lijepljenje hrane za kamen. Napomena: Prva uporaba uređaja može biti popraćena blagim mirisom ili dimom. Miris može biti uzrokovan mastima koje su se zadržale na grijačima tijekom proizvodnje. Stoga, preporučamo zagrijavanje roštilja 10 minuta bez postavljanja bilo kakve hrane na njega (obavezno osigurati dovoljnu ventilaciju).

Razina	Temperatura (°C)
1	sobna temperatura
2	60
3	95
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

Savjeti za roštiljanje

Recepti na www.ecg-electro.eu

Obratite pažnju na kvalitetu sastojaka za roštiljanje, svježinu mesa, povrća, ribe i marinade. Uvijek operite ruke prije pripremanja mesa i ribe i održavajte instrumente za roštiljanje čistim. Hranu koju namjeravate pripremati do posljednjeg trenutka držite u hladnjaku, nikada ne ostavljajte meso na sobnoj temperaturi tijekom mariniranja.

Ne stavljajte već izroštiljano meso na ploču gdje ste prethodno pripremali sirovo meso, uvijek održavajte dovoljno visoku temperaturu za pečenje. Istu proceduru pratite i tijekom roštiljanja na vilicama ili drugim

Priprema hrane

Nakon faze zagrijavanja uređaj je spreman za uporabu:

Raclette funkcija, svaki gost postavlja komad sira u tavu, a zatim se one postavljaju u uređaj. Ne stavljajte prazne tave u uređaj.

Kamena ploča, svaki gost postavlja komad mesa, ribe, povrća ili voća na kamenu ploču radi roštiljanja.

Ne stavljajte smrznutu ili tešku hranu na topli kamen. Nemojte dopustiti da kamen dođe u dodir s kiselim hranom npr. senf, kiseli krastavci, ukiseljeno povrće.

Ne stavljajte nikakve strane predmete na kamen.

Ne ostavljajte prazan uređaj dulje od 30 minuta.

Napomena: male pukotine uzrokovane širenjem kamena, su prirodne i ne utječu na funkciju uređaja. To se ne smatra razlogom za vraćanje uređaja. Nakon što se koristi nekoliko puta, kamen će dobiti neizmjenjivu tamnu boju. Kada uređaj upotrebljavate po prvi put, prvih nekoliko minuta korištenja može biti popraćeno mirisom i dimom.

Ne dirajte vruće površine uređaja.

Stavite sve sastojke u sredini ploče prije prženja, uključite uređaj i pecite prema uputama.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Prije čišćenja ili rukovanja uređajem na bilo koji način, isključite naponski kabel iz utičnice i ostavite uređaj da se ohladi. Dopustite da se kamen hladi najmanje sat vremena prije čišćenja i skladištenja. Ne dirajte kamen tijekom hlađenja i držite ga podalje od djece. Nakon što se uređaj ohladi, krpom obrišite kamenu ploču, roštilj, tave i postolje roštilja. Područja s jačim zaprljanjima očistite navlaženom krpom s blagim sredstvom za čišćenje posuđa. Ne koristite grube spužvice ili sredstva za čišćenje u prahu. Ne uranjajte roštilj ili kabel za napajanje u vodu.

Sigurnosne mjere prije čišćenja kamene ploče

Svaki kamen je prirodan i jedinstven te više i manje propustan. Uranjanje kamena u vodu tijekom procesa čišćenja može dovesti do pucanja kamena ili lomljenja uslijed ponovnog zagrijavanja uređaja.

Očistite kamen pod slabim mlazom vode i posušite. Nemojte koristiti sredstva za čišćenje.

Kamenu ploču ne potapati u toplu ili hladnu vodu.

Ne stavljajte kamenu ploču u perilicu za pranje posuđa.

SKLADIŠTENJE

Prije skladištenja ostavite roštilj da se ohladi i izvucite utikač iz utičnice.

1. Skinite gril i ploču od kamena.
2. Ploče smjestite na mjesto za skladištenje ispod uređaja ili ih postavite jednu preko druge (u setove po dvije) i čuvajte ispod uređaja.
3. Omotajte kabel oko držača kamene ploče.
4. Vratite kamenu ploču na mjesto.

TEHNIČKI PODACI

Roštilj ploča od 100% prirodnog kamena
8 tava s teflonskom površinom za pripremu raclette

Nominalni napon: 230 V~ 50 Hz

Nominalna ulazna snaga: 1300 W

UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton predati na odlagalište. Foliju, PE vrećice i plastične dijelove ambalaže odložiti u za njih predviđene kontejnere.

ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

Odlaganje električnih i elektroničkih uređaja (vrijedi u zemljama članicama EU i drugim zemljama u kojima je uveden sustav recikliranja)

Simbol koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne može tretirati kao komunalni otpad domaćinstva. Predajte proizvod na mjestu određenom za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pravilnim recikliranjem ovog proizvoda spriječite štetne posljedice po ljudsko zdravlje i po okoliš.

Recikliranje doprinosi očuvanju prirodnih resursa. Želite li više informacija o recikliranju ovog proizvoda, molimo da se obratite lokalnim vlastima, organizaciji ovlaštenoj za preradu otpada ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.

Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Direktive EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i sigurnosti električnih uređaja.

Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.ecg-electro.eu.



08/05



VARNOSTNA NAVODILA

Pozorno preberite navodila in jih shranite za prihodnjo uporabo!

Opozorilo: varnostni koraki in navodila v tem priročniku ne zajemajo vse možne pogoje in situacije. Uporabnik mora razumeti da so dejavniki, ki jih ni mogoče vgraditi v izdelek zdrava pamet, previdnost in skrb. Zato, te dejavnike uporabnik mora upoštevati pri uporabi in uporabi z napravo. Ne prevzemamo nobene odgovornosti za škodo nastalo zaradi nepravilne uporabe, transporta, nepastetnih nihanj ali sprememb in dopolnitve na katerem koli delu naprave.

Da bi preprečili nevarnost požara ali poškodbe zaradi električnega udara je treba upoštevati osnovne varnostne ukrepe opozorila pri uporabi električnih naprav, vključno z naslednjim:

1. Prepričajte se ali napetost vtičnice ustreza napetosti naprave, katere vrednosti so navedene na nalepki in ali je vtičnica pravilno ozemljena.
2. Ne uporabljajte napravo, če je kabel poškodovan. **Vsa popravila, vključno s popravili napajalnega kabla povperite pooblaščenem servisu! Ne odstranjujte zaščitne pokrove, ker obstaja možnost poškodbe zaradi električnega udara!**
3. Da bi se izognili nevarnosti električnega udara, zaščitite izdelek pred neposrednim stikom z vodo ali drugim tekočinama. Napravo nikoli ne stavite v pomivalni stroj.
4. Ne uporabljajte napravo na prostem ali v vlažnem okolju. Ne dotikajte napajalni kabel z mokrimi rokami. Obstaja nevarnost električnega udara.
5. Ne uporabljajte napravo v bližini vnetljivih snovi ali pod njimi, npr. v bližini zaves. Temperatura površine v bližini žara je lahko večja od običajne v času dela. Priporočamo da nastavite ognjevarno podlogo, med mizo in napravo (na ta način boste preprečili tudi poškodbo na mizi ali prtu). Postavite žara dalj od drugih predmetov, da bi zagotovili prost pretok zraka, ki je potreben za pravilno delovanje.
6. Priporočamo vam, da ne pustite napravo brez nadzora, ko je napajalni kabel priključen v vtičnico. Pred vzdrževanjem izvlecite vtičak iz vtičnice. Ne vlecite vtičak iz vtičnice s potegom kabla. Napajalni kabel izvlecite na način, da držite vtičak.
7. Ne dovolite, da kabel dotika vročih površin ali da prečka ostre robove. Nikoli ne dotikajte vroče površine. Preprečite stik z ogrevanimi elementi.
8. Uporabite originalne nadomestne dele.
9. Ne puščajte napravo brez nadzora, medtem ko je u funkciji.
10. Posebno pozornost namenite ko so pri uporabi naprave v bližini otroci. Ne dovolite, da se otroci igrajo z napravo, zaščitite jih pred morebitno nevarnostjo električnega udara. Napravo postavite na mesto, ki ni dostopno otrokom. Prepričajte se, da kabel ne visi.
11. Ne postavljajte žara na vroče površine, in ne uporabljajte ga v bližini vira toplote (v bližini peči).
12. Zelo pomembno je, da je naprava ves čas čista, ker pride v neposreden stik s hrano.
13. Raclette žar ima majhne plošče. Izogibajte se praskanju njihovih specialnih površin, ker manjši koščki lahko pridejo



Vroča površina!

v hrano. Uporabite običajne lesene lopatice ali pripomočke, izdelane iz ognjevarne plastike.

14. Ne uporabljajte olje v spreju na vroči plošči, uporabite krtačo namočeno v olju ali pa uporabite žar marinado. Bodite zelo previdni, saj se lahko pregreto olje ali maščoba vžge.
15. Držite ustrezno razdaljo naprave med delovanjem, da bi se izognili opeklam od pljuskanja olja.
16. Uporabljajte napravo izključno v skladu z navodili v priročniku. Naprava je namenjena izključno za hišno porabo. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki je nastala zaradi nepravilne uporabe te naprave.
17. Otroci, stari 8 let in več, osebe z zmanjšano fizično, duševno ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, lahko uporabljajo to napravo samo pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo. Čiščenje in vzdrževanje, ki ga opravljajo uporabniki, ne smejo opravljati otroci, razen v starosti 8 let ali več, ki so pod nadzorom starejših oseb. Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti oddaljeni od naprave in izvora energije.
18. Aparat ni namenjen, da bi obratoval s pomočjo zunanega časomerila ali samostojnega sistema daljinskega upravljanja.

Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!

RACLETTE ŽAR

Zgodovina

Raclettes je prvotna gorska jed, ki so jo švicarski pastirji pripravljali na prostem, na žerjavici ali v koči ob kaminu, po napornem dnevu z ovcmi na gorskih pašnikih.

Glavna sestavina te pastirske hrane, je bil kos sezonskega švicarskega sira, ki se je pekel nataknen na vilico, in nato spraskal z leseno lopatico. Z hrano je postregli krompir s kožo, kisle kumarice, čebulo, šunko in domače sugo belo vino. Vendar je to edina podlaga za ta tradicionalni pastirski recept, pripravljen na začasnem mestu obitavanja z uporabo najbolj osnovnih sestavin, ki so bili na voljo. Čez leta, je ta jed doživela številne spremembe in danes, pod izrazom raclette ne pomeni le pripravljeni sir, vendar tudi vse vrste jedi, naprave

in metode za praženje. Različne vrste sirov, ki se raztopijo pri segrevanju, se lahko uporabljajo za pripravo raclette. Raclette, ni sestavljena samo iz sira. Lahko se uporabljajo ribe, beluši, jajca in sadje.

Raclette

Pod izrazom **Raclette**, v smislu mednarodne kuhinje, pomeni, sir in vsa hrana pripravljena na napravi, ki se uporablja za njegovo pripravo.

Vsaka od teh naprav je opremljena z cono, kjer lahko pečete hrano ali jo držite toplo, kot je meso, riba, zelenjava, krompir in sadje. Zgornja plošča ki se lahko odstrani, narejena iz marmorja kot iz litega železa ali aluminija predstavljajo ne lepljivo območje. Spodnji del vsebuje posodo z nedrečo cono. Uporabljajo se za odtajanje hrane. Sestavine morajo biti vnaprej pripravljene na krožniku za služenje. Raclette naprava je lahko okrogla ali kvadratne oblike, navadno s šest do osem posod, ki služijo za sir, ribo, začimbe, odvisno od recepta.

Po segrevanju, faza priprave traja od 15 do 30 minut – odvisno od vrste hrane.

Pravi ljubitelji pijejo nesladkani črni čaj ali grenak liker z raclette. Mi se raje pridružujemo vinske tradicije: suha vina.

Kamnita plošča

Na segreto marmorno ploščo nanesite majhno količino maščobe, začimbe in kose mesa, ribe, zelenjave ali sadja. Na ta način hrana ohrani svoj naravni okus, minerale in vitamine.

UPORABA NAPRAVE

Postavite žar na čvrsto, ravno površino, da se zagotovi stabilnost in dovolj prostora okoli žara. Postavite aluminijasto in kameno ploščo na napravo. Uporabljajte samo kamen, ki je prišel skupaj z napravo ali kupite pri pooblaščenem serviserju nadomestno, v primeru izgube ali preloma dobavljene. Ne postavljajte aluminijasto folijo ali nekaj drugo pod kamen, ali med grelnik in odbojno steklo. Pred uporabo gril plošče prvič, obrišite ploščo in ponev z vlažno krpo in razporedite majhno količino jedilnega olja na ploščo z majhno krpo. Rdeča luč se bo prižgala takoj, ko bo naprava priključena na vtičnico in izključila po njegovi izključitvi. Desna rdeča luč bo svetnila, ko bo temperatura nastavljena od „1–8“, in spet izključila po dosegu izbrane temperature. Luč se bo vključila ali izključila med procesom delovanja, odvisno od temperature plošče. Nastavitev termostata je samo za informativne namene (poglej tablico v nadaljevanju), in priporočamo vam, da pripravite hrano na način, ki ustreza vašemu okusu in zahtevam. Pred uporabo naprave, vedno prej segrejte (10–15 minut; kameno ploščo največ 20 do 30 minut).

