



**Z 02460**

**DE**

**Gebrauchsanleitung**  
ab Seite 3

**EN**

**Instruction manual**  
starting on page 17

**FR**

**Mode d'emploi**  
à partir de la page 30

**NL**

**Handleiding**  
vanaf pagina 44



## Inhalt

Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	8
Geräteübersicht	9
Zubehörteile	9
Vor dem ersten Gebrauch	10
Raclette benutzen	11
Fondue	13
Heißer Stein	14
Reinigung	15
Fehlerbehebung	15
Technische Daten	16
Entsorgung	16

## Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:

Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an sie, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Ergänzende Informationen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,  
wir freuen uns, dass Sie sich für unser Raclette- und Fondue-Set entschieden haben.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

Sollten Sie Fragen zum Gerät sowie zu Ersatz-/Zubehörteilen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Braten, Grillen und Überbacken von Lebensmitteln bestimmt. Des weiteren eignet sich das Fondue-Set zur Zubereitung von Fondue mit Käse oder Öl.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen

Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.

- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

## Sicherheitshinweise

### **Verletzungsgefahren**

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern. Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr!
- Benutzen und lagern Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern. Auch das Netzkabel darf für Kinder nicht erreichbar sein. Sie könnten das Gerät daran herunterziehen.
- **Verbrennungsgefahr!** Das Raclette-Gerät, der heiße Stein, die Raclette-Pfännchen, die Fondue-Gabeln und der Fondue-Topf werden während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Raclette-Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und den Temperaturregler, während das Raclette-Gerät in Betrieb ist, oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie den Fondue-Topf bewegen. Transportieren, reinigen oder verstauen

Sie das Raclette-Gerät, den heißen Stein, die Raclette-Pfännchen, die Fondue-Gabeln und den Fondue-Topf erst, wenn sie vollständig abgekühlt sind.

- **Verbrennungsgefahr!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißem Öl oder heißem Käse im Fondue-Topf! Gießen Sie niemals Wasser in heißes Öl oder Wasser in andere Fettstoffe!



### **Stromschlag- und Brandgefahr**

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Achten Sie darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden, damit sie nicht Feuer fangen.
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen Fondue-Topf und Heizspirale.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (z.B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen) auf oder unter die Grillplatte.
- Zu große Speisen, Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge dürfen nicht auf das Raclette-Gerät oder in die Raclette-Pfännchen gelegt werden.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht verwenden,

- wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
- vor einem Gewitter,
- bevor Sie das Gerät reinigen und/oder verstauen.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leicht-entzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Überprüfen Sie im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Benutzen Sie es nur, wenn das Gerät, der Adapter, das Netzkabel und der Stecker keine Schäden aufweisen!
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet oder an das Stromnetz angeschlossen ist. Ziehen Sie bei längeren Arbeitspausen den Netzstecker.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Tauschen Sie auch das Netzkabel nicht selbst aus. Lassen Sie Reparaturen am Gerät, Kabel und Stecker nur in einer Fachwerkstatt durchführen. Kontaktieren Sie ggf. den Kundenservice. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.



### **Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden**

- Stellen Sie das Gerät immer mit genügend Freiraum zu allen Seiten auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Raclette-Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

- Erhitzen Sie den Fondue-Topf zur Vorbereitung des Fondues nur auf einem Elektro- oder Glaskeramikherd. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nie auf Öfen oder andere Hitzequellen. Der Fondue-Topf ist nicht für Induktionsherde geeignet. Tragen Sie unbedingt Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Topf hantieren!
- Setzen Sie immer erst die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Raclette-Grillplatte ein, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Raclette-Grillplatte setzen (siehe Kapitel „Raclette benutzen“ und „Fondue“). Ohne die Aufnahme kann ein sicherer Stand des Topfes nicht gewährleistet werden.
- Benutzen Sie für das Fondue nur Fette und Öle, die zum Frittieren geeignet sind.
- Verwenden Sie hitzebeständige Utensilien zum Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel.
- Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt auf die Raclette-Grillplatte oder den heißen Stein legen.
- Achten Sie darauf, dass der Fondue-Topf bzw. der heiße Stein sicher in der dafür vorgesehenen Aussparung in der Raclette-Platte liegt.
- Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
- Benutzen Sie das Raclette-Gerät nie als Raumheizkörper!
- Die Raclette-Pfännchen werden während des Gebrauchs sehr heiß! Legen Sie die Raclette-Pfännchen nur auf hitzebeständigen Untergründen ab.
- Spritzen Sie niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch auf die heißen Teile des Gerätes. Dies könnte das Raclette-Gerät, die Antihaft-Beschichtung und insbesondere den heißen Stein beschädigen!
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Stellen Sie kein offenes Feuer, z.B. brennende Kerzen, in die direkte Nähe des Gerätes, Kabels und Steckers.

- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Kabel.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Nässe oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

### **Hygienehinweise**

- Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“) und heizen Sie das Gerät 15 Minuten ohne Nahrungsmittel auf (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“).
- Bereiten Sie nur Nahrungsmittel zu, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind.
- Halten Sie das Gerät sauber.

### **Lieferumfang**

- Raclette-Gerät
- Raclette-Grillplatte
- Heißer Stein
- Raclette-Pfännchen
- Holzspatel
- Fondue-Topf mit Glasdeckel und Ablagering für Fondue-Gabeln
- Fondue-Gabeln

## Geräteübersicht



- 1** Raclette-Grillplatte
- 2** Ablage für Raclette-Pfännchen
- 3** Ein/Aus-Schalter
- 4** Temperaturregler
- 5** Tragegriff
- 6** Heißer Stein

## Zubehörteile

### Fondue-Set



- 1** Fondue-Topf
- 2** Aufnahme für Fondue-Topf
- 3** Glasdeckel
- 4** Ablagering für Fondue-Gabeln

### Fondue-Gabeln



## Raclette-Pfännchen



## Holzspateln



## Vor dem ersten Gebrauch



### ACHTUNG!

- Erstickungsgefahr durch Plastikfolien und -beutel! Halten Sie Kinder und Tiere vom Verpackungsmaterial fern.
- Reinigen Sie das Gerät, wie in diesem Kapitel beschrieben. Es kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein.

1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie unseren Kundenservice.
2. Entfernen Sie vor der Benutzung des Gerätes sämtliches Verpackungsmaterial sowie eventuell vorhandene Etiketten, die sich am Gerät befinden und zum Transportschutz bzw. zur Werbung dienen.
3. Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die Raclette-Grillplatte, den heißen Stein, die Raclette-Pfännchen, die Holzspateln, den Fondue-Topf und die Fondue-Gabeln gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).

4. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände, zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Nahrungsmittel und ohne Raclette-Pfännchen aufheizen. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. über weit geöffnete Fenster! Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel „Raclette benutzen“.

## Raclette benutzen

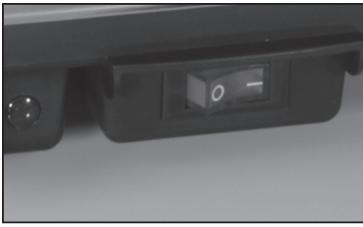


### ACHTUNG!

- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung während das Gerät in Betrieb ist.
  - Achten Sie darauf, dass die Speisen, die Sie zubereiten möchten, nicht die Heizelemente des Gerätes berühren.
  - **Verbrennungsgefahr!** Das Raclette-Gerät wird während des Betriebs und danach sehr heiß! Achten Sie beim Aufstellen des Raclette-Gerätes darauf, einen Platz mit genügend Freiraum rund um das Gerät zu wählen.
  - Legen Sie immer den heißen Stein in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte, wenn Sie das Fondue-Set nicht verwenden möchten. So wird verhindert, dass Fette und Flüssigkeiten auf die Heizelemente tropfen können!
  - Setzen Sie immer erst die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Raclette-Grillplatte ein, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Raclette-Grillplatte setzen. Ohne die Aufnahme kann ein sicherer Stand des Topfes nicht gewährleistet werden.
  - Seien Sie beim Herausnehmen der Raclette-Pfännchen oder Fondue-Gabeln vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
  - Halten Sie scharfe oder spitze Gegenstände von der Oberfläche der Raclette-Pfännchen und der Raclette-Grillplatte fern. Diese könnten die Beschichtung beschädigen! Benutzen Sie daher die mitgelieferten Holzspateln bzw. andere Küchenutensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff.
  - Wir empfehlen Ihnen, die Zutaten erst nach der Zubereitung mit dem Raclette-Gerät zu würzen, da die Gewürze bei zu hoher Hitze verbrennen können und es dadurch zur Rauchentwicklung kommen kann.
  - Lassen Sie keine leeren Pfännchen auf der Raclette-Platte des aufgeheizten Gerätes stehen.
- 
1. Stellen Sie das Raclette-Gerät auf einen stabilen, hitzebeständigen, leicht zu reinigenden Untergrund auf.
  2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine Stolpergefahr darstellt.
  3. Falls noch nicht geschehen, positionieren Sie die Raclette-Grillplatte korrekt auf dem Raclette-Gerät.



4. Wenn Sie das Fondue-Set nicht verwenden möchten, legen Sie den heißen Stein in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte. Achten Sie darauf, dass die glatte Seite des Steins mit der Rille nach oben liegt. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Heißer Stein“. Wenn Sie das Fondue-Set verwenden möchten, lassen die Aussparung in der Mitte der Grillplatte während der Aufheizphase frei.

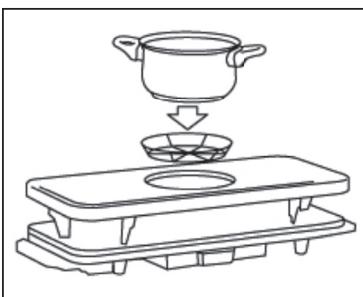


5. Lassen Sie das Raclette-Gerät ca. 10 Minuten vor der Benutzung ohne Raclette-Pfännchen oder Fondue-Topf aufheizen. Schalten Sie dazu den **Ein/Aus-Schalter** auf die Position **1**, um das Gerät einzuschalten.



