



Z 00972

DE

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

EN

Instruction manual
starting on page 15

FR

Mode d'emploi
à partir de la page 26

NL

Handleiding
vanaf pagina 38

Inhalt

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

Symbolerklärung



Sicherheitshinweise:

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



Warnung vor heißen Oberflächen!



Ergänzende Informationen



Für Lebensmittel geeignet.

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für dieses **Raclette- und Fondue-Set** entschieden haben.

Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist auch diese Anleitung mitzugeben. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden.

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

www.service-shopping.de

Bitte beachten Sie: Die in dieser Anleitung verwendeten Abbildungen können leichte Abweichungen zum tatsächlichen Gerät aufweisen.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Gerät ist zum Braten, Grillen und Überbacken von Lebensmitteln bestimmt. Des Weiteren eignet sich das Fondue-Set zur Zubereitung von Fondue mit Käse oder Öl.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.



Warnung vor heißen Oberflächen! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Berühren Sie ausschließlich die Griffe und den Temperaturregler, während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten.

Wir empfehlen Küchenhandschuhe für den Umgang mit dem Gerät.

- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Tauschen Sie auch das Netzkabel nicht selbst aus. Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker des Gerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder Kundenservice oder eine ähnlich qualifizierte Person (z. B. Fachwerkstatt) ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- **ACHTUNG:** Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



Verletzungsgefahren

- Halten Sie Kinder und Tiere vom Gerät und Verpackungsmaterial fern! Es besteht Verletzungs- und Erstickungsgefahr.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Seien Sie vorsichtig im Umgang mit heißem Öl oder heißem Käse im Fondue-Topf! Gießen Sie niemals Wasser in heißes Öl oder Wasser in andere Fettstoffe!
- Achten Sie darauf, dass der Fondue-Topf bzw. der heiße Stein sicher in der dafür vorgesehenen Aussparung in der Raclette-Grillplatte liegt.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern.
- Lassen Sie das Gerät immer genügend abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.



Stromschlag- und Brandgefahr

- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit ausreichendem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf, um Hitzestaus zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen. Verwenden Sie nur ordnungsgemäße Verlängerungskabel, deren technische Daten mit denen des Gerätes übereinstimmen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und stellen Sie sicher, dass diese nicht in Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr. Versuchen Sie nicht, es aus dem Wasser zu ziehen, während es am Stromnetz angeschlossen ist!
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist. Lassen Sie es vor der Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Berühren Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals mit feuchten Händen, wenn diese Komponenten an das Stromnetz angeschlossen sind.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt oder vor einem Gewitter.
- Ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel.
- Setzen Sie immer erst die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Raclette-Grillplatte ein, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Raclette-Grillplatte setzen (siehe Kapitel „Raclette“ und „Fondue“). Ohne die Aufnahme kann ein sicherer Stand des Topfes nicht gewährleistet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, in denen sich leichtentzündlicher Staub oder giftige sowie explosive Dämpfe befinden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht in einer sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um einen Gerätebrand zu vermeiden. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, während das Gerät in Betrieb ist.
- Benutzen Sie für das Fondue nur Fette und Öle, die zum Frittieren geeignet sind.
- **ACHTUNG Brandgefahr!** Achten Sie darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden, damit sie nicht Feuer fangen.
- **Im Brandfall:**
 - Ziehen Sie unbedingt sofort den Netzstecker.
 - Heißes Fett / Öl kann sich bei Überhitzen entzünden. Löschen Sie brennendes Fett / Öl nicht mit Wasser, sondern ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke o. Ä. oder löschen Sie einen Fettbrand mit einem Feuerlöscher, der zum Löschen von Speisefettbränden geeignet ist!
 - Verwenden Sie zum Löschen KEIN Wasser, da durch den Wasserdampf zusätzlich Verbrühungsgefahr entsteht.
 - Entsorgen Sie das Gerät.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien, wie z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen, auf oder in das Gerät.
- Legen Sie Nahrungsmittel nicht in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt in oder auf das Gerät.
- Legen Sie niemals Aluminiumfolie oder andere Gegenstände zwischen Fondue-Topf und Heizspirale.
- Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.
- Zu große Speisen, Metallfolienverpackungen oder Werkzeuge dürfen nicht in oder auf das Gerät gelegt werden, weil sie Feuer oder einen Elektroschlag verursachen können.
- Benutzen Sie das Gerät nie als Raumheizkörper!
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Benutzen Sie es nur, wenn das Gerät, das Netzkabel und der Stecker keine Schäden aufweisen!