SI **Opomba:** Po uporabi naprave prvih desetkrat, dajte majhno količino rastlinskega olja na kamen in obrišite z vpojno krpo. To bo preprečilo lepljenje hrane na kamen. opomba: Prvo uporabo naprave lahko spremlja blag vonj ali dim. Vonj je lahko povzroččen maščobama, ki so ostali na grelcu med proizvodnjo. Zato priporočamo, segrevanje naprave 10 minut brez postavljanja nobene hrane (obvezno zagotovite zadostno prezračevanje).

raven	temperatura (°C)
1	sobna temperatura
2	60
3	95
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

Nasveti za pečenje na žaru

Recepti na www.ecg-electro.eu

Namenite pozornost na kakovost sestavin za pečenje na žaru, sveže meso, zelenjave, ribe in marinado. Vedno operite roke pred pripravo mesa in ribe in vzdrževajte instrumente za pečenje na žaru čistim. Hrano, ki jo nameravate pripraviti do zadnjega trenutka hranite v hladilniku, nikoli ne pustite meso na sobni temperaturi med mariniranjem.

Ne postavljajte že pečeno meso na ploščo, na kateri ste pripravljali surovo meso, in vedno ohranite dovolj visoko temperaturo za pečenje. Enak postopek delajte med pečenjem na žaru na vilicah ali drugih instrumentih.

Priprava hrane

Po fazi segrevanja je naprava pripravljena za uporabo:

Raclette funkcija, vsak gost postavi košček sira v ponev, in nato se postavljajo v napravo. Ne stavite prazne ponev v napravo.

Kamna plošča, vsak gost stavlja kos mesa, ribe, zelenjave ali sadja na kamnito ploščo za pečenje na žaru.

Ne postavite zamrznjeno ali teško hrano na topel kamen. Ne pustite da kamen pride v stik s kislo hrano, npr. gorčico, kisle kumarice, kislja zelenjava.

Ne postavljajte katere koli predmete na kamen.

Ne pustite prazno napravo dlje kot 30 minut.

Opomba: majhne razpoke povzročene s širitvijo kamna, so naravne in ne vplivajo na funkcijo naprave. To se ne šteje kot razlog za vračanj naprave. Po večkratni uporabi, bo kamen dobil nesprenljivo temno barvo. Ko napravo uporabljate prvič, prvih nekaj minut uporabe lahko spremlja vonj in dim.

Ne dotikajte se vroče površine naprave.

Postavite vse sestavine v sredino plošče pred pečenjem, vključite napravo in pecite po navodilih.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred čiščenjem ali rokovanjem z napravo, na kakršen koli način, izključite napajalni kabel iz vtičnice in pustite napravo da se ohladi. Pustite, da se kamen hladi najmanj eno uro, preden začnete z čiščenjem in shranjevanjem. Ne dotikajte kamen med hlajenjem in ga hranite izven dosega otrok.

Ko se naprava ohladi, s krpo obrišite kameno ploščo, žar, ponev in stojalo žara. Področje z močnejšo umazanijo počistite z nalaženo krpo z blagim čistilom za pranje posod. Ne uporabljajte grobe gobice ali pralni prašek. Ne potaplajte žar ali napajalni kabel v vodo.

Varnostni ukrepi pred čiščenjem kamne plošče

Vsak kamen je naraven in edinstven in bolj ali manj propusten. Potapanje kamna v vodo med procesom čiščenja, lahko privede do pokanja kamna ali zloma, zaradi ponovnega segrevanja naprave. Počistite kamen pod majhnim curkom vode in posušite. Ne uporabljajte čistila.

Kameno ploščo ne potapljajte v toplo ali hladno vodo.

Na postavljajte kameno ploščo v pomivalni stroj.

SKLADIŠČENJE

Pred skladiščenjem pustite žar da se ohladi in izvlecite vtičak iz vtičnice.

1. Odstranite žar in ploščo od kamna.
2. Ploščo postavite na mesto za shranjevanje pod napravo ali jih postavite eno nad drugo (v kompletih po dva) in hranite pod napravo.
3. Ovijte kabel okoli držala kamnite plošče.
4. Vrnite kamnito ploščo na mesto.

TEHNIČNI PODATKI

Žar plošča, narejena iz 100% naravnega kamna
8 poven s teflonsko površino za pripravo raclette

Nazivna napetost: 230 V~ 50 Hz

Nazivna vhodna moč: 1300 W

UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Papir in karton dostaviti depou. Foliju embalaže, PE vrečke, plastične elemente vržiti v kontejner za odlaganje plastike za recikliranje.

ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

Odstranjevanje električne in elektronske opreme (velja za države članice Evropske unije in druge evropske države, ki izvajajo sistem recikliranja).

Simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da se izdelek ne sme obravnavati kot komunalni odpadek. Dostaviti izdelek na lokacijo, namenjeno za recikliranje električne in elektronske opreme. Preprečite negativni vpliv na zdravje ljudi in okolje z pravilnim recikliranjem izdelka. Recikliranje ohranja naravne vire. Za več informacij o recikliranju tega izdelka se lahko obrnete na lokalne oblasti, lokalne organizacije ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.



08/05

Ta izdelek je v skladu z EU zahtevami o elektromagnetni skladnosti in električni varnosti.

Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh www.ecg-electro.eu.



CONSIGNES DE SECURITE

Lisez attentivement et conservez pour un usage futur !

Avvertissement : Les dispositions et consignes de sécurité figurant dans le présent manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de survenir. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens, la prudence et le soin sont des facteurs ne pouvant être intégrés dans le produit. Ces facteurs sont donc à la charge de l'utilisateur/utilisatrice utilisant et entretenant cet appareil. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages apparus pendant le transport, un usage inadéquat, une variation de tension électrique ou la modification ou intervention sur l'une des parties de l'appareil.

Afin d'éviter le risque d'incendie ou d'électrocution, les précautions de base devraient toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivants :

1. Veillez à ce que la tension de votre prise électrique corresponde à la tension figurant sur l'étiquette de l'appareil et que votre prise soit correctement reliée à la terre. La prise doit être installée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
2. N'utilisez pas le raclette grill si le câble d'alimentation est endommagé. **Confiez toute réparation, y compris le remplacement du câble d'alimentation, à un service après-vente professionnel ! Ne démontez pas les caches de protection de l'appareil, risque d'électrocution !**
3. Protégez l'appareil de tout contact direct avec de l'eau et autres liquides pour éviter le risque d'électrocution. Ne peut pas être lavé au lave-vaisselle !
4. N'utilisez pas le raclette grill à l'extérieur ou dans un environnement humide. Ne touchez pas le câble d'alimentation ou le raclette grill avec les mains mouillées. Risque d'électrocution.
5. N'utilisez pas le raclette grill à proximité ou sous des objets inflammables, par exemple près des rideaux. La température des surfaces à proximité du raclette grill en marche peut être plus élevée que d'habitude. Nous vous recommandons de placer entre la table et l'appareil un dessous résistant à la chaleur (pour prévenir les éventuelles brûlures sur la table ou la nappe). Placez le raclette grill hors de portée des autres objets afin d'assurer la libre circulation de l'air nécessaire à son fonctionnement correct.
6. Nous vous recommandons de ne pas laisser le raclette grill sans surveillance avec le câble d'alimentation branché. Avant l'entretien, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique. Ne débranchez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le câble. Débranchez le câble de la prise électrique en saisissant la fiche.
7. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes, ni passer sur des angles tranchants. Ne touchez jamais les parties brûlantes de l'appareil, utilisez toujours les poignées en plastique. Attention, veillez à ce que rien n'entre en contact avec les parties chauffantes de l'appareil.
8. Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
9. Le raclette grill en marche ne doit pas être laissé sans surveillance.



10. Prêtez une attention particulière lorsque vous utilisez le raclette grill à proximité d'enfants. Ne laissez jamais les enfants seuls manipuler l'appareil pour les protéger contre le risque d'électrocution. Placez le raclette grill uniquement dans un endroit où les enfants ne peuvent pas accéder à l'appareil. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas vers le bas.
11. Ne placez pas le raclette grill sur une surface chaude, ni à proximité d'une source de chaleur (par exemple les plaques chauffantes d'une cuisinière).
12. Il est nécessaire de maintenir l'appareil propre en toutes circonstances, car il entre en contact direct avec les aliments.
13. Le raclette grill est muni de petites coupelles. Veillez à ne pas rayer leur surface spéciale, car les éventuels débris pourraient entrer dans la nourriture. Utilisez des spatules traditionnelles en bois ou spécialement fabriquées en plastique résistant à la chaleur.
14. N'utilisez pas d'huiles en vaporisateur sur le grill brûlant, utilisez un pinceau à badigeonner trempé dans de l'huile ou bien des marinades pour les grillades. Soyez extrêmement prudent, car l'huile et la graisse peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.
15. Lors de l'utilisation, gardez une distance suffisante entre l'appareil et vous pour éviter les éclaboussures d'huile bouillante. Le déplacement du raclette grill contenant de l'huile ou autres liquides chauds doit être effectué avec une grande prudence.
16. Utilisez uniquement conformément aux instructions contenues dans le présent mode d'emploi. Ce raclette grill est conçu uniquement pour un usage domestique. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par un usage incorrect de cet appareil.
17. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, cognitives ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances suffisantes, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre, et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doit pas être réalisé par les enfants âgés de moins de 8 ans et les enfants âgés de plus de 8 ans sans surveillance. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil et de son câble d'alimentation.
18. L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner en association avec un minuteur externe ou un système de télécommande autonome.

Do not immerse in water! – Ne pas plonger dans l'eau !

RACLETTES

Histoire

Les raclettes étaient à l'origine les plats de montagne que les bergers suisses préparaient au soir, soit dehors sur la braise, soit à l'intérieur de la bergerie au coin de la cheminée, après de longues journées de travail lors du déplacement des troupeaux dans la montagne pour le pâturage. Un morceau de fromage gras, épicé, de type emmental, qui était d'abord enfourché, puis cuit au feu et ensuite raclé avec une cuillère en bois, constituait la base de ce plat modeste des paysans. Comme accompagnement, étaient servis des pommes de terre cuites avec leur peau, des cornichons et petits oignons au vinaigre, du jambon fumé et du vin blanc sec de la région. Cependant, ce n'est qu'une recette de base de ce plat traditionnel campagnard, préparé dans un abri provisoire en utilisant les ingrédients les plus élémentaires disponibles. Depuis ces temps lointains, ce plat a connu beaucoup de changements, et aujourd'hui, sous le nom raclette, on comprend

non seulement le fromage, mais aussi tous les ingrédients et accompagnements, ainsi que l'appareil et la méthode de cuisson. Pour la préparation de la raclette, vous pouvez utiliser différentes sortes de fromages qui fondent facilement à la chaleur. Les raclettes ne se préparent pas uniquement avec du fromage, mais on peut également utiliser à leur préparation du poisson fumé, de l'asperge, des œufs brouillés ou des fruits.

Raclette

Dans la cuisine internationale, le « **raclette** » signifie aussi bien le fromage, que le plat entier, l'appareil de cuisson et le procédé de sa préparation. Chacun de ces appareils est muni d'une surface de cuisson où l'on peut faire griller ou garder au chaud de la viande, du poisson, des légumes, pommes de terre ou fruits. La plaque supérieure amovible en marbre, en fonte ou en aluminium, est munie d'un revêtement antiadhésif. Dans la partie inférieure, chauffée par les éléments chauffants, sont stockées les petites coupelles – des pelles munies d'une couche antiadhésive. On y place les aliments à faire fondre. Il est nécessaire de préparer tous les ingrédients à l'avance sur une assiette de service. L'appareil à raclette peut être rond ou carré, muni généralement de six ou huit coupelles, dans lesquelles les convives préparent leur portions individuelles à base de fromage, poisson, épices, etc., selon la recette et le goût de chacun. Après quelques minutes de préchauffage de l'appareil, la préparation elle-même ne prend que de 15 à 30 minutes – selon le type de plat cuisiné. Les vrais connaisseurs accompagnent la raclette de préférence avec du thé noir non sucré ou des liqueurs amères. Chez nous, on va plutôt suivre la vieille tradition des bergers et des vigneronniers et l'arroser avec du vin sec.

Pierre de cuisson

Basalte naturel chauffé, voire une autre pierre volcanique, marbre – vous pouvez l'enduire ou pas avec un peu de graisse, ajouter des épices, des morceaux de viande, de poisson, de fruits et de légumes. Grâce à une préparation naturelle, les plats ne changent pas de composition et gardent tout leur goût naturel et leur saveur, développés pendant le court temps de cuisson. La récompense est la préservation des minéraux et des vitamines.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Placez le grill sur une surface solide et plane de manière qu'il soit stable et que vous ayez suffisamment d'espace autour du grill. Placez le grill et la plaque en pierre sur l'appareil de chauffage. Utilisez uniquement la pierre de cuisson fournie ensemble avec l'appareil ou achetée dans un centre de service après-vente agréé, et seulement sur le socle prévu à cet effet.

N'introduisez jamais sous la pierre ou entre l'appareil chauffant et le verre réfléchissant du papier aluminium ou toute autre chose.

Avant la première utilisation, lavez et essuyez la plaque de cuisson et les coupelles avec un torchon humide et enduisez la surface de la plaque de cuisson à l'aide d'un chiffon avec un peu d'huile alimentaire.

