

Severin RG 2348/RG 9948

Návod k obsluze

Vážení zákazníci,

před použitím spotřebiče je nutné si pozorně přečíst návod k obsluze.

PŘIPOJENÍ

Spotřebič je možno připojit jen do chráněné zásuvky, která je zapojená v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Sít'ové napětí musí odpovídat údajům uvedeným na identifikačním štítku spotřebiče. Spotřebič splňuje závazné směrnice EU.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

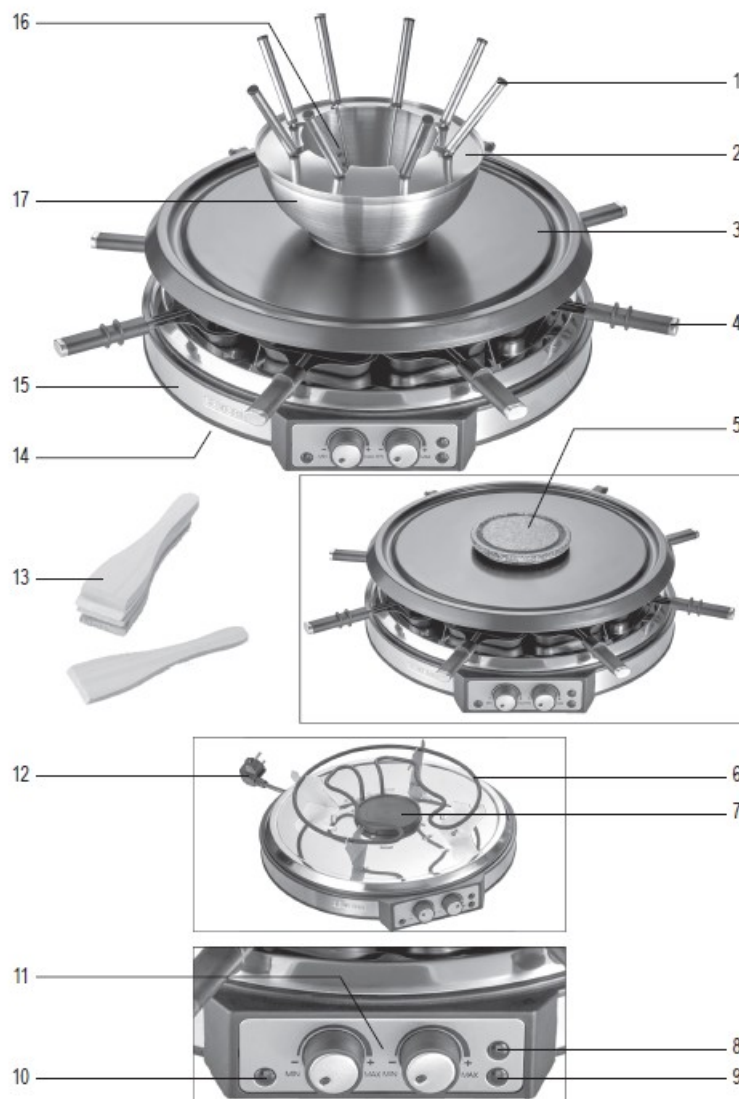
- Topné těleso a povrch spotřebiče jsou za provozu velmi horké!
- Nesahejte do horké nádoby.
- Děti si nejsou vědomy nebezpečí, která mohou vzniknout při manipulaci s elektrospotřebiči, proto je nesmějí obsluhovat.
- Spotřebič zapínejte pouze tehdy, když je na topné desce umístěno potřebné příslušenství a hrnec je naplněný. Spotřebič uvedený do provozu musí být pod stálým dohledem.
- Spotřebič neuvádějte do provozu, pokud vykazuje viditelné známky poškození. Totéž platí i pro přívodní šňůru.
- Přepálený olej se může při přehřátí vznítit. Pokud k tomu dojde, vytáhněte vidlici ze zásuvky a nádobu zakryjte víkem nebo jiným předmětem, aby se zadusily plameny.

Do rozpáleného či hořícího tuku nikdy nenalévejte vodu!