Vermeiden von Material-, Sach- und Geräteschäden

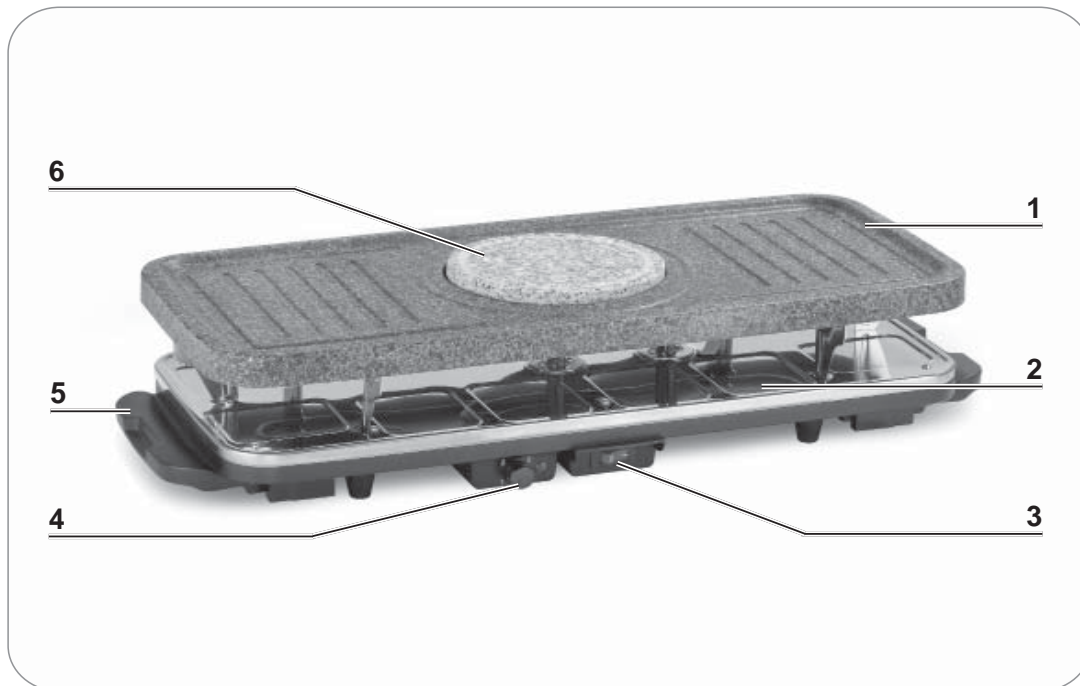
- Stellen Sie das Gerät immer auf einem trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund auf.
- Die Raclette-Pfännchen werden während des Gebrauchs sehr heiß! Legen Sie die Raclette-Pfännchen nur auf hitzebeständigen Untergründen ab.
- Erhitzen Sie den Fondue-Topf zur Vorbereitung des Fondues nur auf einem Elektro- oder Glaskeramikherd. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nie auf Öfen oder andere Hitzequellen. Der Fondue-Topf ist **nicht** für Induktionsherde geeignet. Tragen Sie unbedingt Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Topf hantieren!
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen, wie z. B. Herdplatten oder Öfen, sowie zu Gasquellen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

- Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile vom Hersteller. Bei Benutzung von nicht durch den Hersteller autorisierten Zubehörteilen entfällt jeglicher Gewährleistungs- und Garantieanspruch.
- Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Utensilien zum Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel. Halten Sie Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände vom Gerät fern. Diese könnten die Oberfläche der Raclette-Grillplatten beschädigen.
- Spritzen Sie niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch auf die heißen Teile des Gerätes. Dies könnte das Raclette-Gerät, die Antihaf-Beschichtung und insbesondere den heißen Stein beschädigen!
- Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Platz bei Temperaturen zwischen 0 und 40 °C auf.