Après avoir branché l'appareil dans la prise, le voyant rouge s'allume tout de suite. Il s'éteint immédiatement une fois débranché. En tournant la molette du thermostat sur « 1-8 », le voyant lumineux droit s'allume, il s'éteint une fois que la température que vous avez choisie est atteinte. Ce voyant s'allume ou s'éteint pendant le grillage selon la température atteinte par le grill. Le réglage du thermostat est uniquement à titre indicatif (voir tableau ci-dessous), et nous recommandons de faire des essais avec le traitement des aliments de manière à ce que leur goût et qualité corresponde

à vos souhaits. Avant d'utiliser l'appareil, préchauffez toujours à la plus forte intensité pendant 10-15 minutes et au maximum 20-30 minutes pour utiliser la plaque en pierre.

Au cours des dix premières utilisations, versez un peu d'huile végétale sur la pierre et essuyez avec un torchon absorbant. Ceci limite l'adhésion des aliments sur la pierre.

Note : Une légère odeur et un peu de fumée peut apparaître à la première utilisation de l'appareil. Du lubrifiant peut en effet avoir été déposé sur les éléments chauffants pendant la fabrication, et s'évapore. C'est pourquoi nous recommandons de chauffer le grill pendant 10 minutes avant d'y déposer des aliments (aérez bien la pièce pendant ce temps).

degré	température (°C)
1	température ambiante
2	60
3	95
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

Astuces pour les grillades

Recettes sur www.ecg-electro.eu

Veillez à la qualité des aliments à griller, à la fraîcheur de la viande, du poisson, des légumes et des marinades. Avant la préparation de la viande, de la volaille ou du poisson, lavez toujours soigneusement vos mains et gardez toujours les ustensiles de grillade propres. Stockez toujours les aliments pour la grillade jusqu'au dernier moment au réfrigérateur, ne laissez jamais mariner la viande à température ambiante. Ne posez jamais la viande déjà grillée sur les assiettes ayant servi pour la préparation de la viande crue, gardez toujours une température suffisamment élevée pour une cuisson complète de la viande. Essayez de suivre la même procédure pour les brochettes et les autres ustensiles pour grillade.

Cuisson

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé :

Avec la fonction « raclette », chaque convive place dans sa coupelle une tranche de fromage et la glisse ensuite dans l'appareil. Ne laissez pas les coupelles vides dans l'appareil.

Lors de l'utilisation de la plaque en pierre, chaque convive place sur la pierre de cuisson des tranches de viandes, de poisson, des morceaux de légumes ou de fruits et les fait griller selon son goût.

Ne placez jamais d'aliments surgelés ou lourds sur la pierre chaude. Ne laissez jamais la pierre entrer en contact avec les aliments acides, comme les vinaigres et vinaigrettes, moutardes, cornichons ou légumes au vinaigre, etc.

Ne posez jamais aucun objet sur la pierre.

Ne laissez jamais l'appareil en marche plus de 30 minutes en continu : la pierre devient trop chaude pour une grillade correcte.

Note : Les petites fissures provoquées par la dilatation de la pierre sont naturelles et sans incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Elles ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation. Après quelques utilisations, la pierre acquiert une couleur foncée indélébile. Lors d'une première mise en marche, l'appareil peut dégager une odeur désagréable et produire de la fumée pendant les premières minutes.

Ne touchez jamais les surfaces brûlantes de l'appareil.

Avant de commencer la grillade, placez tous les ingrédients au milieu de la table, mettez l'appareil en marche et faites griller conformément au mode d'emploi. N'oubliez pas différents accompagnements, comme par exemple divers légumes, cornichons et petits oignons au vinaigre, betterave rouge en conserve ou bien les cerises qui rehaussent la saveur du plat et contribuent à la réussite de la soirée.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lors d'un nettoyage ou d'une quelconque manipulation avec l'appareil, retirez la fiche du câble d'alimentation de la prise et laissez l'appareil refroidir. Laissez refroidir la plaque en pierre pendant au moins une heure avant de procéder au nettoyage et au stockage, et ne touchez pas la pierre pendant cette période.

Tenez l'appareil hors de portée des enfants lors de son refroidissement !

Après le refroidissement, nettoyez la plaque en pierre, le grill, les coupelles et la partie base de l'appareil avec un chiffon et traitez les parties plus sales avec un torchon humide et un liquide-vaisselle.

N'utilisez pas d'éponges grattantes, ni de poudre à récurer. Ni l'appareil, ni son câble d'alimentation ne doivent être submergés dans l'eau.

RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

Papier d'emballage et carton ondulé – remettre dans les conteneurs de collecte de papiers. Film d'emballage, sacs PE, pièces en plastique – dans les conteneurs de collecte de plastique.

ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

Liquidation des équipements électriques et électroniques usagés (en vigueur dans les pays membres de l'Union européenne et les autres pays européens disposant d'un système de tri des déchets)

Le symbole figurant sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère courante. Remettez le produit à un lieu de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte du produit évite des impacts négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage des matériaux contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, adressez-vous à la mairie, aux centres de traitement des déchets ménagers ou au point de vente où vous avez acheté le produit.

Ce produit est conforme aux directives européennes relatives à la compatibilité électromagnétique et à la sécurité électrique.

Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.

Consignes de sécurité avant le nettoyage de la plaque en pierre

Toute pierre est naturelle et unique. Chaque pierre est, selon ses caractéristiques uniques, plus ou moins perméable et, quand elle est plongée dans l'eau lors du nettoyage, elle peut se fendre ou se casser lors de la prochaine mise en marche de l'appareil.

Nettoyez la pierre sous un faible jet d'eau et essuyez-la. N'utilisez pas de produits de nettoyage.

Ne plongez jamais la pierre dans l'eau chaude ou froide.

La pierre ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle.

Stockage

Avant de stocker le raclette grill, assurez-vous que l'appareil est froid et débranché.

1. Enlevez le grill et la plaque en pierre.
2. Mettez les coupelles dans leurs creux de stockage sous l'appareil ou empilez-les par deux et placez-les sous l'élément chauffant.
3. Enroulez le câble d'alimentation autour du support de la plaque en pierre.
4. Remettez la plaque de pierre à sa place.

DONNEES TECHNIQUES

Plaque de grillade 100% en pierre naturelle
8 coupelles munies d'un revêtement antiadhésif pour la préparation de la raclette

Tension nominale : 230 V~ 50 Hz

Puissance nominale : 1300 W



08/05



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente e conservare per uso futuro!

Attenzione: Le misure di sicurezza e le istruzioni contenute in questo manuale non includono tutte le condizioni e situazioni possibili. È compito dell'utente comprendere che il buon senso, la prudenza e la cura sono dei fattori esterni ad ogni prodotto. Pertanto, questi fattori dovranno essere assicurati dall'utente/dagli utenti che utilizzano e fanno funzionare questo apparecchio. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni che si verificano durante la spedizione, l'utilizzo improprio, il cambiamento o la regolazione di qualsiasi parte dell'apparecchio.

Per la protezione contro il rischio di incendio o scosse elettriche, è necessario prendere le precauzioni di base durante l'utilizzo dell'apparecchiatura elettrica, tra cui:

1. Assicurarsi che la tensione nella presa corrisponda alla tensione sull'etichetta dell'apparecchio e che la presa sia messa a terra. La presa deve essere installata secondo le istruzioni di sicurezza in vigore.
2. Non utilizzare la griglia raclette con un cavo danneggiato. **Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo, devono essere eseguite da un centro di assistenza professionale! Non rimuovere le coperture di protezione dell'apparecchio, pericolo di scosse elettriche!**
3. Proteggere l'apparecchio da un contatto diretto con l'acqua o con altri liquidi per evitare scosse elettriche. Non posizionare l'apparecchio in lavastoviglie!
4. Non utilizzare la griglia raclette all'aperto o in ambienti umidi. Non toccare il cavo o la griglia raclette con le mani bagnate. Pericolo di scosse elettriche.
5. Non utilizzare la griglia vicino ad oggetti infiammabili o sotto gli stessi, ad esempio vicino alle tende. La temperatura delle superfici vicine alla griglia raclette potrebbe essere più alta del solito. Si consiglia di inserire un tappetino resistente al calore tra il tavolo e l'apparecchio (questo eviterà inoltre delle bruciature sul tavolo e sulla tovaglia). Posizionare la griglia raclette lontano da altri oggetti per garantire la libera circolazione dell'aria necessaria per il corretto funzionamento.
6. Si consiglia di non lasciare la griglia raclette incustodita quando il cavo è attaccato alla presa. Scollegare il cavo dalla presa elettrica prima di eseguire i lavori di manutenzione. Non staccare il cavo dalla presa tirandolo. Scollegare il cavo dalla presa afferrando la spina.
7. Non permettere che il cavo venga a contatto con superfici calde o che venga portato su spigoli taglienti. Non toccare mai le superfici bollenti, usare sempre le maniglie di plastica. Prevenire qualsiasi contatto con gli elementi riscaldanti.
8. Utilizzare solo accessori originali.
9. La griglia raclette non dovrebbe essere lasciata incustodita durante il funzionamento.
10. Prestare particolare attenzione se si utilizza la griglia in presenza di bambini! Non permettere mai ai bambini di utilizzare l'apparecchio da soli, per proteggerli contro il rischio di scosse elettriche. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei



Superficie calda

bambini. Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o dal piano di lavoro su cui l'apparecchio si trova.

11. Tenere la griglia raclette lontano da superfici calde e sorgenti di calore (ad esempio, piastre calde).
12. È necessario mantenere l'apparecchio sempre pulito, perché viene a contatto diretto con gli alimenti.
13. La griglia raclette è dotata di piccole padelle. Evitare di graffiare la loro superficie speciale, alcuni frammenti potrebbero entrare nel cibo. Usare delle spatole di legno classiche o utensili di plastica resistenti al fuoco.
14. Non utilizzare l'olio in spray su una griglia calda, utilizzare un pennello imbastitura intinto in olio o utilizzare marinature per la griglia. Prestare molta attenzione, in quanto l'olio surriscaldato e il grasso potrebbero incendiarsi.
15. Mantenere una distanza di sicurezza dall'apparecchio durante il funzionamento, per evitare di scottarsi con l'olio sfrigolante. Lo spostamento della griglia raclette contenente olio caldo o altri liquidi caldi deve essere eseguita con la massima cautela.
16. Utilizzare la griglia esclusivamente in conformità alle istruzioni fornite in questo manuale. Questa griglia è stata progettata ad uso esclusivamente domestico. Il produttore non è responsabile per danni causati da un uso improprio di questo apparecchio.
17. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenze se sono sotto sorveglianza o se sono state istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i rischi potenziali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione, effettuate dall'utente, non devono essere effettuate da bambini sotto 8 anni di età e senza supervisione. I bambini inferiori ad 8 anni di età devono stare lontano dall'apparecchio e dal suo alimentatore.
18. L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando indipendente.

Do not immerse in water! – Non immergere in acqua!

RACLETTE

Storia

Raclette era originariamente un piatto di montagna, che i pastori svizzeri preparavano la sera all'aperto, sul carbone rovente o dentro le loro capanne nel caminetto, dopo le lunghe giornate di spostamento delle mandrie sui pascoli di montagna. L'elemento base di questo alimento contadino molto economico era un pezzo di un ricco formaggio svizzero stagionato, che veniva infilzato su una forchetta, arrostito e poi raschiato con una spatola di legno. Come contorno di questo piatto, venivano servite delle patate, cotte con le bucce, sottaceti e piccole cipolle, prosciutto affumicato e vino bianco secco locale.

Questa, tuttavia, è solo la base di questa tradizionale ricetta contadina, preparata in una dimora temporanea, utilizzando gli ingredienti più basilari disponibili.

Nel corso degli anni, questo piatto ha subito molti cambiamenti e oggi percepiamo la raclette non solo come formaggio, ma come l'insieme dei contorni, dispositivo di tostatura e metodo di tostatura. Per preparare delle raclette, possono essere utilizzati vari tipi di formaggi che fondono se riscaldati. Le raclette, tuttavia, non si preparano solo a base di formaggio. Si può utilizzare anche pesce affumicato, asparagi, uova strapazzate e frutta.

IT

Raclette

Raclette, in termini di cucina internazionale, è sia il formaggio che l'intero piatto preparato e anche il dispositivo utilizzato per prepararlo. Ognuno di questi dispositivi è dotato di una zona dov'è possibile grigliare o mantenere caldo il cibo, come ad esempio carne, pesce, verdure, patate e frutta. La piastra superiore asportabile, in marmo, ghisa o alluminio è prevista con uno strato anti-adesivo. Il livello inferiore, riscaldato da un impianto di riscaldamento, contiene delle mini-padelle con rivestimento antiaderente. Queste vengono usate per lo scongelamento degli alimenti. Gli ingredienti devono essere preparati in anticipo su un piatto di portata. Il dispositivo raclette può essere rotondo o quadrato, di solito con sei fino ad otto mini-padelle, su cui gli ospiti mettono il proprio formaggio, pesce, spezie, secondo la ricetta e il proprio gusto. In seguito al riscaldamento, la fase di preparazione dura da 15 a 30 minuti, a seconda del tipo di alimento. I veri esperti bevono con la raclette del tè nero non zuccherato o liquore amaro. In questo contesto, molto probabilmente si darà la preferenza alla tradizione dei pastori con-vino secco.

Piastra in pietra

Roccia basaltica calda naturale, forse un'altra pietra lavica, marmo lucido – è possibile applicare un po' di grasso, o no, e aggiungere le spezie, pezzi scolpiti di carne, pesce, verdure e frutta. Grazie alla preparazione di alimenti naturali, la composizione non cambia, il gusto rimane naturale e l'aroma si sviluppa entro un breve tempo di griglia. La ricompensa è la conservazione di minerali e vitamine.