- Horký spotřebič nepřenášejte na jiné místo. Rozpálený tuk by mohl způsobit těžké popáleniny.
- Hrnec na přípravu fondue vždy používejte pouze v kombinaci s originálním podstavcem, na němž je umístěno topné těleso s regulátorem teploty ohřevu.
- Spotřebič umístěte na omyvatelnou podložku odolnou vůči vysokým teplotám. Při použití tuku se mohou kolem spotřebiče rozstříkovat drobné tukové kapénky.
- Z blízkosti spotřebiče odstraňte veškeré předměty, které by se mohly snadno vznítit.
- Přívodní šňůra se nesmí dotýkat horkých částí spotřebiče ani viset přes hranu pracovní plochy.
- Před uvedením do provozu proveďte, zda spotřebič včetně příslušenství nevykazuje známky poškození, jež by mohlo ohrozit jeho funkčnost. Pokud spotřebič např. spadl na zem, mohlo přesto dojít k poškození, které není zvnějšku viditelné. Ani v tomto případě spotřebič neuvádějte do provozu.
- Po použití vytáhněte vidlici ze zásuvky. Rovněž při poruše provozu a před každým čištěním je nutné vytáhnout vidlici ze zásuvky.
- Při nesprávné obsluze spotřebiče nebo při použití k jiným účelům, než ke kterým je spotřebič určen, nepřebírá výrobce zodpovědnost za případné škody.
- Opravy spotřebiče smí provádět jen odborný personál, neboť je nutné dodržovat bezpečnostní předpisy a předcházet dalšímu poškození spotřebiče. Totéž platí i pro výměnu přívodní šňůry. Pokud Váš elektrospotřebič vykazuje závadu, obraťte se prosím na technický servis dovozce (adresa uvedena na *Záručním listu*).

Popis spotřebiče

1. Vidličky 8 ks.
2. Ochrana proti stříkající vodě
3. Grilovací deska
4. Pánvičky 8 ks.
5. Kamenný gril
6. Topné těleso - Raclette
7. Topné těleso - fondue
8. Výstražné světlo - Raclette
9. Výstražné světlo - Fondue
10. Hlavní světelný indikátor
11. Variabilní termostat
- Vlevo: Raclette
- Vpravo: Fondue
12. Napájecí kabel se zástrčkou
13. Dřevěná špachtle 8 ks.
14. Typový štítek (pod spotřebičem)
15. Základna
16. Min / max
17. Mísa na fondue



PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

- Před prvním použitím hrnec důkladně otřete navlhčenou textilií. Poté ho pečlivě osušte, aby se voda nedostala do kontaktu s tukem. Nechte spotřebič zahřát asi 10 minut, s mísou, grilovací deskou a kamenem, bez přidání jídla. Eliminují se zápachy, které se uvolňují k prvnímu použití grilu. Zařízení je vybaveno dvěma topnými články, které jsou samostatně nastavitelné.
- Levý knoflík termostatu nastavuje topné těleso pro raclette
- pravý knoflík nastavuje topné těleso pro fondue
- Kontrolky zobrazují aktuální stav topných těles:
- Aktivovaný topný článek = světlo svítí
- Deaktivovaný topný článek = světlo vypnuto
- Během provozu topné články jsou aktivovány a deaktivovány automaticky vzhledem k regulace teploty.
- Hlavní kontrolka zůstane svítit, když je spotřebič připojen k elektrické síti.

Raclette a gril

- Položte grilovací desku - drážkou ve středu základny.
- Umístěte kamenný gril do středu talíře, grilování hladkou stranou směrem nahoru.
- Zasuňte zástrčku do zásuvky a otočte levý termostat do polohy MAX.
- Nechte spotřebič zahřát asi 10 minut, protože dosáhne požadované teploty.
- Vložte jídlo na grilovací desku nebo na kámen.
- POZNÁMKA: Kamenný gril ve středu je vhodný pro přípravu ryb a zeleniny.
- Vložte raclette sýr a všechny ostatní ingredience do pánví a umístěte ho na spotřebič,
- pod topným článkem: nechte ho tak dlouho, dokud sýr neroztaje.

Varování: Nepokládejte prázdné pánve do zapnutého spotřebiče.

- Na konci grilování vraťte termostat do polohy MIN a odpojte spotřebič od sítě.

- Nezapomeňte při grilování velkého množství potravin na odstranění zbytkových tuků.

