LONO

Раклет-грил

Ръководство за употреба

Комплект на уреда

1 Двулицева гореща плоча
2 Контролер на температурата
3 Ниво раклет
4 Ниво за съхранение

Ръководство за употреба

Важна информация за безопасност

- Уредите могат да бъдат използвани от деца над 8-годишна възраст или от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или такива, които не притежават нужния опит и/или познания, ако това се извършва под надзор или са им дадени указания относно безопасното използване на уреда, и ако разбират свързаните с използването му опасности.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда, освен ако не са над осемгодишна възраст и са под надзор.
- Уредът и неговият захранващ кабел трябва да бъдат държани далеч от деца под осемгодишна възраст.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде заменен от Централния отдел за обслужване на клиенти на производителя или от лице с подобна квалификация. Неправилните ремонти могат да представляват сериозна опасност за потребителите.
- Уредът не трябва да бъде управляван чрез външен таймер или дистанционно.
- Почистете всички части веднага след употреба и отстранете веднага всички остатъци от храна.
- Следвайте указанията, дадени в раздел “Почистване и грижа”.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба на закрито.

Преди употреба

Прочетете внимателно ръководството за употреба. В него се съдържат указания за използването, безопасното използване и грижа за уреда. Съхранявайте настоящото ръководство на безопасно място и го предайте на следващия потребител, ако е необходимо.

Уредът може да се използва само по предназначение съгласно тази инструкция за експлоатация.

Спазвайте информацията за безопасност при използване на уреда.

Технически характеристики

Номинално напрежение: 220~240V~ 50- 60Hz

Разход на електроенергия: 1260-1500 вата

Клас на защита: I

Допълнителни инструкции за безопасност

■ Свързвайте уреда само към заземени стенни контакти, които са монтирани в съответствие с нормативните изисквания. Захранващият кабел и щепселът трябва винаги да бъдат сухи.

■ Свързващият кабел не трябва да влиза в контакт с горещи части на уреда.

■ Използвайте само удължителен кабел, който е в безупречно състояние. Уверете се, че използвате достатъчно дълъг кабел и че той е прокаран по безопасен начин.

■ За да работите с уреда, той трябва да бъде поставен безпрепятствено върху маса, а не до стена или в ъгъл.

■ Спрете да използвате уреда и/или незабавно извадете щепсела от електрическата мрежа, ако:

- ■ уредът или захранващият кабел са повредени;
- ■ подозирате, че има дефект, след като уредът е паднал или е претърпял подобен инцидент. В такива случаи занесете уреда на ремонт.

■ Не оставяйте празни съдове за раклет в уреда, когато той се нагрява и по време на работа.

■ Внимание, уредът се нагрява, риск от изгаряне! Не премествайте уреда докато е горещ.

■ Никога не работете с уреда без тавата за грил, в противен случай нажеженият нагревателен елемент е изложен на въздействието на околната среда.

■ При печене на грил, мазнината може да се пръсне произволно. Затова защитете повърхността на масата по подходящ начин.

■ Не оставяйте уреда без надзор.

■ Изключете от електрическата мрежа:

- ■ ако уредът се повреди по време на работа;
- ■ Преди почистване;
- ■ След употреба

■ Не потапяйте уреда във вода, за да го почистите.

■ Не поемаме отговорност за щети, причинени в резултат на неправилна употреба, неправилна експлоатация или неправилен ремонт. В такива

случаи се изключват и претенции по гаранцията.

- Уредът не е предназначен за търговски цели.

Употреба

Раклет-грилът е фокусната точка за светска кулинарна наслада, като всеки човек, седнал на масата, приготвя своите гурме тигани.

Освен типичните швейцарски рецепти за раклет, в които се използват сирене раклет и картофи, сварени с люспите, в тиганите можете да приготвяте и други специалитети според вкуса си. Можете също така да печете наденички, шишчета и пържоли и на горния грил тиган. Можете допълнително да усъвършенствате храната на грил, като я поставите в тиганите, гарнирате я със сирене и я изпечете на грил.