COME USARE IL PRODOTTO

Collocare il grill su una superficie piana e stabile per garantire la stabilità e abbastanza spazio intorno alla griglia. Mettere la griglia e la piastra di pietra sull'unità termica. Utilizzare solo le pietre fornite insieme al dispositivo o acquistate presso un centro di assistenza autorizzato e solo su una base specificata.

Non mettere fogli di alluminio o qualsiasi altra cosa sotto la piastra o tra l'unità di riscaldamento e il vetro riflettente.

Prima di usare la griglia per la prima volta, pulire la piastra e le padelle della griglia con un panno umido e diffondere una piccola quantità di olio commestibile sulla piastra di cottura con un piccolo panno.

La luce rossa si accenderà subito dopo che il dispositivo viene collegato alla presa di corrente. Si spegnerà una volta scollegato. La spia rossa sulla destra si accende quando la manopola di controllo della temperatura è impostata da 1 a 8 e si spegnerà al raggiungimento della temperatura selezionata. La spia si accenderà e spegnerà più volte durante il processo di cottura alla griglia, a seconda della temperatura raggiunta dalla griglia. Le impostazioni del termostato hanno solo carattere informativo (vedi tabella sotto) e si consiglia di provare a preparare il cibo in modo che il gusto e la qualità corrispondano alle proprie esigenze. Prima di utilizzare il dispositivo, preriscaldare sempre la griglia al livello più alto per 10–15 minuti e la piastra in pietra per un massimo di 20–30 minuti. Dopo aver utilizzato il dispositivo per le prime dieci volte, versare una piccola quantità di olio vegetale sulla piastra e pulire con un panno assorbente. Questa operazione limiterà la possibilità che il cibo si attacchi alla piastra.

Nota: Il primo uso dell'apparecchio può essere accompagnato da un leggero odore o fumo. L'odore può essere causato dai grassi che si attaccano all'unità di riscaldamento durante la cottura e che ora agiscono come salamoia. Pertanto, si consiglia di riscaldare la griglia per una decina di minuti

senza porre alcun cibo su di essa (assicurarsi di fornire una ventilazione sufficiente durante questo intervallo).

livello	temperatura (°C)
1	temperatura ambiente
2	60
3	95
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

Consigli per la griglia

Ricette su www.ecg-electro.eu

Prestare attenzione alla qualità dei prodotti grigliati, alla freschezza della carne, delle verdure, del pesce e della marinatura. Lavarsi sempre le mani prima di preparare la carne, il pollame e il pesce e mantenere gli strumenti per la griglia sempre puliti. Conservare il cibo che si intende preparare in frigorifero fino all'ultimo momento, non lasciare mai la carne a marinare a temperatura ambiente. Non posizionare la carne già grigliata su una piastra o sul bancone dove è stata preparata in precedenza la carne cruda, mantenere sempre una temperatura sufficientemente elevata per la cottura. Provare a seguire la stessa procedura anche per le forche e per gli altri strumenti della griglia.

Cucinare

Dopo la fase di warm-up, il dispositivo è pronto per l'uso:

Con la funzione raclette, ogni ospite posiziona una fetta di formaggio nella propria padella e le padelle vengono poi inserite nel dispositivo. Non lasciare le padelle vuote all'interno dell'apparecchio.

Quando si utilizza la piastra in pietra, ogni ospite posiziona delle fette di carne, pesce, verdure o frutta sulla piastra per grigliarle.

Non mettere cibi congelati o pesanti su una piastra calda. Non permettere che la piastra entri in contatto con alimenti acidi come ad esempio i prodotti a base di aceto, senape, sottaceti, verdure sottaceto.

Non posizionare oggetti estranei sulla piastra.

Non lasciare il dispositivo vuoto per più di 30 minuti: la piastra diventa troppo surriscaldata per fare delle grigliate di qualità.

Nota: Le piccole crepe, causate dall'espansione della pietra, sono naturali e non influenzano la funzione del dispositivo. Questo non è considerato un motivo per la restituzione del dispositivo. Dopo essere stata utilizzata più volte, la piastra avrà un colore scuro non rimovibile. Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, i primi minuti di utilizzo possono essere accompagnati da odore e fumo.

Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

Mettere tutti gli ingredienti al centro del tavolo prima della cottura, accendere il dispositivo e cuocere secondo il manuale. Non dimenticare i vari contorni, ad esempio per dare sapore, cipollini, barbabietole rosse conservate o ciliegie, che danno al cibo un gusto più ricco e contribuiscono ad una piacevole serata.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire o manovrare il dispositivo in qualsiasi modo, scollegare il cavo dalla presa e lasciare che l'apparecchio si raffreddi. Lasciare raffreddare la pietra per almeno un'ora prima di pulirla e stoccarla. Non toccare la pietra durante questo intervallo di tempo.

Tenere il dispositivo lontano dai bambini durante il periodo di raffreddamento.

Dopo che il dispositivo si è raffreddato, pulire la piastra in pietra, la griglia, le padelle e la base dell'apparecchio con un panno e utilizzare un panno leggermente umido con un agente di lavaggio per la pulizia delle aree più contaminate.

Non utilizzare spugne ruvide o detersivi in polvere. Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua.

Misure di sicurezza prima di pulire la piastra in pietra

Ogni pietra è naturale e unica. Ogni pietra è più o meno penetrabile a seconda delle sue proprietà uniche e l'immersione in acqua durante il processo di pulizia potrebbe provocarle la fessurazione o la rottura una volta riscaldato nuovamente il dispositivo.

Pulire la pietra con un getto debole d'acqua e asciugare. Non utilizzare detergenti.

Non immergere la pietra in acqua calda o fredda.

Non posizionare la pietra in lavastoviglie

USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato: consegnarli alla discarica. Imballaggio foglio stagnola, sacchetti PE, elementi plastici: gettarli nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (valido per i paesi membri dell'Unione Europea e per altri paesi europei con un sistema di riciclo implementato)

Il simbolo rappresentato sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il prodotto alla struttura specificata per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prevenire impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente riciclando correttamente il prodotto.

Il riciclaggio contribuisce a preservare le risorse naturali. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, fare riferimento alle autorità locali, all'organizzazione nazionale di trattamento dei rifiuti o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme ai requisiti della direttiva UE in materia di compatibilità elettromagnetica e sicurezza elettrica.

Il produttore si riserva il diritto ad effettuare cambiamenti del testo e dei parametri tecnici.

Conservazione

Assicurarsi che la griglia raclette sia fredda e scollegata prima di stoccarla.

1. Rimuovere la griglia e la piastra in pietra
2. Posizionare le padelle nella loro postazione di stoccaggio sotto il dispositivo, o posizionarle una sopra l'altra (in set di due) e stoccarle sotto l'unità di riscaldamento.
3. Avvolgere il cavo attorno al supporto della piastra in pietra.
4. Riportare la piastra in pietra al suo posto.

INFORMAZIONI TECNICHE

Banco griglia in pietra naturale al 100%

8 padelle con superfici antiaderente per la preparazione di raclette

Tensione nominale: 230 V~ 50 Hz

Potenza d'ingresso nominale: 1300 W



IT

08/05



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡Lea con atención y guarde para un uso futuro!

Advertencia: Las medidas e instrucciones de seguridad incluidas en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones posibles. El usuario debe comprender que el sentido común, la precaución y el cuidado son factores que no pueden ser incorporados en ningún producto. Por lo tanto, estos factores deben ser garantizados por el/los usuario(s) que usa(n) y opera(n) este artefacto. No somos responsables por daños causados durante el envío, por el uso incorrecto, variaciones del voltaje, o modificación o ajuste de cualquier parte del artefacto.

Para proteger contra riesgo de incendio o descarga eléctrica, debe tomar precauciones básicas mientras utiliza los artefactos eléctricos, incluso lo siguiente:

1. Asegurarse de que el voltaje en su tomacorriente corresponda con el voltaje provisto en la etiqueta del artefacto y de que el tomacorriente tenga la correspondiente descarga a tierra. El tomacorriente debe estar instalado de acuerdo con las instrucciones válidas de seguridad.
2. No haga funcionar la parrilla raclette si el cable está dañado. **¡Todas las reparaciones, incluso los reemplazos de cable, deben ser realizadas por un taller de reparaciones autorizado! ¡No quite las cubiertas protectoras del artefacto, riesgo de descarga eléctrica!**
3. Proteja el artefacto del contacto directo con agua u otros líquidos para evitar una potencial descarga eléctrica. ¡No coloque el artefacto en el lavavajillas!
4. No utilice la parrilla raclette al aire libre ni en entornos húmedos. No toque el cable ni la parrilla raclette con las manos húmedas. Riesgo de descarga eléctrica.
5. No utilice la parrilla raclette cerca de objetos inflamables o debajo de estos, por ej. cerca de cortinas. La temperatura de las superficies cerca de la parrilla raclette pueden ser más calientes de lo normal. Se recomienda utilizar una base ignífuga entre la mesa y el artefacto (para evitar quemaduras potenciales a la mesa o al mantel). Coloque la parrilla raclette lejos de otros objetos para garantizar la libre circulación del aire necesario para su funcionamiento apropiado.
6. No se recomienda dejar el cable de la parrilla raclette conectado al tomacorriente sin supervisión. Desconecte el cable del tomacorriente antes de realizar el mantenimiento. No desenchufe el cable del tomacorriente tirando del mismo. Desenchufe el cable del tomacorriente sujetando el enchufe.
7. No permita que el cable toque superficies calientes ni que se ubique sobre bordes afilados. No toque las partes calientes del artefacto, siempre utilice las manijas plásticas. Evite que cualquier cosa entre en contacto con los segmentos calientes.
8. Solo utilice accesorios originales.
9. No deje la parrilla raclette en funcionamiento y sin supervisión.
10. ¡Es necesaria una supervisión cuidadosa para utilizar la parrilla raclette cerca de los niños! Para protegerlos del riesgo de una descarga eléctrica, nunca permita que los niños utilicen solos el artefacto. Mantenga el artefacto alejado del alcance de los niños. No deje que el cable cuelgue sobre el borde la mesa o mesada sobre la cual se apoya el artefacto.
11. Mantenga la parrilla raclette alejada de las superficies calientes y de fuentes de calor (por ejemplo, platos calientes).



Superficie caliente

12. Es fundamental que este artefacto se mantenga limpio bajo toda circunstancia, ya que entra en contacto directo con los alimentos.
13. La parrilla raclette está equipada con bandejas pequeñas. Evite rayar su superficie especial, ya que se podrían meter fragmentos en los alimentos. Utilice espátulas de madera o utensilios de plástico ignífugos comunes.
14. No utilice aceite en aerosol en una parrilla caliente, utilice un pincel de pastelería empapado en aceite, o utilice adobos para asar. Tenga extremo cuidado, ya que el aceite y la grasa pueden prenderse fuego si se sobrecalientan.
15. Mantenga una distancia cuando utilice el artefacto para evitar quemarse con aceite ardiente. La parrilla raclette se debe mover con extremo cuidado si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. Utilice la parrilla raclette solo de acuerdo con las instrucciones provistas en este manual. Esta parrilla raclette está diseñada solo para uso doméstico. El fabricante no es responsable por daños causados por el uso inapropiado de este artefacto.
17. Este artefacto puede ser utilizado por niños de 8 años de edad en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, si se las supervisa o instruye con respecto al uso del artefacto en forma segura y comprenden los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el artefacto. Los niños no deben realizar las actividades de limpieza ni el mantenimiento, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. Se debe mantener a los niños menores de 8 años de edad alejados del artefacto y su fuente de alimentación.
18. El artefacto no está diseñado para ser usado con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.

Do not immerse in water! – ¡No sumerja el producto en agua!

RACLETES

Historia

Los raclettes eran originalmente un plato de montaña, que los pastores suizos preparaban para la cena al aire libre en un carbón al rojo vivo o dentro de sus cabañas al lado del chimenea después de un largo día de mover los rebaños a los pastizales de la montaña. El elemento básico de este alimento barato de los granjeros era un trozo de queso Suizo muy condimentado, que era pinchado en un tenedor, rostizado y luego raspado con una espátula de madera. Como guarnición se servían papas cocinadas con cáscara, pepinillos y cebollas pequeñas, jamón ahumado y un vino blanco seco local. Sin embargo esta es la base de esta receta agrícola tradicional, preparada en una vivienda temporal utilizando los ingredientes más básicos disponibles.

Este plato sufrió muchos cambios a lo largo de los años, y hoy percibimos al raclette no solo como queso, sino como todas las guarniciones, como el dispositivo y el método para rostizar. Para preparar los raclettes se pueden utilizar diversos quesos, del tipo que se derrite al ser calentado. Los raclettes, sin embargo, no son preparados solamente de queso. También se puede utilizar pescado ahumado, espárragos, huevos revueltos y frutas.

Raclette

El **raclette**, en términos de cocina internacional, es tanto el queso como todo el plato preparado y el dispositivo utilizado para prepararlo. Cada uno de estos dispositivos está equipado con un área en la que se puede ya sea asar o mantener tibios los alimentos, como carne, pescados, vegetales, papas y frutas. La plancha removible superior, hecha de mármol, de hierro forjado

o de aluminio tiene una capa antiadherente. El nivel inferior, calentado por una unidad calentadora, contiene bandejas con una capa antiadherente. Estas pueden ser utilizadas para descongelar alimentos. Se deben preparar los ingredientes por adelantado en una fuente. El dispositivo para raclette puede ser redondo o cuadrado, generalmente con seis u ocho bandejas, en las cuales los invitados colocan sus trozos de queso, pescado, y especias de acuerdo con las recetas y a su gusto. Luego de calentarse, la etapa de preparación lleva entre 15 y 30 minutos, dependiendo del tipo de alimento. Los verdaderos expertos beben té negro sin endulzar o un licor amargo junto con los raclettes. Aquí lo más probable es que sigamos la tradición del vino de los pastores: vino seco.