Fondue

- Položte grilovací desku - drážkou ve středu základny
- Přidejte olej / tuk, sýr nebo čokoládu v míse pro fondue.
- Připojte spotřebič k elektrické síti.

Poznámka: Množství náplně musí být mezi indikací pro MIN a MAX.

- Otočte oba termostaty, levý a pravý až do polohy MAX.
- Nechte olej nebo tuk přehřát asi 35 minut před umístěním jídla do pánve.

Zeleninový / masový fondue s vývarem

Poznámka: Množství náplně musí být mezi značkami MIN a MAX.

- Otočte oba termostaty, levý a pravý do polohy MAX.
- Před vložením masa do hrnce zahřívejte tuk či masový vývar po dobu asi 20 minut.
- Doba přípravy činí při použití tuku 1 ½ –3 minuty, při použití masového vývaru asi 3–4 minuty

Sýrové fondue

- Množství náplně musí být mezi min 200 g a maximálně 400 g.
- Otočte pravý termostat do polohy MAX a míchejte sýr nepřetržitě, dokud se úplně neroztaví.
- Na konci termostat vraťte do mezipolohy.

Čokoládové fondue

- Množství náplně musí být mezi min 200 g a maximálně 500 g.
- Otočte pravý termostat do polohy MAX. Rozbijte čokoládu a promíchejte ji nepřetržitě, dokud se neroztaví.
- Na konci použití otočte termostat zpět do polohy MIN.
- Pokrmy jezte vidličkami fondue a umístěte je do hrnce.
- Na konci použití odpojte spotřebič od sítě

Raclette, gril a fondue

- Pokud chcete použít dvě nebo tři funkce současně připravte spotřebič na každou z jednotlivých funkcí, jak je popsáno výše.
- Otočte oba termostaty do příslušných pozic
- Počkejte do konce přehřívací fáze a vařte jídlo podle popisu v jednotlivých funkcích.
- Na konci vaření vraťte termostaty do polohy MIN polohu a odpojte spotřebič od sítě

Pokyny pro přípravu při použití tuku

Při ohřevu nezakrývejte hrnec víkem. Mohlo by dojít k přehřátí tuku a držáku na vidličky.

Používejte pouze čistý rostlinný tuk, který je bez chuti a lze ho rozpálit na vysokou teplotu, aniž by čadil či prskal. Olej a živočišné tuky jsou pro použití na přípravu fondue nevhodné.

Tuk lze opakovaně použít maximálně 3–4x. Přepálený tuk nepříjemně zapáchá, pění, je hustý a tmavý.

Přepálený tuk nelze zlepšit přidáním čerstvého, proto veškerý použitý tuk včas vyměňte.

Nekombinujte současně tuky několika druhů.

K přípravě fondue jsou nevhodné příliš velké kousky masa.

Zmrzlé potraviny před použitím rozmrazte.

Potraviny určené k přípravě fondue musí být dobře osušené, aby tuk nepěnil.

Pro příští použití uchovejte tuk v chladu v uzavřené nádobě.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vytáhněte vidlici ze zásuvky a otevřený spotřebič nechte zchladnout.
- Deska s topným tělesem a přívodní šňůra se z bezpečnostních důvodů nesmí ponořit do vody ani mýt pod proudem tekoucí vody.
- Použitý tuk či masový vývar nelijte do výlevky, v tekutém stavu ho zlikvidujte jako domovní odpad.
- Kámen očistěte, je-li úplně schlazen. Použijte houbu pod tekoucí vodou. Důkladně ho osušte měkkým hadříkem. Kámen neponořujte do vody.
- Vyjměte grilovací desku a umyjte ji horkou vodou a jarem. Poté ho dobře osušte.
- Před vyjmutím hrnce počkejte až se úplně ochladí.
- Nerezový hrnec lze mýt v myčce. Pokud na nádobě naschl sýr, nechte ho odmočit a hrnec pak očistěte pomocí kartáče. Držák na vidličky s ochranným krytem i vidličky umyjte v horké vodě se saponátem.

LIKVIDACE

Pro likvidaci nepoužitelných elektrospotřebičů a nepotřebných obalových materiálů jsou určeny veřejné sběrný komunálního odpadu.