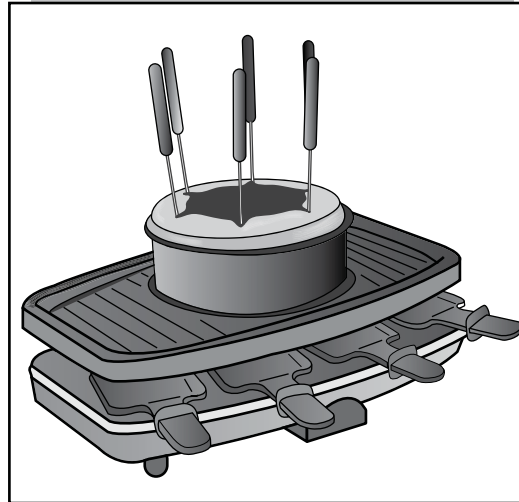


CE

MOD. 793

EAC



Raclette

199 202 250
NUMERO UNICO

Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio (FI) - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

Ariete

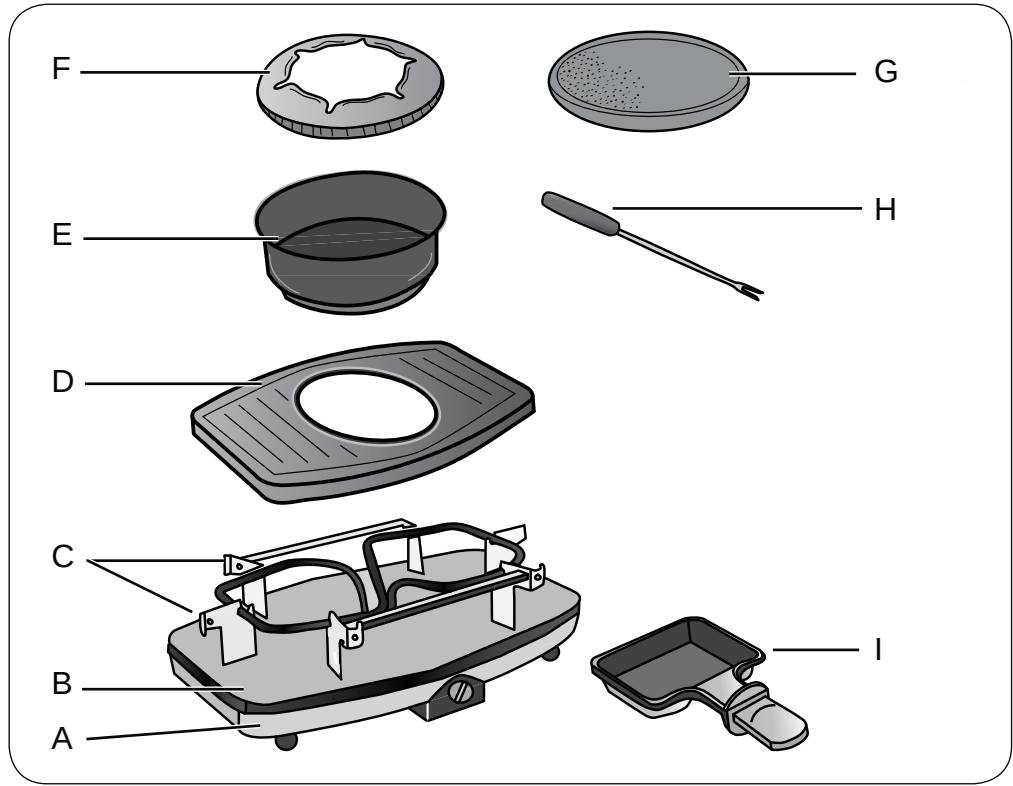


Fig. 1

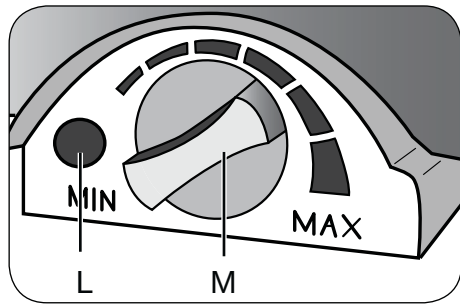


Fig. 2



Fig. 3

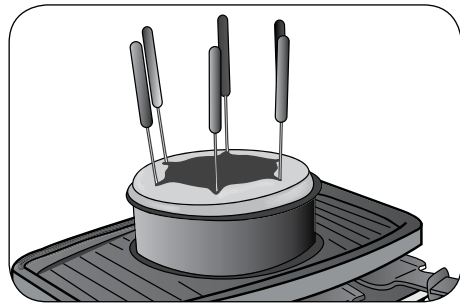


Fig. 4

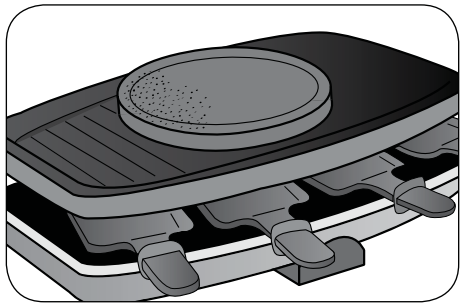


Fig. 5

A PROPOSITO DI QUESTO MANUALE

Anche se gli apparecchi sono stati realizzati in conformità con le specifiche Normative europee vigenti e sono pertanto protetti in tutte le parti potenzialmente pericolose, leggete con attenzione queste avvertenze e usate l'apparecchio solo per l'uso cui è stato destinato per evitare infortuni e danni. Tenete a portata di mano questo libretto per future consultazioni. Qualora vogliate cedere questo apparecchio ad altre persone ricordatevi di includere anche queste istruzioni.

USO PREVISTO

L'apparecchio deve essere usato per:

- cuocere pietanze usando il piano di pietra refrattaria in dotazione.
- preparare raclette e fondute usando le padelline e la pentola in dotazione.
- cuocere cibi usando la piastra di cottura in dotazione.

Ogni altro utilizzo dell'apparecchio non è previsto dal Costruttore che si esime da qualsiasi responsabilità per danni di ogni natura, generati da un impiego improprio dell'apparecchio stesso. L'uso improprio determina inoltre l'annullamento di ogni forma di garanzia.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non si assumono responsabilità per uso errato o per impieghi diversi da quelli previsti dal presente libretto.
- Si consiglia di conservare gli imballi originali, poiché l'assistenza gratuita non è prevista per i guasti causati da imballo non adeguato del prodotto al momento della spedizione ad un Centro di Assistenza autorizzato.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non forniti dal costruttore dell'apparecchio può comportare rischi di incendio, shock elettrico o danni a persone.
- L'apparecchio è conforme al regolamento (EC) No 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.



Pericolo per i bambini

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età da 8 anni in su se sotto sorveglianza oppure se hanno ricevuto le istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in sicurezza e se capiscono i pericoli implicati.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utilizzatore non devono essere effettuate dai bambini a meno che non abbiano un'età superiore a 8 anni e operino sotto sorveglianza.
- Tenere sempre l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini con età inferiore a 8 anni.
- Posizionare l'apparecchio in modo tale che i bambini non possano raggiungere le parti calde.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini.

ni in quanto potenziali fonti di pericolo.



Pericolo dovuto a elettricità

- L'apparecchio può essere usato da persone che hanno capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, solo se sono seguiti da una persona responsabile o se hanno ricevuto e compreso le istruzioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza ed hanno compreso i pericoli presenti durante l'uso.
- Se l'apparecchio è smaltito come rifiuto, tagliare il cavo di alimentazione per renderlo inutilizzabile. Rendere innocue le parti dell'apparecchio che possono essere pericolose.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non viene usato e prima di ogni intervento di manutenzione o pulizia.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto circuito.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.



Pericolo di danni derivanti da altre cause

- Scegliere un ambiente sufficientemente illuminato, pulito e con la presa di corrente facilmente accessibile.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è collegato alla rete elettrica.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e lasciato a riposo su una superficie stabile.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere, se vi sono segni di danni visibili. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso. Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, devono essere eseguite solamente dal Centro Assistenza Ariete o da tecnici autorizzati Ariete, in modo da prevenire ogni rischio.



Avvertenza relativa a ustioni

- Le parti metalliche esterne dell'apparecchio non devono essere toccate con l'apparecchio in funzione, in quanto potrebbero causare delle scottature.
- Tutte le operazioni di pulizia devono essere eseguite quando le parti calde dell'apparecchio si sono raffreddate.
- Non muovere l'apparecchio mentre contiene alimenti caldi, olio, formaggio, etc.



Attenzione - danni materiali

- Posizionare l'apparecchio in un ambiente sufficientemente illuminato e con la presa di corrente facilmente accessibile.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o nelle vicinanze di fiamme libere per evitare che la carrozzeria possa essere danneggiata.

- Il cavo non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio all'aperto.
- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, etc).
- Il prodotto non deve essere alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

 Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

INTRODUZIONE

Congratulazioni per aver acquistato Ariete Raclette Party Time e benvenuti nel meraviglioso mondo del divertimento a tavola. Con questo prodotto, grazie alla cottura su pietra, sarà possibile cuocere pesce, carni e / o verdure in modo omogeneo e senza l'aggiunta di olio.

Si può gustare la tradizionale raclette svizzera o inventare le proprie grigliate.

Accessorio Fonduta

All'interno del pentolino è possibile realizzare la fondue, la chinoise o la bourguignonne rispettando sempre il limite di riempimento MIN e MAX.

Con le forchettine in dotazione immergete i vostri ingredienti (carne, pesce, verdure o pane) e gustateli ancora caldi.

Accessorio Pietra

Se non volete utilizzare il pentolino (E), prima dell'accensione, sostituitelo con il piano rotondo di pietra refrattaria in dotazione, per cuocere cibi senza l'utilizzo di olio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A - Base	G - Piano di pietra refrattaria
B - Spazi per padelle raclette	H - Forchetta (6 in dotazione)
C - Supporti metallici	I - Padella per raclette (6 in dotazione)
D - Piastra di cottura	L - Spia di funzionamento
E - Pentola	M - Manopola di regolazione della temperatura
F - Coperchio	

PRIMA DELL'USO



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non posizionare l'apparecchio o il cavo di alimentazione in prossimità o sopra a fornelli elettrici o a gas caldi, o vicino ad un forno a microonde.

Evitare che il cavo sporga oltre il bordo del tavolo o del piano. Evitare che un bambino afferrando il cavo possa rovesciare l'apparecchio.

Non posizionare l'apparecchio in prossimità di superfici, materiali o contenitori di sostanze infiammabili.

Quando usate l'apparecchio per la prima volta può accadere che emani un leggero odore e un po' di fumo. Questo è da ritenersi normale.

1. Lavare gli accessori con acqua calda e detergente. Asciugare bene.
2. Pulire la base con un panno umido ed asciugare.

Montaggio



Pericolo - Rischio di ustioni

Pericolo di contatto con le superfici calde. Gli accessori possono raggiungere temperature elevate. Non toccare le superfici calde a mani nude. Usare guanti da forno.

1. Posizionare la piastra di cottura sui supporti metallici (C) presenti sulla base.
2. Posizionare la pentola per la fonduta (E) al centro della piastra di cottura (D).
3. Posizionare il coperchio (F) sulla pentola.

Al posto della pentola è possibile posizionare il piano di pietra refrattaria (Fig. 5). Posizionare il piano con il solco rivolto verso l'alto.



Pericolo - Rischio di ustioni

Pericolo di contatto con la resistenza. Se la pentola per la fonduta non è usata, posizionare sempre il piano di pietra refrattaria al centro della piastra di cottura (Fig. 5). Ci sarà una maggiore superficie di cottura ed eviterete che il cibo cada sulla base.

Preriscaldamento

Prima di usare l'apparecchio è necessario fare il preriscaldamento.

1. Stendere uno strato d'olio sulla piastra di cottura.
2. Mettere un pizzico di sale sul piano di pietra refrattaria.



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non mettere mai olio o altri grassi sul piano di pietra refrattaria.

3. Mettere la manopola di regolazione della temperatura (M) in posizione MIN
4. Inserire la spina nella presa di corrente elettrica. Si accende la spia di funzionamento (L).
5. Mettere la manopola di regolazione della temperatura in posizione MAX.
6. Scaldare la piastra per 10 minuti con la manopola di regolazione della temperatura in posizione MAX. Una volta riscaldata, regolare la manopola (M) sulla temperatura desiderata. La spia di funzionamento (L) si spegne.

Adesso è possibile preparare la vostra raclette.

ISTRUZIONI PER L'USO



Pericolo - Rischio di ustioni

Pericolo di contatto con le superfici calde. Gli accessori possono raggiungere temperature elevate. Non toccare le superfici calde a mani nude. Usare guanti da forno.

1. Posizionare gli alimenti sulla piastra di cottura.
2. Per preparare la raclette, riempire le padelle (I) con il formaggio. Posizionare le padelle negli appositi spazi, sotto la piastra di cottura.

Per preparare la fonduta

3. Posizionare la pentola al centro della piastra di cottura. Riempire la pentola (E) di formaggio. Rispettare il limite indicato con MIN e MAX.

Per usare il piano di pietra refrattaria

4. Posizionare il piano di pietra refrattaria al centro della piastra di cottura. Posizionare gli alimenti sul piano di pietra refrattaria.
5. Ruotare la manopola di regolazione (M) sulla temperatura desiderata. Si accende la spia di funzionamento (L).
6. Usare le forchette (H) in dotazione per immergere cibi (pane, verdure, etc) nella fonduta.

Durante la cottura, la spia di funzionamento si accende e spegne periodicamente per mantenere costante la temperatura selezionata.

ATTENZIONE: rimuovere gli alimenti dalla piastra (D) con una spatola di legno

DOPO L'USO

1. Posizionare la manopola di regolazione della temperatura (L) su "MIN". La spia di funzionamento si spegne.
2. Staccare la spina dalla presa di corrente elettrica.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore.



Pericolo - Rischio di shock elettrico

Tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate con l'apparecchio spento e con la spina elettrica scollegata dalla presa di corrente.

Non lavare mai gli accessori dell'apparecchio in lavastoviglie. Non utilizzare getti di acqua diretta.



Attenzione - Rischio di ustioni.

Ogni intervento di pulizia e manutenzione va eseguito quando l'apparecchio si è completamente raffreddato.

Pulizia della base



Pericolo - Rischio di shock elettrico

Non immergere la base in acqua.



Attenzione - Rischio di danni materiali

Non usare detergenti aggressivi o solventi che possono danneggiare la plastica.

Non immergere il piano di pietra refrattaria nell'acqua quando è caldo: si eviteranno possibili formazioni di crepe negli usi successivi.

Pulire l'apparecchio usando un panno umido non abrasivo leggermente inumidito di acqua e poche gocce di detergente non aggressivo.

Pulizia degli accessori

Tutti gli accessori a contatto con il cibo devono essere puliti con regolarità, ogni volta che sono stati usati. Lavare gli accessori con acqua calda e detergenti non aggressivi. Non usare spugne abrasive.

MESSA FUORI SERVIZIO

1. Staccare la spina dalla presa di corrente elettrica.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.

In caso di messa fuori servizio dell'apparecchio occorre sconnetterlo elettricamente. Per smaltire come rifiuto l'apparecchio, tagliare il cavo di alimentazione.

In caso di rottamazione si dovrà provvedere alla separazione dei vari materiali utilizzati nella costruzione dell'apparecchio e provvedere al loro smaltimento in base alla loro composizione e alle disposizioni di legge vigenti nel Paese di utilizzo.