Plancha de piedra

Una laja caliente natural, quizás otra piedra basáltica pulida, mármol; se puede aplicar un poco de grasa o no, agregar especias, trozos partidos de carne, pescados, vegetales y fruta. Gracias a la preparación natural de los alimentos, la composición no cambia, el sabor se mantiene natural y el aroma surge al poco tiempo de asar. La recompensa es la preservación de los minerales y las vitaminas.

USO DEL ARTEFACTO

Coloque la parrilla en una superficie firme y plana para garantizar la estabilidad y suficiente espacio alrededor de la parrilla. Coloque la parrilla y el plato de piedra sobre la unidad calentadora. Utilice solamente piedras proporcionadas junto con el dispositivo o comprado en un centro de servicios autorizado y solamente sobre una base específica.

No ponga una lámina de aluminio ni ninguna otra cosa entre la unidad calentadora y el vidrio reflector.

Antes de utilizar la parrilla por primera vez, limpie la plancha y las bandejas para asar con un paño húmedo y esparza una pequeña cantidad de aceite comestible sobre la plancha para asar con un paño pequeño.

La luz roja se encenderá inmediatamente después de enchufar el dispositivo en el tomacorriente. Se apagará cuando el dispositivo sea desconectado. La lámpara indicadora con luz roja se encenderá cuando el control de temperatura sea llevado de 1 a 8 y se apagará al alcanzar la temperatura seleccionada. Esta lámpara se apagará o se encenderá durante el proceso de cocción, dependiendo de la temperatura alcanzada por la parrilla. La configuración del termostato tiene solamente una naturaleza informativa (vea la tabla abajo) y recomendamos tratar de preparar los alimentos de manera tal que el sabor y la calidad estén de acuerdo con lo que usted desea. Antes de utilizar el dispositivo, siempre precaliente en el nivel más alto durante 10 a 15 minutos y el plato de piedra durante un máximo de 20 a 30 minutos.

Luego de utilizar el dispositivo por las primeras diez veces, derrame una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre la piedra y limpie con un paño absorbente. Esto limitará la cantidad de alimento que se adhiera a la piedra.

Nota: Puede existir un poco de olor y humo durante el primer uso del artefacto. El olor puede ser causado por las grasas que quedan atrapadas en la unidad calentadora durante la producción y que ahora se encurten. Por lo tanto, recomendamos calentar la parrilla durante 10 minutos sin colocar ningún alimento sobre ella (asegúrese de que exista suficiente ventilación durante este período).

nivel	temperatura (°C)
1	temperatura ambiente
2	60
3	95
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

Consejos para asar

Recetas en www.ecg-electro.eu

Preste atención a la calidad de los productos a asar, a la frescura de la carne, los vegetales, el pescado y los adobos. Siempre lávese las manos antes de preparar carne, aves y pescado y mantenga limpios sus instrumentos para asar. Mantenga los alimentos que desea preparar en el refrigerador hasta último momento, nunca deje carne a marinar a temperatura ambiente. No coloque carne ya asada sobre un plato o sobre la mesada en un lugar donde se haya preparado antes carne cruda, siempre mantenga una temperatura suficientemente alta para rostizar. Intente seguir el mismo procedimiento para los tenedores y otros instrumentos para asar.

Cómo cocinar

Luego de la etapa de calentamiento, el dispositivo está listo para ser utilizado:

Con la función raclette, cada invitado coloca una tajada de queso en su bandeja, y luego se insertan las bandejas en el dispositivo. No deje bandejas vacías en el dispositivo.

Cuando se utiliza la plancha de piedra, cada invitado coloca tajadas de carne, pescado, vegetales o fruta sobre la piedra a asar.

No coloque alimentos congelados ni pesados sobre una piedra caliente. No permita que la piedra entre en contacto con alimentos ácidos, como productos del vinagre, mostaza, pepinillos amargos, vegetales encurtidos.

No coloque objetos extraños sobre la piedra.

No deje un dispositivo vacío encendido durante más de 30 minutos: la piedra se calentará demasiado para asar con calidad.

Nota: Es natural que existan pequeñas rajaduras causadas por la expansión de la piedra, y estas no afectan el funcionamiento del dispositivo. Esta no es considerada una razón para devolver el dispositivo. Después de ser utilizada muchas veces, la piedra tomará un color oscuro permanente. Cuando se utilice el dispositivo por primera vez, los primeros minutos de uso pueden estar acompañados por olor y humo.

No toque las superficies calientes del dispositivo.

Coloque todos los ingredientes en el medio de la mesa antes de rostizarlos, encienda el dispositivo y rostice de acuerdo con el manual. No olvide las diversas guarniciones, por ejemplo salsa de pepinillos, cebollas encurtidas, conserva de remolachas o cerezas, que le dan a los alimentos un sabor más rico y hacen más placentera la velada.

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar o manipular el dispositivo, desconecte el cable del tomacorriente y deje que el dispositivo se enfríe. Siempre permita que la piedra se enfríe al menos una hora antes de limpiarla y guardarla. No toque la piedra durante este período.

Mantenga el dispositivo alejado de los niños durante el período de enfriamiento.

Una vez que el dispositivo se haya enfriado, limpie la plancha de piedra, las bandejas y el artefacto con un paño y utilice un paño levemente húmedo con un agente lavavajillas para limpiar las áreas contaminadas.

No utilice esponjas duras ni polvos limpiadores. No sumerja el artefacto ni el cable en agua.

Medidas de seguridad antes de limpiar la plancha de piedra

Cada piedra es natural y única. Cada piedra es más o menos penetrable dependiendo de sus propiedades únicas y sumergirla en agua durante el proceso de limpieza puede hacer que la piedra se raje o se rompa al calentar nuevamente el dispositivo.

Limpie la piedra bajo un flujo leve de agua y seque. No utilice agentes limpiadores.

No sumerja la piedra en agua tibia o fría.

No coloque la piedra en el lavavajillas

Almacenamiento

Asegúrese de que la parrilla raclette esté fría y desconectada antes de guardarla.

1. Quite la parrilla y la plancha de piedra
2. Coloque las bandejas en su lugar de almacenamiento debajo del dispositivo, o colóquelas una encima de otra (en grupos de dos) y almacénelas debajo de la unidad calentadora.
3. Enrolle el cable alrededor del soporte de la plancha de piedra.
4. Devuelva la plancha de piedra a su lugar.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Mesa de parrilla hecha de 100% piedra natural
8 bandejas con superficie antiadherente para preparar el raclette

Voltaje nominal: 230 V~ 50 Hz

Potencia de entrada nominal: 1300 W

USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Papel para envolver y cartón corrugado: entregar a una chatarrería. Plástico de embalaje, bolsas de polietileno, elementos plásticos: arrójelos en los recipientes para reciclaje de plásticos.

ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (válido en los países miembros de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema implementado de reciclaje)

El símbolo representado en el producto o en el embalaje significa que el producto no será tratado como desecho doméstico. Entregue el producto en el sitio específico para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Evite los efectos negativos en la salud humana y en el medioambiente reciclando apropiadamente su producto.

El reciclaje contribuye a la preservación de los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje de este producto, consulte a su autoridad local, organización de procesamiento de desechos domésticos o en la tienda donde compró el producto.

Este producto cumple con los requisitos de la directiva de la UE acerca de la compatibilidad electromagnética y seguridad eléctrica.

Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.



08/05



SAUGOS INSTRUKCIJOS

Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

Įspėjimas: Šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokį produktą. Todėl, naudodamasis ar dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas turi užtikrinti, kad šių veiksnių yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo, įtampos svyravimų arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo.

Kad išvengtumėte gaisro arba susižalojimo dėl elektros smūgio, visuomet, naudodamiesi elektros prietaisais, vadovaukitės pagrindinėmis atsargumo priemonėmis, įskaitant:

1. Įsitinkinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos reikšmę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Lizdas turi būti įrengtas vadovaujantis galiojančiomis saugos instrukcijomis.
2. Nenaudokite grilio „Raclette“, jei pažeistas jo maitinimo laidas. **Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, turi būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangčių dėl elektros smūgio rizikos!**
3. Saugokite prietaisą nuo tiesioginio kontakto su vandeniu ar kitais skysčiais kad išvengtumėte potencialaus elektros smūgio. Nedėkite prietaiso į indų plovyklę!
4. Nenaudokite grilio „Raclette“ lauke ar drėgnoje aplinkoje. Nelieskite maitinimo laido arba grilio „Raclette“ šlapiomis rankomis. Elektros smūgio rizika.
5. Nenaudokite grilio „Raclette“ šalia degių objektų arba po jais, pavyzdžiui, užuolaidomis. Paviršių temperatūra šalia grilio „Raclette“ gali būti aukštesnė nei įprasta. Rekomenduojama tarp stalo ir prietaiso naudoti ugniai atsparų pagrindą (išvengsite potencialaus stalo arba staltiesės pradeginimo). Statykite grilį „Raclette“ toliau nuo kitų objektų, kad užtikrintumėte pakankamą oro cirkuliaciją tinkamam jo eksploatavimui.
6. Nerekomenduojama palikti grilio „Raclette“ laido prijungto prie elektros lizdo be priežiūros. Prieš pradėdami techninę priežiūrą, atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Netraukite laido iš elektros lizdo trūktelėjimo veiksmu. Atjunkite laidą nuo elektros lizdo, suėmę už kištuko.
7. Neleiskite maitinimo laidui prisiliesti prie karštų paviršių arba persilenkti už aštrių kampų. Nelieskite karštų prietaiso paviršių, visada naudokite plastikines rankenas. Venkite bet koks kontakto su kaitinimo segmentais.
8. Naudokite tik originalius priedus.
9. Nepalikite veikiančio grilio „Raclette“ be priežiūros.
10. Būkite ypač dėmesingi jei grilis „Raclette“ naudojamas ten, kur yra vaikų! Niekada neleiskite vaikams be priežiūros naudoti prietaisą, kad apsugotumėte juos nuo elektros smūgio rizikos. Laikykite prietaisą vaikams nematomoje ir nepasiekiamoje vietoje. Nepalikite laido kyboti virš stalo kampo arba stalviršio, ant kurio stovi prietaisas.
11. Laikykite grilį „Raclette“ atokiau nuo karštų paviršių ir šilumos šaltinių (pavyzdžiui, kaitlenčių).



Karštas paviršius!

12. Bet kokiomis aplinkybėmis būtina, kad šis prietaisas liktų švarus, nes jis turi tiesioginį sąlytį su maistu.
13. Grylyje „Raclette“ įrengti maži keptuvai. Venkite subraižyti jų specifinį paviršių, nes skeveldros gali patekti į maistą. Naudokite įprastines medines menteles arba virtuvės reikmenis, pagamintus iš ugniai atsparaus plastiko.
14. Nepurškite aliejaus ant įkaitusio grilio, naudokite aliejuje pamirkytą keptuvą teptuką arba kepimo grylyje marinatą. Būkite ypač atsargūs, nes perkaitęs aliejus ir taukai gali užsidegti.
15. Naudodamiesi prietaisu išlaikykite saugų atstumą, kad išvengtumėte aplikymo spragsinčiu aliejumi. Būkite ypač atsargūs perkeldami grilį „Raclette“, kuriame yra karšto aliejaus arba kito karšto skysčio.
16. Naudokite prietaisą tik pagal šiame vadove aprašytas instrukcijas. Šis grilį „Raclette“ skirtas tik naudojimui namuose. Gamintojas neatsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo šio prietaiso naudojimo.
17. Šiuo prietaisu gali naudotis 8 ir vyresnio amžiaus vaikai, žmonės su fizine, jutimine ir psichine negalia arba neturintys patirties ar žinių, jei yra prižiūrimi kito asmens arba gavo nurodymų, kaip saugiai naudotis prietaisu ir supranta potencialius pavojus. Vaikams nereketų leisti žaisti su šiuo prietaisu. Naudotojo valymo ir techninės priežiūros procedūrų neturėtų atlikti jaunesni nei 8 metų amžiaus vaikai be priežiūros. Jaunesni nei 8 metų vaikai turėtų laikytis atokiau šio prietaiso ir jo maitinimo.
18. Prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu arba nepriklausoma nuotolinio valdymo sistema.

Do not immerse in water! – Nemerkti į vandenį!

„RACLETTE“

Istorija

„Raclette“ patiekalas atsirado kalnuose, kurį šveicarų piemenys ruošdavo lauke vakarais ant iki raudonumo įkaitusių anglių arba savo trobelėse prie laužo po ilgos kaimenės varymo į kalnų ganyklas dienos. Pagrindinis šio santaupas taupančio ūkiško patiekalo elementas būdavo gausiai prieskoniais apibarstyto šveicariško sūrio gabalas, kurį smeigdavo šakute, apkepindavo, o tada nugremzdavo medine mentele. Kartu su šiuo patiekalu buvo tiekiamas: su lupena virtos bulvės, ragintos daržovės ir maži svogūnėliai, rūkytas kumpis bei vietinis sausas baltas vynas.

Tačiau tai tik šio ūkiško recepto tradicijos pagrindas, ruošiamu laikinajame gyvenamajame pastate, naudojant pačius pagrindinius prieinamus ingredientus.

