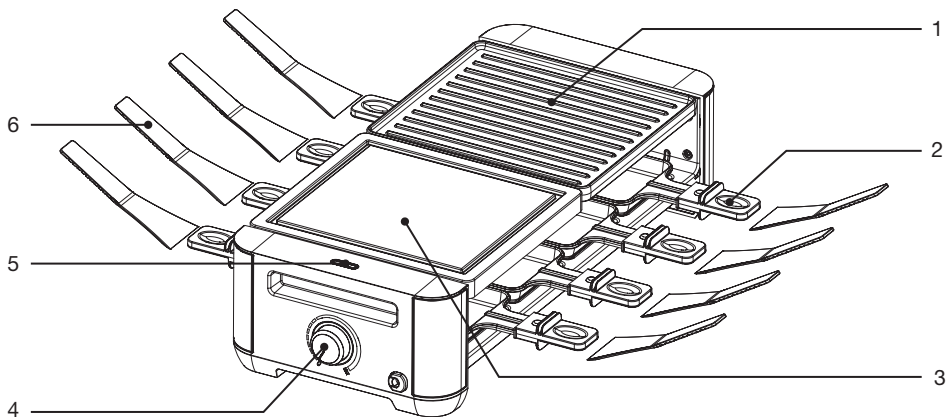


Appareil à raclette
Raclette-grill
Raclette grill
Plancha Raclette
Raclette-Grill



**Notice d'utilisation / Gebruiksaanwijzing /
Instruction manual / Manual de instrucciones /
Gebrauchsanweisung**



	(FR)	(NL)	(GB)	(ES)	(DE)
1	Plaque grill/ plancha	Grillplaat	Grill plate	Plancha	Grillplatte
2	Poêlon (x8)	Pannen (x8)	Pan (x8)	Sartén (x8)	Pfanne (8 x)
3	Pierre à cuire	Steenplaat	Cooking stone	Piedra de cocción	Kochstein
4	Thermostat	Thermostaat	Thermostat	Termostato	Thermostat
5	Indicateur lumineux	Controlelampje	Indicator light	Indicador luminoso	Anzeige
6	Spatule en bois (x8)	Houten spatels (x8)	Wooden spatula (x8)	Espátula de madera (x8)	Holzspatel (8 x)

sommaire

consignes d'usage	3
<hr/>	
votre produit	7
<hr/>	
Usage prévu	7
Contenu de la boîte	7
Caractéristiques techniques	7
avant la première utilisation	8
<hr/>	
installation	8
<hr/>	
utilisation	9
<hr/>	
Utilisation des poêlons	9
Utilisation de la plaque grill/plancha et de la pierre à cuire	10
Recommandations pour l'utilisation	11
nettoyage et entretien	12
<hr/>	
Nettoyage	12
Base de l'appareil	12
Poêlons et plaque grill/plancha	12
Pierre à cuire	12
Rangement	12

consignes d'usage

Lisez attentivement ce manuel d'instruction avant l'utilisation de cet appareil. Ce manuel d'instruction contient des informations importantes pour votre sécurité et des conseils d'utilisation et de maintenance. Respectez toutes ces instructions de sécurité afin d'éviter tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ! Conservez ce manuel d'instruction pour de futures utilisations. Si vous donnez cet appareil à un tiers, ce manuel devra aussi être inclus.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et en intérieur. Il doit être utilisé selon les instructions de cette notice.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **ATTENTION** : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement de l'appareil.



- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe «nettoyage et entretien» à la fin de cette notice.
- N'utilisez l'appareil que comme indiqué et pour les usages prévus dans la notice d'utilisation.
- N'utilisez jamais cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement, si vous l'avez laissé tomber, s'il est endommagé ou s'il est tombé dans l'eau. Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé.
- La prise doit toujours rester accessible lorsque l'appareil est branché.
- N'utilisez pas l'appareil :
 - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
 - En cas de mauvais fonctionnement,
 - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.
 Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.
- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque vous débranchez le câble d'alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- N'immergez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ni la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'installez pas cet appareil à proximité d'une quelconque source de chaleur, telle qu'une plaque de cuisson au gaz ou électrique, un four ou tout autre appareil produisant de la chaleur.
- Ne laissez jamais votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne manipulez pas l'appareil ni le câble d'alimentation avec les mains mouillées.
- Lors de l'utilisation, ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.

- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple non résistant à la chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural ni à proximité de produits inflammables ou de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons etc.).
- Laissez un espace libre minimum de 15 cm autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Ne recouvrez jamais de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes etc. sur les plaques de cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil sans la plaque gril/plancha et la pierre à cuire installées.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec cet appareil. Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES MÉTALLIQUES QUI SONT TRÈS CHAUDES LORS DE L'UTILISATION: VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRÛLER !** Utilisez les boutons et saisissez uniquement les poêlons par leurs manches.
- En fin d'utilisation, replacez toujours le bouton du thermostat sur la position 0 et attendez que l'appareil refroidisse avant de le manipuler et de le nettoyer.

votre produit

Usage prévu

- Cet appareil est prévu pour faire de la raclette à l'aide des poêlons. De plus, vous pouvez faire cuire des aliments autres que le fromage dans ces poêlons.
- Avec la plaque gril/plancha et la pierre à cuire, vous pouvez faire cuire des aliments et confectionner des grillades.

Contenu de la boîte

- 1 appareil à raclette
- 8 poêlons
- 8 spatules en bois
- 1 plaque gril/plancha
- 1 pierre à cuire

Caractéristiques techniques

Tension	:	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance	:	1400 W
Thermostat réglable		
Poêlons au revêtement antiadhésif et avec pastille couleur		
Dimensions (L x P x H)	:	49,5 cm x 22,2 cm x 12 cm
Poids	:	4,5 kg
Longueur du cordon d'alimentation	:	0,86 m

avant la première utilisation

- Vérifiez le contenu de l'emballage s'il manque des accessoires ou s'il y a eu des accidents pendant le transport. Si l'appareil est endommagé ou des pièces sont manquantes, n'utilisez pas l'appareil et rapportez-le à votre revendeur.
- Enlevez tous les emballages et gardez-les pour utilisation future.



Avertissement! Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets! Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages !

- Nettoyez l'appareil et les accessoires comme décrit dans la section « nettoyage et entretien ».
- Essuyez tous les éléments avec un chiffon sec et doux.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Assurez-vous que le thermostat soit réglé sur 0. Ne mettez pas les poêlons dans l'appareil. Branchez l'appareil. L'indicateur lumineux rouge s'allume. Tournez le thermostat jusqu'à la position MAX. L'indicateur lumineux vert s'allume et l'appareil commence à chauffer. Lorsque l'indicateur lumineux vert s'éteint, la chauffe s'arrête. Remettez le thermostat sur 0 et débranchez l'appareil. Laissez-le refroidir pendant 20 minutes.
- Après ce laps de temps, l'appareil à raclette est prêt à être utilisé.



Remarque : Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et se résorbera rapidement.

installation

1. Installez la base de l'appareil sur une surface plane et stable, résistante à la chaleur.
2. Installez les deux plaques sur la base de l'appareil, assurez-vous qu'elles soient stables.
3. Assurez-vous que le thermostat soit sur la position 0 puis branchez l'appareil à l'alimentation électrique. L'indicateur lumineux rouge va s'allumer.



Remarque : les plaques de cuisson doivent toujours être installées sur la base de l'appareil; N'utilisez pas l'appareil sans la plaque gril/plancha et la pierre à cuire installées.

utilisation

1. Lorsque vous branchez l'appareil sur une prise secteur, le témoin lumineux de fonctionnement s'allume et l'appareil se met à chauffer.



Note : Le témoin lumineux de fonctionnement s'allume et s'éteint en fonction des besoins de chauffe. Ceci est normal. Le thermostat régule la température.

2. Placez le bouton du thermostat sur la position « Max » (température maximale) et laissez préchauffer l'appareil :
 - **environ 10 minutes** si vous utilisez les minis poêlons,
 - **de 20 à 30 minutes** si vous utilisez la pierre à cuire.
3. Graissez les poêlons et/ou les plaques de cuisson avec de l'huile alimentaire en utilisant un pinceau ou du papier absorbant.
4. Commencez à effectuer les cuissons (voir les recommandations d'utilisation ci-dessous). Tournez le thermostat à la position souhaitée pour régler la température de cuisson.
5. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, tournez le thermostat sur la position 0 et débranchez-le. Laissez l'appareil et les accessoires complètement refroidir avant le nettoyage et le rangement.



ATTENTION: La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais les surfaces chaudes de l'appareil, la plaque grill/plancha et la pierre à cuire directement avec les mains lors de l'utilisation. Saisissez uniquement les poêlons par leur poignée et utilisez les spatules en bois pour manipuler les aliments.