Храната, приготвена на раклет-грил, трябва да се сервира в топли чинии.

Двулицева гореща плоча

Двулицевата гореща плоча има две различни страни. Върху оребрената повърхност можете да печете на грил например месо, риба и зеленчуци.

Обратната страна на горещата плоча е подходяща за приготвяне на палачинки.

Включване на уреда

Преди да използвате уреда за първи път, почистете тиганите и двулицевата гореща плоча в гореща вода с помощта на течност за миене на съдове и ги подсушете внимателно. След това добавете малко олио към кухненска кърпа и натъркайте тиганите и котлона. Ако използвате твърде много олио по време на подготовката или печенето на грил, то може да загори върху плочата за грил. След това е много трудно да се отстрани.

Поставете правилно двулицевата гореща плоча върху рамката и поставете тиганите на нивото за съхранение.

Преди да използвате уреда, загрейте двулицевата гореща плоча за 10 минути. След като свържете щепсела към електрическата мрежа, светва индикаторната лампичка, която показва, че уредът е свързан към електрическата мрежа. Поставете терморегулатора на най-високата настройка за предварително загряване и печене на скара. Когато готвите на раклет-грила, изберете по-ниска настройка в зависимост от съставките. Ако терморегулаторът е настроен да нагрява долната третина на площта, храната на грил може да се поддържа топла.

Незалепващо покритие

Когато приготвяте храната, винаги използвайте предоставените шпатули за раклет-грила. Никога не докосвайте чувствителното на надраскване покритие с остри или заострени предмети.

Когато използвате новия си уред за първи път, може да се появи малко дим или миризма. Това се дължи на технически причини и е напълно нормално.

Внимание: Не можете да изключите уреда от контролера! Затова след употреба извадете щепсела от електрическата мрежа.

Грил

Нарежете храната, която искате да печете на грил, на по-малки парчета с дебелина не по-голяма от 1 см. Подправяйте месото преди печене, но добавете сол след печене, за да запазите сока. Малките колбаси, крехките пържоли, кълцаните пържоли, кюфтетата и рибата са идеални за приготвяне върху раклета. Нарязаните на филийки домати, патладжан и ананас са идеални за готвене на раклет-грил и са много вкусни.

Прободете дебелите наденички преди да ги изпечете на грила, за да предотвратите пръски мазнина. Времето за приготвяне зависи от вида и дебелината на храната. Никога не нарязвайте месо или други храни върху двулицевата плоча.

Когато е възможно, трябва да извадите храната от хладилника и да я оставите да престои на стайна температура в продължение на 30 минути. Това спомага за по-бързото приготвяне на храната и предотвратява оставането студено на дебелото месо в средата.

Готвене върху раклет-грила

За типичен швейцарски раклет са необходими 200-300 г сирене раклет с поне 45°/о мазнини за всяка порция.

Картофите, сварени необелени, са основната гарнитура. Сервират се също перлен лук и корнишони. Сушеното на въздух месо, суровата шунка, саламът и други пикантни колбаси са много вкусни със сиренето.

Сиренето се нарязва на филийки с дебелина 5 мм. Поставя се едно парче сирене в тавичка, тавичката се поставя в уреда и сиренето започва да се топи. След като сиренето придобие златистокафяв цвят, изсипете го върху картофите.

Почистване и грижа

Внимание — риск от изгаряне!

Извадете щепсела от електрическата мрежа и оставете уреда да се охлади.

Почистете двулицевата гореща плоча в хладка вода с помощта на течност за миене на съдове и четка.

Не използвайте абразивни материали, метални почистващи средства или препарати за почистване на фурни.

Тиганите и шпатулите могат да се почистват удобно в съдомиялна машина.

Никога не потапяйте основния уред във вода и не използвайте вода за почистването му. Просто сложете малко течност за миене на влажна кърпа, избършете уреда и след това го подсушете.