Hygienehinweise

- Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen. Es kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Beachten Sie hierbei unbedingt die Reinigungshinweise im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Keimbildung vorzubeugen (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
- Halten Sie das Gerät sauber.

Geräteübersicht und Lieferumfang



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

6 Heißer Stein

Nicht abgebildet:

- Netzkabel mit Stecker

Zubehörteile

Fondue-Set



- 7 Fondue-Topf
- 8 Aufnahme für Fondue-Topf
- 9 Glasdeckel
- 10 Ablagering für Fondue-Gabeln

Fondue-Gabeln



Raclette-Pfännchen



Holzspatel



Vor dem ersten Gebrauch



ACHTUNG!

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
1. Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht(!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.
 2. Das Gerät kann mit möglichen Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die Raclette-Grillplatte, den heißen Stein, die Raclette-Pfännchen, die Holzspatel, den Fondue-Topf und die Fondue-Gabeln gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“).
 3. Die erste Inbetriebnahme sollten Sie ohne Nahrungsmittel vornehmen, da es auf Grund eventueller Beschichtungsrückstände, zu einer geringen Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne Nahrungsmittel und ohne Raclette-Pfännchen aufheizen. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z. B. über weit geöffnete Fenster! Beachten Sie auch die Hinweise im Kapitel „Raclette“.

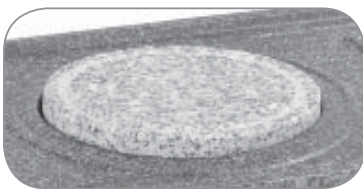
Raclette



ACHTUNG!

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

1. Stellen Sie das Raclette-Gerät auf einen stabilen, hitzebeständigen, leicht zu reinigenden Untergrund auf.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine Stolpergefahr darstellt.
3. Falls noch nicht geschehen, positionieren Sie die Raclette-Grillplatte korrekt auf dem Raclette-Gerät.

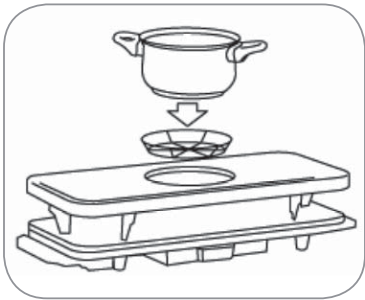


4. Wenn Sie das Fondue-Set nicht verwenden möchten, legen Sie den heißen Stein in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte. Achten Sie darauf, dass die glatte Seite des Steins mit der Rille nach oben liegt. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Heißer Stein“.

Wenn Sie das Fondue-Set verwenden möchten, lassen die Aussparung in der Mitte der Grillplatte während der Aufheizphase frei.



