



NAVODILA ZA UPORABO

Raclette žar WMF Lono

Kataloška št.: 127 25 36

KAZALO

SESTAVNI DELI NAPRAVE	3
POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI	3
PRED UPORABO	3
TEHNIČNI PODATKI	4
DODATNI VARNOSTNI NAPOTKI	4
UPORABA NAPRAVE	4
ZAGON NAPRAVE.....	5
PEČENJE NA ŽARU	5
KUHANJE NA ŽARU	6
ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.....	6
IZJAVA O SKLADNOSTI	6
OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE	6
GARANCIJSKI LIST	8

SESTAVNI DELI NAPRAVE



1. Obračljiva vroča plošča
2. Gumb za uravnavanje temperature
3. Nivo za pečenje v raclette ponvicah
4. Nivo za shranjevanje raclette ponvic

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

- Napravo lahko uporabljajo otroci starejši od 8 let, kot tudi osebe z omejenimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ter osebe s pomanjkanje izkušenj in/ali pomanjkanjem znanja, če so pod nadzorom ali so prejeli navodila kako varno uporabljati napravo in razumejo posledična tveganja.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci naprave ne smejo čistiti ali vzdrževati, razen če so starejši od 8 let in pod nadzorom.
- Napravo in omrežni kabel hranite izven dosega otrok mlajših od 8 let.
- Če je omrežni kabel naprave poškodovan, ga lahko zamenja le servisni center proizvajalca ali podobno usposobljena oseba. Nepravilno izvedena popravila so lahko izjemno nevarna za uporabnike.
- Naprave ni dovoljeno uporabljati preko zunanjšega odštevalnika časa ali daljinskega upravljanja.
- Vse dele naprave očistite takoj po uporabi in z naprave takoj odstranite vse ostanke hrane.
- Sledite napotkom v poglavju "Čiščenje in vzdrževanje".
- Naprava je namenjena izključno zasebni uporabi v notranjih prostorih.

PRED UPORABO

Natančno preberite navodila za uporabo. Vsebujejo pomembne informacije o uporabi, varnosti in vzdrževanju naprave. Shranite jih na varnem mestu in po potrebi predajte naslednjemu uporabniku naprave.

Napravo je dovoljeno uporabljati izključno le za namen opisan v teh navodilih za uporabo. Ob uporabi naprave upoštevajte varnostne napotke.

TEHNIČNI PODATKI

Omrežna napetost:	220 – 240 V~, 50 – 60 HZ
Poraba energije:	1.260 – 1.500 W
Razred zaščite:	I

DODATNI VARNOSTNI NAPOTKI

- Napravo vstavite samo v ozemljeno stensko vtičnico ki je nameščena skladno s predpisi. Kabel in vtikač morata biti suha.
- Priključni kabel ne sme priti v stik z vročimi deli naprave.
- Uporabite le podaljšek, ki je v odličnem stanju. Poskrbite da je kabel dovolj dolg in speljan varno.
- Takoj prekinite uporabo naprave in/ali izvlecite omrežni vtikač:
 - če je naprava ali omrežni kabel poškodovan;
 - če po padcu naprave ali podobni poškodbi sumite, da je naprava okvarjena;V takih primerih poskrbite, da bo naprava popravljena.
- Med delovanjem in segrevanjem naprave praznih raclette ponvic ne puščajte v napravi.
- Previdnost, naprava postane vroča, nevarnost opeklin! Nikoli ne prenašajte vroče naprave.
- Naprave nikoli ne uporabljajte brez žar plošče, ker s tem izpostavite žareče grelne elemente.
- Pri peki lahko maščoba naključno škropi naokoli. Zato je potrebno površino mize ustrezno zaščititi.
- Naprave ne puščajte brez nadzora.
- Vtikač izvlecite iz vtičnice:
 - če naprava med delovanjem ne deluje pravilno;
 - pred čiščenjem in vzdrževanjem;
 - po uporabi.
- Pri čiščenju naprave ne potopite v vodo.
- Ne prevzemamo nobene odgovornosti za kakršne koli poškodbe, ki so posledica zlorabe, nepravilne uporabe ali neprimerne popravila. V teh primerih garancija ne velja.
- Naprava ni primerna za komercialno uporabo.

UPORABA NAPRAVE

Raclette žar je osrednja točka družabnega kulinaričnega veselja, saj si vsaka oseba za mizo pripravi svojo gurmansko ponvico.

Poleg tradicionalnih švicarskih raclette receptov z uporabo raclette sira in v olupku kuhanega krompirja, lahko v ponvicah pripravite tudi druge specialitete ki ustrezajo vašemu okusu. Na zgornji žar podlagi lahko tudi popečete klobase, nabodala in zrezke.

Nato pa lahko pečeno hrano izboljšate tako, da jo postavite v ponvico, jo prekrijete s sirom in popečete.

Hrana, ki jo pripravite na raclette žaru mora biti postrežena na toplih krožnikih.

Obračljiva vroča plošča

Obračljiva vroča plošča ima dve strani. Na rebrasti površini lahko na primer pečete meso, ribo in zelenjavo.

Druga stran vroče plošče pa je primerna za pečenje palačink.

ZAGON NAPRAVE

Pred prvo uporabo naprave v vroči vodi in z detergentom očistite ponvice in obračljivo vročo ploščo. Obrišite do suhega. Nato na papirnato brisačko kapnite nekaj kapljic olja in z njo natrite ponvice in vročo ploščo. Če med pripravo ali pečenjem uporabite preveč olja, se lahko zažge na ploščo za pečenje, kar pa je zelo težko odstraniti.