SUGGERIMENTI

Se non si trova il formaggio raclette, è possibile utilizzare altri formaggi come il Grey Alp Cheese, Appenzeller e Emmental.

Pesce e frutti di mare sono particolarmente adatti per grigliare. Tuttavia, dal momento che le loro proteine sono molto sensibili al calore, fare attenzione a non cuocere ad una temperatura troppo alta.

CONSIGLI PER LA TUA FESTA GRILL

Tagliare la carne a fettine o bocconcini. A seconda dello spessore, grigliarla per circa 2 - 4 minuti per ogni lato. Per variare, provare a marinare la carne prima di cuocerla.

Tagliare le verdure come cipolla, pomodorini, peperoni e grigliarle per circa 3 - 5 minuti.

Mettere il formaggio nelle padelline per raclette e posizionarle sotto la piastra negli appositi spazi.

Attendere fino a quando il formaggio non sarà sciolto (2 - 3 minuti).

Una volta che il formaggio è fuso aggiungerlo alla carne e alle verdure e servire caldo!

Per realizzare divertenti antipasti finger food è possibile grigliare delle fette di pane o tortilla e farcirli con gli ingredienti grigliati.

Per rendere il cibo più gustoso è possibile aggiungere al formaggio da raclette nelle padelline vari ingredienti: peperoni, pomodoro, origano, erba cipollina, olive, pancetta ... libera la tua immaginazione ad infinite possibilità!

WITH REGARD TO THIS MANUAL

This appliance is made in conformity with appropriate European Regulations in force, to protect the user wherever possible from potential hazards. Even if you are familiar with this type of appliance, carefully read this manual before use. Only use this appliance for the purpose it is designed for in order to prevent accidents and damage. Keep this manual close by for future consultation. If you should decide to give this appliance to other people, remember to also include these instructions.

INTENDED USE

The appliance must be used for:

- cook dishes using the refractory stone plate included.
- prepare raclette and fondue using the pans and pot supplied.
- cook food using the grill plate supplied.

Any other use of the appliance is not intended by the Manufacturer who does not accept any responsibility for damages of any kind caused by improper use of the appliance itself. Improper use also results in any form of warranty being forfeited.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

- This appliance is for household use only.
- We decline any responsibility resulting from misuse or any use other than those covered in this booklet.
- We suggest you keep the original box and packaging, as our free-of-charge service does not cover any damage resulting from inadequate packaging of the product when this is sent back to an Authorised Service Centre.
- Using accessories not recommended or not supplied by the manufacturer of the appliance may entail risks of fire, electric shock or injuries to people.
- The appliance complies with Regulation (EC) No 1935/2004 of 27/10/2004 on the materials in contact with food.



Danger for children

- This appliance can be used by children aged 8 years and up if properly monitored or if you have received instructions regarding the appliance safe use and if they understand the dangers involved.
- Cleaning and maintenance by the user must not be carried out by children unless they are older than 8 years and are monitored during the operation.
- Always keep the appliance and the power cord out of the reach of children under the age of 8 years.
- Position the appliance so that children cannot reach the hot parts.
- Children shall not play with the appliance or its components.
- Do not leave the packaging near children because it is potentially dangerous.

Danger due to electricity

- This appliance can be used by persons who have reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, only if they are monitored by a responsible person or if they have received and understood instructions regarding the appliance safe use and if they have understood the dangers which may arise during the appliance use.
- If the appliance is disposed as waste, cut the alimentation cable to render it unusable. Act to render harmless the parts of device that may be dangerous.
- Unplug from outlet when not in use and before any maintenance or cleaning.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Never put live parts into contact with water: risk of short circuit and/or electric shock.
- Never leave the appliance unattended when it is connected to the power supply.

Danger of damage originating from other causes

- Choose an adequately illuminated and clean room with easily accessible power outlet.
- The appliance must be used and left at rest on a stable surface.
- The appliance is not to be used if it has been dropped, if there are visible sign of damage. Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged, or if the appliance is faulty. To prevent any accident, all repairs, including the replacement of the power cord, must be carried out by an Authorised Service Centre or by suitably qualified personnel.

Warning of burns

- The appliance's external metallic parts must not be touched when the machine is functioning as it could cause burns.
- All cleaning operations must be performed when the hot parts have cooled.
- Do not move the appliance while it contains hot food, oil, cheese, etc.

Warning – material damage

- Place the appliance in an adequately illuminated environment and with the power outlet easily accessible.
- Do not position the appliance on very hot surfaces or close to open flames to prevent the casing from being damaged.
- The cable must not touch the hot parts of the appliance.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to weathering (rain, sun, etc).
- The appliance must not be power supplied by external timers or separate remote-controlled systems.



For proper disposal of the product in accordance with the European Directive 2012/19/EU please read the dedicated leaflet attached to the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

INTRODUCTION

Congratulations on your purchase of Ariete Raclette Party Time and welcome to the wonderful world of fun at the table. With this product, thanks to cooking on stone, it will be possible to cook fish, meat and / or vegetables in a homogeneous way and without the addition of oil.

You can enjoy traditional Swiss raclette or invent your own grilling.

Fondue accessory

Inside the pot is possible to make fondue, chinoise or bourguignon always respecting the MIN and MAX fill limit.

With forks supplied immerse your ingredients (meat, fish, vegetables or bread) and enjoy them while still hot.

Stone accessory

If you do not want to use the pot (E), before ignition, replace it with the round refractory stone plate supplied, to cook food without using oil.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A - Base

B - Spaces for raclette pans

C - Metal supports

D - Cooking plate

E - Pot

F - Lid

G - Refractory stone plate

H - Fork (6 included)

I - Raclette pan (6 included)

L - Operation indicator

M - Temperature adjustment knob



Caution - Risk of material damage

Do not place the appliance or power cord close to or on top of hot electric or gas cookers, or close to a microwave oven.

Prevent the cord from protruding beyond the edge of the table or surface. Prevent children from grabbing the cord, in this way tipping over the appliance.

Do not place the appliance near surfaces, materials or containers of flammable substances.

When using the appliance for the first time, it may happen that give off a slight odour and a bit of smoke. This is normal.

1. Wash the accessories with hot water and detergent. Dry thoroughly with a soft cloth.
2. Clean the base with a damp cloth and then dry it.

Assembling



Danger - Risk of burns

Danger of contact with hot surfaces. The accessories can become very hot. Do not touch hot surfaces with bare hands. Use oven mitts.

1. Place the grill plate on the metal supports (C) located on the base.
2. Place the fondue pot (E) at the center of the grill plate (D).
3. Place the cover (F) on the pot.

Instead of the pot, you can place the refractory stone plate (Fig. 5). Place the plate with the groove facing upwards.



Danger - Risk of burns

Danger of contact with the heating element. If the fondue pot is not used, always place the refractory stone plate in the center of the grill plate (Fig. 5). There will be a greater cooking surface and food will not fall on the base.

Pre-heating

Before using the appliance it is necessary to make the warm-up.

1. Spread a layer of oil on the grill plate.
2. Put a pinch of salt on the refractory stone plate.



Caution - Risk of material damage

Never put oil or other fats on the refractory stone plate.

3. Set the temperature control knob (M) to MIN
4. Insert the plug into the outlet. The operation light (L) turns on.
5. Set the temperature control knob to MAX.
6. Heat the plate for 10 minutes with the temperature control knob on the MAX position. Once heated, adjust the knob (M) to the desired temperature. The operation indicator light (L) turns off.

Now you can prepare your raclette.

INSTRUCTIONS FOR USE



Danger - Risk of burns

Danger of contact with hot surfaces. The accessories can become very hot. Do not touch hot surfaces with bare hands. Use oven mitts.

1. Place food on the grill plate.
2. To prepare raclette, fill the pans (I) with cheese. Place the pans in the dedicated spaces under the grill plate.

To prepare the fondue

3. Place the pot at the center of the grill plate. Fill the pot (E) of cheese. Respect the MIN and MAX limit indicated.

To use the refractory stone plate

4. Place the refractory stone plate in the center of the grill plate. Place the food on the refractory stone plate.
5. Turn the control knob (M) to the desired temperature. The operation light (L) turns on.
6. Use the forks (H) supplied to dip food (bread, vegetables, etc) in the fondue.

During cooking, the operation indicator light turns on and off periodically to maintain the selected temperature.

CAUTION: remove food from the plate (D) with a wooden spatula

AFTER USE

1. Turn the temperature control knob (L) to "min". The operation indicator light turns off.
2. unplug it from the electric outlet.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular maintenance and cleaning preserve and maintain the appliance efficient for a longer period.



Danger - Risk of electric shock

All cleaning operations described below must be made with power off and the electrical plug disconnect from the power outlet.

Never wash the accessories of the appliance in the dishwasher. Do not use direct jets of water.



Caution - Risk of burns.

Each cleaning and maintenance operation should be performed when the unit is completely cooled.

Cleaning the base



Danger - Risk of electric shock

Don't immerse the base in water.



Caution - Risk of material damage

Don't use aggressive products or solvents that may damage the plastic.

Do not immerse the refractory stone plate in the water when it is hot: this will avoid the possible formation of cracks in subsequent uses.

Wash the appliance using a slightly wet, non-abrasive cloth, water and few drops of a non-aggressive product.

Cleaning the accessories

All accessories in contact with food must be cleaned regularly, each time they are used. Wash the accessories with warm water and mild cleansers. Don't use abrasive sponges.

SETTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

1. unplug it from the electric outlet.
2. Cut the power cord.

In the case of decommissioning of the appliance, it must be electrically disconnected. To dispose of the appliance as a waste, cut the power cord.

In case of scrapping you will be required to separate the various materials used in the construction of the appliance and dispose of them according to their composition and to the applicable laws in the country of use.

TIPS

If you do not find the raclette cheese, you can use other cheeses such as Grey Alp Cheese, Appenzeller and Emmental.

Fish and seafood are particularly suited for grilling. However, since their proteins are very sensitive to heat, be careful not to cook at too high temperature.

TIPS FOR YOUR GRILL PARTY

Cut the meat into slices or chunks. Depending on the thickness, grill it for about 2 - 4 minutes on each side. For a variation, try marinating meat before cooking.

Cut vegetables such as onions, tomatoes, peppers and grill them for about 3 - 5 min.

Put the cheese in the raclette pans and place them under the plate in the dedicated spaces. Wait until the cheese is melted (2- 3 minutes).

Once the cheese is melted add it to the meat and the vegetables and serve hot!

To create fun finger food appetizers you can grill slices of bread or tortilla and stuff them with the grilled ingredients.

To make the food tastier you can add various ingredients to the raclette cheese in the pans: peppers, tomato, oregano, chives, olives, bacon, etc. Free your imagination to infinite possibilities!

A PROPOS DU MANUEL

Même si les appareils ont été réalisés en conformité avec les Normes européennes spécifiques en vigueur, et que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont protégées, lisez avec attention ces avertissements et n'utiliser l'appareil que pour ce que il a été conçu, afin d'éviter les blessures et les dommages. Garder ce livret à porté de main pour les futures consultations. Si vous désirez ensuite céder cet appareil à d'autres personnes, rappelez-vous d'inclure ces instructions.

UTILISATION PRÉVUE

L'appareil doit être utilisé pour:

- Cuisiner en utilisant le plan de pierre réfractaire fourni.
- préparer raclettes et fondues en utilisant les poêlons et le caquelon fournis.
- cuire les aliments en utilisant la plaque de grill fournie.

Le fabricant ne prévoit aucune autre utilisation de l'appareil et il se dégage de toute responsabilité pour les dommages de toute nature, découlant d'un emploi inapproprié de l'appareil. Un usage inapproprié déterminerait également l'annulation de toute forme de garantie.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS.

- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- Le constructeur décline toute responsabilité pour une utilisation erronée ou pour des emplois autres que ceux prévus par ce livret.
- Il est conseillé de conserver l'emballage d'origine vu que l'assistance gratuite ne joue pas pour les dommages causés par un emballage du produit non adéquat lors de l'expédition à un service après-vente agréé.
- L'utilisation d'accessoires non conseillés ou non fournis par le fabricant peut comporter des risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
- L'appareil est conforme au règlement (EC) N° 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux en contact avec les aliments.



Danger pour les enfants

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans sous la surveillance d'un adulte ou seuls, à condition d'avoir été instruits sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et d'avoir compris les dangers pouvant en découler.
- Le nettoyage et l'entretien effectués par l'utilisateur ne doivent pas être délégués aux enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient surveillés par un adulte.
- Toujours conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Disposer l'appareil de sorte que les enfants ne puissent toucher les parties chaudes.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent une source de danger.



Danger électrique

- L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience, de connaissance, à condition qu'elles soient suivies par un adulte responsable ou qu'elles aient compris les instructions fournies concernant l'utilisation en toute sécurité et des dangers pouvant découler de l'utilisation.
- Si on doit jeter l'appareil à la déchetterie, couper le cordon d'alimentation pour le rendre inutilisable. Neutraliser les parties de l'appareil potentiellement dangereuses.
- Débrancher la prise de courant quand on n'utilise pas l'appareil ainsi qu'avant les entretiens et les nettoyages.
- Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne jamais mettre les parties électriques sous tension en contact avec l'eau: risque de court-circuit.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.



Dangers provenant d'autres causes

- Choisir un endroit assez éclairé, propre et avec une prise de courant facilement accessible.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Il faut utiliser et laisser l'appareil au repos sur une surface stable.
- Ne pas utiliser l'appareil si on l'a fait tomber et qu'il présente des dommages visibles. N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la prise sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux. Toutes les réparations, y compris le remplacement du cordon d'alimentation, doivent exclusivement être effectuées dans un centres d'assistance après-vente Ariete ou par des techniciens agréés Ariete, de façon à prévenir les risques éventuels.



Avertissements sur les brûlures

- Les parties métalliques extérieures de l'appareil ne doivent pas être touchées, avec l'appareil en fonction sous peine de brûlures.
- Toutes les opérations de nettoyage doivent être exécutées quand les parties chaudes de l'appareil ont complètement refroidi.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il contient des aliments chauds, huile, fromage, etc.



Attention - dégâts matériels

- Disposer l'appareil dans un endroit suffisamment éclairé et où la prise de courant est facilement accessible.
- Ne pas mettre l'appareil sur des surfaces très chaudes ou à proximité des

flammes nues pour éviter que le corps de l'appareil puisse être endommagé.

- Le cordon ne doit pas toucher les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil en plein air.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.).
- L'appareil ne doit pas être alimenté depuis des minuteries externes ou depuis des installations séparées, commandées à distance.

 Pour éliminer correctement le produit, aux sens de la Directive Européenne 2012/19/EU, lire la notice jointe au produit.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

INTRODUCTION

Félicitations pour avoir choisi l'appareil à Raclette Party Time d'Ariete et bienvenus dans le monde merveilleux de ceux qui savent passer du bon temps à table. Avec ce produit, grâce à la cuisson sur pierre, il sera possible de cuire poissons, viandes et/ou légumes de façon homogène et sans ajouter d'huile.

On peut déguster la traditionnelle raclette suisse ou inventer ses propres grillades.

Accessoire Fondue

On pourra réaliser une fondue, chinoise ou bourguignonne, dans le caquelon en respectant toujours la limite de remplissage MIN et MAX.

avec les fourchettes fournies, plongez vos ingrédients (viande, poisson, légumes ou pain) et dégustez-les encore chauds.

