

GUTFELS

Raclette 4020



NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Gerbiami klientai,

Dėkojame, kad įsigijote mūsų įrenginį.

Jūs gerai pasirinkote. Jūsų Gutfels prietaisas buvo sukurtas naudoti privačiuose namų ūkiuose ir yra kokybiškas produktas, kuriame aukščiausi techniniai standartai derinami su praktiniu naudojimo paprastumu – kaip ir kiti Gutfels įrenginiai, kurie visiškai patenkina savininkus visoje Europoje.

Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas. Jame pateikiamos svarbios saugos instrukcijos ir informacija, susijusi su prietaiso įrengimu, naudojimu ir priežiūra. Tinkamas valdymas prisideda prie efektyvaus naudojimo ir sumažina energijos sąnaudas eksploatacijos metu.

Netinkamas naudojimas gali sukelti pavojingų situacijų, ypač vaikams. Išsaugokite šias naudojimo instrukcijas vėlesniam naudojimui. Perduokite juos bet kuriam būsimam šio gaminio savininkui. Jei kyla abejonių dėl bet kurio klausimo ar temos, kuri nėra išsamiai aprašyta šiame vadove, susisiekitė su savo pardavėju, įgaliotu techniku arba apsilankykite mūsų svetainėje: **www.ggv-service.de**

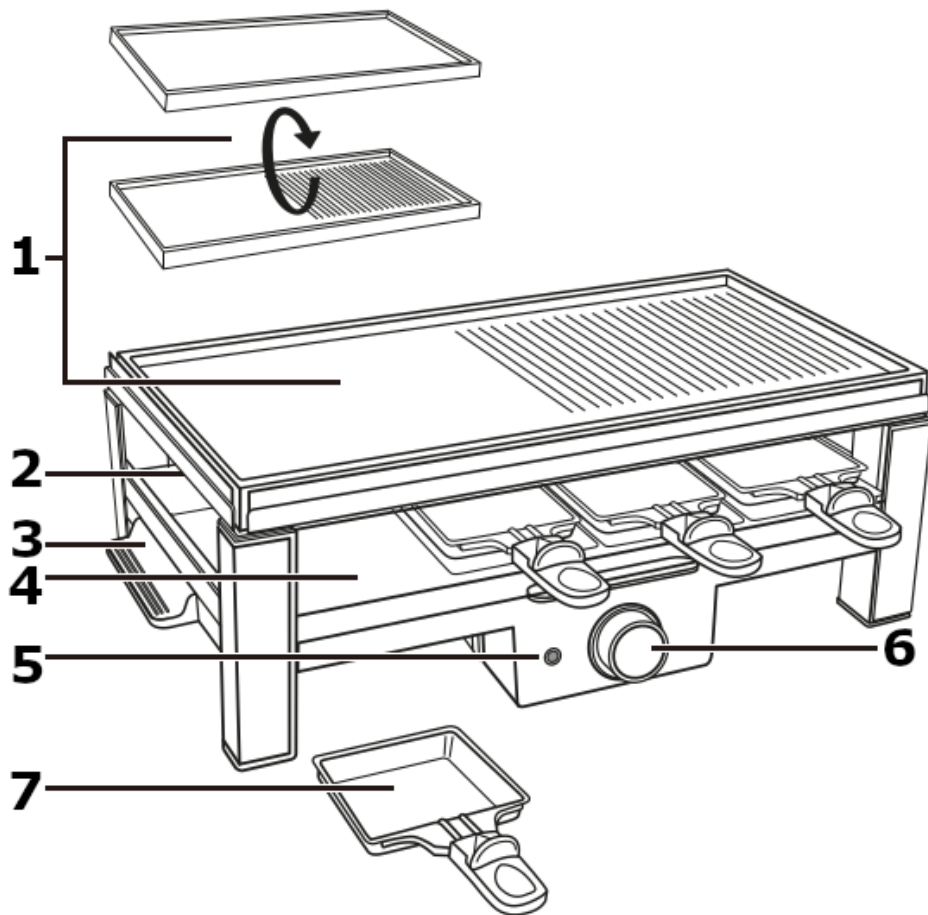
Gamintojas nuolat kuria visų tipų ir modelių kūrimą. Visų tipų ir modelių dizainas, charakteristikos ir įranga gali keistis be išankstinio įspėjimo.

Susipažinkite su įrenginiu

Pristatymo/įrenginio dalių apimtis

Pristatymo apimtis/ prietaiso dalys		
1) apverčiama grilio plokštė / planšė 2) kaitinimo elementas (po grilio plokšte) 3) rankena 4) Keptuvės stovas 5) Temperatūros indikatorius lemputė 6) Temperatūros reguliatorius 7) Keptuvės (8 vnt.)		