Utilisation des poêlons

1. Placez le fromage à raclette dans les poêlons. Insérez ensuite les poêlons dans leur emplacement prévu pour démarrer la cuisson.
2. Lorsque le fromage est fondu, vous pouvez enlever les poêlons. Faites attention lors de la manipulation des poêlons, ils sont très chauds.
3. Enlevez le fromage à raclette des poêlons en utilisant une spatule en bois fournie.
4. Vous pouvez cuire des aliments autres que du fromage à raclette; préparez vos aliments en les coupant en petits morceaux (viandes, légumes); disposez dans les poêlons sans trop les remplir (il ne faut pas que les aliments touchent l'élément chauffant). Placez les poêlons dans leur emplacement pour commencer la cuisson. Faites cuire les aliments, mélangez-les de temps en temps. Evitez que les aliments brûlent. En fin de cuisson, retirez les poêlons et enlevez les aliments à l'aide d'une spatule en bois fournie.



Remarque : vous pouvez effectuer plusieurs cuissons à la suite. Cependant ne laissez pas de poêlons vides sur les plaques chaudes ou dans leur emplacement de cuisson.

Utilisation de la plaque grill/plancha et de la pierre à cuire

Ces deux plaques peuvent être utilisées pour cuire tous les types d'aliments (viandes, poissons, légumes, etc.). Les aliments doivent être secs afin d'éviter les éclaboussures lors de la cuisson.

1. Préparez vos aliments. Coupez-les en petits morceaux de 2 cm d'épaisseur max.
2. Lors de la cuisson de viandes, enlevez d'abord l'excès de graisse. Choisissez de préférence de la viande maigre.
3. Lorsque le préchauffage est terminé, huilez les plaques puis mettez-y les aliments pour commencer la cuisson.
4. Réglez la température en tournant le thermostat à la position souhaitée.
5. Mélangez les aliments afin d'obtenir une cuisson uniforme.
6. Lorsque les aliments sont cuits, glissez-les dans des assiettes en utilisant une spatule en bois.



Remarque: la pierre à cuire prend plus de temps à chauffer que la plaque grill/plancha (environ 30 minutes) et met également plus de temps à refroidir.



Remarque: vous pouvez aussi utiliser les poêlons sur la plaque grill/plancha et la pierre à cuire. Cependant faites attention à ce que les poêlons soient toujours remplis d'aliments. Ne laissez jamais un poêlon vide sur une plaque chaude.

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA PIERRE À CUIRE

- La pierre utilisée est un produit naturel unique. De petites fissures peuvent apparaître à l'utilisation. Ceci est normal et n'affectera pas ses performances.
- Après plusieurs utilisations, il est normal que la pierre à cuire prenne une légère coloration sombre et indélébile.

Ne placez jamais sur la pierre à cuire ou les plaques de cuisson des aliments congelés au risque de provoquer un choc thermique et d'endommager la pierre ou les plaques.

Lors de l'utilisation, la pierre accumule de la chaleur : vous pouvez ainsi éteindre l'appareil environ 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Recommandations pour l'utilisation

- **Afin de préserver le revêtement antiadhésif des plaques et des poêlons, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles adaptés (en bois ou en plastique résistant à la chaleur). L'usage d'ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) est à proscrire.**
- **Ne coupez pas les aliments directement dans les poêlons ou sur les plaques de cuisson ou la pierre à cuire.**
- Il est conseillé de ne pas mettre d'aliments humides sur la plaque grill/plancha. Essayez soigneusement les viandes et poissons avant la cuisson.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.
- Lors de la cuisson, les petits morceaux de nourriture qui se détachent doivent être retirés immédiatement s'ils adhèrent à la pierre à cuire ou à la plaque grill/plancha.
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque grill/plancha ou la pierre à cuire avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette au mets suivant.

nettoyage et entretien

Nettoyage

En fin d'utilisation, débranchez l'appareil de la prise de courant. Laissez refroidir complètement les différents éléments avant de procéder au nettoyage.

Notez que la pierre à cuire met du temps à refroidir.

N'utilisez pas de produits abrasifs, des grattoirs ou des éponges métalliques pour le nettoyage car ces éléments peuvent rayer les surfaces à nettoyer.

N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou la base dans l'eau ou tout autre liquide.

Base de l'appareil

- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon sec et doux.

Poêlons et plaque grill/plancha

1. Débarrassez tous les résidus se trouvant sur les poêlons et la plaque avec une éponge.
2. Nettoyez ces éléments avec une éponge et un détergent doux. Rincez-les à l'eau chaude.
3. Essuyez les poêlons et la plaque avec un chiffon sec et doux.
4. Si des aliments sont restés collés dans les poêlons, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse; les aliments se détacheront plus facilement après quelques heures.



Remarque: les poêlons et la plaque grill/plancha peuvent se laver au lave-vaisselle.

Pierre à cuire

1. Débarrassez tous les résidus se trouvant sur la pierre à cuire.
2. Nettoyez ces éléments avec une éponge et un détergent doux. Rincez-les à l'eau chaude.
3. Essuyez la pierre avec un chiffon sec et doux.



Remarque : ne mettez pas la pierre à cuire dans un lave-vaisselle pour la nettoyer. De plus, n'immergez pas la plaque dans de l'eau car elle pourrait se fissurer ou se casser lors d'une prochaine utilisation.



Remarque : il faut beaucoup de temps pour que la pierre à cuire sèche complètement.

Rangement

Avant le rangement, assurez-vous toujours que l'appareil et les accessoires soient complètement refroidis et secs.

Rangez l'appareil et tous les accessoires ensemble de préférence dans leur emballage, dans un endroit frais et sec, à l'abri de l'humidité et hors de la portée des enfants.

Inhoudsopgave

Veiligheidswaarschuwingen	14
<hr/>	
Uw product	18
<hr/>	
Beoogd gebruik	18
Inhoud van de verpakking	18
Technische gegevens	18
Voor het eerste gebruik	19
<hr/>	
Opstellen	19
<hr/>	
Gebruik	20
<hr/>	
De pannetjes gebruiken	20
De grill- en steenplaat gebruiken	21
Gebruiksaanbevelingen	22
Reiniging en onderhoud	23
<hr/>	
Reiniging	23
Voetstuk	23
Pannetjes en de grillplaat	23
Steenplaat	23
Opslag	23

Veiligheidswaarschuwingen

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Ze bevat belangrijke informatie voor uw veiligheid en adviezen voor gebruik en onderhoud. Volg alle veiligheidsinstructies op, om schade door verkeerd gebruik te voorkomen!

Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik. Doe bij overdracht van het apparaat aan derden deze gebruiksaanwijzing erbij.

- Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Gebruik het apparaat alleen zoals wordt beschreven in deze handleiding.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder of personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of als ze aanwijzingen hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn reparateur of personen met vergelijkbare kwalificaties om elk gevaar te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.



- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - woonomgevingen van het type kamer met ontbijt.
- Voor meer informatie over het reinigen van oppervlakken die met voedsel in aanraking komen, raadpleeg de sectie “Reiniging en onderhoud”.
- Gebruik het apparaat alleen waarvoor het is bestemd.
- Gebruik dit apparaat nooit als het niet naar behoren werkt, als het apparaat gevallen of beschadigd is of als het in water is gevallen. Breng het apparaat naar een servicecentrum voor controle en reparatie.
- Zorg dat het stopcontact waarop de stekker is aangesloten altijd eenvoudig bereikbaar is.
- Gebruik het apparaat niet:
 - Als de stekker of het snoer beschadigd is,
 - In geval van storing,
 - Als het apparaat beschadigd is.

Breng het apparaat naar een servicecentrum voor controle en reparatie. Er kunnen geen reparaties door de gebruiker worden uitgevoerd.

- Controleer of de nominale spanning vermeld op het typeplaatje overeenstemt met de netspanning van uw woning.
- Steek de stekker van het apparaat alleen in een geaard stopcontact. Als er een verlengsnoer wordt gebruikt, moet het geaard zijn en moet de capaciteit geschikt zijn voor het door het apparaat gebruikte vermogen. Zorg dat het verlengsnoer nooit in de weg ligt wanneer het apparaat wordt gebruikt.

- Ontkoppel het apparaat altijd van de voeding na elk gebruik en voordat u het reinigt, opbergt of verplaatst.
- Verplaats het product niet wanneer in gebruik.
- Ontkoppel het apparaat altijd van de voeding door aan de stekker, en niet aan het snoer, te trekken.
- Als het apparaat in werking is, laat het apparaat nooit zonder toezicht achter.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in water of een andere vloeistof.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen zoals fornuizen, ovens of verwarmingstoestellen.
- Stel uw apparaat nooit bloot aan slechte weersomstandigheden en vocht.
- Raak het apparaat of het snoer niet met natte handen aan.
- Raak geen hete oppervlakken aan en zorg dat het snoer niet met een heet oppervlak in aanraking komt wanneer in werking.
- Plaats het apparaat altijd op een effen, stabiel en oppervlak dat het gewicht van het apparaat kan dragen.
- Plaats uw apparaat nooit op een delicaat oppervlak (gelakt meubilair, glazen tafel, etc.) of op een niet hittebestendig oppervlak.
- Gebruik het apparaat niet onder een muurkast of in de buurt van brandbare producten of materialen (stoffering, papier, karton, etc.).
- Laat een minimale ruimte van 15 cm rond het apparaat wanneer in werking.
- Dek de warmteplaten nooit af met aluminium folie en plaats nooit borden of schalen op de warmteplaten.