Accessoire Pierrade

Si vous ne voulez pas utiliser le caquelon (E), remplacez-le par le plan rond de pierre réfractaire fourni pour cuire les aliments sans huile, avant d'allumer l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Base

B - Emplacements pour poêlons raclette

C - Supports métalliques

D - Plaque de cuisson

E - Caquelon

F - Couvercle

G - Plan de pierre réfractaire

H - Fourchette (6 fournies)

I - Poêlon pour raclette (6 fournis)

L - Témoin de fonctionnement

M - Bouton rotatif de réglage de la température



Attention - Risque de dégâts matériels

Ne jamais placer l'appareil ou son cordon d'alimentation à proximité ou sur les plaques de cuisson électriques ou à gaz lorsqu'elles sont chaudes, ni à côté d'un four à micro-ondes.

Eviter que le cordon pende du bord de la table ou du plan de rangement. Eviter qu'un enfant puisse renverser l'appareil en tirant sur le cordon.

Ne pas disposer l'appareil à proximité des surfaces, des matériaux ou des conteneurs de substances inflammables.

Quand on utilise l'appareil pour la première fois, on pourra noter une légère odeur et un peu de fumée. Cela doit être considéré normal.

1. Laver les accessoires à l'eau chaude et au liquide vaisselle. Bien sécher.
2. Nettoyer la base avec un chiffon humide et séchez.

Montage



Danger - Risque de brûlures

Danger de contact avec les surfaces chaudes. Les accessoires peuvent atteindre des températures élevées. Ne pas toucher les surfaces chaudes à mains nues. Utiliser des gants de four.

1. Placer la plaque de grill sur les supports métalliques (C) présents sur la base.
2. Placer le caquelon pour la fondue (E) au centre de la plaque de grill (D).
3. Mettre le couvercle (F) sur le caquelon.

A la place du caquelon, il est possible de mettre le plan de pierre réfractaire (Fig. 5). Placer le plan de pierre avec la rainure vers le haut.



Danger - Risque de brûlures

Danger de contact avec la résistance. Si le caquelon pour la fondue n'est pas utilisé, toujours placer le plan de pierre réfractaire au centre de la plaque de grill (Fig. 5). la surface de cuisson sera majeure et vous éviterez que les aliments tombent sur la base.

Préchauffage

Il est nécessaire de préchauffer l'appareil avant de l'utiliser.

1. Huiler la plaque de grill.
2. Mettre un peu de sel sur le plan de pierre réfractaire.



Attention - Risque de dégâts matériels

Ne jamais mettre d'huile ou d'autres graisses sur la pierre réfractaire.

3. Tourner le bouton rotatif de réglage de la température (M) sur MIN
4. Introduire la fiche dans la prise de courant électrique. Le témoin de fonctionnement (L) s'allume.
5. Tourner le bouton rotatif de réglage de la température sur MAX.
6. Chauffer la plaque pendant 10 minutes avec le bouton rotatif de réglage de la température sur MAX. une fois réchauffée, régler le bouton rotatif (M) sur la température désirée. Le témoin de fonctionnement (L) s'éteint.

Il est maintenant possible de préparer votre raclette.



Danger - Risque de brûlures

Danger de contact avec les surfaces chaudes. Les accessoires peuvent atteindre des températures élevées. Ne pas toucher les surfaces chaudes à mains nues. Utiliser des gants de four.

1. Disposer les aliments sur la plaque de cuisson.
2. Pour préparer la raclette, remplir les poêlons (I) avec le fromage. Disposer les poêlons aux emplacements prévus, sous la plaque de cuisson.

Pour préparer la fondue

3. Placer le caquelon au centre de la plaque de grill. Remplir le caquelon (E) de fromage. Respecter les limites indiquées par MIN et MAX.

Pour utiliser le plan de pierre réfractaire

4. Placer le plan de pierre réfractaire au centre de la plaque de grill. Disposer les aliments sur le plan de pierre réfractaire.
5. Tourner le bouton de réglage (M) sur la température désirée. Le témoin de fonctionnement (L) s'allume.
6. Utiliser les fourchettes (H) fournies pour plonger les aliments (pain, légumes, etc) dans la fondue.

Pendant la cuisson, le témoin de fonctionnement s'allume et s'éteint périodiquement pour maintenir une température constante.

ATTENTION: enlever les aliments de la plaque (D) avec une spatule en bois

APRÈS UTILISATION

1. Tourner le régulateur de température (L) sur "min". Le témoin de fonctionnement s'éteint.
2. Débrancher la fiche de la prise de courant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Un entretien et un nettoyage réguliers permettent de préserver les qualités de l'appareil et de les maintenir dans le temps.



Danger - Risque d'électrocution

Pour procéder aux opérations de nettoyage indiquées ci-dessous, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant.

Ne jamais laver les accessoires de l'appareil en lave-vaisselles. Ne pas utiliser des jets d'eau directe.



Attention - Risques de brûlures.

Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être exécutées quand l'appareil a complètement refroidi.

Nettoyage de la base



Danger - Risque d'électrocution

Ne pas plonger la base dans l'eau.



Attention - Risque de dégâts matériels

Ne pas utiliser de détergents agressifs ou de solvants qui pourraient endommager le plastique.

Ne pas plonger le plan de pierre réfractaire dans l'eau quand il est chaud: on évitera ainsi que des fissures puissent se former au cours des utilisations suivantes.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide non abrasif, légèrement imbibé d'eau et quelques gouttes de détergent non agressif.

Nettoyage des accessoires

Tous les accessoires en contact avec des aliments doivent être lavés régulièrement, après chaque utilisation. Laver les accessoires à l'eau chaude et avec des détergents non agressifs. Ne pas utiliser d'éponges abrasives.

MISE HORS SERVICE

1. Débrancher la fiche de la prise de courant.

2. Couper le cordon d'alimentation.

Si l'appareil est hors-service, le débrancher de la prise de courant. Pour jeter l'appareil en déchetterie, couper le cordon d'alimentation.

Au moment de l'amener à la déchetterie, il faudra diviser les différents matériaux qui composent l'appareil et les jeter en fonction de leur composition, selon les dispositions de loi en vigueur dans le pays d'utilisation.

SUGGESTIONS

Si vous ne trouvez pas de fromage à raclette, il est possible d'utiliser d'autres fromages comme le fromage d'alpage tyrolien, l'Appenzeller et l'Emmental.

Poisson et fruits de mer sont particulièrement indiqués pour le grill. Cela dit, comme leurs protéines sont très sensibles à la chaleur, faire attention à ne pas les cuire à une température trop élevée.

CONSEILS POUR RÉUSSIR VOTRE GRILLADE ENTRE AMIS

Couper la viande en tranches ou en morceaux. Selon l'épaisseur, la faire cuire environ 2-4 minutes de chaque côté. Pour changer, essayer de faire mariner la viande avant de la cuire.

Couper les légumes, comme des oignons, des tomates, des poivrons et les faire griller environ 3-5 minutes.

Mettre le fromage dans les poêlons à raclette et les disposer aux emplacements prévus, sous la plaque. Attendre que le fromage soit fondu (2-3 minutes).

Une fois le fromage fondu, l'ajouter à la viande et aux légumes et servir chaud!

Pour réaliser d'amusants hors d'œuvre finger food, il est possible de griller des tranches de pain ou des tortillas et de les garnir avec les ingrédients grillés.

Pour rendre la nourriture plus savoureuse, il est possible d'ajouter différents ingrédients au fromage à raclette dans les poêlons: poivrons, tomates, origan, ciboulette, olives, lardons, etc. Donnez libre cours à votre imagination!

ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG

Auch wenn die Geräte entsprechend der geltenden Europäischen Normen hergestellt wurden und daher alle potentiell gefährlichen Teile geschützt sind, müssen, um Unfälle und Schäden zu vermeiden, diese Hinweise aufmerksam gelesen und das Gerät nur für den Zweck verwendet werden, für den es vorgesehen wurde. Die Bedienungsanleitung auch für späteres Nachschlagen stets griffbereit aufbewahren. Soll dieses Gerät an andere Personen abgegeben werden, bitte daran denken, auch die Bedienungsanleitung mitzugeben.

VORGESEHENER GEBRAUCH

Das Gerät muss zu folgenden Zwecken betrieben werden::

- Kochen auf der mitgelieferten Hitzesteinplatte.
- Zur Vorbereitung der Raclette und der Fondue, die mitgelieferten kleinen Pfannen und Topf verwenden.
- Zum Kochen, die mitgelieferte Kochplatte verwenden.

Jeder andere Einsatz ist nicht vom Hersteller vorgesehen. Der Hersteller übernimmt daher keinerlei Haftung für jegliche Art von Schäden, die durch einen ungeeigneten Einsatz des Gerätes verursacht werden. Bei einem ungeeigneten Einsatz verfallen alle Garantieansprüche.

WICHTIGE HINWEISE

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN.

- Das Gerät dient exklusiv als Haushaltsgerät.
- Wir übernehmen keine Haftung bei einem falschen oder in dieser Anleitung nicht vorgesehenen Einsatz.
- Wir empfehlen die Originalverpackungen aufzubewahren, da die kostenlose Leistung des Kundendiensts für Transportschäden, die durch falsche Verpackung bei der Spedition zum Kundendienst entstehen, nicht vorgesehen ist.
- Bei der Verwendung von nicht empfohlenen oder nicht vom Gerätehersteller mitgeliefertem Zubehör besteht Brandgefahr, Stromschlaggefahr oder Verletzungsgefahr.
- Das Gerät entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.



Gefahr für Kinder

- Dieses Gerät darf von Kindern ab dem 8. Lebensjahr verwendet werden, unter der Bedingung, dass es eine angemessenen Aufsicht ausgeübt wird oder dass sie über den sicheren Gebrauch des Gerätes unterrichtet worden und der entsprechenden Gefahren bewusst sind.
- Die Kindern ab dem 8. Jahr dürfen Reinigungs- und Wartungseingriffe nur unter Aufsicht von Erwachsenen ausüben.
- Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahren sind, gehalten werden.

- Das Gerät so aufstellen, dass Kinder nicht an die heißen Geräteteile gelangen können.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Verpackungsteile von Kindern fernhalten, da diese eine mögliche Gefahrenquelle bilden.



Gefahr wegen Strom

- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder vermindert physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der sicheren Bedienung des Gerätes angeleitet werden.
- Wenn das Gerät als Abfall entsorgt wird, den Versorgungskabel abschneiden, damit das Gerät unbrauchbar wird. Alle eventuell schädlichen Geräteteile sollen gesichert werden.
- Wenn das Gerät nicht im Betrieb ist und vor jeder Wartung oder Reinigung, den Stecker aus dem Gerät ziehen.
- Das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die unter Spannung stehenden Geräteteile dürfen nicht in Kontakt mit Wasser kommen: Kurzschlussgefahr.



Schadensgefahr wegen anderer Ursachen

- Einen ausreichend beleuchteten, sauberen Raum wählen. Dabei muss die Stromsteckdose leicht zugänglich sein.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät auf einer festen Unterlage benutzen und abstellen.
- Wenn das Gerät gefallen ist und sichtbare Schaden trägt, darf man es nicht benutzt werden. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliches Risiko vorzubeugen, dürfen alle Reparaturen, einschließlich des Stromkabelwechsels, nur durch das Service Center Ariete bzw. autorisierte Ariete-Fachtechniker durchgeführt werden.



Hinweise zu Verbrühungsgefahr

- Bei eingeschalteter Maschine nie die äußeren Metallteile berühren. Verbrennungsgefahr.
- Alle Reinigungs- und Pflegearbeiten müssen ausgeführt werden, wenn die heißen Geräteteile wieder kalt sind.
- Wenn das Gerät noch heiße Lebensmitteln wie Öl, Käse usw. enthält, darf es nicht bewegt werden.



Achtung - Sachschäden

- Das Gerät in einem ausreichend beleuchteten Raum stellen. Die Stromsteck-

dose muss leicht zugänglich sein.

- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen stellen, um zu vermeiden, dass das Gehäuse beschädigt wird.
- Das Kabel darf nicht mit den heißen Gerätteilen in Berührung kommen.
- Das Gerät darf nicht im Freien benutzt werden.
- Das Gerät nicht der Witterung ausstellen (Regen, Sonne, usw.).
- Das Gerät darf nicht mit externen Timer oder getrennten ferngesteuerten Anlagen versorgt werden.

 Für die korrekte Entsorgung des Geräts entsprechend der EG-Richtlinie 2012/19/EG verweist man auf die dem Gerät beigelegten Anweisungen.

DIE BEDIENUNGSANLEITUNG STETS GUT AUFBEWAHREN

EINLEITUNG

Danke, dass Sie die Ariete Raclette Party Time gekauft haben. Wir heißen Sie willkommen in die fantastische Welt des Tafelgenusses. Mit diesem Produkt werden Sie dank des Hitzesteins Fisch, Fleisch und/oder Gemüse einheitlich und ohne Öl kochen können.

Man kann somit die traditionelle schweizerische Raclette kosten oder ganz eigene Grillrezepte erfinden.

Fonduezubehör

Im Topf kann man die Fondue, die Chinoise oder die Bourguignonne kochen. Dabei immer auf die Min- bzw. Max-Marke achten.

Mit den mitgelieferten Gabeln kann man die Zutaten eintauchen (Fleisch, Fisch, Gemüse oder Brot) und dies noch warm kosten.

Steinzubehör

Wenn Sie den Topf (E) verwenden möchten, ersetzen Sie ihn vor dem Einschalten mit der runde mitgelieferten Hitzesteinplatte, um die Speisen ohne Öl zu kochen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

A - Ablage

B - Einschübe für Raclette-Pfannen

C - Metallhalter

D - Kochplatte

E - Topf

F - Deckel

G - Platte aus Hitzestein

H - Gabeln (mitgeliefert, 6 St.)

I - Raclette-Pfanne (mitgeliefert, 6 St.)

L - Betriebskontrolllampe

M - Temperaturregler-Drehknopf



Achtung - Sachschadenrisiko

Das Gerät oder das Stromkabel nicht in der Nähe von oder auf heißen Elektro- oder Gasherden oder in der Nähe von einem Mikrowellenherd aufstellen.

Vermeiden, dass das Kabel über den Tischrand oder die Fläche übersteht. Vermeiden, dass Kinder am Anschlusskabel ziehen und das Gerät umkippen können.

Das Gerät nicht in der Nähe von entflammaren Oberflächen, Materialien oder Behältern mit entflammaren Stoffen aufstellen.

Beim ersten Gebrauch kann es passieren, dass das Gerät einen leichten Geruch und etwas Rauch gibt. Das ist absolut normal.

1. Die Zubehöerteile mit warmen Wasser und einem Spülmittel spülen. Gut trocknen.
2. Die Basis mit einem feuchten Lappen reinigen und dann trocknen.

Montage



Gefahr - Verbrennungsrisiko

Gefährlicher Kontakt mit den heißen Oberflächen. Die Zubehörstücke können hohe Temperaturen erreichen. Die heiße Fläche nicht mit nackten Händen anfassen. Ofenhandschuhen verwenden.

1. Die Kochplatte auf die auf der Basis vorhandenen Metallhalter (C) stellen.
2. Den Fonduetopf (E) mitten auf der Kochplatte (D) stellen.
3. Den Deckel (F) auf den Topf legen.

Der Topf kann man mit der Hitzesteinplatte (Abb. 5) ersetzen. Die Platte soll mit der Rinne nach oben gelegt werden.