1 lentelė



Techninės specifikacijos ; techninė informacija ; Caracteristiques technika Especificaciones Técnicas Especificações técnicas

Modelis	RACLETE 4020
Elektros jungtis Volt / Hz Elektros jungtis Įtampa – dažnis Raccordement électrique (Įtampa – dažnis) Elektros išjungimas (Spanning – Frequence) Ligaçãõ electroléctrica Volt / Hz	220-240V ~ 50-60Hz
Atlikimas; galia puissance; Turtas	2000W
EAN	4016572025118

2 lentelė

CE ženklimas

Išleidimo metu gaminys atitinka reikalavimus, nustatytus direktyvoje 2014/30/ES dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su elektros įrenginių elektromagnetinio suderinamumo tam tikrose įtampos ribose, suvienodinimo (2014/35/ES). Šis gaminys yra pažymėtas CE ženklu ir pateikiamas kartu su atitikties deklaracija, kad ją patikrintų rinkos priežiūros institucija.

CE ženklas

Gaminys tiekimo rinkai metu atitinka reikalavimus, kurie buvo nurodyti direktyvoje dėl valstybių narių įstatymų standartizavimo dėl elektros įrenginių elektromagnetinio suderinamumo (2014/30/ES) tam tikrose įtampos ribose (2014/35/ES). Šis gaminys pažymėtas CE ženklu ir pateikiamas kartu su atitikties deklaracija, kad ją patikrintų rinkos priežiūros institucija.

Marquage CE

Šiuo metu de la mise sur le marché, le produit satisfait aux aux reikalavimus, nustatytus direktyvoje, susijusius su l'harmonisation des législations des États membres relatedant la compatibilité électromagnétique (2014/30/ES) du matériel électrique destiné à employes êtresdan de įtampos (2014/35/ES). Ce gaminti porte le marquage CE; il est livré avec atitikties deklaracija qui peut être consultée par l'autorité de surveillance du marché.

CE ženklimas

Šiuo metu van de lancering op de markt voldoet het product aan de eisen, the de richtlijn de richtlijn de harmonisatie van de wetgeving van de lidstaten inzake de elektromagnetic compatibiliteit 2014/30/EU van elektroitrusting bepaalde spanningsgrenzen are (2014/2014) manoma. Produktas turi būti ženklinamas CE ženklu ir formuluotės su atitikties deklaracija individualiems tikslams, kurią pateikia prekyvietės institucija.

Declaração CE

Na altura do lançamento no mercado, o produto cumpre os requisitos definidos pela diretiva relativa à harmonização da legislação dos Estados-Membros respeitante à compatibilidade a eletromagnética de eléto de eléto de 2014/30 serãto cerato limito detro detro (2014/35 /UE). Este produto está marcado com um marca CE e é distribuído com uma deklaruotas de conformidade sobre a avaliação da autoridade de vigilância de mercado.

Marcado CE

En el momento de su lanzamiento al mercado, el producto cumple los requisitos establecidos en la directiva 2014/30/UE, relative a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en Material de compatibilidad electromagnética de equipos determinessi determines determinesticos 2014/35/UE). Este producto está identificado con marcado CE y se suministra con una atitikties deklaracija para su comprobación por la autoridad de vigilancia del mercado.

Turinys

LT

1	Jūsų saugumui	6
1.1	Naudojimas pagal paskirtį	6
1.2	Saugumas tam tikroms žmonių grupėms	6
1.3	Netinkamas naudojimas.....	6
1.4	Likusios rizikos	7
2	Montavimas	7
2.1	Pirminis paleidimas	7
2.2	Prietaiso valdymas	8 d
3	Valymas.....	9
4	Ištaisyti klaidą	10
5	Senų prietaisų išmetimas	10
6	Receptai.....	11

1 Jūsų saugumui

1.1 Numatyta naudoti

Prietaisas skirtas tik maistui ruošti, ypač lydyti rakletės sūrį ir kepti ant aliuminio kepsninės plokštės. Prietaisas skirtas tik asmeniniam naudojimui ir netinka komerciniam naudojimui.