- Gebruik het apparaat niet zonder aangebrachte grill/ rooster en steenplaat.
- Gebruik alleen toebehoren dat met dit apparaat is meegeleverd. Ander toebehoren gebruiken kan letsel aan de gebruiker of schade aan het apparaat veroorzaken.
- **RAAK DE HETE METALEN DELEN TIJDENS DE WERKING NOOIT AAN: GEVAAR VOOR BRANDWONDEN!** Raak alleen de thermostaat tijdens de werking aan. Houd de spatels alleen bij hun handvat vast.
- Na gebruik, draai de thermostaat altijd naar de stand 0 en wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

Uw product

Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van raclette met behulp van de pannetjes. U kunt tevens ander voedsel dan kaas in deze pannetjes bereiden.
- Gebruik de grill- en steenplaat om lekkere gerechten voor uw familie en vrienden te bereiden.

Inhoud van de verpakking

- 1 raclette-apparaat
- 8 raclettepannetjes
- 8 houten spatels
- 1 grillplaat
- 1 steenplaat

Technische gegevens

Spanning:	220-240 V~ 50/60 Hz
Vermogen:	1400 W
Regelbare thermostaat	
Pannetjes met antiaanbaklaag en kleursticker	
Afmetingen (L x B x H):	49,5 cm x 22,2 cm x 12 cm
Gewicht:	4,5 kg
Lengte van snoer:	0,86 m

Voor het eerste gebruik

- Controleer de inhoud van de verpakking om na te gaan of alle toebehoren is geleverd en er geen transportschade is. Als het apparaat beschadigd is of er ontbreken onderdelen, gebruik het apparaat niet en breng het terug naar uw handelaar.
- Haal alle verpakkingsmateriaal af en bewaar het voor later gebruik.



Waarschuwing! Het verpakkingsmateriaal is geen speelgoed! Zorg dat kinderen niet met de verpakking spelen!

- Reinig het apparaat en het toebehoren, zoals beschreven in de sectie “Reiniging en Onderhoud”.
- Veeg alle onderdelen schoon met een zachte, droge doek.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Zorg dat de thermostaat op de stand 0 is ingesteld. Breng geen pannetjes in het apparaat aan. Steek de stekker in een stopcontact. Het controlelampje brandt rood. Draai de thermostaat naar de stand MAX. Het controlelampje brandt groen en het apparaat start met opwarmen. Het groene controlelampje dooft zodra het apparaat voldoende is opgewarmd. Draai de thermostaat naar 0 en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat 20 minuten afkoelen.
- Het raclette-apparaat is nu klaar voor gebruik.



Opmerking: Bij ingebruikname kan er tijdens het eerste gebruik een lichte geur en een beetje rook worden afgegeven. Dit is normaal en verdwijnt snel.

Opstellen

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak.
2. Breng beide platen juist op de bodem van het apparaat aan zodat ze stabiel vastzitten.
3. Zorg dat de thermostaat op 0 is ingesteld en steek de stekker vervolgens in het stopcontact. Het controlelampje brandt rood.



Opmerking: de bakplaten moeten altijd op het voetstuk zijn aangebracht. Gebruik het apparaat nooit zonder aangebrachte grill- en steenplaat.

Gebruik

1. Wanneer de stekker in het stopcontact zit, brandt het controlelampje en start het apparaat met opwarmen.



Opmerking: Het controlelampje gaat afwisselend aan en uit naargelang de verwarmingseisen. Dit is normaal. De thermostaat regelt de temperatuur.

2. Draai de thermostaatknop naar de stand "MAX" (maximum temperatuur) en laat het apparaat voorverwarmen:
 - ongeveer 10 minuten als u de pannetjes gebruikt,
 - ongeveer 20 tot 30 minuten als u de steenplaat gebruikt.
3. Smeer de pannetjes en/of de bakplaten met spijsolie met behulp van een borstel of keukenpapier.
4. Start met koken (zie de volgende gebruiksaanbevelingen). Draai de thermostaat naar de gewenste instelling om de baktemperatuur in te stellen.
5. Na het gebruiken van het apparaat, stel de thermostaat in op 0 en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat en het toebehoren volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt of opbergt.



WAARSCHUWING: Tijdens de werking van het apparaat kan de temperatuur van de toegankelijke oppervlakken hoog oplopen. Raak de hete oppervlakken van het apparaat, de grillplaat of de steenplaat tijdens de werking nooit met uw handen aan. Houd de pannetjes alleen bij hun handvat vast en gebruik de houten spatels.

De pannetjes gebruiken

1. Doe de raclettekaas in de pannetjes. Beng de pannetjes vervolgens in de voorziene ruimte aan en de kaas smelt.
2. Wanneer de kaas voldoende is gesmolten, verwijder de pannetjes. Wees voorzichtig wanneer u de pannetjes aanraakt, ze zijn zeer heet.
3. Haal de raclettekaas uit de pannetjes met behulp van de meegeleverde houten spatels.
4. U kunt naast raclettekaas ook andere levensmiddelen bereiden. Snij ze eerst in stukjes (vlees, groente) en doe ze vervolgens in de pannetjes. Doe de pannetjes niet te vol (de levensmiddelen mogen het verwarmingselement niet aanraken). Plaats de pannetjes in de voorziene ruimte. Bak de levensmiddelen en roer regelmatig. Zorg dat de levensmiddelen niet aanbranden. Na het bakken, haal de pannetjes uit het apparaat en verwijder de levensmiddelen met behulp van de houten spatels.



Opmerking: u kunt meerdere levensmiddelen tegelijkertijd bakken. Laat echter geen lege pannetjes op de hete platen of in hun voorziene ruimte achter wanneer in werking.

De grill- en steenplaat gebruiken

U kunt deze twee platen gebruiken voor het bereiden van alle soorten levensmiddelen (vlees, vis, groente, etc.). Zorg dat de levensmiddelen droog zijn om gespetter tijdens het bakken te vermijden.

1. Bereid de levensmiddelen voor. Snij ze in stukjes van maximum 2 cm dik.
2. Verwijder overmatig vet alvorens vlees te bakken. Kies bij voorkeur mager vlees.
3. Wanneer het apparaat voldoende is opgewarmd, smeer de platen met olie en leg de levensmiddelen dan op de platen om ze te bakken.
4. Pas de temperatuur aan door de thermostaat naar de gewenste stand te draaien.
5. Draai de levensmiddelen regelmatig om zodat ze gelijkmatig worden gebakken.
6. Wanneer de levensmiddelen gaar zijn, verwijder ze van de platen met een houten spatel.



Opmerking: het duurt langer om de steenplaat (circa 30 minuten) op te warmen dan de grillplaat, de afkoeltijd duurt tevens langer.



Opmerking: u kunt de pannetjes tevens op de grillplaat en de steenplaat gebruiken. Zorg er echter voor dat de pannetjes altijd met levensmiddelen zijn gevuld. Laat nooit een leeg pannetje op de hete plaat achter.

BELANGRIJKE INFORMATIE OVER DE STEENPLAAT

- De steen is een uniek en natuurlijk voorwerp. Kleine barsten kunnen tijdens het gebruik verschijnen. Dit is normaal en geeft geen impact op de prestaties.
 - Na enkele gebruiksbeurten is het normaal dat de steen een donkerdere en onuitwisbare kleur heeft. Leg nooit bevroren levensmiddelen op de steenplaat of grillplaat, dit kan een thermische schok veroorzaken en de steen- of grillplaat beschadigen.
- De steenplaat absorbeert tijdens de werking veel hitte, u kunt het apparaat dus circa 10 minuten voor het einde van het bakproces uitschakelen.

Gebruiksaanbevelingen

- **Om de antiaanbaklaag van de platen en pannetjes in een goede staat te houden, bevelen wij aan om gepast keukengerei (van hout of hittebestendig plastic) te gebruiken. Het gebruik van metalen keukengerei (vorken, messen, etc.) wordt ten zeerste afgeraden.**
- **Snij geen levensmiddelen direct in de pannetjes of op de grill-/steenplaat.**
- Het wordt niet aanbevolen om vochtige levensmiddelen op de grillplaat te leggen. Veeg vlees en vis voorzichtig droog alvorens ze te bakken.
- Kleine stukken vlees, vis, etc. bakken sneller en beter dan grote stukken.
- Doorprik of snij geen vlees tijdens het bakken. Er zal sap vrijkomen waardoor het vlees droog zal worden.
- Als er stukjes vlees afbreken of op de steen-/grillplaat vastkleven, verwijder ze onmiddellijk tijdens het bakken.
- Na het bakken van vis of schaaldieren, veeg de grill-/steenplaat schoon met citroensap om te vermijden dat hun smaak naar het volgend gerecht wordt overgedragen.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Na gebruik, haal de stekker uit het stopcontact. Laat de verwarmingselementen volledig afkoelen voordat u het apparaat reinigt.