Laikui bėgant šis patiekalas daug keitėsi ir šiandiena, „Raclette“ mes suprantame ne tik kaip sūrį, bet kaip ištisą gamyrą, kepimo prietaisą ir kepimo metodą. Įvairūs sūrio tipai, kurie kaitinami lydosai, gali būti naudojami „Raclette“ paruošimui. Tačiau „Raclette“ nėra tik sūrio patiekalas. Rūkyta žuvis, šparagas, plaktas kiaušinis ir vaisiai taip pat gali būti naudojami.

„Raclette“

„Raclette“ įvairių tautų virtuvės atžvilgiu laikytinas tiek sūris, tiek visas patiekalas, tiek prietaisas šiam patiekalui paruošti. Kiekvienas šių įrenginių turi sritį, kur Jūs galite arba kepti grylyje, arba laikyti maistą, kad šis neatšaltų, pavyzdžiui, mėsą, žuvį, daržoves, bulves ir vaisius. Viršutinė nuimama plokštė, pagaminta iš marmuro, lieto geležies arba aliuminio veikia kaip nepridegantis sluoksnis. Apatinis lygis, kaitinamas kaitinimo elemento, turi keptuvus, kurių paviršius padengtas nepridegančios medžiagos sluoksniu. Tai naudojama maisto atšildymui. Ingredientai ruošiami iš anksto ant servavimo lėkštės. „Raclette“ prietaisas gali būti apvalus, stačiakampis,

dažniausia su aštuoniais keptuvais, ant kurių svečiai deda sūrį, žuvį, prieskonius pagal receptą ir savo skonį. Įšilus ruošos etapas trunka nuo 15 iki 30 minučių pagal maisto tipą. Tikri ekspertai prie „Raclette“ geria nesaldintą juodą arbatą arba stiprų likerį. Čia mes ko gero liksime prie piemenų vyno tradicijos: sauso vyno.

Akmens lėkštė

Karšta, natūrali tamsioji uoliena, o galbūt kitas poliruotas lavos akmuo, marmuras – galite uždėti arba ne šiek tiek riebalų, pagardinti prieskoniais muštos mėsos gabalus, žuvį, daržoves ir vaisius. Dėka natūralios maisto ruošos, kepat grilyje trumpą laiką nesikeičia maisto produktų sudėtis, išlieka natūralus skonis ir kvapas. Išsaugomi maisto produktų vitaminai ir mineralai.

PRIETAISO NAUDOJIMAS

Pastatykite grilį ant tvirto, plokščio paviršiaus, kad užtikrintumėte stabilumą ir pakankamai vietos aplink grilį. Pastatykite grilį ir akmens plokštę ant kaitinimo įrenginio. Naudokite tik kartu su prietaisu tiekiamus akmenis arba tuos, kuriuos įsigijote įgaliotame techninės priežiūros centre ir tik ant specialaus pagrindo.

Po akmeniu arba tarp kaitinimo įtaiso ir refleksinio stiklo nedėkite aliuminio folijos arba kažko kito.

Prieš naudodami grilį pirmąjį kartą, nuvalykite plokštę ir grilio keptuvus drėgna škepetu ir paskirstykite mažą kiekį valgomąjo aliejaus ant grilio plokštės.

Prietaisą prijungus prie maitinimo lizdo, nedelsiant įsijiebs raudona lemputė. Ji užges atjungus prietaiso maitinimą. Raudona indikatorius lemputė įsijiebs, kai temperatūros valdiklis pasukamas nuo 1–8, ir vėl išsijungs pasiekus pasirinktą temperatūrą. Kepimo grilyje proceso metu ši lemputė įsijiebs ir išsijungs, priklausomai nuo pasiektos grilio temperatūros. Termostato nuostata yra tik informacinio pobūdžio (žr. lentelę toliau), ir mes rekomenduojame bandyti ruošti maistą taip, kad jo skonis ir kokybė atitiktų Jūsų reikalavimus. Prieš naudodami prietaisą visada iš anksto 10–15 minučių pakaitinkite grilį aukščiausiu lygiu, o akmens plokštę ilgiausia 20–30 minučių.

Pasinaudoję prietaisu pirmuosius dešimt kartų, ant akmens užpilkite mažą kiekį augalinio aliejaus ir nušluostykite absorbuojančia šluoste. Tai neleis maistui priekipti prie akmens.

Pastaba: Pirmąjį kartą naudojant prietaisą gali pasijusti kvapas ir dūmai. Šį kvapą gali sukelti riebalai, kurie priekėpė prie kaitinimo įtaiso maisto ruošos metu ir dabar jie dega. Todėl rekomenduojame įšildyti grilį 10 minučių neuždėjus ant jo maisto (įsitikinkite, kad šio intervalo metu užtikrinamas pakankamas vėdinimas).

lygis	temperatūra (°C)
1	kambario temperatūra
2	60
3	95
4	110
5	145
6	180
7	195
8	205

Patarimai kepat griliu

Receptus rasite www.ecg-electro.eu

Atkreipkite dėmesį į grilio kepatų produktų kokybę, mėsos, daržovių, žuvies ir marinato šviežumą. Prieš ruošdami mėsą, paukštinę ir žuvį visumet nusiplaukite rankas, ir laikykite grilio įrankius švariais. Maistą, kurį ketinate ruošti, laikykite šaldytuve iki paskutinio momento, niekada nepalikite marinuoti mėsos kambario temperatūroje. Nedėkite jau išimtos iš grilio mėsos į lėkštę arba stalviršio, kur prieš tai buvo ruošiamas žalia mėsa, visada kepdami palaikykite pakankamai aukštą temperatūrą. Bandykite vadovautis ta pačia procedūra net jei į grilį dedate šakutes ar kitus prietaisus.

Maisto ruoša

Pasibaigus įšilimo etapui, prietaisas paruoštas naudojimui:

Su „Raclette“ funkcija kiekvienas svečias padeda sūrio gabaliuką ant savo keptuvo, o tada keptuvai įdedami į prietaisą. Nepalikite tuščių keptuvų prietaise.

Kai naudojama akmens plokštė, kiekvienas svečias deda mėsos, žuvies didkėpsnį, daržoves arba vaisius ant grilio akmens.

Nedėkite užšaldyto ar sunkaus maisto ant karšto akmens. Neleiskite akmeniui kontaktuoti su maistu, kurio sudėtyje yra rūgšties, tokiu kaip acto produktai, garstyčios, rauginai agurkai, marinuotos daržovės...

Nedėkite jokių pašalinių objektų ant akmens.

Nepalikite tuščio prietaiso įjungto ilgiau nei 30 minučių: akmuo perkais ir suprastės kepimo kokybę.

Pastaba: Smulkūs įtrūkimai, kurie atsirado dėl akmens plėtimosi, yra natūralūs ir neturi jokios įtakos prietaiso funkcijai. Tai ne priežastis gražinti prietaisą. Panaudojus keletą kartų akmuo nepataisomai patamsės. Naudojant prietaisą pirmąjį kartą, pirmąsias kelias minutes gali būti jaučiamas kvapas ar būti dūmų.

Nelieskite įkaitusių prietaiso paviršių.

Sudėkite visus ingredientus ant stalo vidurio prieš kepdami, įjunkite prietaisą ir kepkite vadovaudamiesi instrukcijomis. Nepamirškite įvairių garnyrų, pavyzdžiui, aštrus marinuotų daržovių garnyras, marinuoti svogūnai, konservuoti burokėliai arba vyšnios, kas suteikia maistui stipresnio skonio ir prisideda prie malonaus vakaro.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Prieš valydami arba kaip nors tvarkydami prietaisą, atjunkite laidą nuo elektros lizdo ir palikite prietaisą ataušti. Leiskite akmeniui ataušti mažiausia valandą prieš valydami arba padėdami į vietą. Nelieskite akmens šio laikotarpio metu.

Aušinimo metu laikykite prietaisą atokiau nuo vaikų. Po to kai prietaisas ataušo, nušluostykite akmens plokštę, grilį, keptuvus ir prietaiso pagrindą šluoste ir naudokite šiek tiek drėgną škepetą, suvilgytą indų ploviklės skysčiu labiausia užterštų sričių valymui. Nenaudokite šiurkščių kempinių arba valymo miltelių. Nemerkite prietaiso arba maitinimo laido į vandenį.

Saugos priemonės prieš valant akmens plokštę

Kiekvienas akmuo yra natūralus ir unikalus. Kiekvienas akmuo yra daugiau ar mažiau įsiskverbiamas, priklausomai nuo unikalų jo savybių, ir valymo proceso metu įmerkus akmenį į vandenį, šis gali skilti arba sulūžti pradėjus pakartotinai jį kaitinti.

Plaukite akmenį tik šilpna vandens srove ir nusausinkite. Nenaudokite valymo priemonių.

Nemerkite akmens į šiltą arba šaltą vandenį.

Nedėkite akmens į indų plovyklę

Laikymas

Prieš dėdami į vietą įsitikinkite, kad grilis „Raclette“ ataušo ir atjungtas jo maitinimas.

1. Nuimkite grilį ir akmens plokštę
2. Padėkite keptuvus ant jų laikymo vietos prietaiso apačioje arba sudėkite juos vienas ant kito (rinkiniuose po du) ir laikykite po kaitinimo įtaisų.
3. Suvyniokite laidą apie akmens plokštės atramą.
4. Gražinkite akmens plokštę į jos vietą.

NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai.

Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuviėje, kur įsigijote šį gaminį.

Šis produktas atitinka ES direktyvos dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.

TECHNINĖ INFORMACIJA

Grilio stalviršis pagamintas iš 100% natūralaus akmens
8 keptuvai nepridegančiais paviršiais „Raclette“ patiekalo ruošai

Vardinė įtampa: 230 V~ 50 Hz

Vardinė įvesties galia: 1300 W



08/05



K+B Progres

K+B Progres, a.s. (dále jen K+B), IČO: 61860123

Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapsaná
v Obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl B, vložka 2902

ZÁRUČNÍ LIST

Označení výrobku:

Název:

Výrobní číslo:

Datum prodeje:

Razítko prodejny
prodávajícího:

Čitelný podpis
prodávajícího:

Vážený zákazníku,
děkujeme, že jste se rozhodl zakoupit si výrobek importovaný naší firmou, a že jste tak učinil po pečlivém zvážení, jaké má technické parametry a pro jaký účel jej budete používat. Dovoľte, abychom přispěli k Vaší pozdější spokojenosti se zakoupeným výrobkem, následujícími informacemi:

- Před prvním uvedením výrobku do provozu si pečlivě přečtěte přiložený český návod k jeho obsluze a důsledně ho dodržujte.
- Vámi zakoupený výrobek je určen pro běžné domácí používání. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných firem.

Další informace Vám poskytneme:

Infolinka K+B

Tel. 272 122 419 (Po–Pá 7.30–17.00 hod.), fax 272 122 267, e-mail: service@kbprogres.cz

Záruční podmínky:

I. Úvodní ustanovení

1. Záruční podmínky blíže vymezují některá vzájemná práva a povinnosti prodávajícího a kupujícího.
2. Záruční podmínky se vztahují na věci, u nichž jsou uplatňována práva kupujícího z odpovědnosti za vady v záruční době.
3. Prodávající odpovídá za vady, které se projeví po převzetí věci kupujícím v záruční době.
4. U věcí prodávaných za nižší cenu se záruka nevztahuje na vady, pro které byla nižší cena sjednána.

II. Převzetí zboží

1. Kupující je povinen prohlédnout věc bezprostředně při jejím převzetí v prodejní prodávajícího nebo při jejím převzetí od dopravce.
2. Jsou-li zjištěny zjevné vady věci, za které se považují všechny vady zjistitelné při převzetí věci, je kupující oprávněn požadovat od prodávajícího v prodejní, dodání věci bezvadné a pokud mu je věc dopravována na jím určené místo, je kupující povinen vyhotovit záznam o charakteru a rozsahu zjištěných vad, který potvrdí dopravce svým podpisem. Kupující je oprávněn v tomto případě věc nepřevzít a požadovat dodání věci bez vad.

III. Záruční podmínky

1. Vyskytnou-li se po převzetí věci kupujícím vady věci v záruční době, je kupující oprávněn vady reklamovat. Prodávající odpovídá kupujícím za to, že prodávaná věc je při převzetí kupujícím bez vad.
2. Délka záruční doby je dána příslušnou právní normou a začíná běžet od data převzetí věci kupujícím resp. od data prodeje.
3. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou byla věc v záruční opravě. V případě výměny vadné věci za bezvadnou, běží od jejího převzetí kupujícímu nová záruční doba.