- Nenaudokite prietaiso jokiai kitam tikslui, išskyrus maisto ruošimą, ypač skirtas raclette sūriui lydyti ir kepti ant aliuminio kepsninės plokštės. Gamintojas neprisiima atsakomybės už jokią žalą.
- Saugumo sumetimais įrenginio modifikacijos ar pakeitimai neleidžiami. Bet koks naudojimas, nepatenkantis į šias taikymo sritis, nėra numatytas ir todėl laikomas netinkamu. The

Dėl gaisro pavojaus draudžiama naudoti kelis kištukus arba maitinimo juosteles.

1.2 Saugumas tam tikroms žmonių grupėms

Prietaisą gali valdyti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo ar protiniai gebėjimai yra susilpnėję arba kuriems trūksta patirties ir/ar žinių. Tačiau jie turi būti prižiūrimi arba instrukuoti, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie turi suprasti galimus pavojus. Prietaisą valyti ir prižiūrėti turėtų tik vaikai, prižiūrimi suaugusiojo. Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su įrenginiu.



PAVOJUS

UŽSPUSTI PAKUOTĖS MEDŽIAGOS!

Saugokite vaikus nuo pakavimo medžiagų.



PAVOJUS

SMAGUMAS PER MAITINIMO LAIDĄ

Jaunesnius nei 8 metų vaikus laikykite toliau nuo prietaiso maitinimo laido.

1.3 Netinkamas naudojimas

Ši veikla laikoma netinkamu naudojimui, todėl yra draudžiama:

- Prietaisas netinka komerciniam naudojimui.
- Nestatykite prietaiso karštoje, šlapioje ar labai drėgnoje aplinkoje arba šalia degių medžiagų.
- Nelankstykite maitinimo laido.
- Nustatykite įrenginį taip, kad būtų galima pasiekti maitinimo kištuką.
- Netraukite maitinimo kištuko iš lizdo už maitinimo laido. Nestatykite prietaiso ant darbinio paviršiaus krašto arba krašto.
- Niekada nestatykite prietaiso ant karštų paviršių arba šalia jų (pvz., kaitlentės ir pan.). Nustokite naudoti prietaisą, jei plastikinės prietaiso dalys yra įtrūkusios, įtrūkusios arba deformuotos.
- Niekada nedėkite aliuminio folijos ar kitų daiktų po plokšte arba tarp šildytuvo ir reflektoriaus.
- Niekada nestatykite prietaiso tiesiai ant trapios ar nuožulnaus paviršiaus (stiklinio stalo, lubų, įstiklinto baldo)

1.4 Likutinė rizika

Iš prietaiso gali kilti pavojai, netinkamai ar ne naudojamam pagal paskirtį.

Likę pavojai yra galimi neakivaizdūs pavojai, tokie kaip:

- sužalojimai nuo nesilaikymas Saugos instrukcijos, standartai, gairės ar taisyklės. Pavojus dirbant su kabeliais ir jungtimis.



ELEKTROS ŠOKAS!

- Kai jungiate arba ištraukiate maitinimo laidą kištuką, niekada nelieskite jo drėgnomis ar šlapiomis rankomis.
- Netrukdykite įrenginiui, išskyrus šioje naudojimo instrukcijoje aprašytus valymo ir priežiūros darbus. Prieš kiekvieną valymą arba
 - atliekant techninę priežiūrą, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo.
- Avariniu atveju nedelsdami ištraukite maitinimo kištuką iš lizdo.
- Prietaisą surinkite ir prijunkite tik pagal naudojimo instrukciją.
- Jei pažeistas maitinimo laidas arba maitinimo kištukas, nebenaudokite prietaiso.



VARDAS YRA PAVIRŠIAI

Jei paliesite paviršius, kai prietaisas įjungtas, kyla nudegimų pavojus.

2 Eksploatacijos pradžia

Prieš atidarydami patikrinkite, ar pakuotė nepažeista.

SVARBU

Sugadinimo pavojus!

Atsargiai atidarykite pakuotę. Norėdami atidaryti, nenaudokite aštrių peilių ar kitų smailių daiktų naudoti pakuotę.

Išpakuokite įrenginį taip:

- Patikrinkite, ar pristatymas baigtas.
 - Patikrinkite, ar prietaise arba atskirose dalyse nėra pažeidimų. Jei taip yra, nenaudokite įrenginio. klientų aptarnavimas
- susisiekti. www.ggv-service.de

2.1 Pirminis paleidimas

prietaisui valyti

1. Nuimkite pakavimo medžiagą ir visas apsaugines plėveles.
2. Prieš naudodami įrenginį pirmą kartą, išvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje „Valymas“.

nustatyti įrenginį

Sumontuokite įrenginį pagal paveikslėlį „Susipažinimas su įrenginiu“.