Opgelet, het kan enige tijd duren voordat de steenplaat is afgekoeld.

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, metalen krabbers of sponsjes om te reinigen, deze middelen kunnen het oppervlak bekrassen.

Dompel het snoer, de stekker of het voetstuk nooit in water of een andere vloeistof.

Voetstuk

- Maak de romp van het apparaat schoon met een zachte, droge doek.

Pannetjes en de grillplaat

1. Verwijder de etensresten van de pannetjes en de platen met een spons.
2. Maak deze delen schoon met een spons en een mild schoonmaakmiddel. Spoel ze in heet water.
3. Veeg de pannetjes en de plaat schoon met een zachte, droge doek.
4. Als er voedsel aan de pannetjes blijft kleven, week ze in een warm sopje. Het voedsel zal na enkele uren veel eenvoudiger te verwijderen zijn.



Opmerking: de pannetjes en de grillplaat zijn vaatwasmachinebestendig.

Steenplaat

1. Verwijder alle etensresten van de steenplaat.
2. Maak het schoon met een spons en een mild schoonmaakmiddel. Spoel in heet water.
3. Veeg de steenplaat droog met een zachte, droge doek.



Opmerking: was de steenplaat niet in een vaatwasmachine. Dompel de steenplaat tevens niet in water om risico op barsten of breuk van de steenplaat te vermijden.



Opmerking: het kan enige tijd duren voordat de steenplaat volledig droog is.

Opslag

Zorg dat het apparaat en het toebehoren volledig afgekoeld en droog zijn voordat ze opbergt.

Bewaar het apparaat en de hulpstukken samen, bij voorkeur in de originele verpakking, op een koele, droge plaats en buiten het bereik van kinderen.

table of contents

safety warnings	25
<hr/>	
your product	28
<hr/>	
Intended use	28
Contents of the box	28
Technical data	28
before first use	29
<hr/>	
setting up	29
<hr/>	
use	30
<hr/>	
Use of the pans	30
Use of the grilling plate and the cooking stone	30
Recommendations for use	32
cleaning and maintenance	33
<hr/>	
Cleaning	33
Appliance base	33
Pans and grill plate	33
Cooking stone	33
Storage	33

safety warnings

Read this instruction manual carefully before using the appliance. It contains important information for your safety as well as operating and maintenance advice. Observe all safety instructions to avoid damage through improper use!

Keep this instruction manual for future use. Should this appliance be passed on to a third party, then this instruction manual must be included.

- This appliance is intended for domestic indoor use only. Use the appliance only as described in this manual.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING!** The surfaces of the appliance are liable to get hot during use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;



- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter “Cleaning and care”.
- Use the appliance only according to its intended use.
- Never use this appliance if it is not working properly, if it has been dropped, damaged, or dropped into water. Bring the appliance to an after-sales service center where it will be inspected and repaired.
- The socket outlet into which supply cord is connected must always remain accessible.
- Do not use the appliance:
 - If the plug or supply cord is damaged,
 - In case of malfunction,
 - If the appliance is damaged in any way.

Bring the appliance to an after-sales service center where it will be inspected and repaired. No repairs can be made by the user.

- Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
- The appliance must only be plugged into an earthed socket-outlet. If an extension cord is used, it must be grounded and must support the power of the appliance. The extension cord should be arranged in a way that don't cause any disturbance during operation of the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply after each use and before cleaning, storing or moving it.
- Do not move the appliance while it is operating.
- When unplugging the supply cord from the socket outlet, always pull by the plug, not by the cord.

- When the appliance is operating, never leave it unattended.
- Never immerse the appliance, its supply cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not place the appliance close to any heat sources such as stoves, ovens or heating appliances.
- Never put your appliance in a place exposed to bad weather and humidity.
- Do not touch the appliance or the supply cord with wet hands.
- Do not touch hot surfaces or allow the supply cord to come into contact with hot surfaces during operation.
- Always place the appliance on an even, stable surface able to hold the weight of the appliance.
- Never place your appliance on delicate surfaces (varnished furniture, glass table, etc.) or on a non-heat-resistant surfaces.
- Do not operate the appliance under a wall cabinet or near flammable products or materials (upholstery, paper, cardboard, etc.).
- Leave a minimum clearance of 15 cm around the unit while it is operating.
- Never cover hotplates with aluminum foil and never place dishes or plates on the hotplates.
- Do not use the appliance without the grill plate and cooking stone installed.
- Use only the accessories supplied with this appliance. Otherwise, it may be dangerous for the user and may damage the appliance.
- NEVER TOUCH THE HOT METAL PARTS DURING OPERATION: SCALDING HAZARD! Only touch the thermostat during operating. Touch spatulas only by their handles.
- After use, always rotate the thermostat knob to position 0 and wait for the appliance to cool down before cleaning and maintenance.

your product

Intended use

- This appliance is intended for making raclette using the pans. You can also cook food other than cheese in these pans.
- Using the grill plate and cooking stone, you can enjoy grilling food with your family and friends.

Contents of the box

- 1 raclette appliance
- 8 raclette pans
- 8 wooden spatulas
- 1 grill plate
- 1 cooking stone

Technical data

Voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Power:	1400 W
Adjustable thermostat	
Non-stick pans with a colored sticker	
Dimensions (W x D x H):	49.5 cm x 22.2 cm x 12 cm
Weight:	4.5 kg
Length of the electrical cord:	0.86 m

before first use

- Verify the contents of the package to see if any accessories are missing or if there has been any damage during transport. If the appliance is damaged or parts are missing, do not use the appliance, return it to your distributor.
- Remove all the packaging materials and keep them for future use.



Warning! The packaging materials are not toys! Do not allow children to play with the packaging!

- Clean the appliance and the accessories as described in the section “Cleaning and Maintenance”.
- Wipe all the parts with a soft dry cloth.
- Place the appliance on a flat, stable surface. Make sure that the thermostat is set to 0. Do not put the pans in the appliance. Plug in the appliance. The indicator light will turn red. Turn the thermostat up to the MAX setting. The indicator light will turn green and the appliance will begin to heat. When the green indicator light turns off, the appliance has finished heating. Turn the thermostat to 0 and unplug the appliance. Let it cool for 20 minutes.
- After this period, the raclette appliance is ready for use.



Note: During the first use, there may be a slight odor and a little smoke from the appliance. This is normal and will quickly decrease.

setting up

1. Place the base of the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface.
2. Fit the two plates in position on the base of the appliance and ensure they are stable.
3. Make sure that the thermostat is set to 0, then connect the appliance to the power supply. The indicator light will turn red.



Note: the cooking plates must always be fitted onto the appliance base. Do not use the appliance without fitting the grill plate and the cooking stone.

use

1. When you have plugged the appliance into a power outlet, the indicator light will turn on and the appliance will begin to heat.



Note: The operation indicator light turns on and off in accordance with the heating requirements. This is normal. The thermostat controls the temperature.

2. Turn the thermostat button to the “Max” setting (maximum temperature) and allow the appliance to preheat:
 - **about 10 minutes** if you are using the mini-pans,
 - **about 20 to 30 minutes** if you are using the cooking stone.
3. Grease the pans and/or the cooking plates with cooking oil using a brush or a paper towel.
4. Start cooking (see the following recommendations for use). Turn the thermostat to the desired setting to regulate the cooking temperature.
5. After use, turn the thermostat to 0 and unplug it. Let the appliance and its accessories cool completely before cleaning and storing them.



WARNING: The accessible surfaces may get hot when the appliance is operating. Never directly touch the hot surfaces of the appliance, the grill plate, or the cooking stone with your hands when in use. Only hold the pans by their handles and use the wooden spatulas to handle food.

Use of the pans

1. Put the raclette cheese in the pans. Insert the pans into the appliance to start cooking.
2. When the cheese has melted, you can remove the pans. Be careful when handling the pans as they are very hot.
3. Remove the raclette cheese from the pans using the wooden spatulas provided.
4. You can cook other foods, apart from raclette cheese; prepare the food by cutting it into small pieces (meat, vegetables); put them in the pans without over filling them (the food must not touch the heating element). Insert the pans into the appliance. Cook the food, stirring it occasionally. Avoid burning the food. When finished cooking, take the pans out of the appliance and remove the food with the aid of the wooden spatulas.



Note: you can cook several things at the same time. However, do not leave empty pans on the hot plates or in their normal cooking position.