IV. Reklamacce

1. Při zjištění vad v záruční době, je kupující oprávněn vady reklamovat přímo v autorizovaných servicech, které jsou specifikovány na webových stránkách té které obchodní značky nebo je na dotaz kupujícího označí prodávající.
2. Reklamacce lze také uplatnit v prodejní prodávajícího. V případě uplatnění reklamacce přímo v autorizovaném servisu se vyřízení reklamacce značně urychlí.
3. Kupující je povinen věrohodným způsobem prokázat, že odpovědnost za vady věci uplatňuje v záruční době u prodávajícího, kde tuto věc zakoupil, tj. zejména předložením vyplněného záručního listu a dokladu o zaplacení kupní ceny. V případě, že věc při převzetí kupujícím není ve shodě s kupní smlouvou, má kupující právo na to, aby prodávající bezplatně a bez zbytečného odkladu uvedl věc do stavu odpovídajícího kupní smlouvě, a to dle požadavků kupujícího buď výměnou věci nebo její opravou a v případě, že takový postup není možný může kupující požadovat přiměřenou slevu z ceny věci nebo od smlouvy odstoupit.
4. Jde-li o vadu odstranitelnou, má kupující právo na její bezplatné odstranění bez zbytečného odkladu, nejpozději v zákonné lhůtě, pokud se prodávající s kupujícím nedohodne na delší lhůtě nebo na výměnu věci či její součástí nebo na slevě z ceny věci. V případě, že vady nebudou odstraněny řádně a včas má kupující stejná práva, jako v případě neodstranitelné vady.
5. V případě zjištění neodstranitelné vady, která brání tomu, aby věc mohla být užívána řádně jako věc bez vady (na základě písemného posouzení autorizovaného servisního střediska, pokud si to vyžaduje povaha věci), má kupující právo na její výměnu nebo má právo od smlouvy odstoupit. Táž práva přísluší kupujícímu, jde-li sice o vady odstranitelné, avšak kupující nemůže věc pro opětovně vyskytnutí vady po opravě nebo pro větší počet vad věc řádně užívat.
6. V případě oprávněného odstoupení od smlouvy za podmínek stanovených platnými právními předpisy, se smlouva od počátku ruší a smluvní strany jsou si povinny vrátit vzájemná plnění.
7. Pokud byla reklamacce věci posouzena jako neoprávněná, kdy závada vznikla, např. nesprávným použitím, nesprávnou montáží, chybnou manipulací apod., servisní středisko vrátí kupujícímu věc neopravenou. Na písemnou žádost kupujícího může servisní středisko věc opravit na náklady kupujícího.
8. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení věci nebo její součástí způsobené obvyklým používáním nebo na vadu, pro kterou byla věc prodána za nižší cenu.

V. Záruka

1. Prodávající neposkytuje záruku na reklamované vady v případě, že kupující:
 - a. nedodrží podmínky pro odbornou montáž, instalaci nebo údržbu reklamovaného zboží,
 - b. poruší ochranné pečete nebo nálepky na reklamovaném zboží,
 - c. použil reklamované zboží k jinému než obvyklému účelu nebo za podmínek, které neodpovídají parametrům uvedeným v dokumentaci ke zboží a důsledkem toho vada vznikla. Výrobek je určen pro použití v domácnosti.
 - d. pozmění údaje v záručním listě nebo v dokladu o koupi za účelem získání výhody reklamovat vady zboží.
2. Záruka se nevztahuje na vady reklamovaného zboží :
 - a. způsobené živelnou katastrofou, povětrnostními vlivy, mechanickým opotřebením nebo poškozením, elektrostatickým nábojem,
 - b. způsobené spotřebou spotřebního materiálu jako jsou zejména tonery, pásy, tiskové hlavy, skenovací hlavy, magnetické nosiče, náplně, baterie, lampy atd.
3. Za vadu se nepovažuje pokud se u LCD monitoru a televizoru neprojeví závada tří a více barevných pixelů nebo šesti a více subpixelů (dle ISO 13406-2).
4. O každé reklamované vadě a způsobu vyřízení reklamacce, musí být vyhotoven písemný protokol.
5. Práva z odpovědnosti za vady věci zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.

VI. Závěrečná ustanovení

1. Záruční podmínky se řídí platnými právními normami právního řádu České republiky.
2. Kupující prohlašuje, že kupní smlouvu uzavřel po zralé úvaze, že výše specifikovanou věc prohlédl, vyzkoušel její funkčnost, seznámil se s její obsluhou, uvedením do provozu a záručními podmínkami, a že prodaná věc je při převzetí ve shodě s kupní smlouvou a že je bez vad.

Podpis kupujícího:

Upozornění pro prodejce:

Pro případné uplatnění reklamacce ještě před prodejem výrobku spotřebiteli (předprodejní záruka) požaduje firma K+B kompletní nepoužívaný výrobek v originálním nepoškozeném obalu, řádně vyplněný reklamační protokol, kopii dokladu prokazujícího převzetí výrobku prodejcem a tento záruční list. Předprodejní záruční doba na tento výrobek je jeden rok od nabytí výrobku prodejcem od dodavatele. K+B přebírá za prodejce odpovědnost za vady prodaného výrobku spotřebiteli ve výše uvedeném rozsahu za podmínek uvedených na tomto záručním listě pouze tehdy, byl-li tento výrobek prodán spotřebiteli v době trvání předprodejní záruky.

K+B Progres

K+B Progres, a. s. (ďalej len K+B), IČO: 61860123
Sídlo: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okr. Praha – východ, zapísaná
v Obchodnom registri Mestského súdu v Prahe, oddiel B, vložka 2902

ZÁRUČNÝ LIST

Označenie výrobku:

Názov:

Výrobné číslo:

Dátum predaja:

Pečiatka predajne
predávajúceho:

Čitateľný podpis
predávajúceho:

Vážený zákazník,

ďakujeme, že ste sa rozhodli zakúpiť si výrobok importovaný našou firmou a že ste tak urobili po starostlivom zvážení, aké má technické parametre a na aký účel ho budete používať. Dovoľte, aby sme prispeli k vašej neskoršej spokojnosti so zakúpeným výrobkom nasledujúcimi informáciami:

- Pred prvým uvedením výrobku do prevádzky si starostlivo prečítajte priložený slovenský návod na jeho obsluhu a dôsledne ho dodržujte.
- Vami kúpený výrobok je určený na bežné domáce používanie. Na profesionálne použitie sú určené výrobky špecializovaných firiem.

Ďalšie informácie vám poskytneme:

Infolinka K+B

Tel.: 272 122 419 (Po – Pi 7.30 – 17.00 hod.), fax: 272 122 267, e-mail: service@kbexpert.cz

Generálne zastúpenie pre SR: K+B Elektro-Media, k. s.

Tel.: +421 2 32 113 429 (Po – Pi 8.00 – 17.00 hod.), fax: +421 2 32 113 418; e-mail: servis-ecg@k-b.sk

Záručné podmienky:

I. Úvodné ustanovenia

1. Záručné podmienky bližšie vymedzujú niektoré vzájomné práva a povinnosti predávajúceho a kupujúceho.
2. Záručné podmienky sa vzťahujú na veci, pri ktorých sú uplatňované práva kupujúceho zo zodpovednosti za chyby v záručnej lehote.
3. Predávajúci zodpovedá za chyby, ktoré sa prejavia po prevzatí veci kupujúcim v záručnej lehote.
4. Pri veciach predávaných za nižšiu cenu sa záruka nevzťahuje na chyby, pre ktoré bola nižšia cena dohodnutá.

II. Prevzatie tovaru

1. Kupujúci je povinný prehliadnúť vec bezprostredne pri jej prevzatí v predajni predávajúceho alebo pri jej prevzatí od dopravcu.
2. Ak sú zistené zjavné chyby veci, za ktoré sa považujú všetky chyby zisťiteľné pri prevzatí veci, je kupujúci oprávnený požadovať od predávajúceho v predajni dodanie veci bezchybnej a pokiaľ mu je vec dopravovaná na ním určené miesto, je kupujúci povinný vyhotoviť záznam o charaktere a rozsahu zistených chýb, ktorý potvrdí dopravca svojím podpisom. Kupujúci je oprávnený v tomto prípade vec neprevziať a požadovať dodanie veci bez chýb.

III. Záručné podmienky

1. Ak sa vyskytnú po prevzatí veci kupujúcim chyby veci v záručnej lehote, je kupujúci oprávnený chyby reklamovať. Predávajúci zodpovedá kupujúcemu za to, že predávaná vec je pri prevzatí kupujúcim bez chýb.
2. Dĺžka záručnej lehoty je daná príslušnou právnou normou a začína bežať od dátumu prevzatia veci kupujúcim resp. od dátumu predaja.
3. Záručná lehota sa predlžuje o čas, keď bola vec v záručnej opravu. V prípade výmeny chybnéj veci za bezchybnú, beží od jej prevzatia kupujúcemu nová záručná lehota.

IV. Reklamácie

1. Pri zistení chýb v záručnej lehote, je kupujúci oprávnený chyby reklamovať priamo v autorizovaných servisoch, ktoré sú špecifikované na webových stránkach tej-ktorej obchodnej značky alebo ich na požiadanie kupujúceho označí predávajúci.
2. Reklamáciu je možné tiež uplatniť v predajni predávajúceho. V prípade uplatnenia reklamácie priamo v autorizovanom servise sa vybavenie reklamácie značne urýchli.
3. Kupujúci je povinný vierohodným spôsobom preukázať, že zodpovednosť za chyby veci uplatňuje v záručnej lehote u predávajúceho, kde túto vec zakúpil, t. j. najmä predložením vyplneného záručného listu a dokladu o zaplatení kúpnej ceny. V prípade, že vec pri prevzatí kupujúcim nie je v zhode s kúpnuou zmluvou, má kupujúci právo na to, aby predávajúci bezplatne a bez zbytočného odkladu uviedol vec do stavu zodpovedajúceho kúpnej zmluve, a to podľa požiadaviek kupujúceho buď výmenou veci alebo jej opravou a v prípade, že taký postup nie je možný, môže kupujúci požadovať priramanú zľavu z ceny veci alebo od zmluvy odstúpiť.
4. Ak ide o chybu odstrániteľnú, má kupujúci právo na jej bezplatné odstránenie bez zbytočného odkladu, najneskôr v zákonnej lehote, pokiaľ sa predávajúci s kupujúcim nedohodnú na dlhšej lehote alebo na výmenu veci či jej súčasť alebo na zľavu z ceny veci. V prípade, že chyby nebudú odstránené riadne a včas, má kupujúci rovnaké práva, ako v prípade neodstrániteľnej chyby.
5. V prípade zistenia neodstrániteľnej chyby, ktorá bráni tomu, aby vec mohla byť užívaná riadne ako vec bez chyby (na základe príslušného posúdenia autorizovaného servisného strediska, pokiaľ si to vyžaduje povaha veci), má kupujúci právo na jej výmenu alebo má právo od zmluvy odstúpiť. Tie isté práva patria kupujúcemu, ak ide síce o chyby odstrániteľné, avšak kupujúci nemôže vec pre opätovné vyskytnutie chyby po opravu alebo pre väčší počet chýb vec riadne užívať.
6. V prípade oprávneného odstúpenia od zmluvy za podmienok stanovených platnými právnymi predpismi, sa zmluva od začiatku ruší a zmluvné strany sú si povinné vrátiť vzájomné plnenia.
7. Pokiaľ bola reklamácia veci posúdená ako neoprávnená, keď porucha vznikla napr. nesprávnym použitím, nesprávnou montážou, chybnou manipuláciou a pod., servisné stredisko vráti kupujúcemu vec neopravenú. Na písomnú žiadosť kupujúceho môže servisné stredisko vec opraviť na náklady kupujúceho.
8. Záruka sa nevzťahuje na bežné opotrebovanie veci alebo jej súčasť spôsobené obvyklým používaním alebo na chybu, pre ktorú bola vec predaná za nižšiu cenu.

V. Záruka

1. Predávajúci neposkytuje záruku na reklamované chyby v prípade, že kupujúci:
 - a. nedodrží podmienky pre odbornú montáž, inštaláciu alebo údržbu reklamovaného tovaru,
 - b. poruší ochranné pečate alebo nálepky na reklamovanom tovare,
 - c. použil reklamovaný tovar na iný než obvyklý účel alebo za podmienok, ktoré nezodpovedajú parametrom uvedeným v dokumentácii k tovaru a dôsledkom toho chyba vznikla. Výrobok je určený na použitie v domácnosti.
 - d. pozmení údaje v záručnom liste alebo v doklade o kúpe s cieľom získania výhody reklamovať chyby tovaru.
2. Záruka sa nevzťahuje na chyby reklamovaného tovaru:
 - a. spôsobené živelnou katastrofou, poveternostnými vplyvmi, mechanickým opotrebovaním alebo poškodením, elektrostatickým nábojom,
 - b. spôsobené spotrebou spotrebného materiálu ako sú najmä tonery, pásky, tlačové hlavy, skenovací hlavy, magnetické nosiče, náplne, batérie, lampy atď.
3. Za chybu sa nepovažuje, pokiaľ sa pri LCD monitore a televízore neprejaví chyba troch a viacerých farebných pixlov alebo šiestich a viac subpixlov (podľa ISO 13406-2).
4. O každej reklamovanej chybe a spôsobe vybavenia reklamácie musí byť vyhotovený písomný protokol.
5. Práva zo zodpovednosti za chyby veci zaniknú, ak neboli uplatnené v záručnej lehote.

VI. Záverečné ustanovenia

1. Záručné podmienky sa riadia platnými právnymi normami právneho poriadku Slovenskej republiky.
2. Kupujúci vyhlasuje, že kúpnu zmluvu uzavrel po zrelej úvaha, že vyššie špecifikovanú vec prehliadol, vyskúšal jej funkčnosť, zoznámil sa s jej obsluhou, uvedením do prevádzky a záručnými podmienkami, a že predaná vec je pri prevzatí v zhode s kúpnuou zmluvou a že je bez chýb.

Podpis kupujúceho:

Upozornenie pre predajcu:

Pre prípadné uplatnenie reklamácie ešte pred predajom výrobku spotrebiteľovi (predpredajná záruka) požaduje firma K+B kompletný nepoužívaný výrobok v originálnom nepoškodenom obale, riadne vyplnený reklamačný protokol, kópiu dokladu preukazujúceho prevzatie výrobku predajcom a tento záručný list. Predpredajná záručná lehota na tento výrobok je jeden rok od nadobudnutia výrobku predajcom od dodávateľa. K+B preberá za predajcu zodpovednosť za chyby predaného výrobku spotrebiteľovi vo vyššie uvedenom rozsahu za podmienok uvedených na tomto záručnom liste iba vtedy, ak bol tento výrobok predaný spotrebiteľovi v čase trvania predpredajnej záruky.