- Įrenginį pastatykite stalo centre vaikams nepasiekiamoje vietoje vieta.
- Padėkite įrenginį ant tvirto stalo, nenaudokite minkšto pagrindo.

Elektrinis sujungimas

Kad prietaisas veiktų saugiai ir be klaidų, jungiant elektros sistemą reikia laikytis šios informacijos:

- Prieš prijungdami įrenginį, perskaitykite prijungimo duomenis (įtampa ir dažnis). Palyginkite duomenų lentelę su savo elektros tinklo lentelėmis. Šie duomenys turi sutapti, kad prietaisas nebūtų pažeistas. Jei abejojate, kreipkitės į elektriką.
- Lizdas turi būti apsaugotas 16A grandinės pertraukikliu.
- Naudojant ilginamąjį laidą, jo skerspjūvis turi būti 1,5 mm².
- Naudodami GS patikrintą 16 A daugialypės jungties juostą, neturite apkrauti daugiau nei 3680 vatų dėl gaisro pavojaus.

2.2 Valdykite įrenginį

Prieš naudodami prietaisą įkaitinkite (be keptuvių). Norėdami tai padaryti, žiūrėkite šiuos veiksmus:

Naudodami pirmą kartą, lėkštes užpilkite šiek tiek aliejaus ir nuvalykite sugeriančiu virtuviniu rankšluosčiu Ištrinti.

1. Ant prietaiso uždėkite apverčiamą grilio plokštę / planšetę norima puse. (žr

4 lentelė

2. Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio.
3. Temperatūros reguliatorių nustatykite į „maks. (Įkaitinimo laikas yra apie 10 minučių.)
4. Norėdami racletuoti, nustatykite temperatūros valdiklį į norimą temperatūrą.

SVARBU

- Nedėkite tuščių keptuvių ant karštos kepsninės plokštės arba raketės lygio, kad nepažeistumėte dangos.
- Naudotas, bet nebereikalingas karštas keptuves padėkite ant keptuvių lentynos. Tai apsaugo nuo likučių degimo ir palengvina valymą keptuvę.
- Naudodami keptuves žiūrėkite, kad jų neužpildytumėte per aukštai, nes kitaip jos netinkamai tilps į įrenginį.
- Nepjaukite ant grotelių. Maistui apversti
- nenaudokite jokių aštrių metalinių daiktų, tokių kaip šakės ar peiliai, nes danga gali būti pažeista.

temperatūros	paruošimo laipsnis
Žemas Požiūris	Kruvinas iki vidutinio
vidutinis Požiūris	Šauniai padirbėta
Aukštis Požiūris	Raclette

3 lentelė

Apverčiama grilio plokštė turi šias puses:

Tipas plokštėlė	ant grotelių keptas maistas
kepsninė	mėsa, vištiena, iešmeliai, daržovės
planšas	Blyneliai, kepti kiaušiniai ir kt.

4 lentelė

Kepimas ant grotelių

Ant grotelių galima paruošti mėsą (pvz., kepsnį, maltą mėsą ir kt.), žuvį ir daugybę kitų skanių patiekalų. Kaip gerai turite kepti maistą, priklauso nuo mėsos ar žuvies rūšies, kepimo trukmės, pradinės maisto temperatūros ir jo storio. Jei nenorite mėgautis pusiau išvirtais ingredientais, nepjaustykite jų per storai. Mėsos ar žuvies kepimo laikas yra individualus

priklauso nuo skonio. Ant grotelių keptą maistą retkarčiais apverskite. (žr 3 lentelė

Raclette su keptuvėmis

Pripildykite keptuves susmulkintais ingredientais pagal skonį. Pabarstykite sūriu ir kaitinkite po grotelėmis, kol sūris išsilydys.

Sūriams ypač tinka Raclette sūris arba kitos sūrio rūšys, kurių riebumas didesnis nei 45 %.

SVARBU

- Nenaudokite šalto spaudimo aliejaus, pavyzdžiui, alyvuogių aliejaus, kaip kepimo riebalų, nes jie turi prastų kepimo savybių esant aukštai temperatūrai.
- Aukštoje temperatūroje (iki 250°C) ant įkaitusio grilio paviršiaus susiformuoja aliejaus, mėsos sulčių, prieskonių ir kt. likučiai, dėl kurių sumažėja nepridegantis efektas.
- Šiuos likučius sunku arba neįmanoma pašalinti nuo kepsninės paviršiaus. Todėl naudokite tik labai kaitinamus aliejus!

Gratinuotas

Su raklete galite uždengti patiekalus, kuriuos ruošiate ant grotelių, o tada įdėti į keptuves su tarkuotu sūriu.