Use of the grilling plate and the cooking stone

These two plates can be used to cook all types of food (meats, fish, vegetables, etc.). The food should be dry so that it does not spit whilst cooking.

1. Prepare the food. Cut it into small pieces with a maximum thickness of 2 cm.
2. When cooking meat, remove any excess fat. Preferably choose lean meat.
3. When the appliance has completely preheated, oil the plates then put the food on them to begin cooking.
4. Adjust the temperature by turning the thermostat to the desired setting.
5. Stir the food so that it cooks evenly.
6. When the food is cooked, slide it onto plates using a wooden spatula.



Note: the cooking stone takes more time to heat up than the grill plate (about 30 minutes) and also requires more time to cool down.



Note: you can also use the pans on the grill plate and the cooking stone. However, pay attention that the pans are always full of food. Never leave an empty pan on the hot plate.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE COOKING STONE

- The stone is a single natural object. Small cracks may appear during use. This is normal and does not affect performance.
- After several uses, it is normal for the stone to develop a darker, indelible color.

Don't ever put frozen food on the cooking stone or plates as this can cause thermal shock which damages the stone or plate.

During use, the stone absorbs a lot of heat so you can switch the appliance off about ten minutes before the end of the cooking.

Recommendations for use

- **To maintain the non-stick surfaces of the plates and pans, we recommend the use of appropriate utensils (wooden or heat-resistant plastic). The use of metallic utensils (forks, knives, etc.) is strongly discouraged.**
- **Do not cut food directly in the pans or on the cooking plates or stone.**
- Putting damp food on the grill plate is not recommended. Carefully wipe the meat and fish before cooking.
- Small pieces of meat, fish, etc. will cook faster and better than large pieces.
- During cooking, do not pierce meat with a fork or cut it. Juice will escape and the meat will become tough.
- If small pieces of food break off and stick to the cooking stone or the grill plate during cooking they should be removed immediately.
- After cooking fish or seafood, wipe the grill or the cooking stone with lemon juice to prevent their taste being transferred to the next meal.

cleaning and maintenance

Cleaning

After use, disconnect the appliance from the power socket. Allow all the elements to cool completely before cleaning.

Note that the cooking stone takes a long time to cool.

Do not use abrasive products, metal scrapers or sponges for cleaning, as these items can scratch the surfaces being cleaned.

Never submerge the power cord, the plug, or the base in water or any other liquid.

Appliance base

- Wipe the main body of the appliance with a soft dry cloth.

Pans and grill plate

1. Remove all food residue from the pans and plate with a sponge.
2. Clean these items with a sponge and mild detergent. Rinse them in hot water.
3. Wipe the pans and the plate with a soft dry cloth.
4. If food sticks to the pans, leave them to soak in hot soapy water; the food particles will fall away more easily after several hours.



Note: the pans and the grill plate are dishwasher safe.

Cooking stone

1. Remove all food residue from the cooking stone.
2. Clean it with a sponge and mild detergent. Rinse it in hot water.
3. Wipe the stone with a soft dry cloth.



Note: do not wash the cooking stone in a dishwasher. Additionally, do not submerge the stone in water because it may crack or break when subsequently used.



Note: the cooking stone takes a long time to dry completely.

Storage

Before storage, always ensure that the appliance and its accessories are completely cool and dry.

Store the appliance and its accessories together, preferably in their original packaging, in a cool, dry place, free of humidity and out of the reach of children.

Tabla de contenidos

Advertencias de seguridad	35
<hr/>	
Su producto	39
<hr/>	
Uso previsto	39
Contenido de la caja	39
Características técnicas	39
Antes del primer uso	40
<hr/>	
Configuración	40
<hr/>	
Uso	41
<hr/>	
Uso de sartenes	41
Uso de la plancha y la piedra de cocción	42
Recomendaciones de uso	43
Limpieza y mantenimiento	44
<hr/>	
Limpieza	44
Base del aparato	44
Sartenes y parrilla	44
Piedra de cocción	44
Almacenamiento	44

Advertencias de seguridad

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo. Contiene información importante para su seguridad, así como consejos de funcionamiento y mantenimiento. ¡Tenga en cuenta todas las instrucciones de seguridad para evitar daños provocados por un uso inadecuado!

Guarde este manual de instrucciones para su uso futuro. Si este electrodoméstico pasa a manos de un tercero, entréguele también este manual de instrucciones.

- Este aparato ha sido diseñado únicamente para un uso doméstico. Utilice el electrodoméstico solo como se describe en este manual.
- Este electrodoméstico puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de conocimiento y experiencia, siempre que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y comprendan todos los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.
- Los niños no deben realizar las tareas de limpieza y mantenimiento a menos que sean mayores de 8 y estén supervisados por un adulto.
- Si el cable de alimentación se daña, el fabricante, su agente de servicio técnico o personas igualmente cualificadas deben encargarse de la reparación, con el fin de evitar peligros.
- **¡ADVERTENCIA!** Durante el uso, las superficies del electrodoméstico pueden calentarse.
- Los dispositivos no están diseñados para funcionar con un temporizador externo ni sistema de control remoto separado.



- Este electrodoméstico ha sido diseñado para un uso doméstico y aplicaciones similares como:
 - cocinas del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo similares;
 - granjas;
 - por clientes en hoteles, moteles y otro tipo de entornos residenciales;
 - residencias tipo bed and breakfast.
- Con respecto a las instrucciones para limpiar superficies en contacto con alimentos, consulte el capítulo «Limpieza y mantenimiento».
- Utilice el aparato solo de acuerdo a su uso previsto.
- Nunca utilice este aparato si no funciona correctamente, si se ha caído, dañado o caído en agua. Lleve el aparato a un centro de servicio postventa para que sea inspeccionado y reparado.
- La toma de corriente en la que se conecte el cable de alimentación debe permanecer siempre accesible.
- No utilice el aparato:
 - Si el enchufe o cable de alimentación está dañado,
 - Si funciona de forma incorrecta,
 - Si el aparato está dañado en modo alguno.Lleve el aparato a un centro de servicio postventa para que sea inspeccionado y reparado. El usuario no debe realizar las reparaciones.
- Asegúrese de que la tensión nominal indicada en la etiqueta de clasificación coincide con la tensión del suministro de alimentación.

- El aparato solo debe ser enchufado a una toma de corriente conectada a tierra. Si se utiliza un cable de extensión, este debe estar conectado a tierra y soportar la potencia del aparato. El cable de extensión debería estar dispuesto de tal modo que no cause ninguna molestia durante el funcionamiento del aparato.
- Desconecte siempre el aparato del suministro de energía después de cada uso y antes de limpiarlo, guardarlo o moverlo.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Si desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente, tire siempre del enchufe y no del cable.
- Nunca deje el aparato desatendido si está en funcionamiento.
- Nunca sumerja el aparato, su cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor como estufas, hornos o aparatos de calefacción.
- Nunca ponga el aparato en un lugar expuesto a la intemperie y la humedad.
- No toque el aparato o el cable de alimentación con las manos mojadas.
- No toque las superficies calientes o permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes durante el funcionamiento.
- Coloque siempre el aparato en una superficie nivelada y estable, que pueda aguantar el peso del aparato.
- Nunca coloque su aparato en superficies delicadas (muebles barnizados, mesas de cristal, etc.) o sobre superficies que no sean resistentes al calor.
- No utilice el aparato debajo de un armario de pared o cerca de productos o materiales inflamables (tapizados, papel, cartón, etc.).

- Deje un espacio mínimo de 15 cm alrededor de la unidad mientras esté en funcionamiento.
- Nunca cubra las placas de calor con papel de aluminio ni tampoco coloque las fuentes o platos sobre las placas de calor.
- No utilice el aparato sin la plancha / parrilla y la placa de piedra instaladas.
- Utilice solo los accesorios suministrados con este aparato. De no ser así, puede ser peligroso para el usuario y puede dañar el aparato.
- **NUNCA TOQUE LAS PARTES DE METAL CALIENTES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO: ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!** Solo toque el termostato durante el funcionamiento. Toque las espátulas únicamente por sus mangos.
- Después del uso, gire siempre la perilla del termostato a la posición 0 y espere a que el aparato se enfríe antes de realizar las tareas de limpieza o mantenimiento.

Su producto

Uso previsto

- Este aparato ha sido diseñado para hacer raclette usando las sartenes. También puede cocinar otro tipo de comida en estas sartenes que no sea queso.
- Disfrute asando comida con su familia y amigos utilizando la plancha y piedra de cocción.