Рецепти

Изложените по-долу рецепти ще Ви дадат няколко идеи и предложения.
Рецептите са базирани на съставки за четирима души — разбира се, можете да адаптирате количествата и съставките според Вашите нужди и вкусове.

Класически раклет

600 г сирене раклет
8 големи картофа, сварени с люспата
Корнишони
Перлен лук

Нарежете сиренето на филийки с дебелина 5 мм и разтопете отделните порции в тиганите за раклет.
Поднесете разтопените порции сирене заедно с картофите, сварени с люспите, корнишоните и перления лук. Поръсете сиренето с прясно смлян черен пипер.

Хавайски раклет

6 резена мини ананас 300 г сирене раклет 150 г гъби 400 г пуешки гърди 1,5 с.л. зехтин 2 с.л. соев сос 1 с.л. къри

Нарежете пуешките гърди на тънки ивици. Мариновайте пуешките лентички в зехтин, соев сос и къри, след което ги изпечете на грил върху обърнатата плоча.
Нарежете на ситно ананаса и гъбите, поставете ги в тиганите, покрийте ги със сирене и ги разтопете в раклета.

Вегетариански раклет

8 големи картофа, сварени с люспата
150 г чушки
250 г домати
300 г сирене раклет
Мащерка
Чесън
Червен пипер (сладък)

Оставете картофите да изстинат и ги настържете на едро ренде. Бланширайте доматите за кратко във вряща вода, изплакнете ги под студена вода и ги обелете. Нарежете чушките и доматите на ситно. Смесете картофите, чушките и доматите и добавете мащерка и чесън на вкус. Добавете съставките в тиганите, отгоре сложете сирене и разтопете в раклета.

Само при използване във Великобритания

- Този продукт се доставя с щепсел 13 A, който съответства на BS 1363, предназначен за включване в електрическата мрежа. Ако щепселът не съответства на Вашите контакти или трябва да бъде заменен, моля, имайте предвид информацията по-долу. Ако щепселът не подлежи на повторно използване, отрежете го от захранващия кабел и незабавно го изхвърлете. Никога не го вкарвайте в контакт, тъй като съществува много голям риск от токов удар.
- Замяната на щепсела на захранващия кабел следва да бъде извършена съгласно следните указания:

  Предупреждение - Този уред трябва да бъде заземен!

Важно: Жиците в кабела са оцветени в съответствие със следния код:

Зелено/жълто:	Заземяване
синьо	нула
кафяво	фаза

Тъй като цветовете на жиците в захранващия кабел на уреда може да не съответстват на цветните маркировки,

идентифициращи клемите на Вашия щепсел, процедирайте по следния начин:

- Оцветената в зелено и жълто жица трябва да бъде свързана към клеми, маркирани с буквата E или със символа за заземяване, или оцветени в зелено или зелено,
- оцветената в синьо жица следва да бъде свързана към клемата, маркирана с буквата N или оцветена в черно,
- оцветената в кафяво жица следва да бъде свързана към клемата, маркирана с буквата L или оцветена в червено.

- При използване на щепсел 13 A (BS 1363), същият трябва да бъде снабден с предпазител 13 A, който съответства на BS 1362 и е одобрен от ASTA. При използване на друг вид щепсел, уредът трябва да бъде защитен с предпазител 10 A в щепсела или в адаптер или на електрическото табло.

  При съмнение – консултирайте се с квалифициран електротехник.
- Никога не използвайте щепсела, без да сте затворили капака за предпазителя.

Уредът съответства на Комитетът Европейски директиви 2014/35/EC EU.2014/30/EC и 2009/125/EC..

След приключване на експлоатационния му живот, продуктът не може да бъде изхвърлян заедно с битовите отпадъци, а трябва да бъде занесен до място за депониране с цел рециклиране на електрически и електронни уреди. Материалите подлежат на повторна употреба според техния етикет. Можете да допринесете значително за защита на околната среда като рециклирате използваните електроуреди.
Поискайте информация от местните власти относно подходящото място за депониране на отпадъчни електроуреди.

Настоящото ръководство подлежи на промяна