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



6. Stellen Sie den Temperaturregler für 10 Minuten auf die höchste Stufe. Der Ein/Aus-Schalter und die Kontrollleuchte am Temperaturregler leuchten auf, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
7. Bereiten Sie in der Zwischenzeit die Zutaten für Ihr Raclette vor. Achten Sie beim Befüllen der Raclette-Pfännchen darauf, dass die Lebensmittel nicht die Heizelemente des Raclette-Gerätes berühren.
8. Setzen Sie die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte ein und stellen Sie den Fondue-Topf in die Aufnahme, wenn Sie das Fondue-Set benutzen möchten. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Fondue“.
9. Sobald das Gerät aufgeheizt ist, können Sie die Temperatur ihren Wünschen entsprechend regeln. Jetzt können Sie die befüllten Raclette-Pfännchen zum Überbacken in die Ablage für die Raclette-Pfännchen unterhalb der Heizelemente stellen und Gemüse oder Fleisch auf der Raclette-Grillplatte grillen.
10. Mit Hilfe der mitgelieferten Holzspatel können Sie die Lebensmittel in den Raclette-Pfännchen oder auf der Raclette-Grillplatte bewegen oder den Käse aus den Raclette-Pfännchen schieben.
11. Legen Sie die Raclette-Pfännchen nach der Entnahme aus dem Raclette-Gerät nur auf einer hitzeunempfindlichen Unterlage ab. Lassen Sie die Raclette-Pfännchen abkühlen, bevor Sie sie mit neuen Zutaten befüllen.
12. Wenn Sie das Raclette-Gerät nicht mehr benutzen möchten, schalten Sie es aus, indem Sie den Ein/Aus-Schalter auf die Position 0 stellen. Der Ein/Aus-Schalter und die Kontrollleuchte am Temperaturregler erlöschen, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Ziehen Sie danach den Stecker aus der Steckdose.
13. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie es anschließend (siehe Kapitel „Reinigung und Aufbewahrung“). Lassen Sie keine Speisereste antrocknen.

Fondue



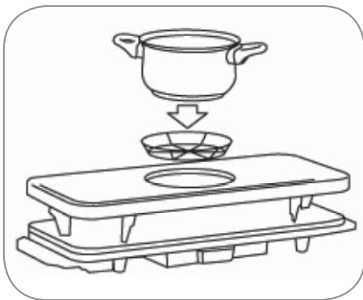
ACHTUNG!

- **Verletzungsgefahr!** Öl/Fett oder Käse werden während des Fondues sehr heiß! Gehen Sie vorsichtig mit dem Topf um, wenn er heiße Lebensmittel beinhaltet. Achten Sie darauf, dass der Topf nicht umgestoßen wird. Tragen Sie Küchenhandschuhe, wenn Sie mit dem Fondue-Topf hantieren.
- Setzen Sie immer erst die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Raclette-Grillplatte ein, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Raclette-Grillplatte setzen. Ohne die Aufnahme kann ein sicherer Stand des Topfes nicht gewährleistet werden.
- Fette und Öle können sich bei Überhitzung entzünden. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit Fetten und Ölen. Gießen Sie niemals Wasser in heißes Fett oder heißes Öl!
- Benutzen Sie für das Fondue nur Fette und Öle, die zum Frittieren geeignet sind.

- Achten Sie darauf, dass die verwendeten Lebensmittel, die Sie im Fondue-Topf garen möchten nicht zu nass sind, um ein Übersäumen von Fett/Öl zu vermeiden.
 - Verbrauchte Speiseöle und Speisefette sind kein Abwasser. Entsorgen Sie Speisefett und Speiseöl im Hausmüll.
 - Überfüllen Sie den Fondue-Topf nicht! Der Topf sollte nie mehr als bis zu 2/3 gefüllt sein, um die Gefahr des Spritzens oder Übersäumens zu vermeiden.
 - Erhitzen Sie den Fondue-Topf zur Vorbereitung des Fondues nur auf einem Elektro- oder Glaskeramikherd. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nie auf Öfen oder andere Hitzequellen. Der Fondue-Topf ist **nicht** für Induktionsherde geeignet.
-
- Bereiten Sie das Raclette-Gerät, wie im Kapitel „Raclette“ beschrieben, vor.

Fondue mit Öl

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



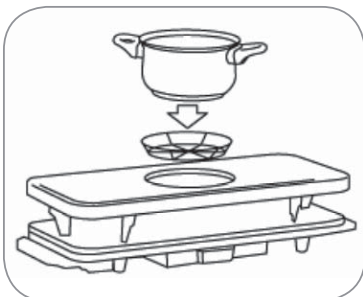
4. Setzen Sie die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte ein und stellen Sie den Fondue-Topf in die Aufnahme, wenn Sie das Fondue-Set benutzen möchten. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Fondue“.
5. Spießen Sie nun Gemüse oder Fleisch auf Ihre Fondue-Gabeln und legen Sie sie in das heiße Öl/Fett, bis sie gar sind.