6. Stellen Sie den Temperaturregler für 10 Minuten auf die höchste Stufe. Der **Ein/Aus-Schalter** und die Kontrollleuchte am Temperaturregler leuchten auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

7. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Zutaten für Ihr Raclette vor. Achten Sie beim Befüllen der Raclette-Pfännchen darauf, dass die Lebensmittel nicht die Heizelemente des Raclette-Gerätes berühren.



8. Setzen Sie die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte ein und stellen Sie den Fondue-Topf in die Aufnahme, wenn Sie das Fondue-Set benutzen möchten. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Fondue“.

9. Sobald das Gerät aufgeheizt ist, können Sie die Temperatur ihren Wünschen entsprechend regeln. Jetzt können Sie die befüllten Raclette-Pfännchen zum Überbacken in die Ablage für die Raclette-Pfännchen unterhalb der Heizelemente stellen und Gemüse oder Fleisch auf der Raclette-Grillplatte grillen.

10. Mit Hilfe der mitgelieferten Holzspatel können Sie die Lebensmittel in den Raclette-Pfännchen oder auf der Raclette-Grillplatte bewegen oder den Käse aus den Raclette-Pfännchen schieben.

11. Legen Sie die Raclette-Pfännchen nach der Entnahme aus dem Raclette-Gerät nur auf einer hitzeunempfindlichen Unterlage ab. Lassen Sie die Raclette-Pfännchen abkühlen, bevor Sie sie mit neuen Zutaten befüllen.

12. Wenn Sie das Raclette-Gerät nicht mehr benutzen möchten, schalten Sie es aus, indem Sie den **Ein/Aus-Schalter** auf die Position **0** stellen. Der **Ein/Aus-Schalter** und die Kontrollleuchte am Temperaturregler erlöschen,

wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose.

13. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es anschließend (siehe Kapitel „Reinigung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

## Fondue



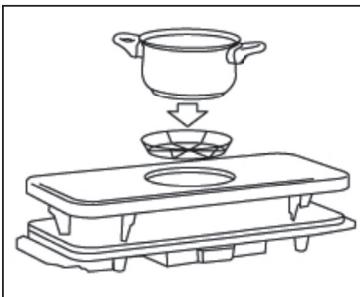
### ACHTUNG!

- Verletzungsgefahr! Öl/Fett oder Käse werden während des Fondues sehr heiß! Gehen Sie vorsichtig mit dem Topf um, wenn er heiße Lebensmittel beinhaltet. Achten Sie darauf, dass der Topf nicht umgestoßen wird. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Fondue-Topf hantieren.
- Setzen Sie immer erst die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Raclette-Grillplatte ein, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Raclette-Grillplatte setzen. Ohne die Aufnahme kann ein sicherer Stand des Topfes nicht gewährleistet werden.
- Fette und Öle können sich bei Überhitzung entzünden. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit Fetten und Ölen. Gießen Sie niemals Wasser in heißes Fett oder heißes Öl!
- Benutzen Sie für das Fondue nur Fette und Öle, die zum Frittieren geeignet sind.
- Achten Sie darauf, dass die verwendeten Lebensmittel, die Sie im Fondue-Topf garen möchten nicht zu nass sind, um ein Überschäumen von Fett/Öl zu vermeiden.
- Verbrauchte Speiseöle und Speisefette sind kein Abwasser. Entsorgen Sie Speisefett und Speiseöl im Hausmüll.
- Überfüllen Sie den Fondue-Topf nicht! Der Topf sollte nie mehr als bis zu 2/3 gefüllt sein, um die Gefahr des Spritzens oder Überschäumens zu vermeiden.
- Erhitzen Sie den Fondue-Topf zur Vorbereitung des Fondues nur auf einem Elektro- oder Glaskeramikherd. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nie auf Öfen oder andere Hitzequellen. Der Fondue-Topf ist nicht für Induktionsherde geeignet.

Bereiten Sie das Raclette-Gerät, wie im Kapitel „Raclette“ beschrieben, vor.

### Fondue mit Öl

1. Erhitzen Sie Frittieröl oder Frittierzett im Fondue-Topf auf dem Herd (Elektro- oder Glaskeramik).
2. Kontrollieren Sie, ob Ihr Öl/Fett die richtige Temperatur erreicht hat, indem Sie ein Holzstäbchen in das Öl/Fett halten. Wenn sich am Holzstäbchen kleine Bläschen bilden, hat das Öl/Fett die richtige Temperatur.
3. Setzen Sie den Ablagering für die Fondue-Gabeln auf den Fondue-Topf auf.



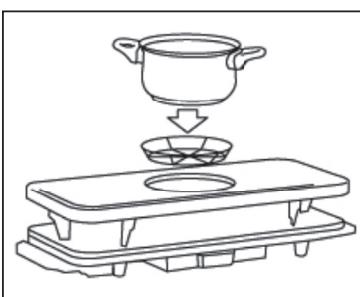
4. Setzen Sie die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte ein und stellen Sie den Fondue-Topf in die Aufnahme, wenn Sie das Fondue-Set benutzen möchten. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Fondue“.

5. Spießen Sie nun Gemüse oder Fleisch auf Ihre Fondue-Gabeln und legen Sie sie in das heiße Öl/Fett, bis sie gar sind.

 Probieren Sie auch panierte Lebensmittel oder Lebensmittel im Teigmantel!

### Fondue mit Käse

1. Bereiten Sie ihr Käse-Fondue nach Rezept im Topf vor auf dem Herd vor.



2. Setzen Sie die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte ein und stellen Sie den Fondue-Topf in die Aufnahme, wenn Sie das Fondue-Set benutzen möchten. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Fondue“.

3. Spießen Sie Brot oder Gemüestücke auf die Fondue-Gabeln auf und tauchen Sie sie in das Käse-Fondue ein.

### Heißer Stein



#### ACHTUNG!

- Verletzungsgefahr! Der Stein wird während der Benutzung sehr heiß!
- Reiben Sie den heißen Stein vor der ersten Benutzung mit etwas hitzebeständigem Speiseöl ein.
- Wir empfehlen Ihnen die Zutaten erst nach der Zubereitung mit dem Raclette-Gerät zu würzen, da die Gewürze bei zu hoher Hitze verbrennen können und es dadurch zur Rauchentwicklung kommen kann.

1. Bereiten Sie das Raclette-Gerät, wie im Kapitel „Raclette“ beschrieben, vor.
2. Legen Sie den heißen Stein in die Aussparung in die Mitte der Raclette-Grillplatte und lassen ihn Aufheizen. Achten Sie darauf, dass der Stein mit der glatten Seite, mit der Rille nach oben zeigend, in der Aussparung liegt.
3. Legen Sie Fleisch oder Gemüse auf den heißen Stein und wenden Sie die Lebensmittel von Zeit zu Zeit, bis sie gar sind.
4. Pinseln Sie den heißen Stein ggf. mit etwas Öl ein, damit die Lebensmittel nicht anbacken.

## Reinigung



### ACHTUNG!

- **Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile!** Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung auskühlen.
  - **Lebensgefahr durch Stromschlag!** Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Raclette-Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser. Reinigen Sie das Raclette-Gerät niemals in der Spülmaschine.
  - Sprühen Sie keine Reinigungsmittel direkt auf das Gerät.
  - Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen. Benutzen Sie keine Metallgegenstände.
- 
- Kontrollieren Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.
  - Entfernen Sie nach jedem Gebrauch alle Speisereste und spülen Sie die Raclette-Grillplatte, den heißen Stein, die Raclette-Pfännchen, die Holzspatel, den Fondue-Topf und die Fondue-Gabeln mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser ab. Sie können die Raclette-Pfännchen, die Fondue-Gabeln und die Holzspatel auch in der Spülmaschine reinigen.
  - Wenn Sie die Ablage für die Raclette-Pfännchen und die Heizelemente reinigen möchten, wischen Sie diese mit einem sauberer feuchten Tuch ab.
  - Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen, für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

## Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können.



**Versuchen Sie nicht, ein defektes elektrisches Gerät eigenständig zu reparieren!**

Problem	Mögliche Ursache/Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist der <b>Ein/Aus-Schalter</b> auf Postion <b>0</b>?</li> <li>• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose?</li> <li>• Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose.</li> <li>• Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.</li> </ul>
Die Speisen werden nicht gar.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ist die Temperatur zu niedrig eingestellt? Drehen Sie den Temperaturregler auf einer höhere Temperaturstufe.</li> </ul>

Problem	Mögliche Ursache/Lösung
Die Speisen brennen schnell an.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ist die Temperatur zu hoch eingestellt? Drehen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Temperaturstufe.</li> </ul>

## Technische Daten

Modell: XJ-6K114CO  
 Artikelnummer: Z 02460  
 Spannungsversorgung: 220–240 V~ 50 Hz  
 Leistung: 1600 W  
 Schutzklasse: I  
 Für Lebensmittel geeignet.  


### Kundenservice /

### Importeur:

DS Produkte GmbH  
 Am Heisterbusch 1  
 19258 Gallin  
 Deutschland  
 Tel.: +49 38851 314650  
 (0 – 30 Ct./Min. aus dem dt.  
 Festnetz, Mobilfunkpreise  
 können abweichen.)

## Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte.

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

## Contents

Proper use	17
Safety notes	18
Items Supplied	22
Device Overview	22
Accessories	22
Before Initial Use	23
Using the Raclette	24
Fondue	26
Hot Stone	27
Cleaning	28
Troubleshooting	28
Technical data	29
Disposal	29

## Symbols explanation



Safety instructions:

Please carefully read through and obey the safety notes in order to avoid injury to persons and damage to property.



Supplementary information

Dear customer,

We are delighted that you have decided on our raclette and fondue set.

Before using the device for the first time, please carefully read through the instructions and store them for future reference. These instructions are to accompany the device when passed on to others.

The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

If you have questions about the device or spare parts/accessories, contact customer service via our website:

[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)

## Proper use

- The device is designed for frying, grilling and toasting food. The fondue set is also suitable for preparing fondue with cheese or oil.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and

have understood the dangers resulting from this. Children may not play with the device. Cleaning and user maintenance may not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.