Pabarstykite tarkuotą sūrį ant keptuvėje esančio maisto arba išdėliokite griežinėliais ant viršaus. Padėkite keptuves po grotelėmis. Apatinė plokštė šildo keptuves iš viršaus spinduliuojančia šiluma. Nustokite grainti, kai sūris bus traškus ir auksinis.

⚠ ĮSPĖJIMAS

3 valymas

Prieš valydami, ištraukite maitinimo kištuką iš lizdo ir išjunkite įrenginį

⚠ ATSARGIAI

leiskite atvėsti.

Nenardinkite prietaiso į vandenį! Tai gali sukelti elektros šoką arba gaisrą.

Jei įmanoma, išvalykite prietaisą iškart po naudojimo.

- Pirmiausia leiskite grilio plokštei atvėsti.
- Taip pat nėra rūgščių ar abrazyvinių valymo priemonių
Naudokite plienines kempines.
- Nenaudokite šiurkščių ar abrazyvinių valymo priemonių. Prietaiso išorei valyti naudokite tik vidutiniškai drėgną šluostę.

pagrindinis prietaisas

Valymui naudokite drėgną šluostę. Įsitinkinkite, kad į prietaisą nepatektų vandens.

keptuvę

Jei reikia, nelipniąja danga padengtas keptuves pamirkykite vandenyje, pridėdami ploviklio.

kepsninė

Taip pat pamirkykite ir išvalykite nepridegančią grotelių plokštę vandenyje, pridėdami ploviklio

4 ištaisykite klaidas

problema	Sukelia	Sprendimas
Prietaisas veikia ne.	Įrenginys neturi maitinimo šaltinio.	Patikrinkite lizdą kitu įrenginiu. Teisingai įkiškite maitinimo kištuką. Namų apsauga patikrinti.
	Prietaisas yra brokuotas.	Mūsų paslauga arba profesionalas susisiekti.
Prietaisas yra brokuotas.		Mūsų paslauga arba profesionalas susisiekti.
Ant grotelių keptas maistas per tamsėja.	Pasirinkta per aukšta temperatūra.	Pasirinkite žemesnę temperatūrą.

5 lentelė

5 Senų prietaisų išmetimas



Šis gaminys paženklintas pagal Europos atliekų pagrindų direktyvą 2012/19/ES. Direktyva reglamentuoja tinkamą gaminio išmetimą. Aplinkai nekenksmingas utilizavimas padės išvengti galimų neigiamų pasekmių sveikatai dėl netinkamo utilizavimo. Symbolis ant gaminio ar pakuotės tai rodo

Šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis. Naudotojas privalo grąžinti gaminį į surinkimo punktą, skirtą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimui.

Išmetimas turi atitikti galiojančias vietines taisykles. Daugiau informacijos susisieki.

6 receptai

Raclette

Tinkamas sūris: Raclette sūris, Emmental, Gouda arba Edam.

1. Sudėkite keletą ingredientų į keptuvę ir uždenkite sūrio griežinėliu.
2. Padėkite keptuves ant kaitvietės. Šiluma pamažu tirpdo sūrį.
3. Kai sūris pradeda burbuliuoti, jis yra paruoštas valgyti.
4. Tradiciškai kaip garnyras naudojamos virtos bulvės. Tačiau galite naudoti ir duoną ar kitus garnyrus.

Pranešimas:

Nenaudokite sūrių, kurie lėtai tirpsta.

Originali rakletė

Apie 200-250 g sūrio ir bulvių vienam žmogui plus garnyrai planuoti. Į keptuvę įdėkite 1/2 colio storio sūrio gabalėlį, apipjaustytą, kad tilptų, ir pastumkite po grotelėmis. Kai sūris išsilydys iki kreminės konsistencijos, išimkite sūrį medine mentele ir patiekite su bulvėmis, supakuotomis į juosteles, batonais ar skrebučiais.

kepta mėsa

1. Mėsą arba dešreles supjaustykite mažais gabalėliais arba griežinėliais.
2. Ant grotelių ištepkite šiek tiek kepimo aliejaus.
3. Padėkite mėsą ant grotelių.
4. Periodiškai apverskite mėsą medine mentele.
5. Iškepusią mėsą išimkite iš keptuvės.
6. Atsižvelgdami į savo skonį, mėsą pabarstykite druska.

Pranešimas:

Kepkite tik mažus arba plonus mėsos gabalėlius. Nekepkite ingredientų, kurie gali lengvai sudegti. Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros naudojimo metu.