Contenido de la caja

- 1 raclette
- 8 sartenes para raclette
- 8 espátulas de madera
- 1 plancha
- 1 piedra de cocción

Características técnicas

Tensión:	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia:	1400 W
Termostato ajustable	
Sartenes antiadherentes con adhesivo de color	
Dimensiones (A x P x Al):	49,5 cm x 22,2 cm x 12 cm
Peso:	4,5 kg
Longitud del cable eléctrico:	0,86 m

Antes del primer uso

- Compruebe el contenido del embalaje para ver si está completo o ha sufrido algún daño durante el transporte. Si el aparato está dañado o incompleto, no lo utilice y devuélvalo a su distribuidor.
- Quite todo el material de embalaje y guárdelo para un uso futuro.



¡Advertencia! ¡El material de embalaje no es ningún juguete! ¡No permita que los niños jueguen con el material de embalaje!

- Limpie el aparato y sus accesorios tal y como se describe en el apartado “Limpieza y Mantenimiento”.
- Limpie todas las partes con un paño suave y seco.
- Coloque el aparato sobre una superficie lisa y estable. Asegúrese de que el termostato esté ajustado a 0. No coloque las sartenes en el aparato. Enchufe el aparato. El indicador luminoso cambiará a rojo. Gire el termostato hasta el ajuste MAX. El indicador luminoso cambiará a verde y el aparato empezará a calentar. Si el indicador luminoso verde se apaga, el aparato ha dejado de calentar. Gire el termostato a 0 y desenchufe el aparato. Déjelo enfriar durante 20 minutos.
- Después de este periodo, la raclette está lista para su uso.



Nota: Durante el primer uso, puede desprenderse un ligero olor y un poco de humo del aparato. Esto es normal y disminuirá rápidamente.

Configuración

1. Coloque la base del aparato sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor.
2. Ponga las dos placas en posición sobre la base del aparato y asegúrese de que se encuentren estables.
3. Asegúrese de que el termostato está ajustado a 0, luego conecte el aparato a la fuente de alimentación. El indicador luminoso cambiará a rojo.



Nota: las placas de cocción deben estar colocadas siempre en la base del aparato. No utilice el aparato sin colocar la plancha y la piedra de cocción.

Uso

1. Si ha enchufado el aparato a una toma de corriente, el indicador luminoso se encenderá y el aparato empezará a calentar.



Nota: El indicador luminoso de funcionamiento se enciende y apaga en función de los requisitos de calentamiento. Esto es normal. El termostato controla la temperatura.

2. Gire el botón termostato al ajuste "Max" (temperatura máxima) y deje que el aparato se caliente previamente:
 - **unos 10 minutos** si está utilizando las mini sartenes,
 - **entre 20 y 30 minutos** si está utilizando la piedra de cocción.
3. Engrase las sartenes y/o las placas de cocción con aceite de cocina utilizando un cepillo o papel de cocina.
4. Empiece a cocinar (véanse las siguientes recomendaciones de uso). Gire el termostato al ajuste deseado para regular la temperatura de cocción.
5. Una vez haya terminado de utilizar el aparato, gire el termostato a 0 y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato y sus accesorios por completo antes de limpiarlos y almacenarlos.



ADVERTENCIA: Las superficies accesibles pueden estar a una elevada temperatura si el aparato está en funcionamiento. Nunca toque directamente las superficies calientes del aparato, la parrilla, o la piedra de cocción con las manos si está en uso. Sujete solo las sartenes por sus mangos y utilice las espátulas de madera para manipular el alimento.

Uso de sartenes

1. Ponga el queso de raclette en las sartenes. Luego coloque las sartenes en los espacios previstos para ello para empezar la cocción.
2. Quite las sartenes cuando se haya fundido el queso. Tenga cuidado al manipular las sartenes, ya que están muy calientes.
3. Quite el queso de raclette de las sartenes utilizando las espátulas de madera suministradas.
4. Puede cocinar otros alimentos, aparte de queso de raclette; prepare el alimento cortándolo en trozos pequeños (carne, verduras); colóquelos en las sartenes sin llenarlas demasiado (el alimento no debe tocar el elemento calefactor). Ponga las sartenes en los espacios previstos para ello. Cocine el alimento, agítelo de vez en cuando. No deje que se queme el alimento. Una vez finalizada la cocción, saque las sartenes del aparato y quite el alimento con ayuda de las espátulas de madera.



Nota: puede cocinar varias cosas a la vez. No obstante, no deje las sartenes vacías sobre las placas calientes o en su posición normal de cocción.

Uso de la plancha y la piedra de cocción

Estas dos placas pueden utilizarse para cocinar todo tipo de alimento (carne, pescado, verduras, etc.). El alimento debería estar seco, de modo que no suelte líquido durante la cocción.

1. Preparación del alimento. Córtele en trozos pequeños de máximo 2 cm de grosor.
2. Si cocina carne, elimine el exceso de grasa. Seleccione preferentemente carne magra.
3. Una vez se haya precalentado el aparato por completo, unte las placas con aceite y ponga el alimento sobre ellas para empezar la cocción.
4. Ajuste la temperatura girando el termostato a la posición deseada.
5. Remueva la comida, de modo que se cueza uniformemente.
6. Cuando el alimento esté cocinado, páselo a los platos usando una espátula de madera.



Nota: la piedra de cocción tarda más en calentarse que la parrilla (unos 30 minutos) y también requiere más tiempo para enfriarse.



Nota: también puede utilizar las sartenes sobre la parrilla y la piedra de cocción. No obstante, preste atención a que las sartenes estén siempre con alimento. Nunca deje una sartén vacía sobre la placa caliente.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA PIEDRA DE COCCIÓN

- La piedra es un objeto natural único. Durante su uso puede agrietarse. Esto es normal y no afecta a su rendimiento.
 - Después de varios usos, es normal que la piedra desarrolle un color más oscuro e indeleble.
- No ponga alimento congelado en la piedra de cocción o en las placas, ya que esto puede provocar un choque térmico que dañe la piedra o placa.
- Durante el uso, la piedra absorbe mucho calor, de modo que puede apagar el aparato diez minutos antes de que finalice la cocción.

Recomendaciones de uso

- **Para conservar las superficies antiadherentes de las placas y sartenes, recomendamos el uso de utensilios apropiados (madera o plástico resistente al calor). Se desaconseja firmemente el uso de utensilios metálicos (tenedores, cuchillos, etc.).**
- **No corte alimento directamente en las sartenes o en la piedra o placas de cocción.**
- No se recomienda colocar comida húmeda en la plancha. Limpie con cuidado la carne y el pescado antes de cocinar.
- Los trozos pequeños de carne, pescado, etc. se cocinarán más rápido y mejor que los grandes.
- Durante la cocción, no pinche la carne con un tenedor o la corte. La carne soltará jugo y se pondrá dura.
- Deberían eliminarse de inmediato los trozos pequeños de alimento que se desprendan o adhieran a la piedra o parrilla durante la cocción.
- Después de cocinar pescado o marisco, limpie la parrilla o piedra de cocción con zumo de limón para prevenir que su sabor se transfiera a la próxima comida.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Después del uso, desconecte el aparato de la toma de corriente. Deje que todos los elementos se enfríen completamente antes de limpiarlos.

Observe que la piedra de cocción tarda más en enfriarse.

No utilice productos abrasivos, espátulas de metal o esponjas para la limpieza, ya que estos artículos pueden rayar la superficie que se va a limpiar.

Nunca sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base en agua o cualquier otro líquido.

Base del aparato

- Limpie el cuerpo principal del aparato con un paño suave y seco.

Sartenes y parrilla

1. Elimine cualquier resto de alimento de las sartenes y la placa con una esponja.
2. Limpie estos artículos con una esponja y un detergente suave. Enjuáguelos en agua caliente.
3. Limpie las sartenes y la placa con un paño suave y seco.
4. Si se adhiere alimento a las sartenes, déjelas a remojo en agua jabonosa caliente; las partículas de alimentos se desprenderán más fácilmente después de varias horas.



Nota: las sartenes y la parrilla son aptas para el lavavajillas.

Piedra de cocción

1. Elimine cualquier resto de alimento de la piedra de cocción.
2. Límpiela con una esponja y un detergente suave. Enjuáguela en agua caliente.
3. Limpie la piedra con un paño suave y seco.



Nota: no lave la piedra de cocción en el lavavajillas. Asimismo, no sumerja la piedra en agua, ya que puede agrietarse o romperse al utilizarse posteriormente.



Nota: la piedra de cocción tarda más en secarse por completo.

Almacenamiento

Antes del almacenamiento, asegúrese siempre de que el aparato y sus accesorios estén completamente fríos y secos.

Guarde juntos el aparato y sus accesorios, preferentemente en su embalaje original, en un lugar fresco y seco, sin humedad y fuera del alcance de los niños.

inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	46
<hr/>	
Ihr Produkt	50
<hr/>	
Verwendungszweck	50
Verpackungsinhalt	50
Technischen Eigenschaften	50
<hr/>	
Vor der ersten Verwendung	51
<hr/>	
Einrichtung	51
<hr/>	
Verwendung	52
<hr/>	
Verwendung der Pfannen	52
Verwendung der Grillplatte und des Kochsteins	53
Empfehlungen zur Verwendung	54
<hr/>	
Reinigung und Wartung	55
<hr/>	
Reinigung	55
Grundplatte des Gerätes	55
Pfannen und Grillplatte	55
Kochstein	55
Aufbewahrung	56

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Informationen zu Ihrer Sicherheit sowie zur Bedienung und Wartung des Produktes. Beachten Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch unsachgemäße Verwendung zu vermeiden!