- Keep children under 8 years of age and animals away from the device and the connection line.
- This device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- The device must only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and improper handling can lead to device malfunctions and user injuries.
- Defects arising due to improper handling, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

## Safety notes

### Risks of injury

- Keep children and animals away from the device and packaging material. There is a danger of injury and suffocation!
- Only use and store the device out of the reach of children. The mains cord may also not be accessible for children. They could pull the device down with it.
- **Danger of burns!** The raclette device, the hot stone, the little raclette pans, the fondue forks and the fondue pot will become very hot during use. Please make sure that while and after using the raclette device you do not come into contact with heated parts. Only touch the handles and the temperature controller while the raclette device is in use or immediately after it has been switched off. Wear oven gloves when moving the fondue pot. Only transport, clean or put away the raclette device, the hot stone, the little raclette pans, the fondue forks and the fondue pot when they have completely cooled down.
- **Danger of burns!** Be careful when handling hot oil or hot cheese in the fondue pot! Never pour water into hot oil or water into other fatty substances!



## Risk of electric shock and fire

- Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after connecting so that the mains connection can be quickly disconnected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device. Only use proper extension cords, whose technical data correspond to those of the device.
- Never immerse the device, the mains cord and the plug in water or other liquids and make sure that there is no risk of them falling in water or getting wet.
- If the device falls in water, immediately disconnect the power supply. Do not attempt to pull the device out of the water when it is connected to the mains supply!
- Never touch the device, the mains cord and the mains plug with wet hands when these components are connected to the mains supply.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated so that they do not catch fire.
- Never place aluminium foil or other objects between the fondue pot and the heating element.
- Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, plastic, paper or candles) on or under the grill plate.
- Food that is too large, metal foil packaging, or utensils may not be placed on the raclette device or into the little raclette pans because they may cause fire or an electric shock.
- Turn the device off and pull the mains plug out of the socket
  - if you are not using the device,
  - if a fault occurs during operation,
  - before a storm,
  - before you clean and/or stow the device.
- Always pull on the plug itself and never on the mains cord!
- Only use the device in enclosed areas.
- Do not use the device in rooms containing easily flammable dust or toxic and explosive vapours.
- Do not operate the device in very moist environment or in the vicinity of flammable material.

- For your own safety, always check the device for damages prior to using it. Only use the device if the device, mains cord and the plug do not exhibit any damages!
- Never leave the device unattended when it is switched on or plugged in to the mains supply. Pull the mains plug in case of longer breaks.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the mains cord yourself. Only have the device, cord and plug repaired by a qualified workshop. Contact customer service if necessary. Improper repairs could pose serious risks for the user.

### **Avoiding damage to materials, property and the device**

- Always place the device on a dry, flat, firm, heat-resistant surface with sufficient clearance on all sides.
- Lay the cable so that it does not pose a tripping hazard. Do not allow the cable to hang over the edge of a table or kitchen worktop. Someone could catch him/herself and pull down the device.
- Make sure that the mains cord does not get pinched, kinked or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.
- The raclette device may not be moved during operation.
- In order to prepare your fondue, only heat up the fondue pot on an electric or glass ceramic cooker. Do not use other sources of heat like ovens to heat up the fondue pot. The pot is not suitable for induction cookers! Make sure you wear oven gloves when transferring hot substances!
- Always insert the receptacle for the fondue pot into the raclette grill plate before you place the fondue pot onto the raclette grill plate (see the „Using the Raclette“ and „Fondue“ chapters). Without the receptacle, it is not possible to guarantee that the pot can be held in place securely.
- For the fondue, only use fats and oils which are suitable for frying.
- Use heat-resistant utensils to place and remove the food.
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags on the raclette grill plate or the hot stone.

- Make sure that the fondue pot and the hot stone are placed securely in the recess which is provided for this purpose in the raclette plate.
- Make sure that the heating element does not come into contact with any other objects.
- Never use the raclette as a device for heating a room!
- The little raclette pans will become very hot during use! Only place the little raclette pans down on heat-resistant surfaces.
- Never spray cold water onto the hot parts of the device during or directly after use. This could damage the raclette device, the non-stick coating and in particular the hot stone!
- Maintain adequate distance to heat sources such as stoves or ovens to prevent damage to the device. Do not place any open flames, e.g. burning candles, in the direct vicinity of the device, cord and plug.
- Do not allow the device to fall and do not subject it to strong percussions.
- Do not pull or carry the device by the cable.
- Do not subject the device to extreme temperatures, severe changes in temperature, moisture, wetness or direct sunlight.
- Only the accessory parts supplied by the manufacturer should be used.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. They could damage the surface.



### Hygienic notes

- The device may have production residue stuck to it. To avoid health risks, clean the device before first use (see chapter "Cleaning and care") and heat up the device for 15 minutes without any food (see the „Before Initial Use“ chapter).
- Only prepare food that is suitable for cooking and eating.
- Keep the device clean.

## Items Supplied

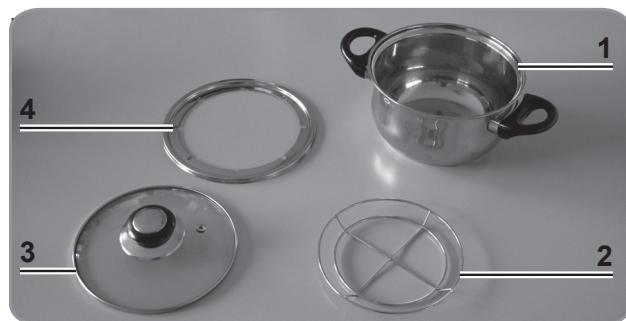
- Raclette device
- Raclette grill plate
- Hot stone
- Little raclette pans
- Wooden spatulas
- Fondue pot with glass lid and ring for depositing fondue forks
- Fondue forks

## Device Overview



- 1 Raclette grill plate
- 2 Tray for little raclette pans
- 3 On/Off switch
- 4 Temperature controller
- 5 Carrying handle
- 6 Hot stone

## Accessories



- 1 Fondue pot
- 2 Receptacle for fondue pot
- 3 Glass lid
- 4 Ring for depositing fondue forks

### Fondue Forks



### Little Raclette Pans



### Wooden Spatulas



## Before Initial Use



### CAUTION!

- The plastic foils and bags pose a suffocation hazard! Keep children and animals away from the packaging material.
  - Only use the device as described in this chapter. There may be some production residues stuck to it.
- 
1. Unpack all parts and check the items supplied for transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact our Customer Service department.
  2. Before you use the device, remove all packaging material and any labels located on the device and which serve to provide protection during transport or are for advertising purposes.

3. Manufacturing residues may still be adhering to the surface of the device. To prevent any health hazards, clean the raclette grill plate, the hot stone, the little raclette pans, the wooden spatulas, the fondue pot and the fondue forks thoroughly before you first use them (see the "Cleaning" chapter).
4. You should perform the initial start-up without any food since odours or smoke may develop due to coating residues that may still be present. Allow the device to heat up for approximately 15 minutes without any food and without little raclette pans. During this time, make sure the room is well ventilated, e.g. with wide-open windows! Please also note the instructions in the "Using the Raclette" chapter.

## Using the Raclette



### CAUTION!

- Ensure that there is sufficient ventilation while the device is in operation.
  - Ensure that the food you wish to prepare does not touch the heating elements inside the device.
  - **Danger of burns!** The raclette device will become very hot during use and afterwards! When setting up the raclette device, ensure that you select a location with enough clearance all round the device.
  - Always place the hot stone into the recess in the middle of the raclette plate if you do not wish to use the fondue set. This will prevent any fats and liquids from being able to drip onto the heating elements.
  - Always insert the receptacle for the fondue pot into the raclette grill plate before you place the fondue pot onto the raclette grill plate. Without the receptacle, it is not possible to guarantee that the pot can be held in place securely.
  - Be careful when taking out the little raclette pans or fondue forks in order to prevent burns.
  - Keep sharp or pointy objects away from the surface of the little raclette pans and the raclette grill plate. Such objects could damage the coating! You should therefore use the wooden spatulas which are supplied or other kitchen utensils made from wood or heat-resistant plastic.
  - We recommend that you only season the ingredients after you have prepared them on the raclette device as the herbs and spices can burn if they get too hot and this may cause smoke to be produced.
  - Do not leave any empty little pans sitting on the raclette plate of the heated device.
- 
1. Place the raclette device on a stable, heat-resistant surface which is easy to clean.

2. Connect the device to a mains socket that has been properly installed. Ensure that it is not possible for others to trip over the connected cable.
3. If you have not already done so, position the raclette grill plate correctly on the raclette device.

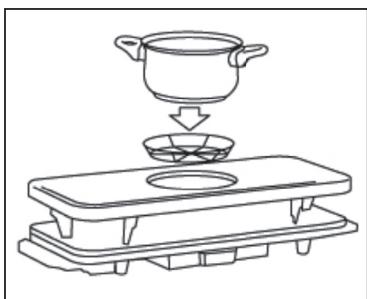


4. If you do not wish to use the fondue set, place the hot stone into the recess in the middle of the raclette grill plate. Make sure that the smooth side of the stone with the groove is facing upwards. To this end, follow the instructions in the "Hot Stone" chapter. If you wish to use the fondue set, leave the recess in the middle of the grill plate clear during the heating-up phase.

5. Allow the raclette device to heat up for approximately 10 minutes without any little raclette pans or the fondue pot before you use it. To do this, move the **On/Off switch** to the **1** position to switch on the device.

6. Set the temperature controller to the highest setting for 10 minutes. The **On/Off switch** and the control lamp on the temperature controller will light up when the device is switched on.

7. In the meantime, prepare the ingredients for your raclette. When filling up the little raclette pans, take care to ensure that the food does not touch the heating elements of the raclette device.



8. Insert the receptacle for the fondue pot into the recess in the middle of the raclette grill plate and place the fondue pot into the receptacle if you wish to use the fondue set. When you do this, follow the instructions in the "Fondue" chapter.