Probieren Sie auch panierte Lebensmittel oder Lebensmittel im Teigmantel!

Fondue mit Käse

1. Bereiten Sie ihr Käse-Fondue nach Rezept im Topf auf dem Herd vor.
2. Setzen Sie die Aufnahme für den Fondue-Topf in die Aussparung in der Mitte der Raclette-Grillplatte ein und stellen Sie den Fondue-Topf in die Aufnahme, wenn Sie das Fondue-Set benutzen möchten. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Kapitel „Fondue“.
3. Spießen Sie Brot oder Gemüsestücke auf die Fondue-Gabeln auf und tauchen Sie sie in das Käse-Fondue ein.



Heißer Stein



ACHTUNG!

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

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

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

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

Fehlerbehebung

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



Führen Sie keine eigenständigen Reparaturen am Gerät, am Anschlusskabel oder am Netzstecker durch!

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

Technische Daten

Artikelnummer:	Z 00972
Modell:	6K114C0
Spannungsversorgung:	220–240 V~ 50 Hz
Leistung:	1600 W
Schutzklasse:	I/IP 20



Kundenservice/

Importeur:

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

(0 – 30 Ct./Min. in das dt.
Festnetz. Kosten variieren je
nach Anbieter)

Entsorgung



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



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

Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Contents

Intended Use _____	15
Safety Instructions _____	16
Device overview and scope of delivery _____	19
Before Initial Use _____	21
Raclette _____	21
Fondue _____	23
Hot Stone _____	24
Cleaning and Storage _____	24
Troubleshooting _____	25
Technical data _____	25
Disposal _____	25

Explanation of Symbols



Safety instructions:
Please read these carefully and comply with them in order to prevent personal injury and damage to property.



Warning of hot surfaces!



Supplementary information



Suitable for food use.

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen this **Raclette and Fondue Set**.

Before using the device for the first time, please read the instructions through carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, these instructions should also be handed over with it. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these instructions is not complied with.

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

www.service-shopping.de

Please note: The illustrations in this manual may differ from the actual device.

Intended Use

- The device is designed for frying, grilling and toasting food. The fondue set is also suitable for preparing fondue with cheese or oil.
- This device is for personal use only and is not intended for commercial applications.
- The device must only be used as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and improper handling can lead to device malfunctions and user injuries.
- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorised attempts to repair. The same applies for normal wear.

Safety Instructions

- This device may be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and user maintenance may not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the mains cable.



Warning of hot surfaces! The device will become very hot during use. Make absolutely sure that you do not come into contact with any heated parts during and after use of the device. Only touch the handles and the temperature controller while the device is in operation or immediately after it has been switched off.

We recommend that you wear oven gloves when handling the device.

- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning the device.
- Do not make any changes to the device. Also do not replace the mains cable yourself. If the device, the mains cable or the plug of the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or customer service department or a similarly qualified person (e.g. specialist workshop) in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- **ATTENTION:** Please note the cleaning instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



Dangers of Injury

- Keep the device and packaging material away from children and animals. There is a risk of injury and suffocation.
- **ATTENTION Danger of burns!** Be careful when handling hot oil or hot cheese in the fondue pot! Never pour water into hot oil or water into other fatty substances!
- Make sure that the fondue pot or the hot stone are placed securely in the recess which is provided for this purpose in the raclette grill plate.
- Make sure that the connected mains cable does not present a trip hazard. The cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Always allow the device to cool down sufficiently before you clean it and/or store it away.



Danger of Electric Shock and Fire

- Use the device only in closed rooms.
- Always set up the device with a sufficient amount of clear space on all sides and clear space above it in order to prevent any build-up of heat.
- The device should only be connected to a properly installed plug socket with safety contacts. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device. Only use suitable extension cables whose technical data is the same as that of the device.
- Never immerse the device, mains cable or plug in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. Do not attempt to pull it out of the water while it is still connected to the mains power!
- Do not use the device if it has malfunctioned or been dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device, mains cable or plug with wet hands when these components are connected to the mains power.
- Switch off the device and pull the mains plug out of the plug socket if an error occurs during operation or before a thunderstorm.
- Always pull the plug and never the mains cable.
- Always insert the receptacle for the fondue pot into the raclette grill plate before you place the fondue pot onto the raclette grill plate (see the “Raclette” and “Fondue” chapters). Without the receptacle, it is not possible to guarantee that the pot can be held in place securely.
- Do not use the device in rooms containing easily ignitable dust or poisonous and explosive fumes.
- Do not operate the device in a very damp environment or in the vicinity of combustible material.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire. Provide adequate ventilation while the device is in operation.
- For the fondue, only use fats and oils which are suitable for frying.

- **ATTENTION Danger of fire!** Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated so that they do not catch fire.
- **In the event of a fire:**
 - It is essential to remove the mains plug immediately.
 - Hot fat / oil may catch fire if it is overheated. Do not extinguish burning fat / oil with water, but smother the flames with a fire blanket or similar cloth or extinguish a fat fire with a fire extinguisher which is capable of extinguishing fires involving cooking fat!
 - Do NOT use water to extinguish the fire as the steam can pose an additional risk of scalding.
 - Dispose of the device.
- Do not place any combustible materials, such as cardboard, plastic, paper or candles, on or in the device.
- Do not place food that is wrapped in cling film or plastic bags in or on the device.
- Never place aluminium foil or other objects between the fondue pot and the heating element.
- Make sure that the heating element does not come into contact with any other objects.
- Food that is too large, metal foil packaging, or utensils may not be placed on the raclette device or into the little raclette pans because they may cause fire or an electric shock.
- Never use the raclette as a device for heating a room!
- Always check the device for damage before putting it into operation. Only use it if the device, mains cable and plug have no signs of damage!