Obračljivo vročo ploščo pravilno namestite na okvir, ponvice pa postavite na nivo za shranjevanje.

Pred uporabo naprave 10 minut segrevajte obračljivo vročo ploščo. Ko omrežni vtikač vstavite v vtičnico, zasveti indikator, ki ponazarja, da je naprava priključena v električno. Za segrevanje in pečenje na žaru obrnite gumb za uravnavanje temperature na najvišjo nastavitev. Pri kuhanju na ponvicah izberite nižjo nastavitev, odvisno od sestavin. Če je gumb za uravnavanje temperature nastavljen na segrevanje spodnje tretjine območja, pečena hrana ohranja toploto.

Premaz proti prijemanju

Pri kuhanju vedno uporabite priložene raclette lopatke. Občutljivega zgornjega premaza se nikoli ne dotikajte z ostrimi ali koničastimi predmeti.

Ob prvi uporabi naprave lahko pride do manjšega dima ali vonja. Do tega pride iz tehničnih razlogov in je popolnoma normalno delovanje.

Pozor: Naprave ni mogoče izklopiti z gumbom za uravnavanje temperature! Zato po uporabi iz vtičnice izvlecite omrežni vtikač.

PEČENJE NA ŽARU

Hrano, ki jo želite peči na žaru narežite na manjše kose, ki niso debelejši od 1 cm. Meso začinite pred pečenjem, posolite pa šele ko je pečeno, da ohrani sokove. Majhne klobase, nežni zrezki, zrezki iz mletega mesa, mesna štruca in riba so idealni za kuhanje na raclette žaru. Na rezine narezan paradižnik, melancan ali ananas so pri kuhanju na raclette žaru zelo okusni.

Debelejše klobase pred pečenjem prebodite in preprečite škropljenje masti. Čas kuhanja je odvisen od vrste in debeline hrane. Mesa in druge hrane nikoli ne režite na obračljivi vroči plošči.

Če je mogoče, 30 minut pred uporabo hrano vzemite iz hladilnika in jo pustite na sobni temperaturi. To pomaga, da se hrana hitreje skuha, debelejši kosi mesa pa v sredini ne ostanejo hladni.

KUHANJE NA ŽARU

Za tipični raclette v švicarskem stilu potrebujete 200-300g raclette sira z najmanj 45% maščobe na osebo.

Glavna jed je krompir kuhan v olupku. Zraven so postreženi tudi čebula in kumarice. S sirom se zelo dobro ujemajo prekajeno meso, surova šunka, salama in ostale pekoče klobase.

Sira je narezan na 5mm debele rezine. Rezino sira položite v ponvico, ki jo postavite v napravo in sir se začne topiti. Ko postane zlatorjav, ga prelijte po krompirju.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Previdnost – nevarnost opeklin!

Izvalcite omrežni vtikač in pustite napravo, da se ohladi. Obračljivo vročo ploščo s pomočjo tekočega čistila in ščetke očistite v mlačni vodi.

Ne uporabljajte grobih, kovinskih krtač ali čistil za pečico.

Ponvice in lopatke lahko enostavno očistite v pomivalnem stroju.

Glavne enote naprave nikoli ne potopite v vodo in vode tudi ne uporabljajte za njeno čiščenje. Malo tekočega čistila kapnite na vlažno krpo in napravo obrišite. Nato jo s še suho krpo obrišite do suhega.

IZJAVA O SKLADNOSTI



Naprava je skladna z Evropskimi direktivami 2006/95/ES, 2004/108/ES in 2009/125/ES.

OKOLJU PRIJAZNO ODSTRANJEVANJE



Odslužene naprave ni dovoljeno odlagati med splošne gospodinjske odpadke. Odnesti jo je potrebno na zbirno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme.

Materiali se v skladu z njihovo identifikacijo lahko ponovno uporabijo. Z recikliranjem
odsluženih naprav boste pomembno prispevali k zaščiti okolja.
Informacije o odlagalnih mestih najdete pri pristojnih organih v vaši občini.



GARANCIJSKI LIST

Conrad Electronic d.o.o. k.d.
Ljubljanska c. 66, 1290 Grosuplje
Fax: 01/78 11 250, Tel: 01/78 11 248
www.conrad.si, info@conrad.si

Izdelek: **Raclette žar WMF Lono**
Kat. št.: **127 25 36**

Garancijska izjava:

Proizvajalec jamči za kakovost oziroma brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki začne teči z izročitvijo blaga potrošniku. **Garancija velja na območju Republike Slovenije. Garancija za izdelek je 1 leto.**

Izdelek, ki bo poslan v reklamacijo, vam bomo najkasneje v skupnem roku 45 dni vrnili popravljenega ali ga zamenjali z enakim novim in brezhibnim izdelkom. Okvare zaradi neupoštevanja priloženih navodil, nepravilne uporabe, malomarnega ravnanja z izdelkom in mehanske poškodbe so izvzete iz garancijskih pogojev. **Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.**

Vzdrževanje, nadomestne dele in priklopne aparate proizvajalec zagotavlja še 3 leta po preteku garancije.

Servisiranje izvaja proizvajalec sam na sedežu firme CONRAD ELECTRONIC SE, Klaus-Conrad-Strasse 1, Nemčija.

Pokvarjen izdelek pošljete na naslov: Conrad Electronic d.o.o. k.d., Ljubljanska cesta 66, 1290 Grosuplje, skupaj z izpolnjenim garancijskim listom.

Prodajalec: _____

Datum izročitve blaga in žig prodajalca:

Garancija velja od dneva izročitve izdelka, kar kupec dokaže s priloženim, pravilno izpolnjenim garancijskim listom.