

# Severin RG 2348/RG 9948

Návod k obsluze

**Vážení zákazníci,**

před použitím spotřebiče je nutné si pozorně návod k obsluze.

## PŘIPOJENÍ

Spotřebič je možno připojit jen do chráněné která je zapojená v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Síťové napětí musí údají uvedenému na identifikačním štítku Spotřebič splňuje závazné směrnice EU.

## BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Topné těleso a povrch spotřebiče jsou za provozu horké!

Nesahejte do horké nádoby.

Děti si nejsou vědomy nebezpečí, která mohou při manipulaci s elektrospotřebiči, proto je nesmějí obsluhovat.

Spotřebič zapínejte pouze tehdy, když je na topné umístěno potřebné příslušenství a hrnec je Spotřebič uvedený do provozu musí být pod dohledem.

Spotřebič neuvádějte do provozu, pokud vykazuje známky poškození. Totéž platí i pro přírodní Přepálený olej se může při přehřátí vznítit. Pokud dojde, vytáhněte vidlici ze zásuvky a nádobu víkem nebo jiným předmětem, aby se zadusily **Do rozpáleného či hořícího tuku nikdy nenalévejte vodu!**

Horký spotřebič nepřenašejte na jiné místo. tuk by mohl způsobit těžké popáleniny.

Hrncem na přípravu fonduje vždy používejte pouze v kombinaci s originálním podstavcem, na němž je topné těleso s regulátorem teploty ohřevu.

Spotřebič umístěte na omyvatelnou podložku vůči vysokým teplotám. Při použití tuku se mohou spotřebiče rozstříkat drobné tukové kapénky.

Z blízkosti spotřebiče odstraňte veškeré předměty, mohly snadno vznítit.

Přírodní šňůra se nesmí dotýkat horkých částí ani viset přes hranu pracovní plochy.

Před uvedením do provozu prověřte, zda spotřebič příslušenství nevykazuje známky poškození, jež by ohrozit jeho funkčnost. Pokud spotřebič např. zem, mohlo přesto dojít k poškození, které není viditelné. Ani v tomto případě spotřebič do provozu.

Po použití vytáhněte vidlici ze zásuvky. Rovněž při provozu a před každým čištěním je nutné 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.

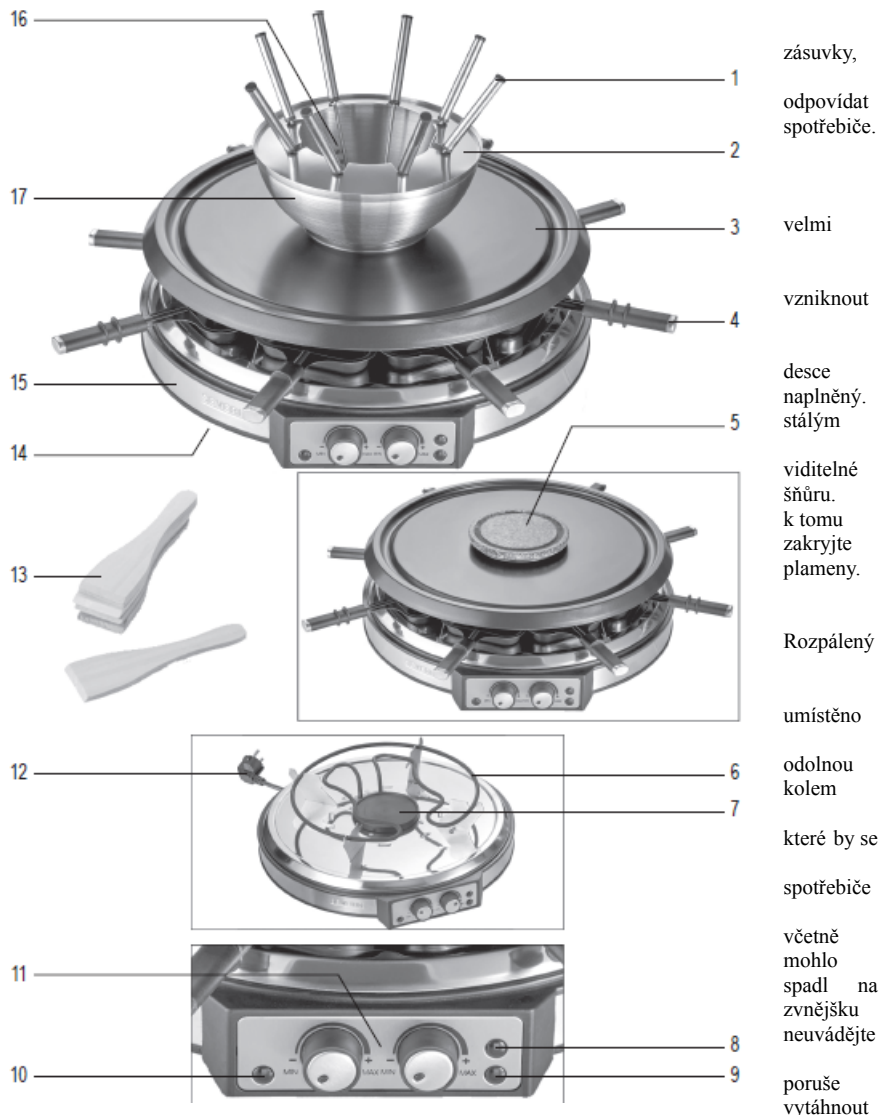
Opravy spotřebiče smí provádět jen odborný personál, neboť je nutné dodržovat bezpečnostní předpisy a předcházet dalšímu poškození spotřebiče. Totéž platí i pro výměnu přírodní šňůry. Pokud Váš elektrospotřebič vykazuje závadu, obraťte se prosím na technický servis dovozce (adresa uvedena na *Záručním 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 - fonduje
8. Výstražné světlo - Raclette
9. Výstražné světlo - Fonduje
10. Hlavní světelný indikátor
11. Variabilní termostat
- Vlevo: Raclette
- Vpravo: Fonduje
12. Napájecí kabel se zástrčkou
13. Dřevěná špachtle 8 ks.
14. Typový štítek (pod spotřebičem)
15. Základna
16. Min / max
17. Mísa na fonduje

## PRVNÍ UVEDENÍ DO PROVOZU

**SEVERIN** přečíst



- Před prvním použitím hrnci 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 regulaci 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 pánvi 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 zahřívajte 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 hrnci 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 kusy masa.

Zmrzlé potraviny před použitím rozmrazte.

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

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 schladen. 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 hrnci lze mýt v myčce. Pokud na nádobě naschl sýr, nechte ho odmočit a hrnci 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.