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den weiteren Gebrauch auf. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss die Bedienungsanleitung ebenfalls weitergegeben werden.

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nur entsprechend der Beschreibung in dieser Anleitung.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **WARNUNG!** Die Oberflächen des Gerätes können während der Verwendung heiß werden.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Steuerungssystem vorgesehen.



- Dieses Gerät ist zur Verwendung in Haushalten und für ähnliche Anwendungen vorgesehen, u. a.:
 - in Mitarbeiterküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Bereichen;
 - in Frühstückspensionen und ähnlichen Bereichen.
- Anleitungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, finden Sie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Verwendungszweck.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenn es fallen gelassen wurde, beschädigt wurde oder ins Wasser gefallen ist. Bringen Sie das Gerät zu einem Kundendienstzentrum, wo es überprüft und repariert wird.
- Die Steckdose, an die das Netzkabel angeschlossen ist, muss immer zugänglich bleiben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht:
 - Wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt ist,
 - Im Falle einer Fehlfunktion,
 - Wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist.
 Bringen Sie das Gerät zu einem Kundendienstzentrum, wo es überprüft und repariert wird. Vom Benutzer können keine Reparaturen durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass die Nennspannung am Typenschild mit der Netzspannung Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.

- Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es geerdet sein und die Stromversorgung des Gerätes unterstützen. Das Verlängerungskabel muss so angeordnet sein, dass es beim Betrieb des Gerätes zu keinen Störungen kommt.
- Trennen Sie das Gerät nach jeder Verwendung und vor der Reinigung, Aufbewahrung und dem Transport von der Stromversorgung.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Wenn Sie das Netzkabel aus der Steckdose ziehen, ziehen Sie immer am Stecker, nicht am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Positionieren Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen wie Herden, Öfen oder Heizgeräten.
- Stellen Sie Ihr Gerät an keinem Ort auf, der schlechten Wetterbedingungen und hoher Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
- Berühren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit nassen Händen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen und achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile Oberfläche, die das Gewicht des Gerätes tragen kann.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht auf empfindliche Oberflächen (lackierte Möbel, Glastische usw.) oder auf nicht hitzebeständige Oberflächen.

- Bedienen Sie das Gerät nicht unter einem Wandschrank oder in der Nähe von brennbaren Produkten oder Materialien (Polstermöbel, Papier, Karton usw.).
- Halten Sie während des Betriebs einen Mindestabstand von 15 cm rund um das Gerät ein.
- Decken Sie Kochplatten niemals mit Aluminiumfolie ab und stellen Sie kein Geschirr oder Teller auf die Kochplatten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Grillplatte/Grillpfanne und Steinplatte.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit diesem Gerät mitgelieferte Zubehör. Andernfalls besteht ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer und die Gefahr von Schäden am Gerät.
- **BERÜHREN SIE WÄHREND DES BETRIEBS NIEMALS DIE HEISSEN METALLTEILE: VERBRÜHUNGSGEFAHR!** Berühren Sie während des Betriebs nur den Thermostat. Fassen Sie Spateln nur an den Griffen an.
- Drehen Sie den Thermostatknopf nach der Verwendung immer auf Position 0 und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen und warten.

Ihr Produkt

Verwendungszweck

- Dieses Gerät ist zur Zubereitung von Raclette in den Pfannen vorgesehen. In diesen Pfannen können Sie auch andere Speisen als Käse zubereiten.
- Mit der Grillplatte und dem Kochstein können Sie gemeinsam mit Ihrer Familie und Freunden Grillgerichte genießen.

Verpackungsinhalt

- 1 Raclette-Gerät
- 8 Raclette-Pfannen
- 8 Holzspateln
- 1 Grillplatte
- 1 Kochstein

Technischen Eigenschaften

Spannung: 220-240 V~ 50/60 Hz

Leistung: 1400 W

Einstellbarer Thermostat

Pfannen mit Antihafbeschichtung und farbigem Aufkleber

Abmessungen (B x T x H): 49,5 cm x 22,2 cm x 12 cm

Gewicht: 4,5 kg

Länge des Netzkabels: 0,86 m

Vor der ersten Verwendung

- Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung, um festzustellen, ob Zubehörteile fehlen oder ob beim Transport Schäden aufgetreten sind. Wenn das Gerät beschädigt ist oder Teile fehlen, verwenden Sie es nicht und senden Sie es an Ihren Händler zurück.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und bewahren Sie es für einen späteren Gebrauch auf.



Warnung! Das Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug! Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackung spielen!

- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben.
- Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche. Achten Sie darauf, dass der Thermostat auf 0 eingestellt ist. Stellen Sie die Pfannen nicht in das Gerät. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Die Anzeige leuchtet rot. Drehen Sie den Thermostat auf die Einstellung MAX. Die Anzeige leuchtet grün und das Gerät beginnt aufzuheizen. Wenn die grüne Anzeige erlischt, ist der Heizvorgang abgeschlossen. Stellen Sie den Thermostat auf 0 und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Lassen Sie es für 20 Minuten abkühlen.
- Nach dieser Zeit ist das Raclette-Gerät einsatzbereit.



Hinweis: Während der ersten Verwendung kann ein leichter Geruch und ein wenig Rauch vom Gerät ausgehen. Dies ist normal und nimmt schnell ab.

Einrichtung

1. Stellen Sie die Grundplatte des Gerätes auf eine flache, stabile, hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie die beiden Platten auf die Grundplatte des Gerätes und vergewissern Sie sich, dass sie stabil sind.
3. Achten Sie darauf, dass der Thermostat auf 0 eingestellt ist, und schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Die Anzeige leuchtet rot.



Hinweis: Die Kochplatten müssen immer auf der Grundplatte des Gerätes eingesetzt sein. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Grillplatte und Kochstein.

Verwendung

1. Wenn Sie das Gerät an eine Steckdose angeschlossen haben, leuchtet die Anzeige und das Gerät beginnt aufzuheizen.



Hinweis: Die Betriebsanzeige schaltet sich je nach Heizanforderungen ein und aus. Dies ist normal. Der Thermostat regelt die Temperatur.

2. Drehen Sie den Thermostatknopf auf die Einstellung „Max“ (Maximaltemperatur) und lassen Sie das Gerät vorheizen:
 - **etwa 10 Minuten**, wenn Sie die Mini-Pfannen verwenden,
 - **etwa 20 bis 30 Minuten**, wenn Sie den Kochstein verwenden.
3. Fetten Sie die Pfannen und/oder Kochplatten mit einem Pinsel oder einem Papiertuch mit Speiseöl ein.
4. Beginnen Sie mit dem Garen (siehe die folgenden Anwendungsempfehlungen). Drehen Sie den Thermostat auf die gewünschte Einstellung, um die Kochtemperatur zu regulieren.
5. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, drehen Sie den Thermostat auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Reinigung und Aufbewahrung vollständig abkühlen.



WARNUNG: Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Gerätes, der Grillplatte oder des Kochsteins während der Verwendung niemals direkt mit Ihren Händen. Halten Sie die Pfannen nur an den Griffen und verwenden Sie die Holzspatel, um Speisen zu bewegen.

Verwendung der Pfannen

1. Legen Sie den Raclettekäse in die Pfannen. Stellen Sie die Pfannen dann in den dafür vorgesehenen Bereich, um mit dem Garen zu beginnen.
2. Wenn der Käse geschmolzen ist, können Sie die Pfannen herausnehmen. Seien Sie vorsichtig mit den Pfannen, da diese sehr heiß sind.
3. Nehmen Sie den Raclettekäse mit den mitgelieferten Holzspateln aus den Pfannen.
4. Sie können auch andere Speisen als Raclettekäse zubereiten. Bereiten Sie die Zutaten vor, indem Sie diese in kleine Stücke schneiden (Fleisch, Gemüse). Legen Sie sie in die Pfannen, ohne diese zu überfüllen (die Zutaten dürfen das Heizelement nicht berühren). Stellen Sie die Pfannen in den dafür vorgesehenen Bereich. Garen Sie die Zutaten und rühren Sie gelegentlich um. Vermeiden Sie ein Anbrennen der Zutaten. Nehmen Sie die Pfannen am Ende des Garvorgangs aus dem Gerät und entnehmen Sie die Speisen mit dem Holzspatel.



Hinweis: Sie können mehrere Speisen gleichzeitig garen. Lassen Sie jedoch keine leeren Pfannen auf den heißen Platten oder in ihrer normalen Kochposition.