9. As soon as the device has heated up, you can set the temperature to reflect your preferences. You can now place the filled little raclette pans for baking into the tray for the little raclette pans underneath the heating elements and grill vegetables or meat on the raclette grill plate.
10. You can use the wooden spatulas which are supplied to move the food in the little raclette pans or on the raclette grill plate or scoop the cheese out of the little raclette pans.
11. After you have removed the little raclette pans from the raclette device, only place them on a heat-resistant surface. Allow the little raclette pans to cool down before you put any new ingredients in them.

12. If you no longer wish to use the device, switch it off by turning the **On/Off switch** to the **0** position. The **On/Off switch** and the control lamp on the temperature controller will go out when the device is switched off. Then remove the plug from the mains socket.
13. Allow the device to cool down and then clean it (see the "Cleaning" chapter). Do not allow any food residues to dry on.

## Fondue



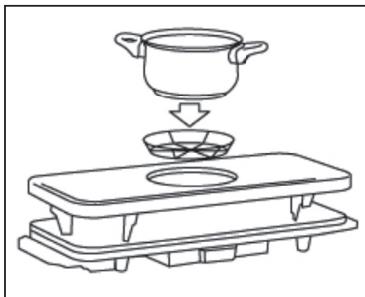
### CAUTION!

- Danger of injury! Oil/fat or cheese will become very hot during the fondue! Handle the pot with care when it contains hot food. Make sure that the pot is not knocked over. Wear oven gloves when you handle the fondue pot.
- Always insert the receptacle for the fondue pot into the raclette grill plate before you place the fondue pot onto the raclette grill plate. Without the receptacle, it is not possible to guarantee that the pot can be held in place securely.
- Fats and oils may catch fire if they are overheated. Please take care when handling fats and oils. Never pour water into hot fat or hot oil!
- For the fondue, only use fats and oils which are suitable for frying.
- Make sure that the food which you want to cook in the fondue pot is not too moist to prevent the fat/oil from bubbling over.
- Used cooking oils and cooking fats are not to be poured down the drain. Dispose of the cooking fat and cooking oil in the domestic waste.
- Do not overfill the fondue pot. The pot should never be more than up to 2/3 full in order to prevent the risk of spitting or bubbling over.
- In order to prepare your fondue, only heat up the fondue pot on an electric or glass ceramic cooker. Do not use other sources of heat like ovens to heat up the fondue pot. The pot is not suitable for induction cookers! Make sure you wear oven gloves when transferring hot substances!

Prepare the raclette device in the manner described in the "Raclette" chapter.

### Fondue With Oil

1. Heat up frying oil or frying fat in a the fondue pot on the stove (electric or glass ceramic cooker).
2. Check whether your oil/fat has reached the right temperature by dipping a wooden chopstick into the oil/fat. If no little bubbles form on the wooden chopstick, the oil/fat is at the right temperature.
3. Place the ring for depositing the fondue forks onto the fondue pot.



4. Insert the receptacle for the fondue pot into the recess in the middle of the raclette grill plate and place the fondue pot into the receptacle if you wish to use the fondue set. When you do this, follow the instructions in the "Fondue" chapter.

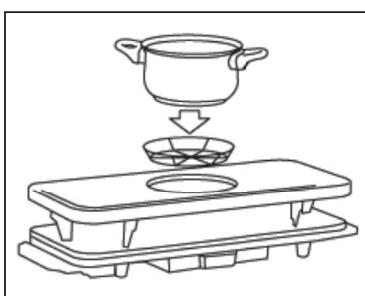
5. Now skewer vegetables or meat onto your fondue forks and place them into the hot oil/fat until they are cooked.



You should also try some food in breadcrumbs or pastry!

### Fondue With Cheese

1. Prepare your cheese fondue to a recipe in the fondue pot.



2. Insert the receptacle for the fondue pot into the recess in the middle of the raclette grill plate and place the fondue pot into the receptacle if you wish to use the fondue set. When you do this, follow the instructions in the "Fondue" chapter.

3. Skewer bread or pieces of vegetables onto the fondue forks and dip them into the cheese fondue.

### Hot Stone



#### CAUTION!

- Danger of injury! The stone will become very hot during use!
- Before you first use the hot stone, rub some heat-resistant cooking oil into it.
- We recommend that you only season the ingredients after you have prepared them on the raclette device as the herbs and spices can burn if they get too hot and this may cause smoke to be produced.

1. Prepare the raclette device in the manner described in the "Raclette" chapter.
2. Place the hot stone into the recess in the middle of the raclette grill plate and allow it to heat up. Make sure that the stone is placed in the recess with the smooth side with the groove in it facing upwards.
3. Place meat or vegetables onto the hot stone and turn the food from time to time until it is cooked.
4. If necessary, use a brush to dab some oil onto the hot stone so that the food does not become stuck to it.

## Cleaning



### PLEASE NOTE!

- **Danger of scalding from hot device parts!** Allow the device to cool down before cleaning it.
  - **Danger to life due to electrocution!** Remove the plug from the mains socket before cleaning the device. Never immerse the raclette device, the mains cable or the plug in water. Never clean the raclette device in the dishwasher.
  - Do not spray cleaning agents directly onto the device.
  - Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These could damage the surface. Do not use metal objects.
- 
- Check the mains cord regularly for damage.
  - After each use, remove all food residues and rinse the raclette grill plate, the hot stone, the little raclette pans, the wooden spatulas, the fondue pot and the fondue forks with a mild cleaning agent and hot water. You can also clean the little raclette pans, the fondue forks and the wooden spatulas in the dishwasher.
  - If you want to clean the tray for the little raclette pans and the heating elements, wipe them with a clean damp cloth.
  - Allow all parts to dry completely before you store the device in a clean and dry place that is out of the reach of children.

## Troubleshooting

If the device is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first.



### Do not attempt to repair a defective device yourself!

Problem	Possible cause/solution
The device does not work.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is the <b>On/Off switch</b> at position <b>0</b>?</li><li>• Is the plug inserted in the mains socket correctly?</li><li>• Is the mains socket defective? Try another mains socket.</li><li>• Check the fuse of your mains connection.</li></ul>
The food does not cook.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is the temperature set too low? Turn the temperature controller to a higher temperature setting.</li></ul>
The food quickly starts to burn.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is the temperature set too high? Turn the temperature controller to a lower temperature setting.</li></ul>

## Technical data

Model:	XJ-6K114CO
Article No.:	Z 02460
Voltage supply:	220–240 V~ 50 Hz
Output:	1600 W
Protection class:	I



Suitable for use with food.



### Customer service/ importer:

DS Produkte GmbH  
Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin  
Germany  
Tel.: +49 38851 314650  
\*) Calls subject to a charge.

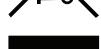
## Disposal



The packaging can be recycled. Please dispose of it in an environmentally friendly manner and take it to a recycling centre.



Dispose of the device in an environmentally friendly manner. Dispose of it at a recycling centre for used electrical and electronic devices.



You can obtain more information from your local authorities.

## Sommaire

Utilisation adéquate	30
Consignes de sécurité	31
Composition	35
Vue d'ensemble de l'appareil	36
Accessoires	36
Avant la première utilisation	37
Utilisation de la raclette	38
Fondue	40
Pierrade	41
Nettoyage	42
Suppression des défauts	42
Données techniques	43
Mise au rebut	43

## Explication des symboles



Consignes de sécurité : Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en à celles-ci pour éviter les dommages corporels et matériels.



Informations complémentaires

Chère cliente, cher client,  
nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter du set à fondue et raclette.

Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement pour le consulter ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi.

Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées.

Si vous avez des questions sur l'appareil ainsi que sur les pièces de rechange/ accessoires, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet : [www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)

## Utilisation adéquate

- L'appareil est prévu pour rôtir, faire griller et gratiner des aliments. En outre, le set à fondue sert à la préparation de la fondue savoyarde ou bourguignonne.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et / ou de

connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'elles ont compris les risques en découlant. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.

- Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Ce produit doit être utilisé uniquement comme indiqué dans le présent manuel. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et blesser l'utilisateur.
- Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l'usure normale.

## Consignes de sécurité



### Risques de blessure

- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil et du matériel d'emballage. Il y a risque de blessure et d'asphyxie !
- Utilisez et rangez l'appareil uniquement hors de portée des enfants. Même le câble d'alimentation ne doit pas être accessible aux enfants. Ceux-ci pourraient sinon tirer l'appareil et le faire tomber.
- Risque de brûlures ! L'appareil à raclette, la pierrade, les petits poêlons à raclette, les pics à fondue et le poêlon à fondue deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil à raclette. Lorsque l'appareil à raclette fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et le thermostat peuvent être saisis. Portez des gants de cuisine lorsque vous déplacez le poêlon à fondue. Le

transport, le nettoyage ou le rangement de l'appareil à raclette, la pierrade, des petits poêlons à raclette, des pics à fondue et du poêlon à fondue est possible une fois seulement qu'ils ont entièrement refroidi.

- **Risque de brûlures !** Manipulez l'appareil avec prudence lorsque le poêlon à fondue est rempli d'huile chaude ou de fromage chaud ! Ne versez jamais d'eau sur de l'huile chaude ou d'autres matières grasses !

### Risque d'électrocution et d'incendie

- Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après son branchement, la fiche doit aussi être bien accessible pour pouvoir la débrancher rapidement. La tension du secteur doit correspondre aux données techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des câbles de rallonge corrects dont les données techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche dans de l'eau ou d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne peuvent pas tomber dans de l'eau ou devenir humides.
- Si l'appareil devait tomber dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. Ne tentez pas de retirer l'appareil de l'eau pendant qu'il est raccordé au secteur !
- Ne touchez jamais l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche avec les mains mouillées si ces composants sont branchés au secteur.
- Veillez à ne pas surchauffer les plats gras ou huileux de sorte à ce qu'ils ne prennent pas feu.
- Ne placez jamais de papier aluminium ou tout autre objet entre le poêlon à fondue et la résistance.
- Ne mettez pas de matières inflammables (par ex. du carton, du papier, du plastique ou des bougies) sur ni en dessous de la plaque de cuisson.
- Arrêtez l'appareil et débranchez la prise électrique
  - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
  - si, pendant le fonctionnement, une erreur survient,
  - avant un orage,

- avant de nettoyer et/ou de ranger l'appareil.
- Débranchez toujours au niveau de la prise, ne tirez jamais le câble d'alimentation.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des locaux fermés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces où se trouvent des poussières facilement inflammables ou des vapeurs toxiques et explosives.
- N'utilisez pas l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matériel inflammable.
- Dans l'intérêt de votre propre sécurité, avant chaque utilisation, vérifiez si l'appareil n'est pas endommagé. Utilisez-le uniquement si l'appareil, l'adaptateur, le câble d'alimentation et la fiche ne présentent aucun dommage !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique. Lors de longues poses de travail, débranchez la prise électrique.
- N'effectuez aucune modification sur l'appareil. Ne remplacez jamais vous-même le câble d'alimentation. Faites faire les réparations sur l'appareil, le câble et la fiche uniquement par un atelier spécialisé. Si nécessaire, contactez le service après-vente. Les réparations qui ne sont pas effectuées correctement peuvent représenter des risques considérables pour l'utilisateur.



### **Éviter les dommages matériels, sur les biens et l'appareil**

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, stable qui ne craint pas la chaleur, et veillez à ce qu'il y ait un espace libre suffisant tout autour.
- Posez le câble de telle manière à ne faire trébucher personne. Ne laissez pas pendre le câble par-dessus le bord de tables ou de plans de travail de cuisine. Quelqu'un pourrait y rester accroché et faire tomber l'appareil.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas écrasé, plié ou posé sur des arêtes coupantes et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Il est interdit de déplacer l'appareil à raclette lorsqu'il est en marche.

- Pour la préparation de votre fondue, ne chauffer que le poêlon à fondue sur votre four électrique ou vitrocéramique. Ne faites pas chauffer le poêlon à fondue au four ni en faisant appel à d'autres sources de chaleur. Le poêlon ne convient pas pour des fours à induction ! Le port de gants de cuisine est impératif pour réaliser l'opération de transvasement.
- Placez toujours en premier le logement recevant le poêlon à fondue dans la plaque de cuisson de la raclette avant de poser le poêlon sur l'appareil à raclette (voir chapitres « Utilisation de la raclette » et « Fondue »). Sans ce logement, la stabilité du poêlon ne saurait être garantie.
- Pour la fondue, utilisez seulement des graisses et des huiles de friture.
- Pour poser et enlever les aliments, utilisez des ustensiles résistant à la chaleur.
- Ne posez pas sur la pierrade ou la plaque de cuisson de la raclette des aliments enveloppés dans une pellicule ou un sac en plastique.
- Veillez à ce que le poêlon à fondue ou la pierrade soit bien calé dans les évidements de la plaque à raclette prévus à cet effet.
- Veillez à ce que la résistance thermique n'entre en contact avec aucun objet.
- N'utilisez jamais l'appareil à raclette en guise de radiateur !
- Les petits poêlons à raclette deviennent très chauds en cours d'utilisation ! Ils ne doivent être posés que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Veillez à ne jamais projeter d'eau froide sur les parties chaudes de l'appareil pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil à raclette, le revêtement anti-adhésif et en particulier aussi la pierrade.
- Ne déposez pas d'aliments de trop grande dimension, d'emballages à films métalliques ou des outils dans l'appareil à raclette ni dans les petits poêlons à raclette, cela pouvant engendrer un incendie ou une électrocution.
- Gardez suffisamment de distance par rapport aux sources de chaleurs, comme p. ex. des plaques de cuisson ou des fours

afin d'éviter les dommages sur l'appareil. N'allumez pas de feu, par exemple des bougies allumées, à proximité directe de l'appareil, du câble et de la fiche.

- Ne laissez pas tomber l'appareil et ne l'exposez pas à de forts chocs.
- Ne tirez ni ne portez l'appareil par le câble.
- Ne soumettez pas l'appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, à l'humidité ou aux rayons directs du soleil.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez aucun détergent agressif et abrasif. Ceux-ci pourraient endommager la surface.



### **Consignes d'hygiène**

- L'appareil peut comporter d'éventuels résidus de production. Afin d'éviter toute perturbation pour la santé, nettoyez l'appareil avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage et entretien ») et faites chauffer l'appareil à vide pendant 15 minutes (voir chapitre « Avant la première utilisation »).
- L'appareil peut être contaminé par des résidus de production. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement la plaque de cuisson de la raclette, les petits poêlons, les spatules en bois, le poêlon à fondue et les pics à fondue avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage »)
- Préparez uniquement des denrées consommables qui sont prévues pour être cuites.
- Maintenez l'appareil propre.

## **Composition**

- Appareil à raclette
- Plaque de cuisson de la raclette
- Pierrade
- Petit poêlon à raclette
- Spatule en bois
- Poêlon à fondue avec couvercle en verre et couronne d'appui pour les pics à fondue
- Pics à fondue

## Vue d'ensemble de l'appareil



- 1 Plaque de cuisson de la raclette
- 2 Support pour les petits poêlons à raclette
- 3 Interrupteur marche/arrêt
- 4 Thermostat
- 5 Poignée de préhension
- 6 Pierrade

## Accessoires

### Set à fondue



- 1 Poêlon à fondue
- 2 Logement pour poêlon à fondue
- 3 Couvercle en verre
- 4 Couronne d'appui pour les pics à fondue

### Pics à fondue



### Petit poêlon à raclette



### Spatule en bois



## Avant la première utilisation



### ATTENTION !

- Risque d'asphyxie par les films et les sachets en plastique ! Tenez les enfants et les animaux éloignés du matériel d'emballage.
- Nettoyez l'appareil conformément à la description dans ce chapitre. Il est possible que des restes de production soient collés.

1. Sortez toutes les pièces de leur emballage et assurez-vous que l'ensemble livré ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez notre service après-vente.
2. Avant l'utilisation de l'appareil, enlevez tous le matériel d'emballage et les éventuelles étiquettes qui se trouvent sur l'appareil pour le protéger pendant le transport ou pour faire de la publicité.
3. Le produit peut être contaminé par des résidus de production. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement la plaque de cuisson de la raclette, les petits poêlons, les spatules en bois, le poêlon à fondue et les pics à fondue avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage »).
4. Effectuez la première mise en service à vide, donc sans aliment. En effet, il peut arriver que les éventuels résidus de production du revêtement développent un léger dégagement d'odeurs ou de fumée. Faites chauffer l'appareil à

vide et sans petits poêlons à raclette pendant environ 15 minutes. Veillez ce faisant à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte ! Veuillez également respecter les consignes données au chapitre « Utilisation de la raclette ».

## Utilisation de la raclette



### ATTENTION !

- Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
  - Veillez à ce que les aliments à préparer ne viennent pas en contact avec les résistances thermiques de l'appareil.
  - **Risque de brûlures !** L'appareil à raclette devient très chaud pendant son utilisation et le reste immédiatement après. Lors de l'installation de l'appareil à raclette, veillez à laisser une place suffisante tout autour.
  - Placez toujours la pierrade dans l'évidement au centre de la plaque de l'appareil à raclette lorsque vous ne souhaitez pas utiliser le set à fondue. Ceci évite que les graisses et les liquides ne gouttent sur les résistances thermiques !
  - Placez toujours en premier le logement recevant le poêlon à fondue dans la plaque de cuisson de la raclette avant de poser le poêlon sur l'appareil à raclette. Sans ce logement, la stabilité du poêlon ne saurait être garantie.
  - Soyez prudents lorsqu'il s'agit de retirer les petits poêlons à raclette ou les pics à fondue afin d'éviter de vous brûler.
  - Ne vous servez pas d'objets tranchants ni pointus à même le poêlon à raclette et la plaque de cuisson à raclette. Ceux-ci risqueraient d'en endommager le revêtement. Veuillez utiliser à cet effet les spatules en bois fournies avec l'appareil ou encore tout autre ustensile en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
  - Nous vous recommandons d'assaisonner les ingrédients seulement après leur préparation à la raclette. En effet, les épices peuvent brûler à trop haute température, provoquant ainsi un dégagement de fumée.
  - Ne laissez aucun petit poêlon vide sur la plaque de l'appareil à raclette en train de chauffer.
- 
1. Placez l'appareil à raclette sur une surface stable, résistante à la chaleur et facile à nettoyer.
  2. Raccordez l'appareil à une prise installée de façon réglementaire. Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon ne gêne pas le passage.
  3. Si tel n'est pas encore le cas, veuillez positionner correctement la plaque de cuisson sur l'appareil à raclette.



4. Lorsque vous ne souhaitez pas utiliser le set à fondue, placez la pierrade dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette. Veillez à ce que le côté lisse de la pierrade avec la rainure soit orienté vers le haut. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Pierrade ». Si vous souhaitez utiliser le set à fondue, laissez vide l'espace au centre de la plaque de cuisson pendant la phase de préchauffage.

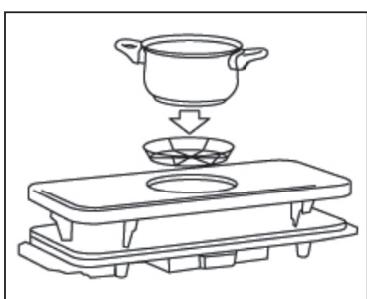


5. Avant de l'utiliser, faites préchauffer l'appareil à raclette environ 10 minutes sans petits poêlons à raclette ni poêlon à fondue. Placez à cet effet **l'interrupteur marche/arrêt** sur la position **1** pour allumer l'appareil.



6. Placez le thermostat sur le niveau de température le plus élevé pendant 10 minutes. **L'interrupteur marche/arrêt** et le témoin lumineux sur le thermostat s'allument lorsque l'appareil est en marche.

7. Préparez dans l'intervalle de temps les ingrédients pour votre raclette. Lorsque vous garnissez votre petit poêlon à raclette, veillez à ce que les aliments ne touchent pas les résistances thermiques de l'appareil à raclette.



8. Placez le logement recevant le poêlon à fondue dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et le poêlon à fondue dans ce logement si vous souhaitez utiliser le set à fondue. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Fondue ».

9. Dès que l'appareil a terminé son préchauffage, vous pouvez régler la température à votre guise. Vous pouvez maintenant mettre les petits poêlons garnis dans le support qui leur est réservé en dessous des résistances thermiques et faire griller des légumes ou de la viande sur la plaque de cuisson de la raclette.

10. A l'aide des spatules en bois fournies avec l'appareil, vous pouvez remuer les aliments dans le petit poêlon à raclette ou sur la plaque de cuisson de la raclette ou encore extraire le fromage du poêlon.

11. Après avoir retiré les poêlons de l'appareil à raclette, ceux-ci ne peuvent être posés que sur un support résistant à la chaleur. Laissez refroidir vos petits poêlons à raclette avant de les garnir à nouveau avec de nouveaux ingrédients.

12. Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, éteignez-le en tournant **l'interrupteur marche/arrêt** sur la position **0**. **L'interrupteur marche/arrêt**

et le témoin lumineux sur le thermostat s'éteignent lorsque l'appareil est arrêté. Retirez ensuite la fiche de la prise de courant.

13. Laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le ensuite (voir chapitre « Nettoyage »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

## Fondue



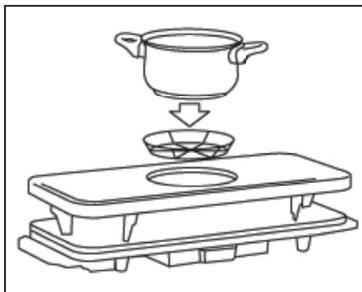
### ATTENTION !

- Risque de blessure ! L'huile / la graisse ou le fromage deviennent très chauds pendant la fondue ! Manipulez le poêlon avec prudence lorsqu'il contient des aliments chauds. Veillez à ce que le poêlon ne soit pas bousculé. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le poêlon à fondue.
- Placez toujours en premier le logement recevant le poêlon à fondue dans la plaque de cuisson de la raclette avant de poser le poêlon sur l'appareil à raclette. Sans ce logement, la stabilité du poêlon ne saurait être garantie.
- La graisse et l'huile peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez prudents lorsque vous manipulez la graisse et l'huile ! Ne versez jamais d'eau dans la graisse ou l'huile chaude !
- Pour la fondue, utilisez seulement des graisses et des huiles de friture.
- Veillez à ce que les aliments que vous souhaitez cuire dans le poêlon à fondue ne soient pas trop humides afin d'éviter que la graisse / l'huile ne mousse trop.
- Les huiles et les graisses alimentaires ne se déversent pas avec les eaux usées. Veuillez jeter l'huile et la graisse alimentaire aux ordures ménagères.
- Ne remplissez pas trop le poêlon à fondue. Le poêlon ne doit jamais être rempli au delà des 2/3 afin d'éviter les risques de projection ou de développement trop important de mousse.
- Pour la préparation de votre fondue, ne chauffer que le poêlon à fondue sur votre four électrique ou vitrocéramique. Ne faites pas chauffer le poêlon à fondue au four ni en faisant appel à d'autres sources de chaleur. Le poêlon ne convient pas pour des fours à induction ! Le port de gants de cuisine est impératif pour réaliser l'opération de transvasement.

Préparez l'appareil à raclette tel qu'indiqué au chapitre « Raclette »

### Fondue à l'huile

1. Faites chauffer l'huile de friture ou la graisse à part dans le poêlon à fondue sur votre cuisinière (électrique ou vitrocéramique).
2. Contrôlez si l'huile / la graisse a atteint la bonne température en trempant une baguette en bois dans l'huile / la graisse. L'huile / la graisse est à la bonne température lorsque des petites bulles se forment le long de la baguette.
3. Placez la couronne d'appui pour les pics à fondue sur le poêlon.



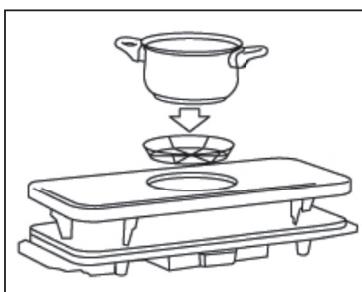
4. Placez le logement recevant le poêlon à fondue dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et le poêlon à fondue dans ce logement si vous souhaitez utiliser le set à fondue. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Fondue ».
5. Embrochez maintenant vos morceaux de légumes ou de viande sur les pics à fondue et plongez-les dans l'huile / la graisse chaude jusqu'à ce qu'ils soient cuits.



Essayez également les denrées panées ou les beignets !

### **La fondue savoyarde**

1. Préparez votre fondue savoyarde à part dans le poêlon à fondue selon la recette que vous aurez choisie.



2. Placez le logement recevant le poêlon à fondue dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et le poêlon à fondue dans ce logement si vous souhaitez utiliser le set à fondue. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Fondue ».
3. Embrochez des morceaux de pain ou de légumes sur les pics à fondue et plongez-les dans la fondue savoyarde.

### **Pierrade**



**ATTENTION !**

- Risque de blessure ! La pierrade devient très chaude durant son utilisation !
- Avant la première utilisation, frottez la pierrade avec un peu d'huile de table spéciale friture.
- Nous vous recommandons d'assaisonner les ingrédients seulement après leur préparation à l'appareil à raclette. En effet, les épices peuvent brûler à trop haute température, provoquant ainsi un dégagement de fumée.

1. Préparez l'appareil à raclette tel qu'indiqué au chapitre « Raclette ».
2. Placez la pierrade dans le logement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et faites-la préchauffer. Veillez à ce que la pierrade soit bien logée côté lisse rainuré vers le haut.
3. Posez la viande ou les légumes sur la pierrade et retournez de temps à autre les aliments jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
4. Enduisez éventuellement la pierrade avec un peu d'huile afin que les aliments n'attrapent pas.

## Nettoyage



### ATTENTION !

- **Risque de brûlure au contact des parties chaudes de l'appareil !** Laissez l'appareil refroidir avant tout nettoyage.
  - **Danger de mort par électrocution !** Avant d'entreprendre tout nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant. Ne plongez jamais l'appareil à raclette, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Ne nettoyez jamais l'appareil à raclette au lave-vaisselle.
  - Ne vaporisez pas de détergent directement sur l'appareil.
  - N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs pour l'entretien. De tels produits risquent d'endommager la surface. N'utilisez pas d'objets métalliques.
- 
- Contrôlez régulièrement si le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
  - Après chaque utilisation, éliminez tous les restes d'aliments et rincez la plaque de cuisson de la raclette, la pierrade, les petits poêlons à raclette, les spatules en bois, le poêlon à fondue et les pics à fondue à l'eau chaude avec un peu de produit nettoyant. Vous pouvez également laver les petits poêlons à raclette, les pics à fondue et les spatules en bois au lave-vaisselle.
  - Lorsque vous désirez nettoyer le support des petits poêlons à raclette et les résistances thermiques, essuyez-les avec un chiffon propre et humide.
  - Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et non accessible aux enfants.

## Suppression des défauts

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d'abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème.



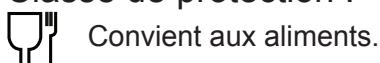
### N'essayez pas de réparer vous-même un appareil défectueux !

Problème	Cause possible/solution
L'appareil ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'interrupteur marche/arrêt est-il en position <b>0</b> ?</li><li>• La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ?</li><li>• La prise est-elle défectueuse ? Essayez avec une autre prise de courant.</li><li>• Contrôlez le fusible du secteur.</li></ul>
La cuisson ne se fait pas à coeur.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le réglage du thermostat est peut-être insuffisant ? Augmentez le niveau de température du thermostat.</li></ul>

Problème	Cause possible/solution
Les aliments attrapent trop rapidement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réglage du thermostat est peut-être trop important ? Baissez le niveau de température du thermostat.</li> </ul>

## Données techniques

Modèle : XJ-6K114CO  
 Réf. art : Z 02460  
 Alimentation : 220 – 240 V ~ 50 Hz  
 Puissance : 1600 W  
 Classe de protection : I



## Mise au rebut



Les matériaux d'emballage sont recyclables. Débarrassez-vous de l'emballage dans le respect de l'environnement en le déposant à un point de collecte prévu à cet effet.



Éliminez cet appareil conformément aux prescriptions pour la protection de l'environnement. Remettez-le à une station de collecte et de recyclage d'appareils électriques et électroniques usagés. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, adressez-vous aux services municipaux compétents.

### Service après-vente/ importateur :

DS Produkte GmbH  
 Am Heisterbusch 1  
 19258 Gallin  
 Allemagne  
 Tél. : +49 38851 314650

\*)Appel payant.

## Inhoud

Reglementair gebruik	44
Veiligheidsinstructies	45
Leveringsomvang	49
Onderdelenoverzicht	50
Toebehoren	50
Vóór het eerste gebruik	51
Gebruik raclette	52
Fondue	54
Steengrill	55
Reiniging	56
Oplossing van fouten	56
Technische gegevens	57
Afvoeren	57

## Verklaring van symbolen



Veiligheidsinstructies:  
Neem deze aandachtig door en houd u aan de veiligheidsinstructies om lichamelijke letsel en materiële schade te vermijden.



Aanvullende informatie

Geachte klant,

We zijn blij dat u deze raclette- en fondue-set hebt gekozen.

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u de handleiding zorgvuldig te lezen en goed te bewaren voor latere inzage. Geeft u het apparaat aan iemand anders, overhandig dan ook de handleiding.

Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd.

Hebt u vragen betreffende het apparaat en de vervangstukken/accessoires, contacteer dan de klantenservice via onze website:

[www.service-shopping.de](http://www.service-shopping.de)

## Reglementair gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het braden, grillen en gratineren van levensmiddelen. Bovendien is de fondue-set geschikt voor de bereiding van fondue met kaas of olie.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar alsook door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of

geestelijke vermogens of kinderen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

## Veiligheidsinstructies



### Verwondingsgevaren

- Houd kinderen en dieren weg van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat gevaar voor verwondingen en verstikking!
- Gebruik en bewaar het apparaat alleen buiten het bereik van kinderen. Ook het netsnoer mag voor kinderen niet toegankelijk zijn. Ze kunnen het apparaat aan het snoer naar beneden trekken.
- **Verbrandingsgevaar!** Het raclette-apparaat, de steengrill, de raclettepannetjes, de fonduevorken en de fonuepan worden tijdens het gebruik zeer heet. Let er beslist op, dat u tijdens en na het gebruik van het raclette-apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de temperatuurregelaaraan, wanneer het raclette-apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen. Draag keukenhandschoenen, wanneer u de fonuepan beweegt. Transporteer, reinig of

berg het raclette-apparaat, de steengrill, de raclettepannetjes, de fonduevorken en de fonuepan pas dan op, wanneer deze volledig zijn afgekoeld.

- **Verbrandingsgevaar!** Wees voorzichtig bij de omgang met hete olie of hete kaas in de fonuepan! Giet nooit heet water in hete olie of water in andere vetstoffen!



### **Elektrocutie- en brandgevaar**

- Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed bereikbaar zijn, zodat de elektrische aansluiting snel kan worden onderbroken. De spanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen reglementaire verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Als het apparaat in het water valt, onderbreek dan onmiddellijk de stroomtoevoer. Probeer niet het apparaat uit het water te trekken terwijl het aangesloten is op het elektriciteitsnet!
- Raak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit aan met vochtige handen al deze componenten aan het elektriciteitsnet zijn aangesloten.
- Let erop, dat olie- en vethoudende etenswaren niet te sterk worden verhit, zodat deze niet vlam vatten.
- Leg nooit aluminium of andere voorwerpen tussen de fonuepan en verwarmingsspiraal.
- Leg geen brandbare materialen (bijv. karton, kunststof, papier of kaarsen) op of onder de grillplaat.
- Te grote etenswaren, verpakkingen van metaalfolie of werktuigen mogen niet op het raclette-apparaat of in de raclettepannetjes worden gelegd, omdat deze brand of een elektrische schok kunnen veroorzaken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact, – als u het apparaat niet gebruikt,

- als er tijdens het gebruik een fout optreedt,
- voor een onweer,
- leeg maakt;
- voordat u het apparaat reinigt en/of wegbergt.
- Trek steeds aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige en ook explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Kijk in het belang van uw eigen veiligheid het apparaat voor elk gebruik na op beschadigingen. Gebruik het alleen, als het apparaat, het netsnoer en de stekker geen schade vertonen!
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter als het is ingeschakeld of aangesloten op het elektriciteitsnet. Trek de stekker uit als u langere werkpausen inlast.
- Breng geen veranderingen aan het apparaat aan. Vervang ook het netsnoer niet zelf. Zorg ervoor dat u reparaties aan het apparaat, de kabel en de stekker uitsluitend in een gespecialiseerde werkplaats laat uitvoeren. Contacteer eventueel de klantenservice. Door verkeerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's ontstaan voor de gebruiker.



### **Vermijden van materiële schade en schade aan het apparaat**

- Plaats het apparaat altijd met voldoende vrije ruimte aan alle kanten op een droge, vlakke, vaste en hittebestendige ondergrond.
- Plaats het snoer zodanig, dat het geen struikelgevaar oplevert. Laat het snoer niet over de rand van tafels of keukentabletten bungelen. Er kan iemand aan blijven hangen en het apparaat naar beneden trekken.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt geklemd, geplooid of over scherpe randen wordt gelegd en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.

- Het raclette-apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.
- Om de fondue voor te bereiden, verhit de fonduepan alleen in de elektrische fornuizen of de keramische fornuizen. Verhit de fonduepan niet op het fornuis of op andere warmtebronnen. De fonduepan is niet geschikt voor een fornuis met inductie! Draag bij het overgieten beslist keukenhandschoenen!
- Plaats altijd eerst de houder voor de fonduepan in de raclette-grillplaat, voordat u de fonduepan op de raclette-grillplaat plaatst (zie hoofdstuk ‘Gebruik raclette’ en ‘Fondue’). Zonder de houder kan een veilige stand van de pan niet worden gegarandeerd.
- Gebruik voor de fondue alleen vetten en oliën, die geschikt zijn om mee te frituren.
- Gebruik hittebestendig keukengerei voor het opleggen en uitnemen van de levensmiddelen.
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt op de raclette-grillplaten of de steengrill leggen.
- Let erop, dat de fonduepan resp. de steengrill correct in de daarvoor bedoelde uitsparing in de racletteplaat ligt.
- Let erop, dat het verwarmingselement niet met andere voorwerpen in aanraking komt.
- Gebruik het raclette-apparaat nooit om een ruimte te verwarmen!
- De raclettepannetjes worden tijdens het gebruik zeer heet! Plaats de raclettepannetjes alleen op hittebestendige ondergronden.
- Spuit nooit koud water tijdens of direct na het gebruik op de hete delen van het apparaat. Dit zou het raclette-apparaat, de antiaanbaklaag en in het bijzonder de steengrill beschadigen!
- Bewaar voldoende afstand tot warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, om schade aan het apparaat te vermijden. Plaats geen open vuur, bijv. brandende kaarsen, in de directe buurt van het apparaat, de kabel en stekker.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan hevige schokken.
- Trek of draag het apparaat niet aan het snoer.

- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, vochtigheid, water of directe zonnestralen.
- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Daardoor kan de bovenlaag worden beschadigd.



### Tips voor de hygiëne

- Op het apparaat kunnen eventuele productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u het apparaat voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud") te reinigen en het apparaat 15 minuten op te warmen zonder levensmiddelen (zie hoofdstuk 'Voor het eerste gebruik').
- Bereid alleen levensmiddelen die geschikt zijn om te koken en om te worden geconsumeerd.
- Houd het apparaat schoon.

### Leveringsomvang

- Raclette-apparaat
- Raclette-grillplaat
- Steengrill
- Raclettepannetjes
- Houten spatels
- Fonduepan met glazen deksel en fonduering voor fondevorken
- Fondevorken

## Onderdelenoverzicht



- 1 Raclette-grillplaat
- 2 Houder voor raclettepannetjes
- 3 Aan/uit-schakelaar
- 4 Temperatuurregelaar
- 5 Draaggreep
- 6 Steengrill

## Toebehoren

### Fondue-set



- 1 Fonduepan
- 2 Houder voor fonduepan
- 3 Glazen deksel
- 4 Fonduering voor fondevorken

### Fondevorken



## Raclettepannetjes



## Houten spatels



## Vóór het eerste gebruik



### LET OP!

- Verstikkingsgevaar door plastic folies en zakken! Houd kinderen en dieren weg van het verpakkingsmateriaal.
  - Reinig het apparaat volgens de beschrijvingen in dit hoofdstuk. Op het apparaat kunnen eventuele productieresten zijn achtergebleven.
- 
1. Pak alle onderdelen uit en controleer of de levering geen transportschade heeft opgelopen. Wanneer de onderdelen zijn beschadigd, gebruik ze dan niet (!), maar neem contact op met onze klantenservice.
  2. Verwijder voor gebruik van het apparaat al het verpakkingsmateriaal en ook eventueel aanwezige etiketten die zich op het apparaat bevinden en bij het transport dienen voor de bescherming of reclame.
  3. Er kunnen mogelijkerwijs productieresten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de raclette-grillplaat, de steengrill, de raclettepannetjes, de houten spatels, de fonduepan en de fonduevorken grondig te reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk 'Reiniging').
  4. De eerste ingebruikname dient zonder levensmiddelen te gebeuren, aangezien het vanwege eventuele restanten coatingslaag tot een geringe geur- en rookontwikkeling kan komen. Laat het apparaat ca. 15 minuten opwarmen zonder levensmiddelen en zonder raclettepannetjes. Zorg gedurende deze tijd voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen! Let op de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Gebruik raclette'.

## Gebruik raclette



### LET OP!

- Zorg voor voldoende ventilatie wanneer het apparaat in bedrijf is.
- Let erop dat de gerechten die u wilt bereiden, niet de verwarmingselementen van het apparaat raken.
- **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Het raclette-apparaat wordt tijdens het gebruik en daarna zeer heet! Let er bij het plaatsen van het raclette-apparaat op, een plek met voldoende vrije ruimte rondom het apparaat te kiezen.
- Leg altijd de steengrill in de uitsparing in het midden van de racletteplaat, wanneer u de fondue-set niet wilt gebruiken. Zo wordt verhinderd, dat vetten en vloeistoffen op de verwarmingselementen kunnen druipen!
- Plaats altijd eerst de houder voor de fonduepan in de raclette-grillplaat, voordat u de fonduepan op de raclette-grillplaat plaatst. Zonder de houder kan een veilige stand van de pan niet worden gegarandeerd.
- Wees bij het uitnemen van de raclettepannetjes of fonduevorken voorzichtig, om verbrandingen te voorkomen.
- Houd scherpe of puntige voorwerpen uit de buurt van het oppervlak van de raclettepannetjes en de raclette-grillplaat. Deze zouden de coating kunnen beschadigen! Gebruik daarom de meegeleverde houten spatels resp. ander keukengerei uit hout of hittebestendig kunststof.
- Wij raden aan om de ingrediënten pas na bereiding met het raclette-apparaat op smaak te brengen, aangezien de specerijen of kruiden bij een te hoge temperatuur kunnen verbranden en het daardoor kan komen tot rookontwikkeling.
- Laat geen lege pannetjes staan op de racletteplaat van het opgewarmde apparaat.

1. Zet het raclette-apparaat op een stevige, hittebestendige, eenvoudig te reinigen ondergrond.
2. Sluit het apparaat aan op een contactdoos die volgens de voorschriften is geïnstalleerd. Let erop, dat niemand over aangesloten snoeren kan struikelen.
3. Indien nog niet gebeurd, plaats de raclette-grillplaat correct op het raclette-apparaat.