K+B Progres

PROIZVOĐAČ ili DAVATELJ GARANCIJE:

K+B Progres, a.s. ; MBS: 61860123

Sjedište: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okrug Prag, Češka Republika,

Tel: +420 272 122 111 Fax: +420 272 122 509 E-mail: informacije@kbprogres.cz

JAMSTVENI LIST

Naziv i model proizvoda:

Serijski broj:

Datum prodaje:

Ovaj proizvod izrađen je u skladu s najsvremenijim tehničkim standardima i propisima. Jamstvo vrijedi 24 mjeseca od dana prodaje krajnjemu kupcu i u tome razdoblju besplatno ćemo otkloniti sve nedostatke koji bi nastali zbog grešaka u materijalu i izradi.

Sva jamstva po ovom jamstvenom listu vrijede od dana prodaje krajnjem kupcu.

1. Jamstvo priznajemo isključivo pod slijedećim uvjetima:

- da proizvod nije mehanički oštećen
- jamstvo ne vrijedi za oštećenja nastala neispravnom uporabom i neispravnim održavanjem proizvoda (priključivanje na neodgovarajući izvor struje/napona, mehanička oštećenja nastala nepažnjom korisnika) kao i za ona nastala vanjskim utjecajima
- da proizvod nije popravljala neovlaštena osoba ili servis
- da je jamstveni list uredno popunjen i potvrđen od strane prodavatelja uz priloženi pripadajući račun
- da je korisnik rukovao proizvodom prema priloženoj uputi za rukovanje

2. Jamstvo ne priznajemo za navedeno iz točke 1. Ovog jamstvenog lista:

- ako je proizvod mehanički oštećen
- ako je proizvod popravljala neovlaštena osoba
- ako jamstveni list nije uredno popunjen i potvrđen od strane prodavatelja
- ako se korisnik nije pridržavao uputa za rukovanje
- iz ovog jamstva izuzeta je viša sila (grom, požar, utjecaj vlage i vode)
- jamstvo ne vrijedi kod uobičajene istrošenosti (istrošenost baterije i slično) i nedostataka koji samo neznatno utječu na vrijednost ili valjanost uporabe proizvoda

3. Jamstveni rok se produžuje za vrijeme provedeno na servisu

4. Ovlašteni servis se obvezuje kvarove i nedostatke obuhvaćene ovim jamstvom ukloniti u roku 45 dana računajući od dana primitka takvog zahtjeva kupca, odnosno u slučaju nemogućnosti otklanjanja kvarova i nedostatka neispravan uređaj zamijeniti novim i ispravnim

5. Troškove popravka u jamstvenom roku, te transport uređaja od prodavatelja do servisa i od servisa do prodavatelja snosi ovlašteni servis

6. Jamstvo vrijedi isključivo za robu kupljenu na području Republike Hrvatske

7. Jamstvo se može ostvariti u ovlaštenome servisu ili u prodavaonici gdje je proizvod kupljen

OVLAŠTENI SERVIS

Pušić d.o.o.
Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
www.pusic.hr
e-mail: pusic@pusic.hr
tel: 01 302 8226, 01 304 1801
fax: 01 304 1800

PEČAT I POTPIS PRODAVATELJA

K+B Progres

PROIZVAJALEC ali DAJALEC GARANCIJE:

K+B Progres, a.s. ; MBS: 61860123

Sjedište: U Expertu 91, 250 69 Klíčany, okrug Prag, Češka Republika,

Tel: +420 272 122 111 Fax: +420 272 122 509 E-mail: informacije@kbprogres.cz

GARANCIJSKI LIST

Naziv in model izdelka:

Serijska številka:

Datum izročitve blaga:

GARANCIJSKI ROK OD DNEVA IZROČITVE: 24 MESECEV

OBSEG GARANCIJE

Dobavitelj daje garancijo na izdelke v obsegu in pod pogoji, navedenimi tukaj. Podjetje garantira končnemu uporabniku za strojno opremo za obdobje, določeno v garancijskem listu v skladu z zakonom. Kot končni uporabnik strojne opreme se smatra fizična oseba, ki je izdelke nabavila za svojo osebno uporabo ali za uporabo članov svoje družine. Garancija se nanaša na material in delo, prizna pa se samo v primeru, če je bil izdelek v trenutku prodaje nov in neuporabljen.

Če je na izdelku ugotovljena napaka, lahko podjetje:

1. izdelek brezplačno popravi z uporabo novih ali obnovljenih rezervnih delov ali
 2. pa izdelek zamenja z novim ali z izdelkom, sestavljenim iz funkcionalnih ali rabljenih sestavnih delov, pri čemer mora biti njegova funkcionalnost enaka funkcionalnosti izvirnega izdelka,
 3. lahko pa uporabniku vrne celoten znesek kupnine za izdelek. Za popravljeni izdelek velja preostala garancija izvirnega izdelka. Če je bil izdelek zamenjan z novim, se na ta izdelek daje garancija, ki sicer velja za nov izdelek. V primeru zamenjave izdelka ali njegovega dela z drugim, zamenjani izdelek preide v last uporabnika, izvirni izdelek pa v last podjetja.
- V primeru reklamacije mora končni uporabnik izdelek dostaviti svojemu prodajalcu, oziroma pooblaščenemu servisu in velja ob predložitvi kopije računa o nakupu. Dajalec garancije zagotavlja rezervne dele najmanj 7 let.

OMEJITEV IN PRENEHANJE GARANCIJE

Garancija ne velja za:

- a) napake, ki so nastale kot posledica nestrokovnih posegov, zlorabe in uporabe z drugimi izdelki,
 - b) napake, ki so nastale kot posledica servisnih posegov (vključno z aktualizacijo in razširitev programske opreme), ki so jih opravile osebe, ki niso iz pooblaščenega servisa podjetja,
 - c) napake, ki so nastale kot posledica neavtoriziranega modificiranja sestavnih delov,
 - d) izdelke, s katerih je odstranjena ali spremenjena serijska številka,
 - e) izdelke, ki so fizično poškodovani,
 - f) izdelke, ki so izrabljeni zaradi običajne uporabe (tudi baterije) ter napake, zaradi katerih je izdelek prodan po nižji ceni.
- Pri sestavnih delih izdelka, pri katerih gre za potrošno blago in pri katerih se funkcija in namen izgubi v roku, ki je krajši od garancijskega roka za izdelek, se garancijski rok določi v skladu s časom, med katerim se izdelek pravilno uporablja v skladu z namenom in načinom uporabe, navedenim v navodilih za uporabo izdelka (npr. baterija).
- Prodajalec ne odgovarja za neposredne in posredne škode, ki bi nastale zaradi neupoštevanja garancijskih pogojev ali drugih pravnih določb, kakor tudi ne za škode zaradi zostanka dobička, prometne nesreče, izgube dobrega imena, škode na napravi ali premoženju ali stroške za ohranitev ali kopiranje programa in podatkov, shranjenih v izdelku ter izgubo zaupnih informacij.
- Skupna odškodnina, ki jo mora prodajalec izplačati za napake ali v zvezi z napako, nastalo zaradi malomarnosti, kršenja pogodbe ali drugače, v nobenem primeru ne more biti višja od fiktivne neto cene pokvarjenega, poškodovanega ali nedostavljenega izdelka. To jamstvo je urejeno s pravnimi predpisi države, v kateri je izdelek kupljen. Garancija velja na geografskem območju republike Slovenije.

Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

CENTRALNI SERVIS

Elektroservis Femec s.p.
Brnčičeva 13, Ljubljana-Črnuče,
Tel/Fax.: 01/561-23-18, info@servis-femec.si

ŽIG PODJETJA KI JE IZDELEK PRODALO

K+B Progres

K+B Progres, a.s. ; Įm. k.: 61860123

Adresas: U Expertu 91, 250 69 Kličany, Prahos apskritis, Čekijos Respublika,

Tel: +420 272 122 111 Fax: +420 272 122 509 El. paštas: informacie@kbprogres.cz

GARANTINIS TALONAS

Pavadinimas ir modelis:

Serijinis numeris:

Pardavimo data:

1. Gamintojas suteikia pirkėjui 24 mėnesių prietaiso kokybės garantiją nuo prietaiso įsigijimo datos, kai laikomasi šių sąlygų. Kokybės garantija galioja gamintojo nustatytu laikotarpiu. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokama prietaiso remontą ir (ar) reikiamų detalių pakeitimą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis vartotojo instrukcijos (prietaiso naudojimo ir saugojimo taisyklių) ir nėra šiose sąlygose nustatytų aplinkybių, dėl kurių nebūtų pagrindo atlikti garantinio remonto.

2. Garantija netaikoma:

- gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;
- gedimams, atsiradusiems dėl cheminio medžiagų poveikio;
- prietaiso spalvos pakeitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);
- gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), tai pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz.: valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);
- gedimams ar defektams, atsiradusiems transportuojant prietaisus, jei juos gabena pats pirkėjas;
- radus bandymo patektį į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat, jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgallotame servise;
- radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus vartotojo instrukcijoje);
- radus mechaninių pažeidimų;
- radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;
- jeigu serijinis numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;
- jeigu reikia įprastinės priežiūros, valymo (garso ir vaizdo galvučių, mechaninių prievadų ar pan.);
- jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;
- visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė vartotojo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos;
- įprastai nusidėvintiems prietaiso dalims, pvz.: lempoms, filtrams, baterijoms, akumulatoriams, saugikliams, ausinėms, mikrofonams, laisvų rankų įrangos bei nuotolinio valdymo pulteliams, išoriniams maitinimo blokams ir įkrovimo prietaisams, sujungimo kabeliams, antenoms, dangteliams, mikrobangų krosnelių lėkštėms ir lėkštės laikikliams su ratukais, grotelėms, dubenims, dulkių siurblių žarnos, vamzdžiams, šepetiams, antgaliams, dulkių rinktuvams, skalbyklių vandens įleidimo ar išleidimo žarnos.
- garantinis remontas netaikomas: plastikinėms, stiklinėms, guminėms ir popierinėms dalims, standartinėms kabelių dalims, įprastoms trumpalaikėms dalims ir priedams, tokiems kaip išorinės plastikinės dalys, saugiklis, lemputės, akumulatoriaus baterija, diržai, oro valymo filtras, guoliai.

3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:

- prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;
- prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.

4. Garantinis talonas negalioja, jei:

- nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas;
- Netinkamai arba nepilnai užpildytas garantinis talonas;

5. Serviso darbuotojas garantiniame talone turi pažymėti apie atliktus remonto darbus. Remonto darbas laikomi specialūs darbai, reikalingi aptiktiems defektams šalinti, nepriklausomai nuo remonto metu pakeistų dalių skaičiaus. Remontu netaikomi darbai, susiję su prietaiso instaliavimu, mechaniniais ar elektriniais sujungimais, prijungimais prie energijos šaltinių.

6. Gamintojas neatsako už avarijas ar žalą žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl vartotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso vartotojo instrukcijos nesilaikymo bei prietaiso prijungimo ar instaliacijos, atliktos ne pardavėjo įgalloto serviso.

7. Nepagrįstai iškviesto serviso darbuotojo atvykimo išlaidas bei atliktus negarantinio remonto darbus, prietaiso remontą ne darbo dienomis ar po darbo valandų pirkėjas apmoka pagal remonto paslaugas teikiančios įmonės įkainius.

8. Jei Servisas ar Pardavėjas pakeičia daiktą ar jo komplektuojamą detalę per nustatytą garantijos terminą, tai naujam daiktui ar komplektuojamai detalei taikomas tęstinis garantijos terminas.

9. Garantija galioja tik prietaisams įsigytiems Lietuvos Respublikos teritorijoje.

10. Garantiniame remontui prietaisus galite pateikti Servisui arba prietaiso Pardavėjui.

Servisas:
UAB VILNIAUS ELEKTROSERVISAS
Erfurto g. 32, LT-04100 Vilnius
Tel.: +370 5 2438722; +370 698 12832
El. paštas: vil.elektroservis@gmail.com

Pardavėjo duomenys, antspaudas ir parašas:

www.ecg-electro.eu

Výhradní zastoupení pro ČR: K+B Progres, a.s.

U Expertu 91
250 69 Klíčany e-mail: ECG@kbexpert.cz, tel.: +420 272 122 111
zelená linka: 800 121 120

CZ

Distribútor pre SR: K+B Elektro – Media, k.s.
Mlynské Nivy 73 tel.: +421 232 113 410
821 05 Bratislava e-mail: ECG@kbexpert.cz

SK

Wyłączny przedstawiciel na PL: K+B Progres, a.s.

U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

PL

Kizárolagos magyarországi képviselő: K+B Progres, a.s.

U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

HU

Distributor für DE: K+B E-Tech GmbH & Co. KG

Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer **09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)**

DE

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacie@kbprogres.cz

HR/BIH

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: informacie@kbprogres.cz

SI

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tél.: +44 776 128 6651 (English)
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

FR

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

IT

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +44 776 128 6651 (English)
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

ES

K+B Progres, a.s.

U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111
250 69 Klíčany, Czech Rep. e-mail: ECG@kbexpert.cz

LT

■ Dovožce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Dovožca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Importer nie ponosi zodpovednosť za chyby drukarskie v inštrukcii obsluhy do produktu. ■ Az importőr nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ The importer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Uvoznik ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Uvoznik ne jamčí za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Le fournisseur ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ L'importatore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale dell'utente del prodotto. ■ El importador no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Importuotojas neapsima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove.