GERMAN QUALITY
SEVERIN – SINCE 1892

SEVERIN
Friends for Life

ART.-NR. **RG 2348** / **RG 9948**

DE	Gebrauchsanweisung	Raclette-Fondue Kombination	4
GB	Instructions for use	Raclette-Fondue combination	8
FR	Mode d'emploi	Appareil combiné raclette-fondue	12
NL	Gebruiksaanwijzing	Raclette-Fondue combinatie	16
ES	Instrucciones de uso	Raclette-Fondue combinada	20
IT	Manuale d'uso	Combinazione Raclette e Fonduta	24
DK	Brugsanvisning	Raclette-Fondue kombination	28
SE	Bruksanvisning	Raclette-fonduekombination	32
PL	Instrukcja obsługi	Zestaw do raclette i fondue	36
GR	Οδηγίες χρήσεως	Συνδυασμός ρακλέτ-φοντύ	40

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

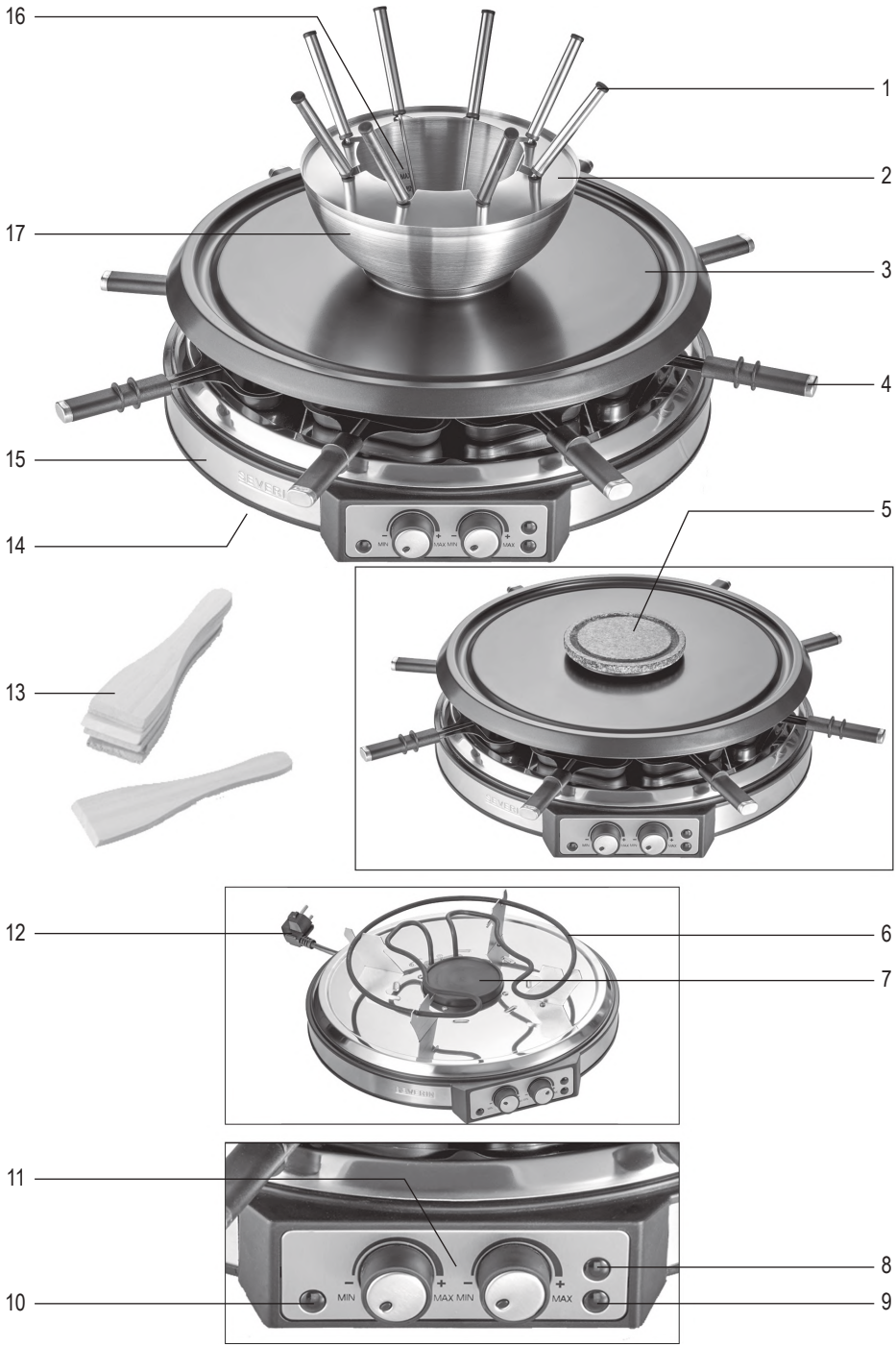
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


16
1
2
17
3
4
15
14
5
13
12
6
7
11
8
10
9
MIN
MAX MIN
MAX

Raclette-Fondue Kombination

Liebe Kundin, lieber Kunde,
lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Fondue-Gabeln, 8 Stück
2. Spritzschutzring
3. Grillplatte
4. Pfännchen, 8 Stück
5. Grillstein
6. Heizelement Raclette
7. Heizelement Fondue
8. Kontrollleuchte Raclette
9. Kontrollleuchte Fondue
10. Betriebskontrollleuchte
11. Temperaturregler:
    Links: Raclette
    Rechts: Fondue
12. Anschlussleitung mit Netzstecker
13. Holzspatel, 8 Stück
14. Typenschild (Geräteunterseite)
15. Basisgerät
16. Min-/Max-Markierung
17. Fonduetopf

Sicherheitshinweise
- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Grillplatte, Pfännchen und den Fonduetopf mit etwas heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Den Grillstein nur unter fließendem Wasser reinigen. Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett zu vermeiden. Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im

Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.

- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 benutzt werden.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Das Gerät kann 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.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Die Gehäuseoberflächen und Zubehörteile sind bei und nach dem Betrieb heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät nur einschalten, wenn die Grillplatte aufgelegt ist und der Grillstein oder der gefüllte Fonduetopf auf die Heizplatte gesetzt wurde.
- Niemals tiefgefrorene Lebensmittel zum Grillen oder für das Fondue benutzen. Die Lebensmittel vorher auftauen und ggf. trockentupfen.
- Keine gefrorenen Speisen oder essighaltige Lebensmittel wie Essiggurken, Senf, usw. auf den Grillstein legen.
- Der Grillstein ist ein Naturprodukt. Kleine Risse, die durch die natürliche Ausdehnung entstehen können, sowie eine dunklere Farbe, die durch den Gebrauch entstehen kann, wirken sich nicht auf die Benutzung des Steins aus.
- Um die Oberfläche der Grillplatte und Pfännchen zu schonen, keine scharfen Gegenstände bei der Entnahme der Lebensmittel benutzen.
- Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Fonduetopf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.
- **Niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett schütten!**
- Das heiße Gerät niemals tragen oder verschieben! Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät benutzen.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **bei fehlender Aufsicht,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme
- Alle Aufkleber, Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung alle Einzelteile mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Das Gerät mit Pfännchen, Grillplatte und Grillstein ca. 10 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Dann das Gerät inklusive aller Zubehörteile wie unter ‚Reinigung und Pflege' beschrieben reinigen.

Getrennt regelbare Heizelemente mit Kontrollleuchten
- Das Gerät ist mit zwei Heizelementen ausgestattet, die getrennt voneinander geregelt werden können.
- Der linke Thermostatknopf regelt die Raclette-Heizung. Der rechte die Fondue-Heizung.
- Die Temperaturkontrollleuchten zeigen den Betriebszustand der Heizung an:
  Heizung an = Kontrollleuchte an
  Heizung aus = Kontrollleuchte aus
  Während des Betriebs taktet das Gerät und die Heizelemente werden an- und ausgeschaltet.

Betriebskontrollleuchte
Die Betriebskontrollleuchte leuchtet, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

Inbetriebnahme

Raclette & Grill
- Die Grillplatte mit der ringförmigen Fettauffangrinne nach oben mittig auf das Basisgerät setzen.
- Den Grillstein mit der polierten Seite nach oben in die Mitte der Grillplatte setzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den linken und rechten Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Nach ca. 10 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit.
- Das Grillgut auf die Grillplatte oder auf den Grillstein legen.

  Tipp! Der Grillstein in der Mitte eignet sich zur schonenden Zubereitung von Fisch und Gemüse. Fleisch sollte auf der Grillplatte zubereitet werden und kann zum Warmhalten auf den Stein gelegt werden.
- Die Pfännchen mit Raclette-Käse und beliebigen Zutaten bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Hinweis: Keine leeren Pfännchen in das Gerät stellen, wenn es eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.
- Bei großen Grillmengen empfiehlt es sich, das angesammelte Grillfett von Zeit zu Zeit vorsichtig, z.B. mit Küchenpapier zu entfernen.

Fondue
- Die Grillplatte mit der ringförmigen Fettauffangrinne nach oben mittig auf das Basisgerät setzen.
- Öl/Fett, Brühe, Käse oder Schokolade in den Fonduetopf füllen. Dabei die untenstehenden Informationen zu den Füllmengen beachten!
- Den Fonduetopf in die Mitte der Grillplatte auf das Heizelement setzen.
- Den Spritzschutz aufsetzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

Gemüse/Fleisch-Fondue mit Öl/Fett
- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den rechten und linken Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Das Öl/Fett ca. 35 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

Gemüse/Fleisch-Fondue mit Brühe
- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den rechten **und** linken Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Die Brühe ca. 20 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

Käse-Fondue
- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 400 g betragen.
- Den rechten Temperaturregler auf die MAX-Position drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, den Regler auf eine mittlere Position zurückdrehen.

Schokoladen-Fondue
- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 500 g betragen.
- Den rechten Temperaturregler auf die MAX-Position drehen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Regler auf eine Position knapp über MIN zurückdrehen.

- Die Lebensmittel auf die Fondue-Gabeln aufspießen und tief in den Fonduetopf tauchen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung die Regler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.

Raclette, Grill & Fondue

- Sollen zwei oder drei Funktionen gleichzeitig genutzt werden, das Gerät vorbereiten, wie jeweils unter *Inbetriebnahme beschrieben*.
- Beide Temperaturregler auf die Position drehen, die bei der jeweiligen Anwendungsart beschrieben wurde.

> **Tipp!** Im Kombinationsbetrieb von Raclette und Käse- oder Schokoladenfondue sollte das Raclette-Heizelement zwischendurch auf eine geringere Leistung gestellt werden, um eine Überhitzung von Käse oder Schokolade zu vermeiden.

- Die Aufheizzeit abwarten und die Lebensmittel zubereiten wie unter der jeweiligen Anwendungsart beschrieben.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung die Regler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Den kalten Grillstein abnehmen und unter fließendem Wasser ohne Spülmittel mit einem Kunststoffschwamm reinigen. Anschließend mit einem Tuch abtrocknen. Den Stein niemals ins Wasser legen.
- Die Grillplatte abnehmen und mit etwas heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Den Fondue-Topf mit Inhalt komplett erkalten lassen, bevor er entnommen wird.
  Verbrauchtes Öl/Fett nicht in den Ausguss gießen. Das erkaltete Öl/Fett in den Hausmüll geben.
- Den Fondue-Topf, den Spritzschutz und die Fondue-Gabeln im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.

- **Tipp!** Bei der Zubereitung von Käse-Fondue ist ein Anbacken des Käses im Fonduetopf unvermeidbar. Den Fonduetopf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser füllen und über Nacht einweichen lassen. Dann erst wie oben beschrieben reinigen.

- Die Pfännchen mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Das Basisgerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service / Ersatzteil-Shop*“ bestellt werden.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Raclette-Fondue combination

Dear Customer,
Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Fondue forks, 8 pieces
2. Splash-guard collar
3. Grill plate
4. Mini-pan, 8 pieces
5. Grill stone
6. Heating element - Raclette
7. Heating element - Fondue
8. Indicator light - Raclette
9. Indicator light - Fondue
10. Main indicator light
11. Variable thermostat
    Left: Raclette
    Right: Fondue
12. Power cord with plug
13. Wooden spatula, 8 pieces
14. Rating label (on underside of appliance)
15. Base
16. Min/Max marking
17. Fondue bowl

Important safety instructions
- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with water and do not immerse it in water.
- The grill plate, mini-pans and fondue bowl should be cleaned in warm soapy water. The grill stone may only be cleaned under running water. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To prevent hot oil/fat from spilling, place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains and with sufficient surrounding space. When cooking food with a high oil/fat content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the appliance next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as

- in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
- in agricultural working environments,
- by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
- in bed-and breakfast type environments.

- Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance but only if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- The surfaces of the appliance as well as its accessory parts, become hot during use and will remain so for some time afterwards. **Caution: Danger of burns.**
- The appliance must only switched on with the grill plate correctly fitted, and either the grill stone or the filled fondue bowl placed on the hot-plate.
- Deep-frozen food must never be used for grilling or for making fondue, but should the thawed first and, if necessary, dabbed dry.
- Do not place any frozen food or items containing vinegar (such as pickled gherkins or mustard) on the stone.
- This stone is entirely natural material. Small cracks resulting from natural expansion and contraction during heating and cooling, as well as a change to a darker colour are normal and have no detrimental effects.
- To avoid damage to the coating of the grill plate and mini pans when removing food, only use non-abrasive utensils.
- Oil/fat may catch fire when overheated. In this case, pull out the plug and extinguish the fire by placing a lid or a metal tray onto the bowl.
- **Never pour water on hot or burning oil/fat!**
- **Caution:** Never attempt to carry or move the appliance when it is hot. Spilled hot oil/fat may cause severe injuries or burns.
- Only use the fondue bowl with the base unit provided.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction,**
  - **when there is no supervision, and**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

How to use your grill

Before first use

- Carefully remove all packaging materials and stickers from the appliance.
- Before using the appliance for the first time, clean all individual parts with a damp cloth.
- Heat up the appliance, with the mini-pans, grill plate and grill stone in place, for about 10 minutes, without any food, to eliminate the smell typically encountered when first switching on a grill (a small amount of smoke may be noticeable). For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.
- Clean the appliance including all individual parts afterwards, as described in *Cleaning and care*.

Separately adjustable heating elements with indicator lights

- The appliance has two heating elements, which are separately adjustable.
- The left thermostat knob controls the raclette heating, while the right knob controls the fondue heating.
- The temperature control lights show the current status of the heating elements:
  Heating on = indicator light on
  Heating off = indicator light off
  During operation, the heating elements will automatically switch on and off to control the temperature.

Main indicator light
The main indicator light remains on while the unit is connected to mains power.

Operation

Raclette and grill
- Place the grill plate – with the circular fat-collection groove around the rim facing up – in the centre of the base.
- Place the grill stone in the centre of the grill plate with the smooth side up.
- Insert the plug into a suitable wall socket and turn the left thermostat control to its MAX position.
- Let the appliance preheat for about 10 minutes to reach the required temperature.
- Place the food to be cooked on the grill plate or on the stone as required.

> **Hint:** The grill stone in the centre is suitable for gentle cooking of fish and vegetables. Meat should be cooked on the grill plate, but may then be placed on the stone to keep hot.

- Put the raclette cheese and any other ingredients into the mini-pans, place them in the appliance, under the heating element, and leave them until the cheese has melted.
- **Warning:** Do not place empty mini-pans in the appliance while it is switched on.
- When grilling is finished, turn the thermostat control to its MIN position and unplug the appliance from the mains.
- When grilling larger amounts of food, the accumulated fat residues should be carefully removed from time to time, using kitchen paper or similar.

Fondue
- Place the grill plate – with the circular fat-collection groove around the rim facing up – in the centre of the base.
- Put the oil/fat, broth, cheese or chocolate into the fondue bowl. Note the fill level information given below.
- Place the bowl onto the heating element in the centre of the grill plate.
- Fit the splash guard.
- Connect the unit to the mains.

Vegetable/meat fondue with oil or fat
- Note: The fill amount must be between the MIN and MAX markings.
- Turn both right and left thermostats to their MAX positions.
- Pre heat the oil or fat for about 35 minutes before putting food into the bowl.

Vegetable/meat fondue with broth
- Note: The fill amount must be between the MIN and MAX markings.
- Turn both right and left thermostats to their MAX positions.
- Preheat the broth for about 20 minutes before putting food into the bowl.

Cheese fondue
- The fill amount must be between 200 g minimum and 400 g maximum.
- Turn the right thermostat control to MAX and stir the cheese continuously until it has melted.
- Once it has done so, turn the thermostat control back to a medium position.

Chocolate fondue
- The fill amount must be between 200 g minimum and 500 g maximum.
- Turn the right thermostat control to MAX. Break the chocolate into pieces and stir continuously until it has melted.
- Once it has done so, turn the thermostat control back to a position slightly above MIN.

- Skewer the food onto the fondue forks and place them well into the bowl.
- When cooking is finished, turn the thermostat back to MIN and disconnect the appliance from the mains.

Raclette, grill & fondue
- If you want to use two or three functions at the same time, prepare the unit for the particular functions as described in the relevant *Operation* sections above.
- Turn both thermostat controls to the respective settings described for the particular function.

> **Hint:** To prevent overheating of the cheese or chocolate while using the raclette or fondue combination functions, the raclette heating element should be occasionally turned to a lower setting.

- Wait until pre-heating is complete and cook the food as described for that particular function.
- When cooking is finished, turn the thermostat back to MIN and disconnect the appliance from the mains.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, always make sure that the plug has been removed from the wall socket and allow the appliance to cool down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Before the stone is removed for cleaning, ensure it has cooled down completely. Clean the stone with a synthetic sponge under running water without detergent. Wipe thoroughly dry afterwards with a soft cloth. Do not immerse the stone in water.
- Remove the grill plate and clean it in warm soapy water. Dry thoroughly afterwards.
- Before removing the fondue bowl, wait until it has completely cooled down.
  Do not pour used fat or oil in a sink. The cold oil/fat may be discarded with the domestic refuse.
- The bowl, splash guard and forks may be cleaned in hot soapy water or in the dishwasher.

- **Hint:** When making cheese fondue, cheese will unavoidably stick to the bowl. Fill the bowl with hot water after use, let it stand overnight and then clean it as described above.

- Clean the mini-pans in warm soapy water and dry them thoroughly afterwards.
- The base unit may be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth.

Disposal

Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.
This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Appareil combiné raclette-fondue

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Fourchettes à fondue, 8 pièces
2. Écran anti projections
3. Plaque de cuisson
4. Mini poêlon, 8 pièces
5. Pierre de cuisson
6. Résistance - Raclette
7. Résistance - Fondue
8. Témoin lumineux - Raclette
9. Témoin lumineux - Fondue
10. Témoin lumineux d'alimentation
11. Thermostat réglable
    Gauche : Raclette
    Droite : Fondue
12. Cordon d'alimentation avec fiche
13. Spatule en bois, 8 pièces
14. Plaque signalétique (sous l'appareil)
15. Socle
16. Repères min/max
17. Cuve à fondue

Importantes consignes de sécurité
- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir avant de nettoyer l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- La plaque de cuisson, les mini poêlons et la cuve à fondue doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. La pierre de cuisson doit être nettoyée uniquement à l'eau courante. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Pour éviter que graisse chaude n'éclabousse, posez l'appareil sur une surface stable, résistant à la chaleur, imperméable aux éclaboussures et aux tâches et qui dispose de suffisamment d'espace. Lors de la cuisson des aliments avec de l'huile/graisse, les éclaboussures ne sont pas toujours évitables.
- Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un

angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Les surfaces de l'appareil ainsi que tous les accessoires deviennent chauds pendant l'utilisation et le restent ensuite pendant quelques temps. **Attention : Risque de brûlure.**
- L'appareil doit être mis en marche uniquement lorsque la plaque de cuisson est correctement installée, et, soit la pierre de cuisson, soit la cuve à fondue, posée sur la plaque.
- Les aliments congelés ne doivent jamais être utilisés pour la cuisson au gril ou pour préparer une fondue, mais doivent d'abord être décongelés et, si nécessaire, essuyés.
- Ne placez sur la pierre aucun aliment surgelé ni aliment contenant du vinaigre (tel que cornichon au vinaigre ou moutarde).
- Cette pierre est constituée de matière naturelle. L'apparition de très fines fissures dues à l'expansion et la contraction pendant la cuisson, ainsi que la coloration plus marquée de la pierre, sont des phénomènes normaux sans effets préjudiciables.
- Pour éviter d'endommager le revêtement de la plaque de cuisson et des mini poêlons lors du retrait des aliments, utilisez uniquement des ustensiles non abrasifs.
- L'huile/matière grasse risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Dans ce cas, retirez la fiche de la prise, puis posez un couvercle ou autre objet en métal sur le poêlon afin d'étouffer les flammes.
- **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/graisse chaude en flammes!**
- **Attention :** Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/graisse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
- Utilisez la cuve à fondue uniquement avec le socle fourni.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - **après utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Fonctionnement

Avant la première mise en marche
- Retirez tous les éléments d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide.
- Faites chauffer l'appareil, ainsi que les mini poêlons, la plaque de cuisson et la pierre de cuisson, pendant environ 10 minutes, sans aucun aliment, pour éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage d'un gril la première fois qu'il est allumé (une légère fumée peut également être constatée) Pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres.
- Nettoyez ensuite l'appareil, y compris toutes les pièces, tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

Résistances réglables individuellement avec témoins lumineux
- L'appareil dispose de deux résistances réglables individuellement.
- Le bouton du thermostat gauche contrôle la résistance de la raclette, tandis que le bouton droit contrôle la résistance de la fondue.
- Les témoins lumineux de température indiquent le statut actuel des résistances :
  Résistance en marche = témoin lumineux allumé
  Résistance éteinte = témoin lumineux éteint
  Pendant le fonctionnement, les résistances s'éteignent et s'allument automatiquement pour contrôler la température.

Témoin lumineux d'alimentation
Le témoin lumineux principal reste allumé tant que l'appareil est branché sur le secteur.

Fonctionnement

Raclette et gril
- Posez la plaque de cuisson gril – dotée sur son pourtour d'une rainure circulaire de récupération des graisses, celle-ci orientée vers le haut – au centre du support.
- Posez la pierre de cuisson au centre de la plaque de cuisson, son côté lisse vers le haut.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée et tournez le bouton de thermostat sur sa position MAX.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant 10 minutes environ.
- Placez les aliments à cuire soit sur la pierre, soit sur la plaque.

Conseil : La pierre de cuisson, au centre, est conçue pour cuire doucement le poisson et les légumes. La viande doit être cuite sur la plaque de cuisson puis posée sur la pierre de cuisson pour la maintenir au chaud.

- Mettez le fromage à raclette et autres ingrédients dans les mini poêlons, posez ces derniers dans l'appareil, sous la résistance et laissez-les jusqu'à la fonte du fromage.
- **Avertissement :** Ne pas placer les mini poêlons vides dans l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton du thermostat sur sa position MIN et débranchez l'appareil du secteur.
- Pour la cuisson au gril de larges quantités d'aliments, les résidus de graisse doivent être soigneusement retirés de temps en temps à l'aide de papier absorbant ou similaire.

Fondue
- Posez la plaque de cuisson – dotée sur son pourtour d'une rainure circulaire de récupération des graisses, celle-ci orientée vers le haut – au centre du support.
- Versez l'huile/graisse, bouillon, fromage ou chocolat dans la cuve à fondue. Notez les indications ci-dessous concernant le niveau de remplissage.
- Posez la cuve sur la résistance au centre de la plaque de cuisson.
- Installez l'écran anti projections.
- Branchez l'appareil sur le secteur.

Fondue légumes/viande avec huile ou matières grasses
- Remarque : le niveau de remplissage se situe entre les repères MIN et MAX.
- Tournez les deux boutons de thermostat, gauche et droite, sur leurs positions MAX.
- Préchauffez l'huile/graisse pendant environ 35 minutes avant de mettre les aliments dans la cuve.

Fondue légumes/viande avec bouillon
- Remarque : le niveau de remplissage se situe entre les repères MIN et MAX.
- Tournez les deux boutons de thermostat, gauche et droite, sur leurs positions MAX.
- Préchauffez le bouillon pendant environ 20 minutes avant de mettre les aliments dans la cuve.

Fondue savoyarde (fromage)
- La quantité de remplissage doit se situer entre 200 g minimum et 400 g maximum.
- Tournez le bouton de thermostat droit sur la position MAX et mélangez continuellement le fromage jusqu'à ce qu'il fonde.
- Une fois fondu, tournez le bouton de thermostat sur sa position moyenne.

Fondue au chocolat

- La quantité de remplissage doit se situer entre 200 g minimum et 500 g maximum.
- Tournez le bouton de thermostat droit sur la position MAX. Cassez le chocolat en morceaux et mélangez continuellement jusqu'à ce qu'il fonde.
- Une fois fondu, tournez le bouton de thermostat sur la position légèrement au-dessus de MIN.

- Piquez les aliments avec les fourchettes et plongez-les dans la cuve.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de thermostat sur MIN et débranchez l'appareil du secteur.

Raclette, gril & fondue

- Si vous désirez utiliser deux ou trois fonctions en même temps, préparez l'appareil pour ces fonctions spécifiques tel indiqué dans chaque section du paragraphe *Fonctionnement* ci-dessus.
- Tournez les deux boutons de thermostat sur leurs positions respectives indiquées pour la fonction spécifique.

Conseil : Pour éviter de surchauffer le fromage ou le chocolat pendant l'utilisation des fonctions combinées raclette ou fondue, la résistance de la raclette doit être, de temps en temps, mise sur un réglage plus bas.

- Attendez que le préchauffage soit terminé et cuisez les aliments tel indiqué pour la fonction spécifique.
- En fin de cuisson, tournez le bouton de thermostat sur MIN et débranchez l'appareil du secteur.

Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
- Assurez-vous que la pierre ait suffisamment refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique (sans détergent), puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.
- Retirez la plaque de cuisson et nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse. Séchez ensuite soigneusement.
- Avant de retirer la cuve à fondue, attendez que celle-ci ait complètement refroidie.
  Ne pas verser l'huile usée ou les matières grasses dans l'évier. L'huile/matières grasses froides peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- La cuve, l'écran anti projections et les fourchettes peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

- **Conseil :** Lors de la préparation d'une fondue savoyarde, le fromage colle inévitablement aux parois de la cuve. Remplissez la cuve d'eau chaude après utilisation, laissez-la tremper toute une nuit puis nettoyez tel indiqué ci-dessus.

- Les mini poêlons doivent être nettoyés à l'eau savonneuse, puis séchés soigneusement.
- Le socle peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide non pelucheux.

Mise au rebut

Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Raclette-Fondue combinatie

Geachte klant,
Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving
1. Fonduevorken, 8 stuks
2. Anti-spat ring
3. Grillplaat
4. Pannetje, 8 stuks
5. Grillsteen
6. Verwarmingselement - raclette
7. Verwarmingselement - fondue
8. Indicatielampje - raclette
9. Indicatielampje - fondue
10. Hoofd-verklikkerlampje
11. Regelbare thermostaat
    Links: raclette
    Rechts: fondue
12. Snoer met stekker
13. Houten spatel, 8 stuks
14. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
15. Basis
16. Min/Max markering
17. Fonduepan

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen
- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het net snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Indien het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen de basis nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- De grillplaat, mini pannen en de fonduepan moeten schoongemaakt worden in een warm sopje. De grillsteen mag alleen onder de kraan schoongemaakt worden. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart systeem van afstandsbediening.
- Om morsen van hete vet te voorkomen, moet men het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond te plaatsen, welke beschermd is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte. Wanneer men kookt met olie/vet kan spetteren niet altijd voorkomen worden.

- Het apparaat niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
- Het apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bijvoorbeeld door verstikking.
- De oppervlakken van het apparaat en zijn toebehoren worden heet tijdens gebruik en zullen dat ook nog enige tijd daarna blijven. **Waarschuwing: Gevaar voor verbranding.**
- Het apparaat mag alleen aangezet worden als de grillplaat goed geplaatst is en de grillsteen of de gevulde fonduepan op de grillplaat geplaatst is.
- Nooit diepgevroren voedsel gebruiken voor grillen of fonduen, het moet eerst ontdooid en eventueel droog gedept worden.
- Plaats geen diepgevroren voedsel of voorwerpen die azijn bevatten (zoals zure augurken of mosterd) op de steen.
- Deze steen is gemaakt van natuurlijk materiaal. Kleine barsten erin zijn het resultaat van het natuurlijk uitzetten en krimpen ervan tijdens het verwarmen en afkoelen, terwijl ook een verandering in een donkerder kleur normaal is; een en ander heeft echter geen nadelige effecten.
- Om schade aan de coating van de grillplaat en de mini pannen te voorkomen tijdens het uitnemen van het voedsel, alleen werken met niet-schurend keukengerei.
- Olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. In dit geval dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en met een deksel of iets vergelijkbaars de pan afdekken zodat de vlammen doven.
- **Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet!**
- **Waarschuwing:** Het apparaat nooit verplaatsen tijdens gebruik of wanneer het nog heet is, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- De fonduepan alleen met het bijbehorende basisapparaat gebruiken.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer er geen toezicht is,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt word of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

Gebruik

Eerste ingebruikname

- Alle verpakkingsmaterialen en stickers van het apparaat verwijderen.
- Voordat de grill voor de eerste keer gebruikt wordt, alle afzonderlijke delen met een vochtige doek schoonmaken.
- Laat het apparaat gedurende circa 10 minuten zonder etenswaren opwarmen met de mini-pannen, grillplaat en grillsteen erop geplaatst om ervoor te zorgen dat de typische geur die ontstaat bij het voor het eerst aanzetten van een grill, kan verdwijnen (een beetje rook kan merkbaar zijn). Men moet daarom zorgen voor voldoende ventilatie door ramen en balkon deuren te openen.
- Maak het apparaat inclusief alle afzonderlijke delen daarna schoon zoals beschreven in het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

Afzonderlijk instelbare verwarmingselementen met indicatielampjes

- Het apparaat heeft twee verwarmingselementen die afzonderlijk instelbaar zijn.
- De linker regelbare thermostaat regelt de raclette verwarming, terwijl de rechter knop de fondue verwarming regelt.
- De temperatuur indicatielampjes geven de actuele status aan van de verwarmingselementen:
  Verwarming aan = indicatielampje aan
  Verwarming uit = indicatielampje uit
  Tijdens gebruik zullen de verwarmingselementen automatisch aan en uit schakelen om de temperatuur te regelen.

Hoofd-verklikkerlampje

Het hoofd-verklikkerlampje blijft branden zolang het apparaat op het lichtnet aangesloten is.

Bediening

Raclette en grill

- Plaats de grillplaat – met de ronde vetopvang groef aan de rand, omhooggericht – op het midden van de basis.
- Plaats de grillsteen in het midden van de grillplaat met de gladde kant omhoog.
- Steek de stekker in het stopcontact en draai de linker regelbare thermostaat naar de stand MAX.
- Laat het apparaat voor 10 minuten voorverwarmen totdat de gewenste temperatuur bereikt is.
- Plaats het te grillen voedsel op de grillplaat of op de steen zoals gewenst.

Opmerking: De grillsteen in het midden is geschikt voor het zachtjes koken van vis en groenten. Vlees moet op de grillplaat gekookt worden, maar mag dan op de steen geplaatst worden voor het warm houden.

- Plaats de raclette kaas en andere ingrediënten in de mini pannen en zet deze dan in het apparaat onder het verwarmingselement. Laat ze daar staan totdat de kaas gesmolten is.
- **Waarschuwing:** Plaats nooit lege mini pannetjes in het apparaat wanneer het is aangezet.
- Wanneer men klaar is met grillen, draai dan de regelbare thermostaat naar zijn stand MIN en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Bij het grillen van grote hoeveelheden etenswaren moeten de verzamelde vetresten met keukenpapier of iets dergelijks regelmatig verwijderd worden.

Fondue

- Zet de grillplaat – met de ronde vetopvang groef aan de rand, omhooggericht – op het midden van de basis.
- Doe de olie/ het vet, bouillon, kaas of chocolade in de fonduepan. Houd het vulniveau in de gaten zoals hieronder beschreven.
- Zet de pan op het verwarmingselement in het midden van de grillplaat.
- Plaats de anti-spat ring erop.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.

Groenten/vleesfondue met olie of vet

- Let op: De te vullen hoeveelheid moet tussen de MIN en MAX markering zijn.
- Draai de rechter en linker regelbare thermostaat naar hun stand MAX.
- Voordat het eten in de pan gedaan wordt, de olie of het vet gedurende 35 minuten voorverwarmen.

Groenten/vleesfondue met bouillon

- Let op: De te vullen hoeveelheid moet tussen de MIN en MAX markering zijn.
- Draai de rechter en linker regelbare thermostaat naar hun stand MAX.
- Voordat het eten in de pan gedaan wordt, de bouillon gedurende 20 minuten voorverwarmen.

Kaasfondue

- De te vullen hoeveelheid moet tussen minimaal 200 g en maximaal 400 g zijn.
- Draai de rechter regelbare thermostaat naar MAX en roer constant in de kaas totdat deze gesmolten is.
- Als dit gedaan is, de regelbare thermostaat terugdraaien naar een stand in het midden.

Chocoladefondue

- De te vullen hoeveelheid moet tussen minimaal 200 g en maximaal 500 g zijn.
- Draai de rechter regelbare thermostaat naar MAX. Breek de chocolade in stukjes en roer constant totdat deze gesmolten zijn.
- Als dit gedaan is, de regelbare thermostaat terug draaien naar een stand iets boven MIN.

- Spies het eten op de fonduevorken en plaats ze in de pan.
- Als het koken voorbij is, de thermostaat terugdraaien naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

Raclette, grill en fondue

- Als je twee of drie functies tegelijkertijd wilt gebruiken, maak het apparaat dan klaar voor de afzonderlijke functies zoals hierboven beschreven in de relevante paragraaf *Bediening*.
- Draai beide regelbare thermostaten naar hun desbetreffende instellingen zoals voor de afzonderlijke functie beschreven is.

Opmerking: Om oververhitting van de kaas of chocolade te voorkomen tijdens gebruik van de raclette of fondue combinatie functies, dan moet het verwarmingselement van de raclette nu en dan naar een lagere instelling gedraaid worden.

- Wacht totdat het voorverwarmen klaar is en kook dan de etenswaren zoals beschreven voor die afzonderlijke functie.
- Als het koken klaar is, draai dan de thermostaat terug naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

Onderhoud en schoonmaken

- Haal vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Om elektrische schokken te voorkomen de basis nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Voordat de steen verwijderd wordt om te worden gereinigd, erop letten dat hij helemaal afgekoeld is. Maak de steen onder stromend water met een spons schoon, zonder hierbij een reinigingsmiddel te gebruiken. Droog de steen daarna met een zachte doek goed droog. De steen niet in water onderdompelen.
- Verwijder de grillplaat en maak deze schoon in warm water met zeep. Daarna goed afdrogen.
- Wacht eerst totdat de fonduepan helemaal afgekoeld is voordat hij weggehaald wordt.
  Giet geen verbruikt vet of olie in de gootsteen. Het koude olie/vet mag weggegooid worden bij het huisvuil.
- De pan, anti-spat ring en vorkjes mogen schoongemaakt worden in heet water met zeep of in de vaatwasser.

- **Opmerking:** Tijdens de kaasfondue, zal er onvermijdelijk kaas aan de pan gaan plakken. Vul na gebruik de pan met heet water, laat deze overnacht staan en maak hem dan schoon zoals hierboven beschreven.

- De pannetjes moeten met warm water en zeep worden gereinigd en daarna goed worden afgedroogd.
- De basis kan schoongemaakt worden met een licht vochtige, pluisvrije doek.

Afval weggooien

Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen zoals glazen kannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Raclette-Fondue combinada

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica
Debe conectar este aparato solamente a una toma de corriente con toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Descripción
1. Tenedores de fondue, 8 piezas
2. Aro antisalpicaduras
3. Placa del grill
4. Minisartén, 8 piezas
5. Piedra-grill
6. Componente calefactor - Raclette
7. Componente calefactor - Fondue
8. Luz indicadora - Raclette
9. Luz indicadora - Fondue
10. Luz indicadora principal
11. Termostato variable
    Izquierda: Raclette
    Derecha: Fondue
12. Cable de alimentación con clavija
13. Espátula de madera, 8 piezas
14. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
15. Base
16. Señales Mín/Máx
17. Recipiente de la Fondue

Instrucciones importantes de seguridad
- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desenchufado y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base de la unidad con sustancias líquidas y no la sumerja.
- La placa del grill, las minisartenes y el recipiente de la fondue se deben limpiar en agua templada con jabón. La piedra-grill solo se debe limpiar bajo el grifo de agua. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Para no derramar grasa caliente, coloque el aparato en una superficie estable y termorresistente, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor. Al cocinar alimentos con aceite/grasa, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- No coloque el aparato junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- Este aparato ha sido diseñado para

el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
- en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
- en empresas agrícolas,
- por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
- en casas rurales.

- Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
- Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- La superficie del aparato, así como sus accesorios, alcanzan temperaturas elevadas durante su uso y se mantendrán calientes durante cierto tiempo después. **Precaución: Peligro de quemaduras.**
- El aparato solo se debe encender con la placa del grill correctamente colocada, y la piedra-grill o el recipiente de la fondue colocados sobre el componente calefactor.
- Nunca se deben utilizar alimentos congelados para asarlos en el grill o preparar fondue, se deben descongelar previamente y, si fuera necesario, se deben secar.
- No coloque ningún alimento congelado ni alimentos que contengan vinagre (como pepinillos en vinagre o mostaza) sobre la piedra.
- Esta piedra está hecha de material natural. Las pequeñas grietas producidas por la expansión y contracción durante el calentamiento y enfriamiento, así como un oscurecimiento, son normales y no tienen ningún efecto adverso.
- Para no dañar el recubrimiento de la placa del grill y las minisartenes a la hora de retirar los alimentos, utilice solo utensilios no abrasivos.
- El aceite/grasa puede producir fuego al recalentarla. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y extinga el fuego poniendo una tapa o una bandeja metálica sobre el recipiente.
- **No eche nunca agua en el aceite/grasa vegetal que esté caliente o ardiendo.**
- **Precaución:** No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/grasa caliente puede causar quemaduras graves.
- Utilice solo el recipiente de la fondue con el elemento calorífico suministrado.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de dejar el aparato sin supervisión,**
  - **antes de limpiarlo.**
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Modo de uso

Antes del primer uso
- Retire todo el material de embalaje y etiquetas que acompañan al aparato.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas individuales con un paño húmedo.
- Caliente el aparato, con las minisartenes, la placa del grill y la Piedra-grill colocados, durante aproximadamente 10 minutos, sin alimentos, para eliminar el olor típico que se genera al encender el grill por primera vez (es posible que se perciba un poco de humo). Por este motivo, se debe asegurar una ventilación adecuada abriendo las ventanas o el balcón.
- Después limpie el aparato y todas las piezas individuales, tal y como se describe en *Limpieza y mantenimiento*.

Componentes calefactores ajustables individualmente con luces indicadoras

- El aparato tiene dos componentes calefactores que se ajustan por separado.
- El botón izquierdo del termostato controla la temperatura de la raclette, mientras que el botón derecho controla la temperatura de la fondue.
- Las luces del control de la temperatura indican el estado actual de los componentes calefactores:
  Calor activado = luz indicadora encendida
  Calor desactivado = luz indicadora apagada
  Durante su funcionamiento, los componentes calefactores se encenderán y apagarán automáticamente para controlar la temperatura.

Luz indicadora principal

La luz indicadora principal permanece encendida mientras el aparato está conectado a la red eléctrica.

Funcionamiento

Raclette y grill

- Coloque la placa del grill– con la ranura de acumulación de grasa del borde hacia arriba – en el centro de la base.
- Coloque la piedra-grill en el centro de la placa del grill con la cara lisa hacia arriba.
- Enchufe la clavija en una toma de pared apropiada y gire el control del termostato izquierdo hasta la posición MAX.
- Permita que el aparato se precaliente durante 10 minutos hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Coloque los alimentos a cocinar sobre la placa del grill o la piedra, según sea necesario.

> **Consejo:** La piedra-grill colocada en el centro es adecuada para cocinar lentamente pescado y verdura. La carne se debe cocinar en la placa del grill, pero después se puede colocar en la piedra para mantenerla caliente.

- Coloque el queso de raclette y cualquier otro ingrediente en las mini sartenes, colóquelas en el aparato, debajo del componente calefactor, y espere hasta que el queso se derrita.
- **Advertencia:** No coloque las minisartenes vacías en el aparato mientras está encendido.
- Después de cocinar los alimentos, gire el control de termostato hasta la posición MIN y desenchufe el aparato de la red.
- Al cocinar grandes cantidades de alimentos, los restos de grasa acumulada se deberían eliminar de vez en cuando, utilizando papel de cocina o similar.

Fondue

- Coloque la placa del grill– con la ranura de acumulación de grasa del borde hacia arriba – en el centro de la base.
- Añada aceite/grasa, caldo, queso o chocolate en el recipiente de la fondue. Respete las indicaciones sobre el nivel de llenado que se indica previamente.
- Coloque el recipiente sobre el componente calefactor en el centro de la placa del grill.
- Coloque el aro antisalpicaduras.
- Conecte el aparato a la toma de corriente.

Fondue de verdura/carne con aceite o grasa

- Nota: La cantidad de ingredientes debe estar entre las marcas de nivel de MIN y MAX.
- Gire los termostatos derecho e izquierdo hacia las posiciones MAX.
- Precaliente el aceite o la grasa durante unos 35 minutos antes de añadir los alimentos en el recipiente.

Fondue de verdura/carne con caldo

- Nota: La cantidad de ingredientes debe estar entre las marcas de nivel de MIN y MAX.
- Gire los termostatos derecho e izquierdo hacia las posiciones MAX.
- Precaliente el caldo durante unos 20 minutos antes de añadir los ingredientes en el recipiente.

Fondue de queso

- La cantidad de ingredientes debe ser entre 200 g como mínimo y 400 g como máximo.
- Gire el control del termostato derecho hasta la señal de MAX y revuelva el queso de modo continuo hasta que se derrita.
- Cuando se haya derretido, gire el control del termostato de nuevo a la posición media.

Fondue de chocolate

- La cantidad de ingredientes debe ser entre 200 g como mínimo y 500 g como máximo.
- Gire el control del termostato derecho hasta la señal de MAX. Rompa la tableta de chocolate en trozos y revuelva de modo continuo hasta que se derrita.
- Cuando se haya derretido, gire el control del termostato de nuevo a la posición ligeramente superior al MIN.

- Ensarte los alimentos en los tenedores de fondue e introdúzcalos suficientemente en el recipiente.
- Cuando haya terminado de cocinar, vuelva a colocar el termostato en la posición MIN y desconecte el aparato de la toma de corriente.

Raclette, grill y fondue

- Si desea utilizar dos o tres funciones a la vez, prepare el aparato para las funciones deseadas tal y como se ha indicado en las correspondientes secciones anteriores sobre *Funcionamiento*.
- Gire los dos controles de los termostatos al ajuste respectivo indicado para la función determinada.

> **Consejo:** Para evitar el sobrecalentamiento del queso o el chocolate durante el uso combinado de raclette y fondue, el componente calefactor de raclette se debe ajustar ocasionalmente a un ajuste inferior.

- Espere hasta que se haya calentado y cocine los ingredientes tal y como se ha indicado para dicha función.
- Cuando haya terminado de cocinar, vuelva a colocar el termostato en la posición MIN y desconecte el aparato de la toma de corriente.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base de la unidad con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No use detergentes abrasivos.
- Antes de extraer la piedra para su limpieza, asegúrese de que se haya enfriado por completo. Limpie la piedra con una esponja sintética bajo el chorro de agua sin utilizar ningún detergente. Después séquela por completo con un paño suave. No sumerja la piedra en agua.
- Retire la placa del grill y límpiela en agua templada con jabón. Después séquela por completo.
- Antes de retirar el recipiente de fondue, espere hasta que se haya enfriado.
  No tire la grasa o el aceite usado en el fregadero. La grasa/aceite usada fría se puede tirar en la basura doméstica.
- El recipiente, el aro antisalpicaduras y los tenedores se pueden limpiar en agua templada con jabón o en el lavavajillas.

- **Consejo:** Al preparar fondue de queso, el queso irremediablemente se pegará al recipiente. Después de usarlo, llene el recipiente de agua caliente, déjelo reposar por la noche y después límpielo siguiente las indicaciones anteriores.

- Las minisartenes se deben limpiar con agua templada y jabón, y después se deben secar por completo.
- La base se puede limpiar con un paño ligeramente húmedo y sin pelusa.

Eliminación

Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Combinazione Raclette e Fonduta

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio
1. Forchettine da fonduta 8 pz.
2. Anello paraspruzzi
3. Piastra di grigliatura
4. Tegamini, 8 pz.
5. Grill in pietra
6. Elemento riscaldante - Raclette
7. Elemento riscaldante - Fonduta
8. Spia luminosa - Raclette
9. Spia luminosa - Fonduta
10. Spia luminosa principale
11. Termostato variabile
    Sinistra: Raclette
    Destra: Fonduta
12. Cavo di alimentazione con spina
13. Spatola in legno, 8 pz.
14. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
15. Base
16. Indicazioni di minimo/massimo
17. Pentolino per fonduta

Importanti norme di sicurezza
- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, assicuratevi di averlo disinserito dalla rete elettrica e che si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'unità base con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- La piastra di grigliatura, i tegamini e il pentolino da fonduta possono essere lavati con acqua calda e detersivo. Il grill in pietra invece può essere pulito solo sotto l'acqua corrente. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Per evitare schizzi di grasso bollente, sistemare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida, resistente al calore, che sia anche impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie e abbia sufficiente spazio libero tutt'intorno. Questo accorgimento serve perché non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto contenuto di grasso/olio.

- Non mettete l'apparecchio vicino a una parete o in un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
- I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Le superfici esterne dell'apparecchio e gli elementi accessori diventano molto caldi durante il funzionamento e conservano calore anche in seguito. **Avvertenza: Pericolo di procurarsi ustioni.**
- L'apparecchio deve essere attivato solo con la piastra di grigliatura inserita correttamente e con il grill di pietra, o il pentolino da fonduta pieno, sistemato sulla piastra calda.
- Non vanno mai utilizzati alimenti congelati per grigliare o preparare la fonduta, vi raccomandiamo di scongelarli prima e, se necessario, anche di tamponarli per asciugarli.
- Non mettete mai sulla pietra alimenti congelati o che contengono aceto (p. es. cetriolini sottaceto o senape).
- La pietra è un materiale assolutamente naturale. È possibile che presenti piccole incrinature causate dalla normale espansione e contrazione del materiale durante le fasi di riscaldamento e di raffreddamento o che acquisti una colorazione più scura: ciò è del tutto normale e non comporta nessun effetto dannoso.
- Per evitare danni al rivestimento antiaderente della piastra di grigliatura e dei tegamini, utilizzate solo utensili antigraffio per rimuovere gli alimenti.
- L'olio/grasso vegetale e surriscaldato rischia di infiammarsi. Nell'eventualità che prenda fuoco, disinserite la spina dalla presa di corrente e spegnete le fiamme chiudendo il pentolino con il coperchio o con una lastra metallica.
- **Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente!**
- **Avvertenza:** Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante o immediatamente dopo l'uso (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
- Utilizzate il pentolino da fonduta solo con l'apparecchio base fornito.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **se l'apparecchio è lasciato incustodito,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Modalità d'uso

Primo utilizzo
- Eliminate completamente dall'apparecchio tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi.
- Prima di cominciare a utilizzare l'apparecchio, pulite tutti i singoli elementi con un panno umido.
- Lasciate riscaldare per circa 10 minuti l'apparecchio, con i tegamini, la piastra di grigliatura e la pietra del grill in sede, senza aggiungere alimenti: questo servirà ad eliminare quell'odore tipico che si sprigiona al primo utilizza di un grill (è possibile che si diffonda anche un po' di fumo). È bene quindi assicurare una buona aerazione lasciando aperte porte e finestre.
- Dopo, pulite l'apparecchio e tutti i singoli elementi secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

Elementi riscaldanti regolabili separatamente con spie luminose
- L'apparecchio è dotato di due elementi riscaldanti che sono regolabili separatamente.
- La manopola sinistra del termostato regola l'elemento riscaldante per la raclette, mentre la manopola di destra regola l'elemento riscaldante per la fonduta.
- Le spie luminose indicative della temperatura mostrano lo stato attuale degli elementi riscaldanti:
  Elemento riscaldante attivato = spia luminosa accesa
  Elemento riscaldante disattivato = spia luminosa spenta
  Durante il funzionamento, gli elementi riscaldanti si attivano e si disattivano automaticamente per la regolazione della temperatura.

Spia luminosa principale
La spia luminosa principale rimane accesa quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.

Funzionamento

Raclette e grill
- Sistemate la piastra di grigliatura – con la scanalatura circolare per la raccolta dei grassi intorno al bordo rivolto verso l'alto – al centro della base.
- Sistemate il grill di pietra al centro della piastra di grigliatura con il lato liscio rivolto verso l'alto.
- Inserite la spina in una presa di corrente a muro adatta e girate il termostato di sinistra sino alla posizione di massimo MAX.
- Lasciate che l'apparecchio si riscaldi 10 minuti circa perché raggiunga la temperatura necessaria.
- Sistemate gli alimenti sulla piastra di grigliatura o sulla pietra.

NOTA: Il grill di pietra al centro è adatto per la preparazione delicata di pesci e ortaggi. La carne va cotta sulla piastra di grigliatura, ma dopo può essere messa sulla pietra per tenerla in caldo.