4. Leg de steengrill in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat, wanneer u de fondue-set niet wilt gebruiken. Let erop, dat de gladde zijde van de steengrill met de groef naar boven ligt. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Grillplaat'. Wanneer u de fondue-set wilt gebruiken, laat dan de uitsparing in het midden van de grillplaat vrij tijdens de opwarmfase.

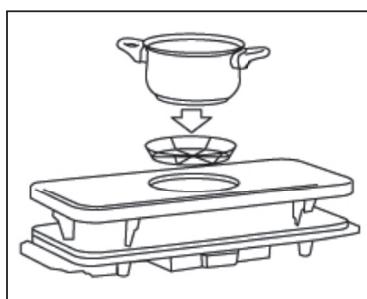


5. Laat het raclette-apparaat ca. 10 minuten voor gebruik opwarmen zonder raclettepannetjes of fonduepan. Schakel daartoe de **aan/uit-schakelaar** op positie **1**, om het apparaat in te schakelen.



6. Zet de temperatuurregelaar gedurende 10 minuten op de hoogste stand. De **aan/uit-schakelaar** en het controlelampje van de temperatuurregelaar gaan branden, wanneer het apparaat is ingeschakeld.

7. Bereid ondertussen de ingrediënten voor uw raclette voor. Let er bij het vullen van de raclettepannetjes op, dat de levensmiddelen niet in contact komen met de verwarmingselementen van het raclette-apparaat.



8. Plaats de houder voor de fonduepan in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en plaats de fonduepan in de houder, wanneer u de fondue-set wilt gebruiken. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Fondue'.

9. Zodra het apparaat is opgewarmd, kunt u de temperatuur naar wens regelen. Nu kunt u de gevulde raclettepannetjes voor het gratineren in het gedeelte voor de raclettepannetjes onder de verwarmingselementen plaatsen en groente of vlees grillen op de raclette-grillplaat.

10. Met behulp van de meegeleverde houten spatels kunt u levensmiddelen in de raclettepannetjes of op de raclette-grillplaat bewegen of de kaas uit de raclettepannetjes schuiven.

11. Plaats de raclettepannetjes na deze uit het raclette-apparaat te hebben gehaald slechts op een hittebestendige ondergrond. Laat de raclettepannetjes afkoelen, voordat u deze met nieuwe ingrediënten vult.

12. Wanneer u het apparaat niet meer wilt gebruiken, schakel het dan uit, door de **aan/uit-schakelaar** op positie **0** te zetten. De **aan/uit-schakelaar** en het controlelampje van de temperatuurregelaar gaan uit, wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Trek daarna de stekker uit het stopcontact.

13. Laat het apparaat afkoelen en reinig het vervolgens (zie hoofdstuk 'Reiniging'). Laat geen etensresten opdrogen.

## Fondue

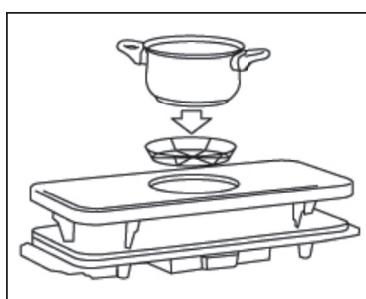


### OPGELET!

- Verwondingsgevaar! Olie/vet of kaas worden tijdens het gebruik van de fondue zeer heet! Ga voorzichtig om met de pan, wanneer deze hete levensmiddelen bevat. Let erop, dat de pan niet wordt omgestoten. Draag keukenhandschoenen, wanneer u de fonduapan hanteert.
  - Plaats altijd eerst de houder voor de fonduapan in de raclette-grillplaat, voordat u de fonduapan op de raclette-grillplaat plaatst. Zonder de houder kan een veilige stand van de pan niet worden gegarandeerd.
  - Vetten en oliën kunnen bij oververhitting ontsteken. Wees voorzichtig bij de omgang met vetten en oliën. Giet nooit water in heet vet of hete olie!
  - Gebruik voor de fondue alleen vetten en oliën, die geschikt zijn om mee te frituren.
  - Let erop, dat de gebruikte levensmiddelen die u in de fonduapan wilt garen niet te nat zijn, om overmatige schuimvorming van vetolie te voorkomen.
  - Verbruikte spijsolie en spijsvetten zijn geen afvalwater. Gooi het spijsvet en de spijsolie bij het huisvuil.
  - Vul de fonduapan niet te vol! De pan mag nooit voor meer dan 2/3 zijn gevuld, om het gevaar van spatten of overmatige schuimvorming te voorkomen.
  - Om de fondue voor te bereiden, verhit de fonduapan allen in de elektrische fornuizen of de keramische fornuizen. Verhit de fonduapan niet op het fornuis of op andere warmtebronnen. De fonduapan is niet geschikt voor een fornuis met inductie! Draag bij het overgieten beslist keukenhandschoenen!
- 
- Bereid het raclette-apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Raclette'.

### Fondue met olie

1. Verhit frituurolie of frituurvet in de fonduapan op het fornuis (elektrisch of keramisch).
2. Controleer of uw olie/vet de juiste temperatuur heeft bereikt, door bijvoorbeeld een houten satéprikkers in de olie/het vet te houden. Wanneer zich bij de prikker kleine belletjes vormen, heeft de olie/het vet de juiste temperatuur bereikt.
3. Plaats de fonduering voor de fonduevorken op de fonduapan.
4. Plaats de houder voor de fonduapan in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en plaats de fonduapan in de houder, wanneer u de fondue-set wilt gebruiken. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Fondue'.



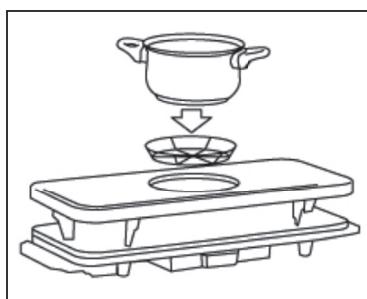
- Prik nu stukjes groente of vlees op uw fonduevorken en leg deze in de hete olie/het hete vet, tot deze gaar zijn.



Probeer ook gepaneerde levensmiddelen of levenmiddelen in een deegjasje.

### Fondue met kaas

- Bereid uw kaasfondue volgens recept in de fonduepan.
- Vul vervolgens de fonduepan met de kaasfondue.



- Plaats de houder voor de fonduepan in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en plaats de fonduepan in de houder, wanneer u de fondue-set wilt gebruiken. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk 'Fondue'.

- Prik brood of stukjes groente op de fonduevorken en dompel deze in de kaasfondue.

### Steengrill



#### OPGELET!

- Verwondingsgevaar! De steengrill wordt tijdens het gebruik zeer heet!
- Wrijf de steengrill voor het eerste gebruik in met een beetje hittebestendige spijsolie.
- Wij raden aan om de ingrediënten pas na bereiding met het raclette-apparaat op smaak te brengen, aangezien de specerijen en kruiden bij een te hoge temperatuur kunnen verbranden en het daardoor kan komen tot rookontwikkeling.

- Bereid het raclette-apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Raclette'.
- Plaats de steengrill in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en laat hem opwarmen. Let erop, dat de steen met de gladde zijde, met de groef naar boven wijzend, in de uitsparing ligt.
- Leg vlees of groente op de steengrill en keer de levensmiddelen van tijd tot tijd, tot deze gaar zijn.
- Bestrijk de steengrill eventueel met een beetje olie, zodat de levensmiddelen niet aanbakken.

## Reiniging



### LET OP!

- **Verbrandingsgevaar door hete apparaatonderdelen!** Laat het apparaat vóór elke reiniging afkoelen.
  - **OPGELET Levensgevaar door een elektrische schok!** Trek voor elke reiniging de netstekker uit het stopcontact. Dompel het raclette-apparaat, de netkabel en de stekker nooit in water. Reinig het raclette-apparaat nooit in de vaatwasser.
  - Sproei geen reinigingsmiddelen rechtstreeks op het apparaat.
  - Gebruik voor het reinigen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze zouden het oppervlak kunnen beschadigen. Gebruik geen metalen voorwerpen.
- 
- Controleer regelmatig het netsnoer op beschadigingen.
  - Verwijder na elk gebruik alle etensresten en spoel de raclette-grillplaat, de steengrill, de raclettepannetjes, de houten spatels, de fonduepan en de fondevorken af met een mild reinigingsmiddel en warm water. U kunt de raclettepannetjes, de fondevorken en de houten spatels ook reinigen in de vaatwasser.
  - Wanneer u de houder voor de raclettepannetjes en de verwarmingselementen wilt reinigen, veeg deze dan af met een schone vochtige doek.
  - Laat alle apparaatdelen volledig drogen alvorens u het apparaat op een schone, droge, voor kinderen ontoegankelijke plek opbergt.

## Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen.



### Probeer niet een defect apparaat eigenhandig te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
Het apparaat werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Staat de <b>aan/uit-schakelaar</b> op positie <b>0</b>?</li><li>• Zit de stekker goed in het stopcontact?</li><li>• Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact.</li><li>• Controleer de zekering van uw netaansluiting.</li></ul>
De gerechten worden niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is de temperatuur te laag ingesteld? Draai de temperatuurregelaar op een hoger temperatuurniveau.</li></ul>

Probleem	Mogelijke oorzaak/oplossing
De etenswaren branden snel aan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Is de temperatuur te hoog ingesteld? Draai de temperatuurregelaar op een lager temperatuurniveau.</li> </ul>

## Technische gegevens

Model:	XJ-6K114CO
Artikelnummer:	Z 02460
Spanning:	220–240 V ~ 50 Hz
Vermogen:	1600 W
Beschermingsklasse:	I



Geschikt voor voedingsmiddelen.



### Klantenservice/ importeur:

DS Produkte GmbH  
Am Heisterbusch 1  
19258 Gallin  
Duitsland  
Tel.: +49 38851 314650

\*) Niet gratis.

## Afvoeren



Het verpakkingsmateriaal kan worden gerecycled. Voer de verpakking op milieuvriendelijke wijze af en breng deze naar een recyclepunt.



Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze. Breng het naar een recyclingbedrijf voor oude elektrische en elektronische apparaten.

Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.