Gefahr - Verbrennungsrisiko

Gefährlicher Kontakt mit dem Widerstand. Wenn der Fonduetopf nicht verwendet wird, soll man die Hitzesteinplatte immer mitten auf der Kochplatte (Abb. 5) stellen. Dies bietet eine breitere Kochfläche und vermeidet, dass die Speisen auf die Basis herunterfallen.

Vorheizung

Vor dem Gebrauch muss das Gerät vorgeheizt werden.

1. Die Kochplatte mit einer Ölschicht bestreichen.
2. Ein Prise Salz auf der Hitzesteinplatte streuen.



Achtung - Sachschadenrisiko

Kein Öl oder Fett auf die Hitzesteinplatte geben.

3. Den Temperatureinstellschalter (M) auf „MIN“ stellen
4. Den Stecker in die Stromsteckdose einstecken. Die Betriebs-Kontrolllampe (L) schaltet sich ein.
5. Den Temperatureinstellschalter auf „MAX“ stellen.
6. Die Platte für 10 Minuten mit den Temperatureinstellschalter auf „MAX“ erhitzen. Einmal, dass die Platte warm ist, den Temperatureinstellschalter (M) auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Betriebsanzeige (L) schaltet sich aus.

Jetzt kann man die Raclette vorbereiten.



Gefahr - Verbrennungsrisiko

Gefährlicher Kontakt mit den heißen Oberflächen. Die Zubehörstücke können hohe Temperaturen erreichen. Die heiße Fläche nicht mit nackten Händen anfassen. Ofenhandschuhen verwenden.

1. Die Speisen auf die Kochplatte legen.
2. Um die Raclette vorzubereiten, die Pfannen (I) mit Käse füllen. Die Pfannen in den entsprechenden Schlitzen unter der Kochplatte einschieben.

Die Vorbereitung der Fondue

3. Den Topf mitten auf der Kochplatte stellen. Den Topf (E) mit Käse füllen. Die angegebenen MIN- und MAX-Marken einhalten.

Die Verwendung der Hitzesteinplatte

4. Die Hitzesteinplatte mitten auf der Kochplatte stellen. Die Speisen auf die Hitzesteinplatte legen.
5. Den Temperatureinstellschalter (M) auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die Betriebs-Kontrolllampe (L) schaltet sich ein.
6. Die mitgelieferten Gabeln (H) verwenden, um die Speisen (Brot, Gemüse usw.) in die Fondue einzutauchen.

Beim Kochen leuchtet die Betriebsanzeige und erlischt automatisch, dabei zeigt sie an, dass das Gerät die Temperatur konstant hält.

ACHTUNG: Die Speisereste aus der Platte (D) mit einem Holzschaber entfernen

NACH DEM GEBRAUCH

1. Den Temperatureinstellschalter (L) auf „MIN“ stellen. Die Betriebsanzeige schaltet sich aus.
2. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Wartungs- und Reinigungseingriffe schützen und erhalten das Gerät für eine längere Zeit wirksam.



Gefahr - Stromschlagrisiko

Alle unten beschriebenen Reinigungseingriffe sind bei ausgeschaltetem Gerät und bei getrenntem Stecker auszuführen.

Die Geräteteile nie in der Spülmaschine spülen. Keinen direkten Wasserstrahl verwenden.



Achtung - Verbrennungsrisiko.

Alle Reinigungs- und Wartungseingriffe sind beim absolut kaltem Gerät auszuführen.

Reinigung des Sockels



Gefahr - Stromschlagrisiko

Den Sockel nicht ins Wasser eintauchen.



Achtung - Sachschadenrisiko

Keine aggressiven kunststoffschädlichen Waschmitteln oder Lösungsmittel verwenden.

Die heiße Hitzesteinplatte nicht in Wasser eintauchen: Damit vermeidet man, dass sich im Nachhinein Spalten bilden.

Das Gerät mit einem feuchten nicht scheuernden Tuch, der mit Wasser und wenige Tropfen eines leichten Waschmittel getränkt ist.

Reinigung des Zubehörs

Alle Zubehörteile, die im Kontakt mit Lebensmitteln kommen, müssen regelmäßig, jedes Mal wenn sie gebraucht werden, gespült werden. Die Zubehörteile mit warmem Wasser und nicht aggressiven Waschmitteln spülen. Keine scheuernden Waschlappen verwenden.

AUSSERBETRIEBSETZUNG

1. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2. Das Stromkabel abschneiden.

Wenn das Gerät außer Betrieb gesetzt wird, bitte es von dem Stromnetz trennen. Wenn das Gerät als Abfall entsorgt wird, den Versorgungskabel abschneiden.

Im Falle der Verschrottung sind die unterschiedlichen für die Herstellung des Gerätes verwendeten Stoffen zu trennen und entsprechend ihrer Zusammenstellung und der in der Verwendungsland geltenden Normen zu entsorgen.

TIPPS

Sollten Sie den Raclette-Käse nicht finden, so können Sie andere Käsearten wie den Grey Alp Cheese, den Appenzeller und den Emmentaler verwenden.

Fische und Meeresfrüchte sind zum Grillen besonders geeignet. Da aber ihre Eiweißstoffe besonders hitzesensibel sind, darauf achten, nicht mit zu hoher Temperatur zu kochen.

TIPPS FÜR DEN GRILLFEST

Das Fleisch in Stücken oder Scheiben schneiden. Je nach Stärke, für ca. 2 – 4 Minuten an jeder Seite grillen. Zur Abwechslung, das Fleisch vor dem Kochen marinieren.

Die Gemüse, wie Zwiebeln, Tomaten, Paprika schneiden und für ca. 3-5 Minuten grillen.

Den Käse in die kleinen Raclette-Pfanne geben und diese in die entsprechenden Stellen einschieben. Warten, bis der Käse geschmolzen ist (2 – 3 Minuten).

Wenn der Käse geschmolzen ist, ihn zu Fleisch und zu Gemüse geben und warm servieren!

Um lustige Finger-Food-Vorspeisen vorzubereiten, kann man die Brotscheiben oder Tortillas grillen und diese mit gegrillten Zutaten belegen.

Um die Raclette schmackhafter zu machen, kann man dem Raclette-Käse in den kleinen Pfannen noch andere Zutaten dazugeben, wie z.B.: Paprika, Tomaten, Oregano, Schnittlauch, Oliven, Schweinbauch usw. Lass deinen Ideen freien Lauf!

A PROPÓSITO DE ESTE MANUAL

Aunque los aparatos hayan sido realizados según las Normativas europeas específicas vigentes y estén por lo tanto protegidos en todas las partes potencialmente peligrosas, lean con atención estas advertencias y utilicen el aparato sólo para el uso al que ha sido destinado, para evitar accidentes y daños. Tener siempre al alcance este manual para futuras consultas. Si quieren ceder este aparato a otras personas, recuerden incluir también estas instrucciones.

USO PREVISTO

El aparato debe ser utilizado para:

- cocinar alimentos usando el plano de piedra refractaria en dotación.
- preparar raclette y fondue usando las sartenes y la olla en dotación.
- cocinar los alimentos utilizando la placa de cocción en dotación.

Cualquier otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. Otro uso del aparato no está previsto por el Constructor, que se exime de cualquier responsabilidad por daños de todo tipo, causados por un uso impropio del aparato. El uso inapropiado, además, anula todo tipo de garantía.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES.

- El aparato está diseñado sólo para el uso doméstico.
- No se asumen responsabilidades por un uso incorrecto o por empleos diferentes a los previstos en este manual de instrucciones.
- Se recomienda conservar el embalaje original, ya que la asistencia gratuita no concierne los daños causados por un embalaje no adecuado del producto al momento del envío a un Centro de Asistencia Autorizado.
- El uso de accesorios no aconsejados o no proporcionados por el constructor del aparato puede comportar riesgos de incendio, electrocución o daños a las personas.
- El aparato cumple con el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 relativo a los materiales en contacto con alimentos.



Peligro para los niños

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si están vigilados o si han recibido las instrucciones sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los peligros implicados.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento por el usuario no deben ser efectuadas por los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén vigilados.
- Mantener el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- Coloque el aparato de manera que los niños no puedan llegar a las partes

calientes.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los elementos del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños, ya que podrían originar peligros.

Peligro debido a electricidad

- El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o de conocimiento, sólo bajo la supervisión de una persona responsable o si han recibido y comprendido las instrucciones sobre el uso del aparato en seguridad y si han comprendido los peligros presentes durante el uso.
- Si se elimina el aparato como deshecho, cortar el cable de alimentación para inutilizarlo. Desmonte y proteja las piezas del aparato que pueden ser peligrosas.
- Quitar la clavija del enchufe cuando el aparato no se utiliza y antes de cada intervención de mantenimiento o limpieza.
- Nunca sumergir el aparato en agua ni en otros líquidos.
- No coloque nunca las partes bajo tensión en contacto con el agua: riesgo de cortocircuito.

Peligro de daños debidos a otras causas

- Elija un ambiente con suficiente iluminación, limpio y con una toma de corriente fácilmente accesible.
- No dejar sin vigilancia el aparato mientras esté conectado a la red eléctrica.
- El aparato debe ser utilizado y guardado en una superficie estable.
- El aparato no se debe utilizar si se ha caído o si presenta daños visibles. No utilizar el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato presenta defectos. Todos los arreglos, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben ser efectuados exclusivamente por el Centro de Servicio Ariete o por técnicos autorizados Ariete, para evitar cualquier riesgo.

Advertencia relativa a quemaduras

- No toque las partes metálicas exteriores del aparato con el aparato en funcionamiento ya que podrían causar quemaduras.
- Todas las operaciones de limpieza deben realizarse cuando se hayan enfriado las partes calientes del aparato.
- No mueva el aparato mientras que contiene alimentos calientes, aceite, queso, etc.

Atención – daños materiales

- Coloquen el aparato en un ambiente bien iluminado y con la toma de corriente fácilmente accesible.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes o cerca de llamas para evitar

daños a la parte exterior.

- El cable no debe tocar las partes calientes del aparato.
- No use el aparato en un espacio al aire libre.
- No deje nunca el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc).
- No se debe alimentar el producto a través de temporizadores externos o con instalaciones con control remoto.

 Para la eliminación correcta del producto según la Directiva Europea 2012/19/UE se ruega leer la hoja relacionada anexa al producto.

GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir Ariete Raclette Party Time y bienvenidos en el maravilloso mundo de la diversión en la mesa. Con este producto, gracias a la cocción en la piedra, se puede cocinar pescado, carnes y/o verduras en modo homogéneo y sin añadir aceite.

Se puede disfrutar de la tradicional raclette suiza o inventar las propias parrillas.

Accesorio Fondue

En la olla es posible preparar la fondue, la chinoise o la bourguignonne siempre respetando el límite de llenado MIN y MAX.

Con los tenedores en dotación, sumerja a sus ingredientes (carne, pescado, verdura y pan) y disfrute de ellos mientras todavía están calientes.

Accesorio Piedra

Si no desea utilizar la olla (E), antes del encendido, sustitúyala con el plano redondo en piedra refractaria en dotación, para cocinar los alimentos sin usar aceite.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Base	G - Plano de piedra refractaria
B - Espacios para las sartenes de raclette	H - Tenedor (6 en dotación)
C - Soportes metálicos	I - Sartén de raclette (6 en dotación)
D - Placa de cocción	L - Testigo luminoso de funcionamiento
E - Olla	M - Mando para la regulación de la temperatura
F - Tapa	



Atención - Riesgo de daños materiales

No ponga el aparato o el cable de alimentación en proximidad o encima de hornillos eléctricos o fuegos de gas calientes, o cerca de un horno de microondas.

Evite que el cable sobresalga del borde de la mesa o de la superficie. Evite que un niño, cogiendo el cable, pueda volcar el aparato.

No coloque el aparato cerca de superficies, materiales o contenedores de sustancias inflamables.

Cuando se usa el aparato por primera vez puede que exhale un olor ligero y un poco de humo. Esto es normal.

1. Lave los accesorios con agua caliente y detergente. Seque bien.
2. Limpiar la base con un paño húmedo y secarla.

Montaje



Peligro - Riesgo de quemaduras

Peligro de contacto con las superficies calientes. Los accesorios pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. No hay que tocar las superficies calientes con las manos. Utilizar guantes de horno.

1. Colocar la placa de cocción en los soportes metálicos (C) presentes en la base.
2. Colocar la olla para fondue (E) en el centro de la placa de cocción (D).
3. Colocar la tapa (F) en la olla.

En lugar de la olla, se puede colocar el plano en piedra refractaria (Fig. 5). Colocar el plano con la ranura hacia arriba.



Peligro - Riesgo de quemaduras

Peligro de contacto con la resistencia. Si no se utiliza la olla para fondue, hay que colocar siempre el plano de piedra refractaria en el centro de la placa de cocción (Fig. 5). Habrá una mayor superficie de cocción y se evitará que los alimentos caigan en la base.

Pre calentamiento

Antes de utilizar el aparato es necesario precalentarlo.

1. Extender una capa de aceite sobre la superficie de cocción.
2. Poner un poco de sal en el plano de piedra refractaria.



Atención - Riesgo de daños materiales

No ponga nunca aceite u otras grasas en el plano de piedra refractaria.

3. Colocar el selector de reglaje de la temperatura (M) en la posición MIN
4. Introducir la clavija en la toma de corriente eléctrica. Se enciende la luz testigo de funcionamiento (L).
5. Colocar el selector de reglaje de la temperatura en la posición MAX.
6. Calentar la placa durante 10 minutos con el selector de reglaje de la temperatura en la posición MAX. Una vez calentada, ajustar el selector (M) a la temperatura deseada. El testigo luminoso de funcionamiento (L) se apaga.

Ahora Usted puede preparar su raclette.

INSTRUCCIONES DE USO



Peligro - Riesgo de quemaduras

Peligro de contacto con las superficies calientes. Los accesorios pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. No hay que tocar las superficies calientes con las manos. Utilizar guantes de horno.

1. Colocar los alimentos en la placa de cocción.
2. Para preparar la raclette, llenar las sartenes (I) con el queso. Colocar las sartenes en los espacios previstos, por debajo de la placa de cocción.

Para preparar la fondue

3. Colocar la olla en el centro de la placa de cocción. Llenar la olla (E) con queso. Respetar el límite indicado con MIN y MAX.

Para utilizar el plano de piedra refractaria

4. Colocar el plano de piedra refractaria en el centro de la placa de cocción. Colocar los alimentos en el plano de piedra refractaria.
5. Girar el mando de regulación (M) para ponerlo en la temperatura deseada. Se enciende la luz testigo de funcionamiento (L).
6. Utilizar los tenedores (H) en dotación para mojar alimentos (pan, verduras, etc) en la fondue. Durante la cocción, el testigo luminoso se enciende y se apaga periódicamente para mantener constante la temperatura seleccionada.

ATENCIÓN: retirar los alimentos de la placa (D) con una espátula de madera

DESPUÉS DEL USO

1. Colocar el regulador de temperatura (L) en "MÍN". El testigo luminoso se apaga.
2. Desconectar el enchufe de la toma de corriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Un mantenimiento y una limpieza periódicos protegen y mantienen eficiente el aparato por un periodo más largo.



Peligro - Riesgo de electrocución

Todas las operaciones de limpieza indicadas a continuación se deben efectuar con el aparato apagado y con la clavija desenchufada de la toma de corriente.

No lave nunca los accesorios del aparato en el lavavajillas. No utilice chorros de agua directa.



Atención - Riesgo de quemaduras.

Cada intervención de limpieza y mantenimiento debe ser efectuada cuando el aparato se ha enfriado completamente.

Limpieza de la base



Peligro - Riesgo de electrocución

No sumerja nunca la base en agua.



Atención - Riesgo de daños materiales

No utilice detergentes agresivos o disolventes que puedan dañar el plástico.

No sumerja la piedra refractaria en agua cuando todavía está caliente: esto evitará posibles formaciones de grietas en el uso futuro.

Limpie el aparato utilizando un paño húmedo no abrasivo ligeramente humedecido con agua y unas gotas de detergente suave.

Limpieza de los accesorios

Todos los accesorios en contacto con alimentos se deben limpiar regularmente, cada vez que hayan sido utilizados. Lavar los accesorios con agua caliente y un detergente no agresivo. No utilice esponjas abrasivas.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

1. Desconectar el enchufe de la toma de corriente.
2. Corte el cable de alimentación.

En caso de puesta fuera de servicio del aparato hay que desconectarlo de la toma de corriente. Para deshacerse de este aparato, corte el cable de alimentación.

En caso de desmantelamiento se deberán separar los varios materiales utilizados en la construcción del aparato y proveer a su disposición según su composición y conforme las disposiciones legales vigentes en el País de uso.

SUGERENCIAS

Si usted no encuentra el queso raclette, puede utilizar otros quesos como el queso Grey Alp Cheese, el Appenzeller y el Emmenthal.

Pescados y mariscos son especialmente aptos para asar a la parrilla. Sin embargo, ya que sus proteínas son muy sensibles al calor, hay que tener cuidado en no cocerlos a una temperatura demasiado alta.

RECOMENDACIONES PARA SU PARRILLA PARTY

Cortar la carne en trocitos o rodajas. Dependiendo del grosor, asarla durante 2-4 minutos en cada lado. Para variar, se puede marinar la carne antes de cocerla.

Cortar las verduras como cebollas, tomates, pimientos y asarlas durante unos 3-5 minutos.

Poner el queso en las pequeñas sartenes para raclette y colocarlas debajo de la placa en los espacios previstos. Esperar hasta que el queso se haya derretido (2-3 minutos).

Una vez que el queso se ha derretido, añadirlo a la carne y a las verduras y ¡servir caliente!

Para crear divertidos entrantes para picar se pueden asar rebanadas de pan o tortilla y rellenarlas con los ingredientes a la plancha.

Para que la comida sea más sabrosa es posible añadir varios ingredientes al queso de raclette en las sartenes: pimientos, tomate, orégano, cebollino, aceitunas, tocino, etc. ¡Libere su imaginación con un sinfín de posibilidades!

A PROPÓSITO DESTES MANUAIS

Mesmo se os aparelhos foram realizados em conformidade com as Normas específicas europeias vigentes e são, portanto, protegidos em todas as suas partes potencialmente perigosas, deve-se ler atentamente estes avisos e usar o aparelho somente para o uso ao qual foi destinado para evitar acidentes e danos. Deixar este manual sempre acessível para futuras consultas. Sempre que desejar ceder este aparelho a outras pessoas, lembre-se de incluir também estas instruções.

USO PREVISTO

O aparelho deve ser usado para:

- cozinhar alimentos usando o tabuleiro de pedra refratária fornecido.
- preparar raclette e fondue usando as mini travessas e a panela fornecidas.
- preparar os alimentos usando a placa de cozimento fornecida.

Qualquer outro uso do aparelho não é previsto pelo Fabricante o qual não assumirá nenhuma responsabilidade por danos de nenhum tipo causados por uso impróprio do aparelho. O uso impróprio determina também a perda do efeito de qualquer forma de garantia.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LER CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

- O aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico.
- Não se assumem quaisquer tipos de responsabilidade pelo uso incorrecto ou por empregos diferentes daqueles previstos pelo presente folheto.
- Recomenda-se guardar a embalagem original, visto que não é efectuada a assistência gratuita por danos devidos à embalagem não adequada do produto no momento do envio do mesmo a um Centro de Assistência autorizado.
- A utilização de acessórios não recomendados ou não fornecidos pelo fabricante do aparelho pode comportar riscos de incêndio, choque eléctrico ou danos a pessoas.
- O aparelho está conforme com o regulamento (EC) No 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais em contacto com alimentos.



Perigo para as crianças

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 anos, ou mais, sob orientação de um adulto ou se tiverem recebido instruções relativas a este aparelho em total segurança ou se puderem compreender seus possíveis perigos.
- As operações de limpeza e de manutenção por parte do utilizador não devem ser efetuadas por crianças exceto se estas forem maiores de 8 anos e atuarem sob orientação de um adulto.
- Manter sempre o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Posicione o aparelho de modo que as crianças não consigam tocar as partes quentes.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Não deixar os elementos da embalagem ao alcance de crianças pois constituem potenciais fontes de perigo.

Perigo devido à electricidade

- O aparelho pode ser usado por pessoas que possuem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento, somente se orientadas por uma pessoa responsável pela mesma ou se tiverem recebido e compreendido as instruções relativas ao uso do aparelho em total segurança e tiverem compreendido os perigos presentes durante o uso.
- Se o aparelho for eliminado como resíduo, corte o cabo de alimentação para que não seja mais utilizado. Fazer com que as partes do aparelho que podem ser perigosas tornem-se inócuas.
- Desligar a ficha da tomada quando o aparelho não for usado e antes das operações de manutenção ou limpeza.
- Não imergir o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca colocar as partes sob tensão em contacto com a água: risco de curto circuito.

Perigo de danos devidos a outras causas

- Escolher um ambiente bem iluminado, limpo e com a tomada de corrente facilmente acessível.
- Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto este estiver ligado à rede eléctrica.
- O aparelho deve ser utilizado e deixado em repouso sobre uma superfície estável.
- O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se apresentar sinais de danos visíveis. Não usar o aparelho se o cabo eléctrico ou a tomada estiverem danificados ou se o próprio aparelho resultar defeituoso. Todas as reparações, incluída a substituição do cabo de alimentação, devem ser realizadas somente por Centros de Assistência Ariete ou por técnicos autorizados Ariete, de modo a prevenir qualquer perigo.

Aviso relativo a queimaduras

- As partes metálicas no exterior do aparelho não devem ser tocadas durante o funcionamento da máquina na medida em que poderiam provocar queimaduras.
- Todas as operações de limpeza devem ser efetuadas quando as partes quentes do aparelho estiverem frias.
- Não mover o aparelho quando houver alimentos quentes, óleo, queijos etc.

Atenção - danos materiais

- Posicionar o aparelho em um ambiente suficientemente iluminado e com a tomada de corrente facilmente acessível.

- Não posicionar o aparelho sobre superfícies muito quentes ou nas proximidades de chamas livres, para evitar que a carroçaria possa sofrer danos.
- O cabo não deve tocar as partes quentes do aparelho.
- Não utilizar o aparelho a céu aberto.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- O produto não deve ser alimentado através de timers externos ou com sistemas separados comandados à distância.

 Para a eliminação correta do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU rogamos que seja lido o relativo folheto que acompanha o produto.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

INTRODUÇÃO

Parabéns por ter adquirido Ariete Raclette Party Time e bem-vindos ao maravilhoso mundo do divertimento à mesa. Com este produto, graças ao cozimento na pedra, é possível preparar peixes, carnes e/ou verduras de modo homogêneo e sem adicionar óleo.

Pode-se saborear a tradicional raclette suíça ou inventar as próprias comidas grelhadas.

Acessório Fondue

No interno da mini travessa pode-se fazer o fondue, a chinesa ou a bourguignonne, respeitando sempre o limite de enchimento MIN e MAX.

Com os garfinhos fornecidos, mergulhe os ingredientes (carne, peixe, verduras ou pão) e saboreie-os ainda quentes.

Acessório Pedra

Se não desejar utilizar a mini travessa (E), antes de ligar, substitua a mesma com o tabuleiro redondo de pedra refratária fornecido, para cozinhar os alimentos sem uso de óleo.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Base

B - Espaços para mini travessas raclette

C - Suportes metálicos

D - Placa elétrica

E - Panela

F - Tampa

G - Tabuleiro de pedra refratária

H - Garfo (fornecidos 6)

I - Mini travessas para raclette (fornecidas 6)

L - Luz piloto de funcionamento

M - Botão de regulação da temperatura



Atenção - Risco de danos materiais

Não colocar o aparelho ou o cabo de alimentação em proximidade ou sobre fogões elétricos ou a gás enquanto estiverem quentes, ou próximo a um forno microondas.

Evite que o cabo ultrapasse a borda da mesa ou do plano de apoio. Evite que as crianças, ao segurar o cabo, provoquem a queda do aparelho.

Não posicione o aparelho em proximidade de superfícies, materiais ou recipientes de substâncias inflamáveis.

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, pode-se sentir um pouco de cheiro de fumaça. Isto deve ser considerado normal.

1. Lave os acessórios com água quente e detergente. Seque bem.
2. Limpar a base com um pano húmido e secar.

Montagem



Perigo - Risco de queimaduras

Perigo de contacto com as superfícies quentes. Os acessórios podem atingir temperaturas elevadas. Não tocar as superfícies quentes com as mãos. Usar luvas de forno.

1. Posicionar a placa de cozedura nos suportes metálicos (C) presentes na base.
2. Posicionar a panela para o fondue (E) no centro da placa de cozedura (D).
3. Posicionar a tampa (F) na panela.

No lugar da panela, é possível posicionar o tabuleiro de pedra refratária (Fig. 5). Posicionar o tabuleiro com o sulco voltado para cima.



Perigo - Risco de queimaduras

Perigo de contacto com a resistência. Se a panela para o fondue não for utilizada, posicionar sempre o tabuleiro de pedra refratária no centro da placa de cozedura (Fig. 5). Obtém-se uma maior superfície de preparação e evita-se que a comida caia na base.

Pré-aquecimento

Antes de usar o aparelho, é necessário efetuar o pré-aquecimento.

1. Deitar uma outra camada de óleo na placa de cozedura.
2. Colocar uma pitada de sal no tabuleiro de pedra refratária.



Atenção - Risco de danos materiais

Nunca colocar óleo ou outras gorduras no tabuleiro de pedra refratária.

3. Colocar o botão de regulação da temperatura (M) na posição MIN
4. Inserir a ficha na tomada de corrente elétrica. Acende-se o indicador luminoso de funcionamento (L).
5. Colocar o botão de regulação da temperatura na posição MAX.
6. Aquecer a placa por 10 minutos, com o botão de regulação da temperatura na posição MAX. Após aquecida, regular o botão (M) colocando-o na temperatura desejada. A luz piloto de funcionamento (L) se apagará.

Agora é possível preparar a sua raclette.

INSTRUÇÕES PARA O USO



Perigo - Risco de queimaduras

Perigo de contacto com as superfícies quentes. Os acessórios podem atingir temperaturas elevadas. Não tocar as superfícies quentes com as mãos. Usar luvas de forno.

1. Posicionar os alimentos sobre a placa de cozedura.
2. Para preparar a raclette, encher as mini travessas (I) com o queijo. Posicionar as mini travessas nos relativos espaços, por baixo da placa de cozedura.

Para preparar o fondue

3. Posicionar a panela no centro da placa de cozedura. Encher a panela (E) com queijo. Respeitar o limite indicado com MIN e MAX.

Para usar o tabuleiro de pedra refratária

4. Posicionar o tabuleiro de pedra refratária no centro da placa de cozedura. Posicionar os alimentos no tabuleiro de pedra refratária.
5. Rodar o botão de regulação (M) até a temperatura desejada. Acende-se o indicador luminoso de funcionamento (L).
6. Usar os garfos (H) fornecidos para mergulhar os alimentos (pão, verduras, etc.) no fondue. Durante a preparação, a luz de funcionamento acende-se e apaga-se periodicamente para manter a temperatura seleccionada constante.

ATENÇÃO: remover os alimentos da placa (D) com uma espátula de madeira

APÓS O USO

1. Posicionar o regulador de temperatura (L) em “min”. O sinalizador de funcionamento se apagará.
2. Retirar a ficha da tomada de corrente eléctrica.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Uma manutenção e uma limpeza regulares preservam e mantém o aparelho eficiente por mais tempo.



Perigo - Risco de choque eléctrico

Todas as operações de limpeza indicadas abaixo devem ser efectuadas com o aparelho desligado e com a ficha eléctrica desligada da tomada de corrente.

Nunca lavar os acessórios do aparelho na máquina de lavar louça. Não utilizar jactos de água directa.



Atenção - Risco de queimaduras.

Todas as operações de limpeza e manutenção devem ser realizados quando o aparelho estiver totalmente frio.

Limpeza da base



Perigo - Risco de choque elétrico

Não imergir a base em água.



Atenção - Risco de danos materiais

Não usar detergentes agressivos ou solventes que possam danificar o plástico.

Não mergulhar o tabuleiro de pedra refratária na água quando estiver quente: serão evitadas as possíveis formações de rachaduras nos usos seguintes.

Limpar o aparelho utilizando um pano úmido não abrasivo ligeiramente umedecido com água e poucas gotas de detergente não agressivo.

Limpeza dos acessórios

Todos os acessórios em contato com os alimentos devem ser lavados com regularidade, cada vez que forem usados. Lavar os acessórios com água quente e detergentes não agressivos. Não usar esponjas abrasivas.

PÔR O APARELHO FORA DE SERVIÇO

1. Retirar a ficha da tomada de corrente eléctrica.
2. Cortar o cabo de alimentação.

Caso o aparelho não for mais utilizado, deve-se desligá-lo electricamente. Para a eliminação do produto, cortar o cabo de alimentação.

Em caso de eliminação, deve-se efectuar a separação dos vários materiais utilizados para a fabricação do aparelho e realizar uma eliminação de acordo com a composição destes e com as disposições da lei vigente no País de utilização.

SUGESTÕES

Se não encontrar o queijo raclette, pode-se utilizar outros queijos como Grey Alp Cheese, Appenzeller e Emmental.

Peixes e frutos do mar são particularmente apropriados para serem grelhados. No entanto, dado que suas proteínas são muito sensíveis ao calor, preste atenção a não cozinha-los com temperaturas muito altas.

CONSELHOS PARA A SUA FESTA GRILL

Cortar a carne em fatias ou quadradinhos. De acordo com a espessura, grelhar por cerca de 2 - 4 minutos para cada lado. Para variar, tente deixar a carne em salmoira antes de grelhar.

Cortar as verduras como cebola, tomates, pimentões e grelhar por cerca de 3 - 5 minutos.

Colocar o queijo nas mini travessas para raclette e posicioná-las por baixo da placa nos relativos espaços dedicados. Aguardar até quando o queijo estiver derretido (2 - 3 minutos).

Depois que o queijo estiver derretido, adicioná-lo à carne e às verduras e servir quente!

Para aperitivos divertidos tipo finger food, é possível grelhar fatias de pão ou tortillas e rechear com os ingredientes grelhados.

Para tornar as preparações mais saborosas, é possível adicionar ao queijo raclette das mini travessas vários ingredientes: pimentões, tomate, orégão, cebolinho francês, azeitonas, bacon etc. Dê asas à imaginação para infinitas possibilidades!