- Mettete il formaggio raclette e ogni altro ingrediente desiderato nei tegamini e sistemateli sull'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante: lasciateli sino a quando il formaggio si è sciolto.
- **Avvertenza:** Non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio acceso.
- Alla fine della grigliatura, riportate il termostato sulla posizione di minimo MIN e disinserite l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Quando grigliate grosse quantità di alimenti, ricordatevi di rimuovere ogni tanto i grassi residui che si accumulano utilizzando della carta da cucina o qualcosa di simile.

Fonduta
- Sistemate la piastra di grigliatura – con la scanalatura circolare per la raccolta dei grassi intorno al bordo rivolto verso l'alto – al centro della base.
- Inserite l'olio/grasso, il brodo, il formaggio o il cioccolato nel pentolino per la fonduta. Fate attenzione alla nota di avvertenza circa il livello di riempimento riportata più sotto.
- Sistemate il pentolino sull'elemento riscaldante al centro della piastra di grigliatura.
- Inserite l'anello paraspruzzi.
- Collegate l'apparecchio alla rete elettrica.

Fonduta di ortaggi/carne con olio o grasso
- Nota: La quantità di riempimento deve essere tra i segni indicati di MIN e MAX.
- Ruotate entrambi i termostati, quello di sinistra e quello di destra, sino alla posizione di MAX.
- Lasciate preriscaldare l'olio o il grasso per circa 35 minuti prima di inserire alimenti nel pentolino.

Fonduta di ortaggi/carne con brodo
- Nota: La quantità di riempimento deve essere tra i segni indicati di MIN e MAX.
- Ruotate entrambi i termostati, quello di sinistra e quello di destra, sino alla posizione di MAX.
- Lasciate preriscaldare il brodo per circa 20 minuti prima di inserire alimenti nel pentolino.

Fonduta di formaggio
- La quantità di riempimento deve essere tra un minimo di 200 g e un massimo di 400 g.
- Ruotate il termostato di destra sino alla posizione di MAX e mescolate continuamente il formaggio sino a quando si è sciolto completamente.
- Alla fine dell'operazione, ruotate di nuovo il termostato di controllo e riportatelo su una posizione intermedia.

Fonduta di cioccolato

- La quantità di riempimento deve essere tra un minimo di 200 g e un massimo di 500 g.
- Ruotate il termostato di destra sino alla posizione di MAX. Spezzettate il cioccolato e mescolate continuamente sino a quando si è sciolto.
- Alla fine dell'operazione, ruotate di nuovo il termostato di controllo e riportatelo su una posizione leggermente superiore al MIN.

- Infilzate gli alimenti con le forchettine da fonduta e sistematele bene nel pentolino.
- Alla fine della cottura, riportate il termostato sulla posizione di MIN e disinserite l'apparecchio dalla rete elettrica.

Raclette, grill e fonduta

- Se desiderate utilizzare due o tre funzioni contemporaneamente, preparate l'apparecchio per ognuna delle singole funzioni secondo quanto descritto nella sezione *Funzionamento* qui sopra.
- Ruotate entrambi i termostati sulle rispettive posizioni, come descritto per le singole funzioni.

NOTA: Per evitare che il formaggio o il cioccolato si surriscaldi quando utilizzate la combinazione di funzioni per raclette e fonduta, impostate ogni tanto l'elemento riscaldante per la raclette su una posizione inferiore.

- Aspettate sino al termine della fase di preriscaldamento e cucinate gli alimenti secondo quanto descritto per le singole funzioni.
- Alla fine della cottura, riportate i termostati sulla posizione di MIN e disinserite l'apparecchio dalla rete elettrica.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'unità base con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Prima di togliere la pietra per pulirla, assicuratevi che si sia raffreddata completamente. Pulite la pietra con una spugna sintetica sotto acqua corrente e senza nessun tipo di detersivo. Asciugate accuratamente con un panno morbido. Non immergete la pietra in acqua.
- Rimuovete la piastra di grigliatura e lavatela con acqua calda e detersivo per i piatti. Dopo, asciugatela bene.
- Prima di rimuovere il pentolino per la fonduta, aspettate che si sia raffreddato completamente.
  Non versate il grasso o l'olio usato nel lavello di cucina. Queste sostanze possono essere smaltite insieme ai normali rifiuti domestici.
- Il pentolino, l'anello paraspruzzi e le forchettine possono essere lavate con acqua calda e detersivo per i piatti o anche in lavastoviglie.

- **NOTA:** Quando preparate la fonduta di formaggio, inevitabilmente il formaggio si attaccherà al pentolino. Dopo l'uso, riempite il pentolino con acqua calda, lasciatelo riposare per una notte intera e poi lavatelo secondo quanto descritto più sopra.

- I tegamini possono essere lavati in acqua calda e detersivo, dopo asciugateli accuratamente.
- La base dell'apparecchio può essere pulita con un panno non lanuginoso leggermente umido.

Smaltimento

Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Raclette-Fondue kombination

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele
1. Fonduegafler, 8 stk.
2. Stænkafskærmning
3. Grillplade
4. Små pander, 8 stk.
5. Grillsten
6. Varmeelement - Raclette
7. Varmeelement - Fondue
8. Indikatorlys - Raclette
9. Indikatorlys - Fondue
10. Hovedindikatorlys
11. Justerbar termostat
    Venstre: Raclette
    Højre: Fondue
12. Ledning med stik
13. Træspatel, 8 stk.
14. Typeskilt (på undersiden)
15. Sokkel
16. Min/Max markering
17. Fonduegryde

Vigtige sikkerhedsregler
- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt ned inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må sokkelen ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Grillpladen, de små pander og fonduegryden bør rengøres i varmt sæbevand. Grillstenen må kun rengøres under rindende vand. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- For at undgå at spilde varm olie, bedes du anbringe apparatet på en stabil varmeresistent overflade (der kan tåle sprøjt og pletter og sørg for at der er tilstrækkelig med plads udenom). Når man tilbereder mad med olie/fedtstof er det ikke altid muligt at undgå stænk.
- Placer ikke apparatet tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,

- landbrugsvirksomheder,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.

- Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
- Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Apparatets overflader og tilbehørsdele bliver varme under brug og vil forblive varme i et stykke tid bagefter. **Advarsel: Risiko for forbrænding.**
- Apparatet må kun tændes når grillpladen er korrekt sat på, og enten grillstenen eller den fyldte fonduegryde er placeret på varmepladen.
- Brug aldrig dybfrosne fødevarer til grilling eller fondue, de må først tøs op og om nødvendigt dubbes tørre.
- Placer aldrig dybfrosne fødevarer eller mad der indeholder eddike (såsom syltede agurker eller sennep) på grillstenen.
- Grillstenen er fremstillet af naturmateriale. Mindre revner, der opstår som følge af stenens udvidelse og sammentrækning under opvarmning og afkøling, og gradvis ændring til en mørkere farve, er helt normalt og uden betydning for stenens funktion.
- For ikke at beskadige belægningen på grillpladen og de små pander, bør man altid benytte køkkenredskaber der ikke er skarpe, når maden tages af.
- Olie/fedtstof kan antændes ved overophedning. I så fald, tag stikket ud af kontakten og sluk ilden ved at tildække gryden med et låg eller lignende.
- **Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedt!**
- **Advarsel:** Flyt aldrig apparatet, når den er varm, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas meget på: Varm olie/fedt kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- Benyt kun fonduegryden sammen med den tilhørende varmeplade.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **når apparatet ikke er under opsyn,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Betjening

Før brug
- Fjern al emballage og mærkater fuldstændigt fra apparatet.
- Inden apparatet tages i brug første gang, må alle de forskellige dele tørres af med en fugtig klud.
- Apparatet med de små pander, grillpladen og grillstenen påsat varmes op i ca. 10 min., uden nogen fødevarer, for at fjerne den lugt der typisk opstår når en grill tændes første gang (en smule røg kan også forekomme). Af den grund bør man sørge for tilstrækkelig udluftning ved at åbne vinduer eller yderdøre.
- Rengør derefter apparatet og alle de forskellige dele som beskrevet i *Rengøring og vedligehold*.

Enkeltvis justerbare varmeelementer med indikatorlys
- Apparatet har to varmeelementer, som kan indstilles enkeltvis.
- Den venstre termostatknap styrer raclettevarmen, og den højre styrer fonduevarmen.
- Temperaturindikatorlysene viser varmeelementernes aktuelle status:
  Varmeelementet er tændt = indikatorlyset er tændt
  Varmeelementet er slukket = indikatorlyset er slukket
  Under betjeningen vil varmeelementerne automatisk tænde og slukke for at styre temperaturen.

Hovedindikatorlys
Hovedindikatorlyset forbliver tændt så længe apparatet er tilsluttet til stikkontakten.

Betjening

Raclette og grill
- Placer grillpladen – med den runde fedtopsamlingsrille langs kanten opad – midt på sokkelen.
- Placer grillstenen midt på grillpladen med den glatte side op.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt og drej den venstre termostatknap hen på MAX.
- Lad apparatet forvarme i ca. 10 minutter for at opnå den nødvendige temperatur.
- Placer de fødevarer der skal grilles enten på grillpladen eller på grillstenen.

> **Tips:** Grillstenen i midten er egnet til skånsom tilberedning af fisk og grøntsager. Kød bør tilberedes på grillpladen, men kan placeres på stenen for at blive holdt varmt.

- Læg racletteosten og andre mulige ingredienser i de små pander, placer dem i apparatet, under varmeelementet, og lad dem stå der indtil osten er smeltet.
- **Advarsel:** Sæt aldrig de små pander tomme ind i apparatet mens det er tændt.
- Når grilningen er afsluttet, drejes termostatknappen hen på MIN og stikket tages ud af stikkontakten.
- Hvis der grilles større mængder mad, bør det opsamlede fedtstof forsigtigt fjernes fra tid til anden, med køkkenrulle eller lignende.

Fondue
- Placer grillpladen – med den runde fedtopsamlingsrille langs kanten opad – midt på sokkelen.
- Hæld olie/fedtstof, fond, ost eller chokolade i fonduegryden. Vær opmærksom på informationen om påfyldningniveau anvist nedenfor.
- Placer fonduegryden på varmeelementet i midten af grillpladen.
- Sæt stænkafskærmningen på.
- Tilslut apparatet til stikkontakten.

Grøntsags/kødfondue med olie eller fedtstof
- Bemærk: Påfyldningsniveauet må være mellem MIN og MAX markeringerne.
- Drej både den højre og den venstre termostatknap hen på MAX.
- Forvarm olien eller fedtstoffet i ca. 35 minutter inden der lægges mad i gryden.

Grøntsags/kødfondue med fond
- Bemærk: Påfyldningsniveauet må være mellem MIN og MAX markeringerne.
- Drej både den højre **og** den venstre termostatknap hen på MAX.
- Forvarm fonden i ca. 20 minutter inden der lægges mad i gryden.

Ostefondue
- Påfyldningsmængden må være mellem minimum 200 g og maximalt 400 g ost.
- Drej den højre termostatknap hen på MAX og rør konstant i osten indtil den er smeltet.
- Når osten er smeltet drejes termostatknappen tilbage til en middel indstilling.

Chokoladefondue
- Påfyldningsmængden må være mellem minimum 200 g og maximalt 500 g chokolade.
- Drej den højre termostatknap hen på MAX. Bræk chokoladen i mindre stykker og rør konstant indtil den er smeltet.
- Når chokoladen er smeltet drejes termostatknappen tilbage til en indstilling lidt over MIN.

- Sæt maden på fonduegafleren og fordel dem i gryden.
- Når tilberedningen er færdig, drejes termostatknappen tilbage til MIN og stikket tages ud af stikkontakten.

Raclette, grill & fondue
- Hvis man ønsker at benytte to eller tre funktioner samtidig, forberedes apparatet til disse funktioner som beskrevet i de relevante afsnit under *Betjening* ovenfor.
- Drej begge termostatknapper til de indstillinger som er angivet for den pågældende funktion.

> **Tips:** Hvis der benyttes raclette- og fonduefunktion samtidig, bør raclettens varmeelement lejlighedsvis drejes hen på en lavere indstilling, for at undgå overopvarmning af ost eller chokolade.

- Vent indtil forvarmningen er færdig og tilbered maden som beskrevet for den pågældende funktion.
- Når tilberedningen er færdig, drejes termostatknappen tilbage til MIN og stikket tages ud af stikkontakten.

Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må sokkelen ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler.
- Inden grillstenen tages af og rengøres, skal man sørge for at den er kølet fuldstændigt af. Rengør grillstenen med en syntetisk svamp under rindende vand uden brug af opvaskemiddel. Tør grillstenen omhyggeligt af bagefter med en blød klud. Læg aldrig grillstenen i blød.
- Fjern grillpladen og rengør den i varmt sæbevand. Tør den omhyggeligt af bagefter.
- Vent med at tage fonduegryden af indtil den er kølet fuldstændigt af.
  Brugt fedtstof eller olie må aldrig hældes i afløbet. Den kolde olie/fedtstoffet kan bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet.
- Fonduegryden, stænkafskærmningen og fonduegaflerne kan rengøres i varmt sæbevand eller i opvaskemaskine.

- **Tips:** Når der laves ostefondue vil osten uundgåeligt sætte sig fast i gryden. Fyld gryden med varmt vand efter brug, og lad den stå over natten og rengør den derefter som beskrevet ovenfor.

- De små pander kan rengøres i varmt sæbevand og må tørres omhyggeligt af bagefter.
- Sokkelen kan rengøres med en letfugtig, fnugfri klud.

Bortskaffelse

Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Raclette-fonduekombination

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar
1. Fonduegafflar, 8 st.
2. Stänkskydd
3. Grillplatta
4. Minipanna, 8 st.
5. Grillsten
6. Värmeelement - Raclette
7. Värmeelement - Fondue
8. Signallampa - Raclette
9. Signallampa - Fondue
10. Huvudlampa
11. Reglerbar termostat
    Vänster: Raclette
    Höger: Fondue
12. Elsladd med stickpropp
13. Stekspade av trä, 8 st.
14. Märkskylt (på apparatens undersida)
15. Bas
16. Min/Max-markering
17. Fondueskål

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Kontrollera noga om apparaten skadats innan du tar den i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsam kraft, får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Se till att apparaten inte är kopplad till vägguttaget och att den har svalnat helt innan apparaten rengörs.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor.
- Grillplattan, minipannorna och fondueskålen bör diskas i varmt diskvatten. Grillstenen kan endast rengöras under rinnande vatten. Se avsnittet *Rengöring och skötsel* och för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- För att förhindra att het olja spills ut placerar du apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta som ej skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom. När du tillagar mat med olja/fett kan stänk inte alltid undvikas.
- Placera inte apparaten nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Barn under 8 år får ej använda apparaten.
- Äldre barn, 8 år eller äldre, får

däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller underhålla apparaten.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Apparatens hölje och tilläggsdelar blir heta under användningen och kommer att förbli heta en tid efter det att apparaten stängts av. **Varning: Risk för brännskada.**
- Apparaten får endast kopplas på med grillplattan ordentligt på plats och med antingen grillstenen eller fondueskålen placerad på värmeplattan.
- Djupfryst mat får aldrig användas för grillning eller för fondue utan den måste tinas upp först och vid behov bör ytan torkas torr.
- Placera inte fryst mat eller produkter som innehåller ättika (såsom ättiksgurkor eller senap) på stenen.
- Stenen är gjord av naturmaterial. Små sprickor som uppstått p.g.a. naturlig utvidgning och minskning under upphettning och avsvalning samt färgförändring till en mörkare färg är normala och har inga skadliga effekter.
- Undvik skador på grillplattans och minipannornas yta när du tar bort maten genom att bara använda redskap som inte repar.
- Olja/fett kan antändas vid överhettning. Ifall detta skulle hända bör du dra ut stickproppen ur eluttaget och släcka lågorna genom att placera ett lock eller motsvarande på skålen.
- **Häll aldrig vatten på het eller brinnande olja eller fett.**
- **Varning:** Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja/upphettat fett kan orsaka allvarliga brännskador.
- Använd bara fondueskålen tillsammans med avsedd värmekälla och utrustning.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - **efter användning,**
  - **ifall apparaten skulle krångla,**
  - **när apparaten inte övervakas,**
  - **innan apparaten rengörs.**
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Hur du använder din raclettegrill

Innan första användningen
- Avlägsna eventuella förpackningsmaterial och klistermärken från apparaten.
- Innan du använder apparaten för första gången bör du rengöra de enskilda delarna med en fuktad duk.
- Låt apparaten värmas upp ca 10 minuter med minipannorna, grillplattan och grillstenen på plats för att få bort den "nya" lukt som vanligen uppstår när apparaten kopplas på för första gången (en liten mängd rök kan också bildas). Vädra därför ordentligt genom att öppna fönster eller balkongdörrar.
- Rengör apparaten och alla enskilda delar efteråt enligt beskrivningen i avsnittet *Rengöring och skötsel*.

Separat justerbara värmeelement med signallampor
- Apparaten har två värmeelement som är justerbara separat.
- Med den vänstra termostatknappen regleras racletteuppvärmningen och med den högra knappen regleras fondueuppvärmningen.
- Temperaturknappen visar värmeelementens aktuella status:
  Värmen på = signallampan lyser
  Värmen av = signallampan släckt
  När apparaten är påkopplad kommer värmeelementen att kopplas på och stängas av automatiskt för att justera temperaturen.

Huvudlampa
Huvudlampan lyser när enheten är ansluten till vägguttaget.

Användning

Raclette och grill
- Placera grillplattan – med den cirkelformade fettuppsamlingsfördjupningen runt kanten vänd uppåt – på mitten av basen.
- Placera grillstenen i mitten av grillplattan med den släta sidan uppåt.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag och vrid den vänstra termostatknappen åt höger till MAX-position.
- Låt apparaten värmas upp i ca.10 minuter för att nå den önskade temperaturen.
- Placera maten som skall grillas på grillplattan eller på stenen om så önskas.

  OBS: Grillstenen i mitten lämpar sig för varsam tillagning av fisk och grönsaker. Kött bör tillagas på grillplattan, men kan placeras på stenen för att hållas varm.
- Sätt racletteosten och eventuellt andra ingredienser i minipannorna. Placera minipannorna i apparaten, under värmeelementena och vänta tills osten har smält.
- **Varning:** Placera inte tomma minipannor i apparaten när den är påkopplad.
- När grillningen är klar vrider du termostatkontrollen till MIN-position och drar stickproppen ur vägguttaget.
- När du grillar en större mängd mat bör du ta bort ansamlingen av fettrester då och då med hushållspapper eller liknande.

Fondue
- Placera grillplattan – med den cirkelformade fettuppsamlingsfördjupningen runt kanten vänd uppåt – på mitten av basen.
- Lägg oljan/fettet, buljongen, osten eller chokladen i fondueskålen. Observera fyllnadsangivelsen nedan.
- Placera fondueskålen på värmeelementet i mitten av grillplattan.
- Sätt stänkskyddet på plats.
- Anslut enheten till vägguttaget.

Grönsaks-/köttfondue med olja eller fett
- Obs: Fyllnadsmängden bör vara mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- Vrid både den högra och den vänstra termostatknappen till deras MAX-positioner.
- Värm upp oljan eller fettet i ca 35 minuter innan du lägger mat i fondueskålen.

Grönsaks-/köttfondue med buljong
- Obs: Fyllnadsmängden bör vara mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- Vrid både den högra och den vänstra termostatknappen till deras MAX-positioner.
- Värm upp buljongen i ca 20 minuter innan du lägger mat i skålen.

Ostfondue
- Fyllnadsmängden måste vara mellan minst 200 och högst 400 g.
- Vrid den högra termostatknappen till MAX och rör om i osten hela tiden tills den har smält.
- När osten har gjort det vrider du tillbaka termostatknappen till dess mediumläge.

Chokladfondue
- Fyllnadsmängden måste vara mellan minst 200 och högst 500 g.
- Vrid den högra termostatknappen till MAX. Bryt chokladen i bitar och blanda kontinuerligt tills den har smält.
- När chokladen smält färdigt vrider du tillbaka termostatknappen på en position något över MIN.

- Trä upp maten på fonduegafflar och placera dem i skålen.
- När tillagningen är klar, vrider du termostatknappen tillbaka på MIN och drar stickproppen ur vägguttaget.

Raclette, grill & fondue
- Om du vill använda två eller tre funktioner samtidigt bör du förbereda enheten för funktionerna ifråga enligt beskrivningarna i relevanta avsnitt rubricerade *Användning* ovan.
- Vrid båda termostatknapparna till respektive inställning enligt beskrivningen för den speciella funktionen.

  OBS: För att undvika att osten eller chokladen överhettas medan du använder raclette- eller fonduefunktionerna, bör raclette värmeelementet tidvis ställas in på en lägre nivå.
- Vänta tills förvärmningen är klar och tillred maten enligt beskrivningen för den speciella funktionen.
- När tillagningen är klar, vrider du tillbaka termostatknappen till MIN och drar stickproppen ur vägguttaget.

Rengöring och skötsel

- Innan du rengör din raclettegrill bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Innan du tar bort stenen för rengöring, bör du se till att den är fullt avsvalnad. Rengör stenen med en syntetisk svamp under rinnande vatten utan att använda något diskmedel. Torka den torr med en mjuk trasa. Sänk inte ner stenen i vatten.
- Ta bort grillplattan och diska den i varmt diskvatten. Torka noga efteråt.
- Innan du tar bort fondueskålen bör du vänta tills den har svalnat fullständigt.
  Häll inte använt fett eller olja i vasken. Kall olja/fett bör bortskaffas med köksavfallet.
- Skålen, stänkskyddet och gafflarna kan diskas i varmt diskvatten eller i diskmaskin.

- **OBS:** När du gör ostfondue kommer osten oundvikligt att fastna i skålen. Fyll grytan med hett vatten efter användningen, låt stå över natten och diska därefter enligt beskrivningen ovan.

- Minipannorna bör rengöras i varmt vatten och diskmedel och därefter torkas helt torra.
- Basen kan rengöras med en lätt fuktad, luddfri duk.

Avfallshantering

Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Zestaw do raclette i fondue

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Widelce do fondue, 8 szt.
2. Pierścień zakrywający
3. Płyta grillowa
4. Mini-patelnia, 8 szt.
5. Kamienna płyta
6. Element grzejny - Raclette
7. Element grzejny - Fondue
8. Wskaźnik świetlny - Raclette
9. Wskaźnik świetlny - Fondue
10. Główna lampka kontrolna
11. Regulowany termostat
    Lewy: Raclette
    Prawy: Fondue
12. Przewód zasilający z wtyczką
13. Drewniana łopatka, 8 szt.
14. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
15. Podstawa
16. Oznaczenia min/max
17. Garnek fondue

Instrukcja bezpieczeństwa
- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy upewnić się, czy urządzenie zupełnie wystygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieczami ani nie zanurzać jej.
- Płytę grillową, mini-patelnie i garnek do fondue należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Kamienną płytę można myć pod bieżącą wodą. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja.*
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju/tłuszczu, należy ustawić urządzenie na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia. Podczas przyrządzania dań na oleju/tłuszczu,

uniknięcie rozprysków nie zawsze jest możliwe.

- Nie stawiać urządzenia w rogu ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Powierzchnie urządzenia oraz akcesoria stają się gorące podczas pracy urządzenia i utrzymują temperaturę przez jakiś czas po jej zakończeniu.
  Ostrzeżenie: Dotknięcie grozi oparzeniem.
- Urządzenie można włączyć tylko wówczas, kiedy płyta grillowa jest prawidłowo zamontowana, a na niej umieszczona jest albo kamienna płyta albo garnek do fondue.
- Do grillowania oraz przyrządzania fondue nie należy wykorzystywać zamrożonych produktów – trzeba je najpierw rozmrozić i w razie potrzeby osuszyć.
- Na płycie kamiennej nie należy umieszczać zamrożonej żywności ani produktów zawierających cukier (jak np. korniszony czy musztarda).
- Płyta kamienna wykonana jest z naturalnego materiału. Niewielkie pęknięcia wynikające z naturalnego rozkurczania i skurczania się płyty podczas ogrzewania i stygnięcia urządzenia są zjawiskiem normalnym, podobnie jak zmiana barwy na ciemniejszą. Nie ma to negatywnego wpływu na pracę urządzenia.
- Aby nie uszkodzić warstwy ochronnej płyty grillowej oraz mini-patelni, używać wyłącznie takich przyborów, które nie porysują powierzchni.
- Przegrzany olej/tłuszcz może się zapalić. W takim wypadku należy wyjąć wtyczkę z sieci, a garnek nakryć niepalną pokrywą aby zadusić płomienie.
- **Nigdy nie należy próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą. Nie należy również do gorącego oleju/tłuszczu wlewać wody.**
- **Ostrzeżenie:** Nigdy nie należy przenosić rozgrzanego urządzenia, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu czynności smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Należy zawsze postępować z niezwykłą ostrożnością: gorący tłuszcz powoduje poważne oparzenia.
- Garnek fondue można tylko używać z podstawą z zestawu.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

Instrukcja używania grilla

Przed pierwszym użyciem
- Zdjąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania i naklejki.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, wyczyścić poszczególne elementy wilgotną ściereczką.
- Rozgrzać urządzenie z włożonymi mini-patelniami, płytą grillową i płytą kamienną na około 10 minut bez żywności w celu pozbycia się specyficznego zapachu, jaki pojawia się przy pierwszym włączeniu grilla (może się też pojawić nieco dymu). Z tego względu należy zapewnić w pomieszczeniu odpowiednią wentylację, otwierając okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie, wyczyścić urządzenie wraz ze wszystkimi elementami w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

Odrębnie regulowane elementy grzejne z lampkami kontrolnymi
- Urządzenie wyposażone jest w dwa, odrębnie regulowane elementy grzejne.
- Lewy termostat służy do regulowania elementu grzejnego do raclette, a prawy – do fondue.
- O stanie elementów grzejnych informują lampki kontrolne:
  Ogrzewanie włączone = lampka włączona
  Ogrzewanie wyłączone = lampka wyłączona
  Podczas pracy urządzenia, elementy grzejne automatycznie włączają i wyłączają się, aby utrzymać zadaną temperaturę.

Główna lampka kontrolna
Główna lampka kontrolna świecie przez cały czas, kiedy urządzenie jest podłączone do zasilania.

Obsługa

Raclette i grill
- Umieścić na środku podstawy płytę grillową, zwróconą w górę stroną z rowkiem do zbierania tłuszczu, który przebiega wzdłuż krawędzi.
- Na środku płyty grillowej ułożyć płytę kamienną, gładką stroną w górę.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu elektrycznego i przekręcić lewy termostat do pozycji MAX.
- Pozostawić urządzenie na około 10 minut, aby płyty osiągnęły odpowiednią temperaturę.
- Umieścić produkt przeznaczony do przygotowania na płycie grillowej lub kamiennej.

INFORMACJA: Płyta kamienna, umieszczona na środku, doskonale nadaje się do delikatnego grillowania ryb i warzyw. Mięso należy grillować na płycie grillowej, ale można je później umieścić na płycie kamiennej w celu utrzymania temperatury dania.

- Włożyć ser raclette wraz z innymi składnikami do mini-patelni, po czym wsunąć je do urządzenia, pod element grzewczy i zostawić, aż ser się rozpuści.
- **Ostrzeżenie:** Nie wkładać pustych mini-patelni do włączonego urządzenia.
- Po zakończeniu grillowania, ustawić termostat w pozycji MIN i odłączyć urządzenie od zasilania.
- Podczas grillowania większej ilości produktów, gromadzące się resztki tłuszczu należy od czasu do czasu ostrożnie usuwać za pomocą ręcznika papierowego lub w inny podobny sposób.

Fondue
- Umieścić na środku podstawy płytę grillową, zwróconą w górę stroną z rowkiem do zbierania tłuszczu, który przebiega wzdłuż krawędzi.
- Do garnka do fondue wlać olej/tłuszcz, rosół, ser lub czekoladę. Zwrócić uwagę na poniższą wskazówkę nt. poziomu napełnienia.
- Ustawić garnek nad elementem grzejnym, na środku płyty grillowej.
- Założyć osłonę.
- Podłączyć urządzenie do zasilania.

Fondue warzywne/mięsne z olejem lub tłuszczem
- Wskazówka: Poziom napełnienia garnka musi mieścić się między oznaczeniami MIN a MAX.
- Ustawić prawy i lewy termostat w pozycji MAX.
- Przed włożeniem produktów do garnka, rozgrzewać olej lub tłuszcz przez około 35 minut.

Fondue warzywne/mięsne z rosołem
- Wskazówka: Poziom napełnienia garnka musi mieścić się między oznaczeniami MIN a MAX.
- Ustawić prawy i lewy termostat w pozycji MAX.
- Rozgrzewać rosół przez około 20 minut, zanim do garnka zostaną włożone produkty.

Fondue serowe
- Do garnka należy włożyć minimum 200 g i maksimum 400 g produktu.
- Ustawić prawy termostat w pozycji MAX i mieszać nieprzerwanie ser, aż się stopi.
- Kiedy już się stopi, ustawić termostat w pozycji środkowej.

Fondue czekoladowe
- Do garnka należy włożyć minimum 200 g i maksimum 500 g produktu.
- Ustawić prawy termostat w pozycji MAX, połamać czekoladę na kawałki i mieszać nieprzerwanie, aż się stopi.
- Kiedy już się stopi, ustawić termostat w pozycji nieco powyżej ustawienia MIN.

- Nadziać produkt na widelce fondue i włożyć je głęboko do garnka.
- Po zakończeniu gotowania, ustawić termostat w pozycji MIN i odłączyć urządzenie od zasilania.

Raclette, grill i fondue
- Chcąc korzystać z dwóch lub trzech funkcji urządzenia w tym samym czasie, należy je przygotować w sposób opisany w odpowiednich podpunktach rozdziału *Obsługa* powyżej.
- Ustawić każdy z termostatów odpowiednio do danej funkcji, zgodnie z instrukcją.

INFORMACJA: Aby zapobiec przegrzaniu sera lub czekolady podczas korzystania z kombinacji funkcji raclette i fondue, raz na jakiś czas należy ustawić element grzejny raclette na słabsze grzanie.

- Odczekać, aż urządzenie w pełni się rozgrzeje i przyrządzić produkty zgodnie z wymaganiami danej funkcji.
- Po zakończeniu gotowania, ustawić termostat w pozycji MIN i odłączyć urządzenie od zasilania.

Czyszczenie i konserwacja
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieczami ani nie zanurzać jej.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Przed zdjęciem kamiennej płyty grzewczej z urządzenia w celu jej wyczyszczenia, upewnić się, czy całkowicie ostygła. Kamienną płytę grzewczą można myć pod bieżącą wodą bez użycia detergentów. Następnie płytę należy dokładnie wysuszyć miękką ściereczką. Nie zanurzać płyty w wodzie.
- Zdjąć płytę grzewczą i umyć ją w ciepłej wodzie z detergentem. Po umyciu dokładnie osuszyć.
- Garnek fondue można zdjąć, dopiero kiedy całkowicie ostygnie.
  Nie wylewać oleju ani tłuszczu do zlewozmywaka. Zimny olej/tłuszcz można wyrzucić do domowych odpadów.
- Garnek, osłonę i widelce można myć w gorącej wodzie z płynem lub w zmywarce.

- **INFORMACJA:** Podczas przyrządzania fondue serowego, ser przyklei się do garnka, czego nie da się uniknąć. Po użyciu garnka, najlepiej napełnić go gorącą wodą i zostawić noc, po czym umyć zgodnie z powyższymi instrukcjami.

- Mini-patelnie należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Następnie należy je dokładnie wysuszyć.
- Podstawę urządzenia można przetrzeć wilgotną, gładką ściereczką.

Utylizacja

Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Συνδυασμός ρακλέτ-φοντύ

Οδηγίες χρήσης
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής
1. Πιρούνια φοντύ, 8 τεμ.
2. Προστατευτικό από πιτσιλίσματα
3. Πλάκα ψησίματος
4. Μικρό ταψί, 8 τεμ.
5. Πέτρινη πλάκα
6. Θερμαντικό στοιχείο - Ρακλέτ
7. Θερμαντικό στοιχείο - Φοντύ
8. Ενδεικτική λυχνία - Ρακλέτ
9. Ενδεικτική λυχνία - Φοντύ
10. Κύρια ενδεικτική λυχνία
11. Μεταβλητός θερμοστάτης
    Αριστερά: Ρακλέτ
    Δεξιά: Φοντύ
12. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
13. Ξύλινη σπάτουλα, 8 τεμ.
14. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
15. Βάση
16. Ένδειξη μέγιστο/ελάχιστο
17. Μπολ φοντύ

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη βάση με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Θα πρέπει να καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος, τα μικρά ταψιά και το μπολ φοντύ με ζεστό σαπουνόνερο. Η πέτρινη σχάρα μπορεί να καθαρίζεται μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό

της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «*Καθαρισμός και φροντίδα*».

- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Για την αποφυγή της έκχυσης του ζεστού λίπους, τοποθετήσετε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας, η οποία δεν αλλοιώνεται από πιτσιλίσματα και λεκέδες και διαθέτει αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή. Όταν μαγειρεύετε τροφές με λάδι/λίπος, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτήν.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
- Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Οι επιφάνειες της συσκευής, καθώς και τα αξεσουάρ, θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης και παραμένουν θερμές για κάποιο χρόνο μετέπειτα. **Προσοχή! Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων.**
- Η συσκευή πρέπει να ενεργοποιείται μόνο εάν η πλάκα ψησίματος είναι σωστά τοποθετημένη, και στη θερμή πλάκα έχει τοποθετηθεί η πέτρινη πλάκα ή το γεμισμένο μπολ φοντύ.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ποτέ κατεψυγμένα φαγητά για το ψήσιμο ή για την παρασκευή φοντύ, αλλά θα πρέπει πρώτα να αποψυχθούν και, εάν απαιτείται, να σκουπιστούν μέχρι να είναι στεγνά.
- Μην τοποθετήσετε κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα που περιέχουν ξίδι (όπως τουρσί ή μουστάρδα) επάνω στην πέτρινη πλάκα.
- Αυτή η πέτρινη πλάκα είναι εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένη από φυσικό υλικό. Οι μικρές ρωγμές από τη φυσική διαστολή και συστολή που προκύπτει κατά τη θέρμανση και ψύξη, καθώς και μια αλλαγή προς ένα πιο σκούρο χρώμα είναι φυσιολογικές και δεν επιφέρουν καμία βλάβη.
- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στην επικάλυψη της πλάκας ψησίματος και των μικρών ταψιών, να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που δεν προκαλούν γρατσουνιές όταν αφαιρείτε το φαγητό.
- Το λάδι/λίπος μπορεί να αναφλεγεί όταν

υπερθερμανθεί. Στην περίπτωση ανάφλεξης, βγάλτε γρήγορα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και σβήστε τη φωτιά τοποθετώντας ένα καπάκι ή μεταλλικό δίσκο επάνω στο σκεύος.

- **Ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι/λίπος!**
- **Προσοχή!** Μη μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή όταν είναι καυτή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Να χρησιμοποιείτε το σκεύος φοντύ μόνο με τη βάση που το συνοδεύει.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **σε περίπτωση βλάβης,**
  - **όταν δεν υπάρχει επίβλεψη, και**
  - **πριν το καθαρισμό της συσκευής.**
- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φις.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε όλα τα μεμονωμένα εξαρτήματα με ένα νωπό πανί.
- Θερμάνετε τη συσκευή, με τα μικρά ταψιά, την πλάκα ψησίματος και την πέτρινη πλάκα τοποθετημένα, για 10 περίπου λεπτά, χωρίς τρόφιμα, για να αποβάλλετε την οσμή που συνήθως συναντάται όταν ανάβετε την συσκευή για πρώτη φορά (μπορεί να υπάρχει και λίγος καπνός). Για το λόγο αυτό, ανοίξτε τα παράθυρα ή την μπαλκονόπορτα ώστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.
- Κατόπιν, καθαρίστε τη συσκευή, μαζί με όλα τα μεμονωμένα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στην παράγραφο «*Καθαρισμός και φροντίδα*».

Ξεχωριστά ρυθμιζόμενα θερμαντικά στοιχεία με ενδεικτικές λυχνίες

- Η συσκευή διαθέτει δύο θερμαντικά στοιχεία, τα οποία ρυθμίζονται ξεχωριστά.
- Το αριστερό κουμπί θερμοστάτη ελέγχει τη θέρμανση ρακλέτ, ενώ το δεξιό κουμπί ελέγχει τη θέρμανση φοντύ.
- Οι λυχνίες ελέγχου θερμοκρασίας δείχνουν την τρέχουσα κατάσταση των θερμαντικών στοιχείων:
  Θέρμανση ενεργοποιημένη = ενδεικτική λυχνία αναμμένη
  Θέρμανση απενεργοποιημένη = ενδεικτική λυχνία σβηστή
  Κατά τη λειτουργία, τα θερμαντικά στοιχεία θα ενεργοποιούνται και θα απενεργοποιούνται αυτόματα για να ελέγχουν τη θερμοκρασία.

Κύρια ενδεικτική λυχνία

Η κύρια ενδεικτική λυχνία παραμένει αναμμένη όσο η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην κεντρική ηλεκτρική παροχή.