Verwendung der Grillplatte und des Kochsteins

Mit diesen beiden Platten können Sie alle Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse usw.) zubereiten. Die Lebensmittel sollten trocken sein, damit sie beim Kochen nicht abspritzen.

1. Bereiten Sie die Zutaten vor. Schneiden Sie kleine Stücke mit einer Stärke von maximal 2 cm.
2. Entfernen Sie beim Garen von Fleisch überschüssiges Fett. Wählen Sie vorzugsweise mageres Fleisch.
3. Wenn das Gerät vollständig vorgeheizt ist, ölen Sie die Platten ein und legen Sie die Zutaten auf, um mit dem Garen zu beginnen.
4. Stellen Sie die Temperatur ein, indem Sie den Thermostat auf die gewünschte Einstellung drehen.
5. Rühren Sie die Zutaten um, damit sie gleichmäßig gar werden.
6. Wenn die Zutaten gegart sind, schieben Sie sie mit einem Holzspatel auf die Teller.



Hinweis: Das Aufheizen des Kochsteins dauert länger als das Aufheizen der Grillplatte (ca. 30 Minuten) und er benötigt auch mehr Zeit zum Abkühlen.



Hinweis: Sie können die Pfannen auch auf der Grillplatte und dem Kochstein verwenden. Achten Sie jedoch darauf, dass sich immer Zutaten in den Pfannen befinden. Lassen Sie niemals eine leere Pfanne auf der heißen Platte.

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUM KOCHSTEIN

- Der Stein ist ein einzelner, natürlicher Gegenstand. Während des Gebrauchs können kleine Risse auftreten. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf die Leistung.
- Es ist normal, dass der Stein nach mehrmaligem Gebrauch eine dunklere, nicht abwaschbare Verfärbung entwickelt.

Legen Sie keine gefrorenen Lebensmittel auf den Kochstein oder die Platten, da dies einen Wärmeschock verursachen kann, der den Stein oder die Platte beschädigt.

Während der Verwendung nimmt der Stein viel Wärme auf, so dass Sie das Gerät ca. zehn Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten können.

Empfehlungen zur Verwendung

- **Um die Antihafbeschichtungen an den Oberflächen der Teller und Pfannen zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung geeigneter Utensilien (Holz oder hitzebeständiger Kunststoff). Von der Verwendung von Metallbesteck (Gabeln, Messer usw.) wird dringend abgeraten.**
- **Schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt in den Pfannen oder auf den Kochplatten oder dem Stein.**
- Es wird nicht empfohlen, feuchte Lebensmittel auf die Grillplatte zu legen. Wischen Sie Fleisch und Fisch vor dem Garen vorsichtig ab.
- Kleine Fleisch-, Fischstücke usw. garen schneller und besser als große Stücke.
- Während des Garvorgangs sollten Sie Fleisch nicht mit einer Gabel anstechen oder schneiden. Es tritt Saft aus und das Fleisch wird zäh.
- Wenn sich kleine Stücke der Zutaten während des Garvorgangs abtrennen und am Kochstein oder an der Grillplatte haften bleiben, sollten sie sofort entfernt werden.
- Wischen Sie nach dem Garen von Fisch oder Meeresfrüchten den Grill oder den Kochstein mit Zitronensaft ab, damit der Geschmack nicht auf die nächsten Speisen übertragen wird.

Reinigung und Wartung

Reinigung

Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose. Lassen Sie alle Teile vor der Reinigung vollständig abkühlen.

Beachten Sie, dass das Abkühlen des Kochsteins sehr lange dauert.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, Metallschaber oder Schwämme, da diese die zu reinigenden Oberflächen zerkratzen können.

Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder die Grundplatte niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Grundplatte des Gerätes

- Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

Pfannen und Grillplatte

1. Entfernen Sie alle Speisereste mit einem Schwamm von den Pfannen und der Platte.
2. Reinigen Sie diese Objekte mit einem Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie sie mit heißem Wasser ab.
3. Wischen Sie die Pfannen und die Platte mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
4. Wenn Speisereste an den Pfannen haften bleiben, lassen Sie diese in heißem Seifenwasser einweichen. Die Speisereste lassen sich nach einigen Stunden leichter entfernen.



Hinweis: Die Pfannen und die Grillplatte sind spülmaschinenfest.

Kochstein

1. Entfernen Sie alle Speisereste vom Kochstein.
2. Reinigen Sie ihn mit einem Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Spülen Sie ihn mit heißem Wasser ab.
3. Wischen Sie den Stein mit einem weichen, trockenen Tuch ab.



Hinweis: Waschen Sie den Kochstein nicht in der Spülmaschine. Tauchen Sie den Stein außerdem nicht in Wasser ein, da er bei späterer Verwendung zerspringen oder brechen kann.



Hinweis: Es dauert lange, bis der Kochstein vollständig getrocknet ist.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich vor der Aufbewahrung immer, dass das Gerät und seine Zubehörteile vollständig abgekühlt und trocken sind.

Bewahren Sie das Gerät und seine Zubehörteile zusammen, vorzugsweise in der Originalverpackung, an einem kühlen, trockenen Ort, vor Feuchtigkeit geschützt und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugé et considéré comme une contrefaçon.

Alle informatie, ontwerpen, tekeningen en afbeeldingen in dit document zijn het eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten voor haar merken, ontwerpen en informatie. Elke kopie of reproductie, ongeacht het middel, wordt als namaak overwogen en beschouwd.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos sobre sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción mediante cualquier tipo de medio se considerará y entenderá como un acto de falsificación.

Sämtliche Informationen, Designs, Zeichnungen und Bilder in diesem Dokument sind Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte an seinen Marken, Designs und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen jeglicher Art gelten als Fälschung.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.



Bescherming van het milieu

Dit symbool vermeld op het product geeft aan dat dit een apparaat aan het einde van zijn levensduur onderhevig is aan de Regelgeving inzake Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Gooi dit apparaat dus niet weg samen met het gewone huisvuil maar lever het in bij een erkend inzamelpunt. Recycle- en inzamelsystemen zijn ter beschikking gesteld door uw lokale autoriteiten (inzamelcentra) en de verdelers. Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur op een juiste manier weg om het milieu te beschermen en mogelijke schadelijke gevolgen voor uw gezondheid te vermijden



Environmental Protection

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose treatment as waste is subject to the Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Regulations. Therefore, this appliance cannot be treated as household waste and must be specifically collected for this type of waste. Recovery and collection systems are made available to you by local authorities (waste disposal centres) and distributors. By guiding your device towards the end of its life cycle, you will help protect the environment and prevent any harmful consequences for your health.



Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Getest in onze laboratoria

Garantie geldig vanaf de datum van aankoop (originele kassabon). Deze garantie dekt geen defecten of schade door een verkeerde installatie, verkeerd gebruik of normale slijtage van het product.



Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (authentic receipt). This warranty does not cover defects or damage resulting from improper installation, incorrect use, or normal wear of the product.



Protección medioambiental

Este símbolo adjunto al producto significa que es un electrodoméstico cuyo tratamiento como desecho está sujeto a las regulaciones de desechos eléctricos y equipos electrónicos (WEEE). Por lo tanto, este electrodoméstico no se puede tratar como basura doméstica y se debe entregar específicamente en sitios donde reciban este tipo de desechos. Sus autoridades y distribuidores locales deben tener a disposición sistemas de recuperación y recolección (centros de desechos). Al llevar a su dispositivo correctamente hasta el fin de su vida útil, ayudará a proteger el medioambiente y evitará consecuencias dañinas para su salud.



Umweltschutz

Dieses am Produkt angebrachte Symbol bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Behandlung als Abfall den WEEE-Vorschriften (Waste of Electrical and Electronic Equipment) unterliegt. Daher darf dieses Gerät nicht als Hausmüll entsorgt werden und muss speziell für diese Art von Abfall gesammelt werden. Rückgewinnungs- und Sammelsysteme werden Ihnen von lokalen Behörden (Abfallentsorgungszentren) und Händlern zur Verfügung gestellt. Indem Sie Ihr Gerät am Ende seines Lebenszyklus begleiten, helfen Sie, die Umwelt zu schützen und schädliche Folgen für Ihre Gesundheit zu vermeiden.



Probado en nuestros laboratorios.

Garantía válida a partir de la fecha de compra (recibo original). Esta garantía no cubre defectos o daños provocados por una instalación inadecuada, mal uso o desgaste normal del producto.



In unseren Laboren getestet

Garantie gültig ab Kaufdatum (Originalquittung). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden ab, die auf unsachgemäße Installation, falsche Verwendung oder normalen Verschleiß des Produkts zurückzuführen sind.



Faites un geste eco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.
Wees milieubewust. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.
Make an eco-citizen gesture. Recycle this product at the end of its life.
Haga un gesto ecológico. Recicle este producto cuando llegue al final de su vida útil.
Helfen Sie der Umwelt. Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.