OVER DEZE HANDLEIDING

Ook al zijn de apparaten vervaardigd in overeenstemming met de toepasselijke specifieke Europese regelgeving, en zijn alle potentieel gevaarlijke delen beveiligd, moeten deze instructies toch aandachtig worden doorgelezen, en mag het apparaat alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor hij is bestemd, om ongelukken en schade te voorkomen. Houd dit boekje altijd binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Als u dit apparaat aan andere personen wilt overdoen, denk er dan aan dat deze instructies worden meegegeven.

BEDOELD GEBRUIK

Het apparaat moet worden gebruikt om:

- etenswaren grillen op de meegeleverde steengrill.
- raclette-recepten en fondues maken met de meegeleverde pannetjes en fonduepan.
- etenswaren bereiden op de meegeleverde bakplaat.

De fabrikant heeft geen enkel ander gebruik voorzien en wijst dus iedere vorm van aansprakelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door een oneigenlijk gebruik van het apparaat zelf. Bovendien heeft oneigenlijk gebruik tot gevolg dat iedere garantie komt te vervallen.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

LEES DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR.

- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Wij wijzen iedere verantwoordelijkheid af voor een onjuist gebruik of gebruik voor andere doeleinden dan die zijn voorzien in dit boekje.
- Het wordt aangeraden de originele verpakking te bewaren, aangezien geen gratis assistentie wordt verleend als het product defect raakt bij het versturen naar een erkend Service Centrum doordat het niet goed is verpakt.
- Het gebruik van niet door de fabrikant van het apparaat aanbevolen of geleverde accessoires kan gevaar voor brand, elektroshock en persoonlijk letsel veroorzaken.
- Het apparaat voldoet aan de (EG) verordening nr. 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die in aanraking komen met levensmiddelen.



Gevaar voor kinderen

- Het apparaat kan onder toezicht worden gebruikt door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar, of wanneer ze goede instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en ze de gevaren begrijpen, die het gebruik ervan met zich meebrengt.
- Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden door de gebruiker mogen niet door kinderen worden verricht, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- Houd het apparaat en de stroomkabel altijd buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Zet het apparaat zodanig neer dat kinderen niet bij de hete delen kunnen ko-

men.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen, aangezien deze een bron van gevaar kunnen vormen.



Gevaar als gevolg van elektriciteit

- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of personen zonder ervaring en kennis, maar uitsluitend als ze door een verantwoordelijke persoon worden gevolgd of als ze goede instructies over een veilig gebruik van het apparaat hebben gekregen, en deze en de gevaren bij het gebruik ervan hebben begrepen.
- Wanneer het apparaat bij het afval wordt weggedaan, snijdt u de stroomkabel door om hem onbruikbaar te maken. Maak de delen van het apparaat die gevaarlijk kunnen zijn onschadelijk.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en voor alle onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden.
- Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen.
- Zorg dat de onderdelen die onder spanning staan nooit in aanraking komen met water: gevaar voor kortsluiting.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken.



Risico op schade door andere oorzaken

- Kies een goed verlichte en schone ruimte met een makkelijk te bereiken stopcontact.
- Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken.
- Het apparaat moet op een stevige ondergrond worden gebruikt en ook als het niet wordt gebruikt moet het op een stevige ondergrond staan.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, of als er zichtbare schade is. Gebruik het apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is. Alle reparaties, waaronder ook de vervanging van de stroomkabel, dienen uitsluitend te worden verricht door een Ariete Servicedienst of door Ariete vakmensen, om iedere vorm van gevaar te voorkomen.



Waarschuwing voor verbrandingsgevaar

- De externe metalen delen van het apparaat mogen niet worden aangeraakt wanneer het apparaat in werking is, vanwege het gevaar voor brandwonden.
- Alle reinigingswerkzaamheden moeten worden verricht wanneer de hete delen van het apparaat zijn afgekoeld.
- Verplaats het apparaat niet terwijl er hete etenswaren, olie, kaas, enz. op ligt.



Let op – schade aan materialen

- Zet het apparaat in een goed verlichte ruimte met een makkelijk te bereiken

stopcontact.

- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen, om te voorkomen dat de behuizing beschadigd raakt.
- De kabel mag niet tegen de hete delen van het apparaat komen.
- Gebruik het apparaat niet in de open lucht.
- Zorg dat het apparaat niet wordt blootgesteld aan weersomstandigheden (regen, zon, enz.).
- Het product mag niet via externe tijdschakelaars of apart op afstand bediende installaties worden gevoed.

 Om het product op de juiste manier op grond van de Europese richtlijn 2012/19/EU af te danken, wordt u verzocht het bij het product gevoegde blaadje te lezen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALTIJD

INLEIDING

Proficiat met de aankoop van uw Ariete Raclette Party Time en welkom in de fantastische wereld van het plezier aan tafel. Met dit product kunt u dankzij de steengrill vlees, vis en / of groenten gelijkmatig en zonder olie steengrillen.

U kunt van het traditionele Zwitserse raclette-recept genieten of uw eigen grillrecepten bedenken.

Fondue-accessoire

Het pannetje kan worden gebruikt om te fonduen, voor de chinoise of vleesfondue. Neem hierbij altijd de MIN. en MAX. vullimiet in acht.

Met de meegeleverde vorkjes doopt u uw ingrediënten (vlees, vis, groenten of brood) erin en eet u ze terwijl ze nog warm zijn.

Steengrill-accessoire

Wanneer u de fonduepan (E) niet wilt gebruiken, vervangt u hem, voordat u het apparaat inschakelt, met de meegeleverde ronde steengrill, om etenswaren te bakken zonder het gebruik van olie.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Voet

B - Ruimtes voor raclettepannetjes

C - Metalen steunen

D - Kookplaat

E - Fonduepan

F - Deksel

G - Steengrill

H - Vork (6 stuks meegeleverd)

I - Raclettepannetjes (6 meegeleverd)

L - Controlelampje van de werking

M - Knop voor de temperatuurregeling



Let op – Gevaar voor materiële schade

Zet het apparaat, of leg de stroomkabel, nooit in de buurt van of op warme elektrische- of gasfornuizen, of in de buurt van een magnetron.

Zorg ervoor dat de stroomkabel niet over de tafelrand of het aanrecht hangt. Voorkom dat een kind aan de stroomkabel kan trekken, waardoor het apparaat kan omkiepen.

Zet het apparaat niet in de buurt van brandbare oppervlakken, materialen of houders met brandbare stoffen.

Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan het gebeuren dat het een lichte rooklucht afgeeft. Dat is normaal.

1. Was de accessoires met warm water en afwasmiddel af. Goed afdrogen.
2. Reinig het onderstel met een vochtig doekje en droog het af.

Montage



Gevaar - Risico voor brandwonden

Gevaar voor aanraking met hete oppervlakken. De accessoires kunnen heel heet worden. Kom niet met blote handen aan de hete oppervlakken. Gebruik ovenwanten.

1. Leg de bakplaat op de metalen steunen (C) die zich op het onderstel bevinden.
2. Zet de fonduepan (E) in het midden van de bakplaat (D).
3. Doe het deksel (F) op de fonduepan.

In plaats van de fonduepan kunt u de steengrill erop leggen (Fig. 5). Leg de steengrill erop met de opstaande rand naar boven.



Gevaar - Risico voor brandwonden

Gevaar voor aanraking met de weerstand. Wanneer de fonduepan niet wordt gebruikt legt u altijd de steengrill op het midden van de bakplaat (Fig. 5). Op die manier is er een groter bakoppervlak en voorkomt u dat de etenswaren op het onderstel vallen.

Voorverwarming

Voordat u het apparaat gebruikt moet het worden voorverwarmd.

1. Vet de bakplaat met een laagje olie in.
2. Breng een snufje zout op de steengrill aan.



Let op – Gevaar voor materiële schade

Gebruik nooit olie of vet op de steengrill.

3. Zet de knop voor de temperatuurregeling (M) op stand MIN
4. Steek de stekker in het stopcontact. Het controlelampje van de werking gaat (L) branden.
5. Zet de knop voor de temperatuurregeling op stand MAX.
6. Verwarm de plaat gedurende 10 minuten met de knop voor de temperatuurregeling op stand MAX. Wanneer de plaat verwarmd is, zet u de knop (M) op de gewenste temperatuur. Het controlelampje van de werking (L) gaat uit.

Nu kunt u uw raclette klaarmaken.



Gevaar - Risico voor brandwonden

Gevaar voor aanraking met hete oppervlakken. De accessoires kunnen heel heet worden. Kom niet met blote handen aan de hete oppervlakken. Gebruik ovenwanten.

1. Leg de etenswaren op de bakplaat.
2. Om de raclette klaar te maken, vult u de pannetjes (I) met de kaas. Zet de pannetjes op de hiervoor bestemde plaatsen onder de bakplaat.

Om de fondue klaar te maken

3. Zet de pan in het midden van de bakplaat. Vul de pan (E) met kaas. Neem de limieten in acht die worden aangegeven met MIN en MAX.

Om de steengrill te gebruiken

4. Leg de steengrill in het midden van de bakplaat. Leg de etenswaar op de steengrill.
5. Draai de knop voor de temperatuurregeling (M) op de gewenste temperatuur. Het controlelampje van de werking gaat (L) branden.
6. Gebruik de meegeleverde fonduevorken (H) om etenswaren (brood, groenten, enz) in de fondue te dopen.

Tijdens het gebruik gaat het controlelampje van de werking regelmatig aan en uit om de gekozen temperatuur constant te houden.

LET OP: verwijder de etenswaren met een houten spatel van de plaat (D)

NA HET GEBRUIK

1. Zet de knop voor de temperatuurregeling (L) op "MIN". Het controlelampje van de werking gaat uit.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.

REINIGING EN ONDERHOUD

Regelmatig onderhoud en een regelmatige reiniging zorgen ervoor dat het apparaat lang in goede staat behouden blijft en goed blijft werken.



Gevaar - Risico voor elektrische schok

Alle hieronder aangegeven reinigingshandelingen moeten worden verricht bij uitgeschakeld apparaat en met de stekker uit het stopcontact.

Was de accessoires van het apparaat nooit in de vaatwasmachine. Houd het apparaat nooit onder stromend water.



Let op - Gevaar voor brandwonden.

Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen alleen worden verricht als het apparaat volledig is afgekoeld.

De basis schoonmaken



Gevaar - Risico voor elektrische schok

Dompel de basis niet in water.



Let op – Gevaar voor materiële schade

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of oplosmiddelen, omdat die het plastic kun-

nen beschadigen.

Doe de steengrill niet in water als hij nog warm is: zo voorkomt u mogelijke barsten tijdens een volgend gebruik.

Maak het apparaat schoon met een vochtig, niet schurend doekje, dat met water en enkele druppels niet agressief reinigingsmiddel is bevochtigd.

De accessoires schoonmaken

Alle accessoires die in aanraking komen met de etenswaren moeten regelmatig worden schoongemaakt en wel iedere keer dat ze zijn gebruikt. Was de accessoires met warm water en een niet agressief afwasmiddel af. Gebruik geen schuursponsjes.

BUITENWERKINGSTELLING

1. Trek de stekker uit het stopcontact.

2. Knip de stroomkabel door.

Indien het apparaat buiten werking wordt gesteld, moet het elektrisch worden losgekoppeld. Om u van het apparaat als afval te ontdoen, knipt u de stroomkabel door.

Als het apparaat wordt gesloopt, moeten de verschillende materialen die bij de vervaardiging van het apparaat zijn gebruikt worden gescheiden en worden verwerkt op grond van hun samenstelling en de toepasselijke wetgeving in het land waar het wordt gebruikt.

TIPS

Als u geen raclettekaas kunt vinden, kunt u andere kaassoorten gebruiken zoals Grey Alp Cheese, Appenzeller en Emmental.

Vis en zeevruchten zijn bijzonder geschikt om te grillen. Aangezien hun eiwitten erg gevoelig zijn voor warmte, moet u ervoor uitkijken dat u ze niet op een te hoge temperatuur bakt.

TIPS VOOR UW GRILLFEEST

Snijd het vlees in lapjes of brokjes. Afhankelijk van de dikte grilt u ze ongeveer 2 tot 4 minuten per kant. Probeer het vlees ter afwisseling eens te marinieren voordat u het bakt.

Snijd de groenten, zoals ui, tomaatjes, paprika in stukjes en gril ze gedurende ongeveer 3 tot 5 minuten.

Leg de kaas in de raclettepannetjes en zet ze op de hiervoor bestemde plaatsen onder de plaat. Wacht tot de kaas gesmolten is (2 - 3 minuten).

Wanneer de kaas gesmolten is voegt u het aan het vlees en de groenten toe en serveert u dit warm!

Om leuke kleine hapjes vooraf te maken kunt u sneetjes brood of tortilla's grillen en ze vullen met de gegrilde ingrediënten.

Om de etenswaren lekkerder te maken kunt u verschillende ingrediënten aan de raclettekaas in de pannetjes toevoegen: paprika, tomaat, oregano, bieslook, olijven, spek, enz. Laat uw fantasie de vrije loop voor oneindig veel mogelijkheden!

ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Μολονότι οι συσκευές κατασκευάστηκαν σύμφωνα με τις προδιαγραφές των κείμενων ευρωπαϊκών διατάξεων και κατά συνέπεια είναι προστατευμένες σε όλα τα δυνητικά επικίνδυνα εξαρτήματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις του παρόντος και χρησιμοποιήστε τη συσκευή μονάχα για το σκοπό που προορίζεται, ώστε να αποφύγετε ατυχήματα και ζημιές. Φυλάξτε πρόχειρο το εγχειρίδιο αυτό, για να μπορείτε να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Αν πρόκειται να δώσετε τη συσκευή σε κάποιο άλλο άτομο, θυμηθείτε να του παραδώσετε μαζί και το παρόν εγχειρίδιο.

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται για:

- να μαγειρέψετε διάφορες συνταγές χρησιμοποιώντας την πλάκα πυρίμαχης πέτρας που προμηθεύεται μαζί με τη συσκευή.
- να προετοιμάσετε raclette και φοντύ χρησιμοποιώντας τα τηγανάκια και τα κατασαρολάκια που προμηθεύονται με τη συσκευή.
- να μαγειρέψετε τρόφιμα χρησιμοποιώντας την πλάκα ψησίματος που προμηθεύεται με τη συσκευή.

Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν προβλέπεται από τον κατασκευαστικό οίκο, που συνεπώς απαλλάσσεται από οποιαδήποτε ευθύνη για ζημιές κάθε φύσης, που οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της μηχανής. Η ακατάλληλη χρήση έχει σαν συνέπεια την ακύρωση οποιασδήποτε μορφής εγγύησης.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ.

- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για λανθασμένη χρήση της συσκευής, ή για κάποια άλλη χρήση που δεν αναφέρεται στο παρόν.
- Συνιστούμε να φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας του εργοστασίου, δεδομένου ότι δεν προβλέπεται δωρεάν τεχνική υποστήριξη για τις ζημιές που προκλήθηκαν από ακατάλληλη συσκευασία του προϊόντος κατά την αποστολή από ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις).
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστά ή δεν έχει προμηθεύσει ο κατασκευαστικός οίκος της συσκευής μπορεί να ενέχει κίνδυνο πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας ή τραυματισμού.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία (ΕΚ) Υπ.αρ. 1935/2004 της 27/10/2004 περί υλικών σε επαφή με τα τρόφιμα.