Λειτουργία

Ρακλέτ και ψησταριά

- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος –με την κυκλική εγκοπή συλλογής λίπους στραμμένη προς τα πάνω γύρω από το χείλος– στο κέντρο της βάσης.
- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα στο κέντρο της πλάκας ψησίματος με την ομαλή πλευρά προς τα πάνω.
- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα και γυρίστε τον αριστερό έλεγχο θερμοστάτη στη θέση μέγιστης θερμότητας (MAX).
- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 10 περίπου λεπτά έως ότου φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στην πλάκα ψησίματος ή στην πλάκα, όπως απαιτείται.

  Σημείωση: Η πέτρινη πλάκα στο κέντρο είναι κατάλληλη για απαλό μαγείρεμα ψαριού και λαχανικών. Το κρέας θα πρέπει να μαγειρεύετε στην πλάκα ψησίματος, αλλά μετά μπορεί να τοποθετηθεί στην πλάκα για να διατηρείται ζεστό.

- Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ και οποιοδήποτε άλλο συστατικό μέσα στα μικρά ταψιά, τοποθετήστε τα ταψιά στη συσκευή, κάτω από το θερμαντικό στοιχείο και αφήστε τα εκεί μέχρι να λιώσει το τυρί.
- **Προειδοποίηση:** Μην τοποθετήσετε άδεια μικρά ταψιά στη συσκευή ενώ λειτουργεί.
- Όταν τελειώσει το ψήσιμο, θέστε τον έλεγχο θερμοστάτη στην θέση ελάχιστης θέρμανσης (MIN) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.
- Όταν ψήνετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, θα πρέπει να αφαιρείτε περιστασιακά τα υπολείμματα λίπους που έχουν συσσωρευτεί, χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας ή παρόμοιο.

Φοντύ

- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος –με την κυκλική εγκοπή συλλογής λίπους στραμμένη προς τα πάνω γύρω από το χείλος– στο κέντρο της βάσης.
- Τοποθετήστε το λάδι/λίπος, ζωμό, τυρί ή σοκολάτα μέσα στο μπολ φοντύ. Να γνωρίζετε τις πληροφορίες για τη στάθμη γεμίσματος που δίνονται στη συνέχεια.
- Τοποθετήστε το μπολ επάνω στο θερμαντικό στοιχείο, στο κέντρο της πλάκας ψησίματος.
- Τοποθετήστε το προστατευτικό.
- Συνδέστε τη μονάδα με την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

Φοντύ λαχανικών/κρέατος με λάδι ή λίπος

- Σημείωση: Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX.
- Γυρίστε το δεξιό και αριστερό θερμοστάτη στη θέση μέγιστης θέρμανσης (MAX).
- Προθερμάνετε το λάδι ή το λίπος για περίπου 35 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο μπολ.

Φοντύ λαχανικών/κρέατος με ζωμό

- Σημείωση: Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX.
- Γυρίστε το δεξιό και αριστερό θερμοστάτη στη θέση μέγιστης θέρμανσης (MAX).
- Προθερμάνετε το ζωμό για περίπου 20 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο μπολ.

Φοντύ τυριού

- Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να είναι μεταξύ 200 g το ελάχιστο και 400 g το μέγιστο.
- Γυρίστε το δεξιό έλεγχο θερμοστάτη στη θέση μέγιστης θέρμανσης (MAX) και αναδεύστε συνεχόμενα το τυρί μέχρι να λιώσει.
- Μόλις λιώσει, γυρίστε τον έλεγχο θερμοστάτη ξανά στη μεσαία θέση.

Φοντύ σοκολάτας

- Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να είναι μεταξύ 200 g το ελάχιστο και 500 g το μέγιστο.
- Γυρίστε το δεξιό έλεγχο θερμοστάτη στη θέση μέγιστης θέρμανσης (MAX). Σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια και αναδεύστε τη συνεχόμενα μέχρι να λιώσει.
- Μόλις λιώσει, γυρίστε τον έλεγχο θερμοστάτη σε μια θέση λίγο παραπάνω από τη θέση ελάχιστης θέρμανσης (MIN).

- Καρφώστε το τρόφιμο στα πιρούνια φοντύ και τοποθετήστε τα καλά μέσα στο μπολ.
- Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, θέστε τον θερμοστάτη στη θέση ελάχιστης θέρμανσης (MIN) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

Ρακλέτ, ψησταριά και φοντύ

- Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε δύο ή τρεις λειτουργίες ταυτόχρονα, προετοιμάστε τη μονάδα για τις συγκεκριμένες λειτουργίες όπως περιγράφεται στις αντίστοιχες παραγράφους *Λειτουργία* ανωτέρω.
- Γυρίστε και τους δύο ελέγχους θερμοστάτη στις αντίστοιχες ρυθμίσεις που περιγράφονται για τη συγκεκριμένη λειτουργία.

  Σημείωση: Για την αποφυγή της υπερθέρμανσης του τυριού ή της σοκολάτας ενώ χρησιμοποιούνται οι συνδυαστικές λειτουργίες ρακλέτ ή φοντύ, το θερμαντικό στοιχείο ρακλέτ θα πρέπει περιστασιακά θα τίθεται σε χαμηλότερη ρύθμιση.

- Περιμένετε μέχρι να ολοκληρωθεί η προθέρμανση και μαγειρέψτε το φαγητό όπως περιγράφεται για τη συγκεκριμένη λειτουργία.
- Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, θέστε τον θερμοστάτη στη θέση ελάχιστης θέρμανσης (MIN) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίζετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Πριν βγάλετε την πέτρινη πλάκα για να την καθαρίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί εντελώς. Καθαρίστε την πέτρινη πλάκα με ένα συνθετικό σφουγγάρι κάτω από τρεχούμενο νερό χωρίς απορρυπαντικό. Κατόπιν σκουπίστε την πλάκα με ένα μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει. Μη βυθίζετε την πέτρινη πλάκα σε νερό.
- Βγάλτε την πλάκα ψησίματος και καθαρίστε την με ζεστό σαπουνόνερο. Κατόπιν, στεγνώστε καλά.
- Πριν αφαιρέσετε το μπολ φοντύ, περιμένετε μέχρι να έχει ψυχθεί τελείως.
  Μη χύνετε το χρησιμοποιημένο λίπος ή λάδι στο νεροχύτη. Μπορείτε να απορρίψετε το κρύο λάδι/λίπος στα οικιακά απορρίμματα.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το μπολ, το προστατευτικό και τα πιρούνια με ζεστό σαπουνόνερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

- **Σημείωση:** Όταν φτιάχνετε φοντύ τυριού, αναπόφευκτα το τυρί θα κολλήσει στο μπολ. Γεμίστε το μπολ με ζεστό νερό μετά τη χρήση, αφήστε το όλη τη νύχτα και μετά καθαρίστε όπως περιγράφεται ανωτέρω.

- Καθαρίστε τα μικρά ταψιά με ζεστό σαπουνόνερο και κατόπιν στεγνώστε τα καλά.
- Η μονάδα βάσης μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρώς νωπό πανί χωρίς χνούδι.

Απόρριψη

Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Servicios post-venta
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
E-Mail: service@severin.de

Kundendienst Ausland

Algérie
SARL GROUPE YAHIA
Zone d'activité n°62 A commune
d'ain smara - constantine
RC N° 04B0066121
ALGER

Austria
Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1
Fax:. +43 (0) 62 46 / 72 70 2
E-Mail: office@silva-schneider.at

Belgique/Belgie
BVBA Dancal Elektro
Kalkhoevestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk
Tel.: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria
Pirita Ltd
3, Kapitan Dimitar
Spisarevski blvd
BG-1592 Sofia - Bulgaria
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33
Fax: +359 2 944 96 49
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

China
Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD
B4-061/062 NO,181 Exhibition Road,
Jiangdong District, Ningbo
Tel.: +86 400 166 0336
Fax.: +86 0574 55331669
Web: www.nbautin.com.cn
Web: www.autin.com.cn

Czech Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

Danmark
F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
E-Mail: info@fh-as.dk

Estonia:
Renerki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B
Tallinn, Estonia
Tel.: +372 6 512 222
E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

Espana
Severin Electrodomésticos España S.L.
C.C. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes s/n
45217 UGENA
Tel.: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
E-Mail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias
Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 20 58 00
Fax: 922 20 59 00
E-Mail: comalte@telefonica.net

Finland
AV-Komponentti Oy
Koronakatu 1 A
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France
SEVERIN France Sarl
Service-Après-Vente
4, rue Denis Papin
67400 Illkirch-Graffenstaden
Tél.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09
E-Mail: sav@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece
BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki
Agias Anastasias & Laertou str.
57001 Pylaia
tel. 2310-954020

Athens
47, Agamemnonos str.
17675 Kallithea
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη ΑΕΒΕ

Θεσσαλονίκη
Αγίας Αναστασίας & Λαέρτου
57001 Πυλαία
τηλ. 2310-954020

Αθήνα
Αγαμέμνονος 47
17675 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478773

Iceland
Heimilistæki ehf
Sudurlandsbraut 26
IS-108 Reykjavik Iceland
Tel.: +354 5691520

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
E-Mail: Info@iranseverin.com
Web: www.iranseverin.com

Ireland
Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co., Meath
Tel.: 046 94 83100
Fax: 046 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia
ASSISTENZA POST-VENDITA
NUMERO VERDE 800224155
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

Indonesia
PT. Setai Modern Elektronik
Email.: info@severin.co.id
Web.: www.severin.co.id
Jakarta
Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl. Pinangsia Raya,
Jakarta Barat
021 65911888 / 021 6592889
Medan
Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri
061 6620186 / 061 6625836
Surabaya
Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,
Blok DC No. 2
Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016
Banjarmasin
Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani KM 17.9 Gudang
B 15, Gambut
0511 6730101
Tangerang
Jl. Industri Raya III Blok AD No. 3, Cikupa
021 5902219-21
Cirebon
Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470
Pontianak
Pergudangan Mega Bispak No A3
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01
0561 812 3701

Kuwait
Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel.: +965 4810855

Latvia
SIA GTCL BALTIC
Piedrujas iela 7
LV - Riga 1073
Tel.: +371 29119989
Fax: +371 67297769

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel.: +961 1 244200
Fax:+966 1 253535
E-Mail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St. Prvomajska BB
1000-Skopje
MACEDONIA
E-Mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
Dora-Land Kft.
2161 Csomád Szent István utca 13.
Tel.: (+36)70-884-9477
E-mail: sales@doraland.hu

Malta
Crosscraft Co Ltd
Valletta Road
Paola. PLA1511
Malta
Tel:+356 21805805
+356 79498432
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

Maroc
BS Cast
15, Rue Jules Cesar
Résidence Sofia
RDC Roches Noires
Casablanca
Fax: +212 5 22 24 40 34
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

Nederland
Severin Nederland B.V.
Witteweg 60
1431 GZ Aalsmeer
Tel.: 0297-347054
info@severinnl.com

Norway
F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel.: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
E-Mail: info@fh-as.no

Oman
A.A.K & Partners L.L.C.
P.O Box:-1650, Muttrah
Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax.: +968 24835186
E-Mail: aakpllc@gmail.com

Philippines
COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska
Severin Polska Sp.z o.o.
Al.Jerozolimskie 56 C
00-803 Warszawa
Tel.: +48 882 000 370
E-Mail: reklamacje@severin.pl

Serbia
Refot B
Pčinjska 17,
11 000 Beograd, Srbija
Tel.: +381 11 744-7038
E-mail: www.refot.com

Singapore
Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
Web: www.beste.com.sg
E-Mail: info@beste.com.sg

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel.: +386 1 542 1927
Fax: +386 1 542 1926

Slowak Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

South Africa
AL&CD Ashley (PTY) Ltd.
3rd Floor, Grove Exchange
9 Grove Avenue
Claremont
South Africa
7708
Tel: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
Web: http://www.alcdashley.co.za
Mail: service@alcdashley.co.za

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
E-Mail: info@rakspecialisten.se

Switzerland
BLUEPOINT Service Sagl
Via Cantonale 14
CH-6917 Barbengo
Tel.: +41 91 980 49 72
Fax: +41 91 605 37 55
E-Mail: info@bluepoint-service.ch

Thailand
Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
E-Mail: askverasu@verasu.com

United Kingdom
Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169
E-Mail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam
BRAND PARTNER
CTY TNHH DOI TAC NHAN HIEU
2/7 NGUYEN THANH Y
DA KAO WARD, DISTRICT 1
HO CHI MINH CITY, VIETNAM
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 12.2017

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-1333
information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 9498.0000 **6/18**

www.severin.com