Κίνδυνος για τα μικρά παιδιά

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά πάνω των 8 ετών εφόσον επιτηρούνται ή έχουν λάβει και κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την χρήση της συσκευής.
- Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης της συσκευής που είναι αρμοδιότητα του χρήστη, δεν επιτρέπονται σε παιδιά κάτω των 8 ετών χωρίς την επίβλε-

ψη ενός ενήλικα.

- Μην επιτρέπεται σε παιδιά μικρότερα από 8 χρονών να πλησιάζουν τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Τοποθετήστε τη συσκευή έτσι ώστε τα μικρά παιδιά να μην φτάνουν να αγγίξουν τα καυτά μέρη της.
- τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να εγκαταλείπονται στη διάθεση μικρών παιδιών, δεδομένου ότι αποτελούν πηγή κινδύνου.



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Η χρήση της συσκευής επιτρέπεται σε άτομα με ειδικές ανάγκες, ή άτομα με ελλειπείς γνώσεις και ανεπαρκή πείρα, μονάχα αν επιτηρούνται από έναν υπεύθυνο, ή αν έχουν εκπαιδευτεί και έχουν κατανοήσει τις οδηγίες και τους κινδύνους που παρουσιάζονται κατά την χρήση της συσκευής.
- Όταν πρόκειται να πετάξετε τη συσκευή κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να την αχρηστεύσετε. Καταστήστε ασφαλή τα τμήματα της συσκευής που μπορεί να είναι επικίνδυνα.
- Να βγάξετε το φιν από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και πριν από κάθε επέμβαση συντήρησης ή καθαρισμού.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην βρέχετε ποτέ τα μέρη της συσκευής που έχουν ηλεκτρική τάση: κίνδυνος βραχυκυκλώματος.



Κίνδυνος ζημιάς από διάφορες άλλες αιτίες

- Επιλέξτε ένα χώρο με επαρκή φωτισμό και αερισμό και με μια πρίζα εύκολα προσπελάσιμη.
- Μην αφήνετε τη συσκευή στην πρίζα, όταν απομακρύνετε από το χώρο που βρίσκεται.
- Πρέπει να χρησιμοποιείτε και να ακουμπάτε τη συσκευή σε μια σταθερή επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται αν έχει πέσει κάτω και αν έχει εμφανή σημάδια ζημιάς. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει κάποια ανωμαλία, ή υπάρχει ζημιά ή φθορά στο ηλεκτρικό καλώδιο ή το φιν του. Όλες οι επισκευές και η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να εκτελούνται αποκλειστικά από εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής υποστήριξης (Σέρβις) ή από τεχνικούς της Ariete, ώστε να αποφεύγεται οποιοσδήποτε κίνδυνος.



Προειδοποίηση για εγκαύματα

- Μην αγγίζετε ποτέ τις μεταλλικές εξωτερικές επιφάνειες όταν λειτουργεί η συσκευή, γιατί μπορεί να πάθετε εγκαύματα.
- Όλες οι εργασίες καθαρισμού πρέπει να εκτελούνται όταν έχουν κρυώσει τα ζεστά μέρη της συσκευής.

- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν περιέχει ζεστά τρόφιμα, λάδι, τυρί κλπ.



Προσοχή – υλικές ζημιές

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα χώρο με επαρκή φωτισμό και με μια εύκολα προσπελάσιμη πρίζα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πολύ ζεστές επιφάνειες ή κοντά σε γυμνές φλόγες ώστε να αποφύγετε ζημιές στο σκελετό της.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να ακουμπάει τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιος κλπ).
- Δεν επιτρέπεται η ηλεκτρική τροφοδότηση της συσκευής μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή άλλων τηλεχειριστηρίων.

 Για τη σωστή διάθεση της συσκευής σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ συνιστούμε να διαβάσετε το ειδικό έντυπο που προμηθεύεται μαζί με τη συσκευή.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Συγχαρητήρια που αγοράσατε τη συσκευή Ariete Raclette Party Time και καλώς ήλθατε στον υπέροχο κόσμο της διασκέδασης στο τραπέζι. Με αυτή τη συσκευή, χάρις στο ψήσιμο σε πέτρα, μπορείτε να μαγειρέψετε ψάρι, κρέατα ή/και λαχανικά με ομοιόμορφο τρόπο και χωρίς την προσθήκη λαδιού.

Μπορείτε να γευτείτε το παραδοσιακό ελβετικό raclette ή να εφεύρετε τις δικές σας συνταγές.

Εξάρτημα Φοντύ

Μέσα στο κατσαρολάκι μπορείτε να ετοιμάσετε φοντύ, μπουργκινιόν και κινέζικο, τηρώντας πάντα τα όρια πλήρωσης ελάχιστο (MIN) και μέγιστο (MAX).

Χρησιμοποιήστε τα πιρουνάκια για να βουτήξετε τα τρόφιμα (κρέας, ψάρι, λαχανικά ή ψωμί) και γευτείτε τα ακόμα ζεστά.

Εξάρτημα Πέτρα

Αν δε θέλετε να χρησιμοποιήσετε το κατσαρολάκι (Ε), πριν ανάψετε τη συσκευή, βάλτε στη θέση του τη στρογγυλή πλάκα πυρίμαχης πέτρας για να μαγειρέψετε χωρίς λάδι.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Βάση	G - Πλάκα πυρίμαχης πέτρας
B - Θέσεις για κατσαρολάκια raclette	H - Πιρουνάκι (6 στη συσκευασία)
C - Μεταλλικές υποδοχές	I - Κατσαρολάκι για raclette (6 στη συσκευασία)
D - Μάτι μαγειρέματος	L - Ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας
E - Κατσαρολάκι	M - Κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας
F - Καπάκι	



Προσοχή - Κίνδυνος υλικών ζημιών

Μην βάζετε τη συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας ή πάνω σε ηλεκτρικά μάτια ή κοντά στο φούρνο μικροκυμάτων.

Το καλώδιο δεν πρέπει να κρέμεται από το τραπέζι ή τον πάγκο. Αποφύγετε το ενδεχόμενο ένα μικρό παιδί να πιάσει το καλώδιο και να αναποδογυρίσει τη συσκευή.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτες επιφάνειες, υλικά ή δοχεία εύφλεκτων ουσιών.

Όταν χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά την συσκευή, μπορεί να παρουσιάσει κάποια ελαφριά οσμή ή λίγο καπνό. Πρόκειται για ένα κανονικό φαινόμενο.

1. Πλύνετε τα διάφορα εξαρτήματα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Σκουπίστε καλά.
2. Καθαρίστε τη βάση με ένα υγρό πανί και σκουπίστε τη.

Συναρμολόγηση



Κίνδυνος - Κίνδυνος εγκαυμάτων

Κίνδυνος επαφής με ζεστές επιφάνειες. Τα εξαρτήματα μπορεί να φτάσουν σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μην αγγίζετε ζεστές επιφάνειες με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.

1. Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στις μεταλλικές υποδοχές (C) που υπάρχουν στη βάση.
2. Τοποθετήστε το καταρολάκι για φοντού (E) στο κέντρο της πλάκας ψησίματος (D).
3. Τοποθετήστε το καπάκι (F) στο καταρολάκι.

Αντί για το καταρολάκι μπορείτε να τοποθετήσετε την πλάκα πυρίμαχης πέτρας (Εικ. 5). Τοποθετήστε την πλάκα με το αυλάκι στραμμένο προς τα πάνω.



Κίνδυνος - Κίνδυνος εγκαυμάτων

Κίνδυνος επαφής με την αντίσταση. Αν δε χρησιμοποιείτε το καταρολάκι για φοντού, να βάζετε πάντα την πλάκα πυρίμαχης πέτρας στο κέντρο της πλάκας ψησίματος (Εικ. 5). Έτσι θα έχετε μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος και θα αποφύγετε το ενδεχόμενο να πέσουν τα τρόφιμα στη βάση της συσκευής.

Προθέρμανση

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή πρέπει να κάνετε προθέρμανση.

1. Απλώστε μια στρώση λαδιού στην πλάκα ψησίματος.
2. Βάλτε μια πρέζα αλατιού στην πλάκα πυρίμαχης πέτρας.



Προσοχή - Κίνδυνος υλικών ζημιών

Μην βάλετε ποτέ λάδι ή άλλα λίπη στην πλάκα πυρίμαχης πέτρας.

3. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας (M) στη θέση MIN
4. Βάλτε στην πρίζα το φις της συσκευής. Ανάβει το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας (L).
5. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας στη θέση MAX.
6. Αφήστε την πλάκα να ζεσταθεί για 10 λεπτά με το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας γυρισμένο στη θέση MAX. Αφού ζεσταθεί, ρυθμίστε το κουμπί (M) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Σβήνει το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας (L).

Τώρα μπορείτε να ετοιμάσετε το δικό σας raclette.



Κίνδυνος - Κίνδυνος εγκαυμάτων

Κίνδυνος επαφής με ζεστές επιφάνειες. Τα εξαρτήματα μπορεί να φτάσουν σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μην αγγίζετε ζεστές επιφάνειες με γυμνά χέρια. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου.

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα ψησίματος.
2. Για να ετοιμάσετε το raclette, γεμίστε τα κατσαρολάκια (I) με το τυρί. Τοποθετήστε τα κατσαρολάκια στις ειδικές θέσεις κάτω από την πλάκα ψησίματος.

Για να φτιάξετε φοντού

3. Τοποθετήστε το κατσαρολάκι στο κέντρο της πλάκας ψησίματος. Γεμίστε το κατσαρολάκι (E) με τυρί. Τηρήστε τα όρια που σημειώνονται με MIN και MAX.

Για να χρησιμοποιήσετε την πλάκα πυρίμαχης πέτρας

4. Τοποθετήστε την πλάκα πυρίμαχης πέτρας στο κέντρο της πλάκας ψησίματος. Τοποθετήστε τα τρόφιμα πάνω στην πλάκα πυρίμαχης πέτρας.
5. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης (M) στην επιθυμητή θερμοκρασία. Ανάβει το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας (L).
6. Χρησιμοποιήστε τα πιρουνάκια (H) για να βουτήξετε στο φοντού τρόφιμα (ψωμί, λαχανικά κλπ).

Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, ανάβει και σβήνει περιοδικά το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας για να διατηρείται σταθερή η επιλεγμένη θερμοκρασία.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αφαιρέστε τα τρόφιμα από την πλάκα (D) με μια ξύλινη σπάτουλα

ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης της θερμοκρασίας (L) στο "min". Το ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας σβήνει.
2. Βγάλτε το φιν από την πρίζα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Τακτική συντήρηση και καθαρισμός της συσκευής, την διατηρούν σε άριστη κατάσταση για μεγάλο χρονικό διάστημα.



Κίνδυνος - Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Όλες οι εργασίες καθαρισμού που αναφέρονται παρακάτω πρέπει να εκτελούνται με σβηστή συσκευή και αφού βγάλετε το φιν από την πρίζα.

Μην πλένετε ποτέ στο πλυντήριο πιάτων τα εξαρτήματα της συσκευής. Μη χρησιμοποιείτε απευθείας εκτόξευση νερού.



Προσοχή – κίνδυνος εγκαυμάτων.

Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης, πρέπει να εκτελούνται όταν έχει κρυώσει τελείως η συσκευή.

Καθαρισμός της βάσης



Κίνδυνος - Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

Μη βυθίζετε τη βάση στο νερό.



Προσοχή - Κίνδυνος υλικών ζημιών

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά ή διαλύτες που μπορεί να κάνουν ζημιά στα πλαστικά μέρη.

Μη βυθίζετε στο νερό την πλάκα πυρίμαχης πέτρας όσο είναι ακόμα ζεστή: ώστε να μην δημιουργηθούν σκασίματα κατά τις επόμενες χρήσεις.

Καθαρίστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας ένα πανί ελαφρώς βρεγμένο με νερό και λίγες σταγόνες ενός μη διαβρωτικού απορρυπαντικού.

Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πρέπει να καθαρίζετε όλα τα εξαρτήματα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα αμέσως μετά τη χρήση τους. Πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και ήπια απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε σφουγγάρια με τραχιές επιφάνειες.

ΑΧΡΗΣΤΕΥΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Βγάλτε το φιν από την πρίζα.

2. Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

Σε περίπτωση θέσης εκτός λειτουργίας της συσκευής, πρέπει να την αποσυνδέσετε ηλεκτρικά. Για τη διάθεση της συσκευής στα απόβλητα, κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

Σε περίπτωση διάλυσης της συσκευής, πρέπει να ξεχωρίσετε τα διάφορα υλικά κατασκευής, σύμφωνα με την σύνθεσή τους και τις ισχύουσες διατάξεις στη Χώρα σας.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Εάν δε βρείτε τυρί raclette, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άλλα τυριά όπως το Grey Alp Cheese, το Appenzeller και το Emmental.

Ψάρι και άλλα θαλασσινά ενδείκνυνται ιδιαίτερα γι' αυτό τον τρόπο ψησίματος. Όμως, δεδομένου ότι οι πρωτεΐνες τους είναι πολύ ευαίσθητες στη θερμότητα, πρέπει να προσέξετε να μην τα ψήσετε σε πολύ υψηλή θερμοκρασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΔΙΚΟ ΣΟΥ ΓΚΡΙΛ ΠΑΡΤΥ

Κόψτε το κρέας σε μικρές φέτες ή μπουκίτσες. Ανάλογα με το πάχος του κρέατος, ψήστε το για 2 έως 4 λεπτά από την κάθε πλευρά. Για ποικιλία, δοκιμάστε να μαρινάρετε το κρέας πριν το ψήσετε.

Κόψτε τα λαχανικά όπως κρεμμύδια, μικρές ντομάτες και πιπεριές και ψήστε τα για περίπου 3-5 λεπτά.

Βάλτε το τυρί στα κατσαρολάκια για raclette και τοποθετήστε τα κάτω από την πλάκα στους ειδικούς χώρους. Περιμένετε μέχρι να λιώσει το τυρί (2-3 λεπτά).

Αφού λιώσει το τυρί προσθέστε το στο κρέας και τα λαχανικά και σερβίρετε όσο είναι ακόμα ζεστά!

Για να ετοιμάσετε νόστιμα ορεκτικά που τρώγονται χωρίς μαχαιροπήρουνα (finger food) μπορείτε να ψήσετε φέτες ψωμιού ή tortíγιας και να τα γεμίσετε με τα υλικά που έχετε ψήσει προηγουμένως.

Για να κάνετε τα τρόφιμα πιο γευστικά μπορείτε να προσθέσετε και άλλα συστατικά στο κατσαρολάκι με το τυρί raclette: πιπεριά, ντομάτα, ρίγανη, σχοινόπρασο, ελιές, μπέικον κλπ. Απελευθέρωσε τη φαντασία σου σε απεριόριστες δυνατότητες!

بخصوص هذا الكتيب

على الرغم من أن الأجهزة مصنوعة حسب المقاييس المحددة من قبل مجموعة الدول الأوروبية، ومحمية في جميع الأجزاء التي يمكن أن تشكل مصدر للخطر، يجب قراءة هذه التنبيهات بحرص واستعمال الجهاز فقط للغرض الذي صنع من أجله، لمنع وقوع الحوادث والأضرار. احتفظ بهذا الكتيب للاطلاع عليه في المستقبل وعند الحاجة. أرفق هذه التعليمات مع الجهاز في حالة بيعه أو إهدائه للغير.

الغرض من الجهاز

يجب استعمال هذا الجهاز من أجل:

- أطهي الطعام من خلال استعمال الحجر المقاوم للحرارة المورد مع الجهاز.
 - حضّر الراكليتي والفوندو من خلال استعمال المقالي الصغيرة والقدر الموردة مع الجهاز.
 - أطهي الطعام من خلال استعمال صفيحة الطهي الموردة.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي نوع من الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض التي صنع من أجلها. زيادة على ذلك، يؤدي الاستعمال الغير لائق للجهاز إلى إبطال شهادة الضمان، مهما كانت صيغتها.

تنبيهات الأمان

اقرأ بحرص التعليمات قبل الاستعمال.

- يستخدم هذا الجهاز فقط للأغراض المنزلية.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مختلفة عن الأغراض المبينة في هذا الكتيب.
- ينصح الاحتفاظ بمواد التغليف الأصلية، لأن الصيانة المجانية لا تتضمن العطب الناتج عن تغليف المنتج بمواد غير لائقة أثناء نقله إلى مركز الصيانة المرخص.
- استعمال معدات غير لائقة وغير موردة من صانع الجهاز، يمكن أن يؤدي إلى وقوع أضرار حريق أو صدمات كهربائية أو إلحاق الضرر بالأشخاص.
- الجهاز مطابق لنظم مجموعة الدول الأوروبية رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والمتعلقة بالمواد الملامسة للأغذية..

⚠ خطر على الأطفال

- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل الأولاد الذين تزيد أعمارهم عن ٨ سنوات شريطة أن يتم مراقبتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تلقوا التعليمات المتعلقة باستعمال الجهاز بشكل أمين وقادرين على إدراك الأخطار القائمة..
- أعمال التنظيف والصيانة التي تأتي ضمن مهام المستخدم، يجب أن لا يقوم بها أولاد تقل أعمارهم عن ٨ سنوات، وشريطة أن يتم مراقبتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم.
- يجب حفظ الجهاز والكبل الكهربائي بعيداً عن الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.
- ضع الجهاز في مكان لا يسمح للأطفال بالوصول إلى الأجزاء الساخنة.
- يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- لا تترك مواد التغليف في متناول الأطفال، لأنها تشكل مصدر خطر عليهم.

⚠ خطر بسبب الكهرباء

- يمكن استعمال الجهاز من قبل الأشخاص الذين لا يملكون كامل قواهم الفيزيائية أو الحسية أو العقلية، شريطة أن يتم مراقبتهم من قبل الشخص المسؤول عنهم أو إذا تم تعليمهم على استعمال الجهاز بشكل آمن وأدركوا الأخطار المعرضين لها أثناء الاستعمال.

- في حالة التخلص من المنتج نهائياً على شكل نفايات، اقطع الكبل الكهربائي لكي تجعله غير صالح للاستعمال. اجعل الأجزاء الخطيرة من الجهاز غير مؤذية.
- اسحب القابس من المأخذ الكهربائي في أوقات عدم استعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية صيانة أو تنظيف..
- لا تغطس الجهاز في الماء أو في سائل أخرى.
- يجب عدم ملامسة الأجزاء المشحونة بالكهرباء للماء: خوفاً من حدوث عطل تماس كهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.

⚠️ أخطار تعود لأسباب أخرى

- اختار مكان مضاء بالقدر الكافي ونظيف، وبحيث يكون من السهل الوصول إلى المأخذ الكهربائي.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء وصله بالشبكة الكهربائية.
- يجب وضع الجهاز على سطح مستقر أثناء الاستعمال والراحة.
- يجب عدم استعمال الجهاز، في حالة سقوطه على الأرض وبدى عليه علامات تلف واضحة. لا تستعمل الجهاز إذا كان الكبل أو القابس الكهربائي متلفان أو إذا كان الجهاز نفسه متلف.. جميع عمليات الإصلاح، بما فيها استبدال كبل التغذية الكهربائية، يجب أن تتم فقط من قبل مركز الخدمات التابع لشركة Ariete أو من قبل خبراء مخولين من قبل شركة Ariete، لتلاشي وقوع أي خطر.

⚠️ تنبيهات تتعلق بالاحتراق

- يجب عدم لمس الأجزاء المعدنية الخارجية أثناء استعمال الجهاز، خوفاً من الاحتراق.
- يجب إجراء جميع عمليات التنظيف عندما تبرد الأجزاء الساخنة من الجهاز.
- لا تحرك الجهاز عندما يتواجد بداخله أطعمة ساخنة وزيت وجبنة وغيرها.

⚠️ تنبيهات - أضرار مادية

- ضع الجهاز داخل بيئة مضاءة بالقدر الكافي، وبحيث يمكن الوصول بسهولة إلى المأخذ الكهربائي.
- لا تضع الجهاز على سطوح ساخنة جداً أو بالقرب من اللهب الحر خوفاً من تلف هيكله.
- يجب عدم ملامس الكبل الكهربائي للأجزاء الحارة من الجهاز.
- لا تستعمل الماكينة في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (المطر والشمس وغيرها).
- يجب عدم تغذية الجهاز بواسطة مؤقت (تايمر) خارجي أو بواسطة أجهزة يتم التحكم عن بعد.
- للتخلص من المنتج بالشكل الصحيح، وحسب ما تنص عليه التعليمات الأوروبية رقم 2012/19/EU ، يرجى قراءة الورقة الخاصة لهذا الغرض والمرفقة مع المنتج.

احتفظ دائماً بهذه التعليمات

مقدمة

نهنك على شراء Ariete Raclette Party Time ونرحب بك في عالم رائع من المرح على المائدة. بواسطة هذا المنتج وبفضل الحجر المقاوم للحرارة، يمكنك طهي السمك واللحوم و/أو الخضار بشكل متجانس وبدون إضافة الزيت. يمكنك الاستمتاع بأكلة الرقليتي السويسرية أو اختراع المشاوي التي تريدها.

ملحق الفوندو

يمكن إعداد الفوندو أو الصينية أو البورغينيون داخل القدر الصغير ضمن التقييد بمستويات الحد الأدنى MIN والأقصى MAX عند التعبئة.

أغطس المكونات بواسطة الشوك الصغيرة (لحم أو سمك أو خضار أو خبز) وتناولها وهي ساخنة.

ملحق الحجر

إذا كنت لا ترغب باستعمال القدر الصغير (E)، استبدله قبل الإشعال بالحجر المستدير المقاوم للحرارة والموزن مع الجهاز من أجل الطهي بدون استعمال الزيت.

A	-قاعدة	G	-الحجر المقاوم للحرارة
B	-المساحات الخاصة بمقالي الركليتي	H	-شوكة (6 شوكة موزدة)
C	-مرتكزات معدنية	I	-مقللة ركليتي (6 مقالي موزدة)
D	-صفحة للطهي	L	-إشارة ضوئية تدل على تشغيل الجهاز
E	-قدر	M	-قبضة تعديل درجة الحرارة
F	-غطاء		

قبل الاستعمال



تنبيه - خطر إلحاق أضرار مادية

لا تضع الجهاز أو الكبل الكهربائي بالقرب من أو فوق طبّاخات كهربائية أو مواقد غاز حارّة أو بالقرب من أفران الميكروويف.

يجب أن لا يتدنّى الكبل الكهربائي عن الطاولة أو السطح. يجب اتخاذ الحيطة خوفاً من أن يقوم طفل بشد كبل التغذية الكهربائية وقلب الجهاز.

لا تضع الجهاز بالقرب من سطوح أو مواد أو أوعية تحتوي على عناصر قابلة للاشتعال.

عندما تستعمل الجهاز لأول مرة، يمكن أن يصدر عنه رائحة خفيفة وقليل من الدخان. وهذا شيء طبيعي.

1 أغسل المعدّات بواسطة الماء الساخن والمنظّف. جفّف بشكل جيد.

2 نظّف القاعدة بواسطة قطعة قماش رطبة، ثم جفّف.

التركيب

خطر التعرض للحروق



خطر ملامسة السطوح الحارّة. يمكن أن تصل درجة حرارة الملحقات إلى مستويات عالية. لا تلمس السطوح الحارة بيديك. استعمل قفّازات فرن.

١ ضع صفحة الطهي على المرتكزات المعدنية (C) المتواجدة على القاعدة.

٢ ضع قدر إعداد الفوندو (E) على وسط صفحة الطهي (D).

٣ ضع الغطاء (F) على القدر.

يمكن وضع الحجر المقاوم للحرارة (شكل ٥) بدلاً من القدر. ضع الحجر مع مراعاة أن يكون الحرزّ باتجاه الأعلى.

خطر التعرض للحروق



خطر ملامسة المقاومة. إذا لم تستعمل قدر الفوندو، ضع الحجر المقاوم للحرارة على وسط صفحة الطهي (شكل ٥). بهذا الشكل تحصل على سطح طهي أكبر، وبنفس الوقت تتلاشى سقوط الطعام الساخن على القاعدة.

التسخين الأولي

قبل استعمال الجهاز، يجب تسخينه مسبقاً.

١ أطلبي صفحة الطهي بطبقة من الزيت.

٢ ضع قليل من الملح على سطح الحجر المقاوم للحرارة.

تنبيه - خطر إلحاق أضرار مادية



لا تضع مطلقاً زيت أو دهون آخر على الحجر المقاوم للحرارة.

٣ ضع قبضة تعديل درجة الحرارة (M) على الحد الأدنى MIN

- ٤ أدخل القابس في المأخذ الكهربائي. تشعل الإشارة الضوئية التي تدل على عمل الجهاز (L).
- ٥ ضع قبضة تعديل درجة الحرارة على الدرجة القصوى MAX.
- ٦ سخن الصفيحة لمدة ١٠ دقائق مع مراعاة أن تبقى قبضة تعديل درجة الحرارة على الدرجة القصوى MAX. عند الانتهاء من تسخين الصفيحة، ضع القبضة (M) على درجة الحرارة المطلوبة. تطفأ الإشارة الضوئية (L) التي تدل على عمل الجهاز. يمكنك الآن إعداد الركليتي.

تعليمات الاستعمال



خطر التعرض للحروق
خطر ملامسة السطوح الحارة. يمكن أن تصل درجة حرارة الملحقات إلى مستويات عالية. لا تلمس السطوح الحارة بيدك. استعمل قفازات فرن.

- ١ ضع الأطعمة على صفيحة الطهي.
- ٢ لإعداد الركليتي، املاً المقالي (I) بالجبنة. ضع المقالي في المساحات المخصصة وتحت صفيحة الطهي.

من أجل إعداد الفوندو

- ٣ ضع القدر على وسط صفيحة الطهي. املاً القدر (E) بالجبنة. تقيّد بمستويات الحد الأدنى MIN والحد الأقصى MAX.

من أجل استعمال الحجر المقاوم للحرارة

- ٤ ضع الحجر المقاوم للحرارة على وسط صفيحة الطهي. ضع الأطعمة على الحجر المقاوم للحرارة.
 - ٥ لِفْ قبضة تعديل درجة الحرارة (M) وضعها على درجة الحرارة المطلوبة. تشعل الإشارة الضوئية التي تدل على عمل الجهاز (L).
 - ٦ استعمل الشوك (H) الموردة لتغطيس الأطعمة (خبز وخضار وغيرها) داخل الفوندو.
- أثناء عملية الطهي، تشعل الإشارة الضوئية وتطفأ بشكل دوري لكي تحافظ على درجة الحرارة المختارة. تنبيه: أبعد الطعام المتواجد على الصفيحة (D) من خلال استعمال ملوق من الخشب

بعد الاستعمال

- ١ ضع قبضة تعديل الحرارة (L) على مستوى الحد الأدنى "MIN". تطفأ الإشارة الضوئية التي تدل على تشغيل الجهاز.
- ٢ افصل القابس عن المأخذ الكهربائي.

التنظيف والصيانة

يتم الحفاظ على كفاءة الجهاز لفترة طويلة من الوقت من خلال عمليات التنظيف والصيانة المنتظمة.



خطر التعرض إلى صدمة كهربائية
يجب القيام بجميع عمليات التنظيف المبينة لاحقاً، عندما يكون الجهاز مطفاً وبعد فصل القابس الكهربائي عن المأخذ الكهربائي.

لا تغسل ملحقات الجهاز داخل غسالة الأواني. لا تستعمل ماء متدفق بشكل مباشر.



تنبيه - خطر الاحتراق.
يجب القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة عندما يكون الجهاز بارد بشكل تام.

تنظيف القاعدة

خطر التعرض إلى صدمة كهربائية

لا تغطس القاعدة داخل الماء.



تنبيه - خطر إلحاق أضرار مادية

لا تستعمل منظفات قوية أو مذيبات يمكن أن تؤدي إلى تلف البلاستيك.



لا تغطس الحجر المقاوم للحرارة في الماء وهو ساخن: خوفاً من تشكيل شقوق عند استعماله في المرات اللاحقة.

نظف الجهاز من خلال استعمال قطعة قماش رطبة وغير حادة، بعد أن ترطبها بشكل خفيف بالماء وبقطرات قليلة من منظف غير قوي.

تنظيف الملحقات

يجب تنظيف جميع الملحقات المتسخة بالطعام بشكل منتظم وفي كل مرة يتم فيها استعمالها. أغسل الملحقات بالماء الساخن ومنظفات غير قوية. لا تستعمل قطع اسفنج حادة.

إيقاف الماكينة عن العمل

١ افصل القابس عن المأخذ الكهربائي.

٢ قُصّ كبل التغذية الكهربائية.

في حالة عط الجهاز، يجب فصله عن الشبكة الكهربائية. اقطع الكبل الكهربائي عندما تريد التخلص من الجهاز.

في حالة تحطيم الجهاز بعد انتهاء عمره، يجب العمل في هذه الحالة على فرز المواد المصنوع منها والتخلص منها حسب تركيبته وحسب النظم والقوانين المحلية السائدة في بلد الاستعمال.

اقتراحات

إذا لم تجد جبنة الركليتي، يمكنك استعمال أنواع أخرى من الجبنة مثل Grey Alp Cheese و Grey Alp Cheese و Emmental.

السّمك وثمار البحر مناسبة للشوي. على الرغم من ذلك، يجب أن تقوم بشويها على درجة حرارة عالية جداً لأن بروتيناتها تتأثر بالحرارة.

نصائح لحفلة المشاوي

قطع اللحم على شكل شرائح أو قطع صغيرة. اشويها لمدة ٢ - ٤ دقائق من كل جانب، وذلك حسب سمكها. انقع اللحم بالخل أو الليمون والأعشاب القوية الرائحة قبل الطهي إذا كنت تفضل ذلك.

قطع الخضار مثل البصل والطماطم الصغيرة والفلفل الأخضر، ثم اشويها لمدة ٣ - ٥ دقائق.

ضع الجبنة في مقالي الركليتي، ثم ضعها تحت الصفيحة وفي الحيزات الخاصة بها. انتظر إلى حين أن تنصهر الجبنة (٢ - ٣ دقائق).

عندما تنصهر الجبنة، أضفها إلى اللحم والخضار وقدمها وهي ساخنة!

لإعداد مقبّلات finger food، يمكن شوي قطع من الخبز أو التورته وحشوها بالمكونات المشوية..

لكي تزيد من لذة الطعام، يمكن أن تضيف إلى جبنة الركليتي المتواجدة في المقالي الصغيرة مكونات مختلفة: فلفل

أخضر وطماطم وزعر وأعشاب قوية الرائحة وزيتون ولحم خنزير مقدّد وغيرها. افتح خيالك للعديد من الإمكانيات!