Avoiding Damage to Material, Property and the Device

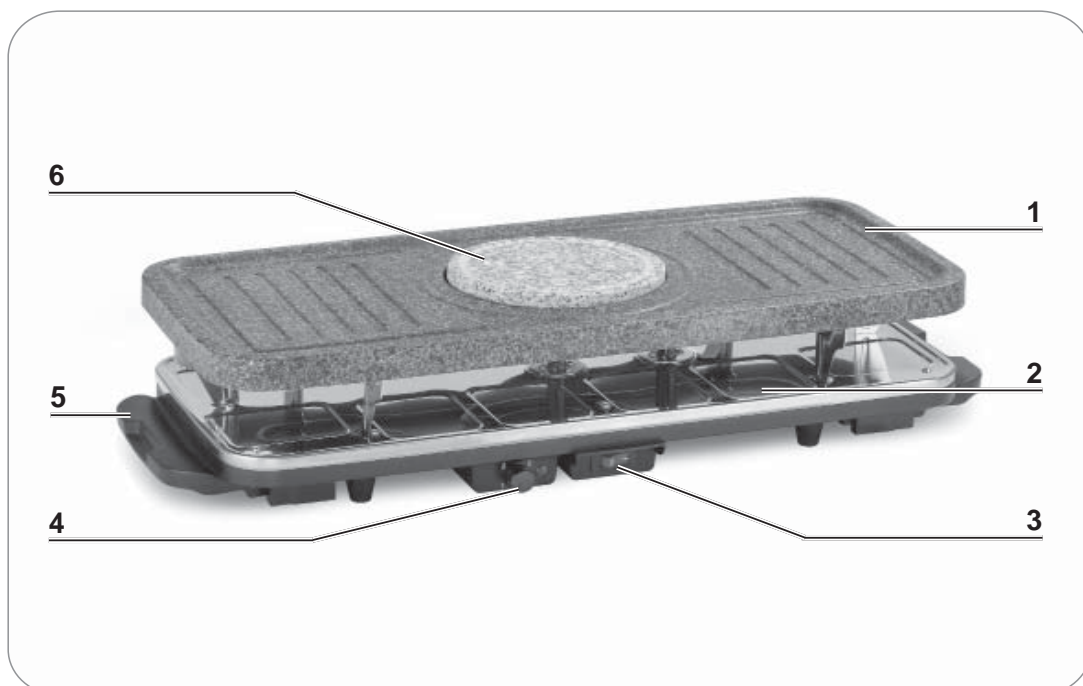
- Always place the device on a dry, flat and firm surface that is not sensitive to heat.
- The little raclette pans will become very hot during use! Only place the little raclette pans down on heat-resistant surfaces.
- In order to prepare your fondue, only heat up the fondue pot on an electric or glass ceramic cooker. Do not use other sources of heat like ovens to heat up the fondue pot. The pot is **not** suitable for induction cookers! Make sure you wear oven gloves when transferring hot substances!
- Maintain sufficient clearance from other sources of heat such as hotplates or stoves and to gas sources in order to avoid damage to the device.
- Do not expose the device to extreme temperatures, strong temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.
- The device must not be moved during operation.
- Do not drop the device or allow it to be knocked violently.
- Do not pull or carry the device by the mains cable.
- Make sure that the mains cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces.
- Only the accessory parts supplied by the manufacturer should be used. If accessory parts which are not authorised by the manufacturer are used, all warranty and guarantee claims are void.

- Only use heat-resistant utensils to place and remove the food. Keep metal objects or other sharp objects away from the device. These objects could damage the surfaces of the plates.
- Never spray cold water onto the hot parts of the device during or directly after use. This could damage the raclette device, the non-stick coating and in particular the hot stone!
- Do not use any caustic or abrasive cleaning agents to clean the device. These can damage the surface.
- Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40 °C.

Notes on Hygiene

- The device should be cleaned before you use it for the first time. It is possible that production residues may still be adhering to the surfaces. It is essential that you follow the cleaning instructions in the “Before Initial Use” chapter.
- Clean the device after each use to prevent germ formation (see the “Cleaning and Storage” chapter).
- Keep the device clean.

Device overview and scope of delivery



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

6 Hot stone

Not shown:

- Mains cable with plug

Accessories

Fondue Set



- 7 Fondue pot
- 8 Receptacle for fondue pot
- 9 Glass lid
- 10 Ring for depositing fondue forks

Fondue Forks



Little Raclette Pans



Wooden Spatulas



Before Initial Use



ATTENTION!

- Keep the packaging away from children and pets. There is a danger of suffocation!
-
1. Unpack all parts and check the items supplied for transport damage. If you find any damage to the components, do not use them (!), but contact the customer service.
 2. Manufacturing residues may still be adhering to the surface of the device. To prevent any health hazards, clean the raclette grill plate, the hot stone, the little raclette pans, the wooden spatulas, the fondue pot and the fondue forks thoroughly before you first use them (see the “Cleaning and Storage” chapter).
 3. You should perform the initial start-up without any food since odours or smoke may develop due to coating residues that may still be present. Allow the device to heat up for approximately 15 minutes without any food and without little raclette pans. During this time, make sure the room is well ventilated, e. g. with wide-open windows! Please also note the instructions in the “Raclette” chapter.

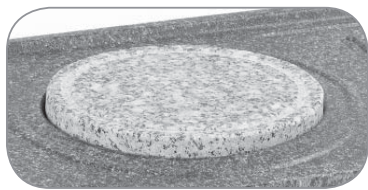
Raclette



ATTENTION!

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

3. If you have not already done so, position the raclette grill plate correctly on the raclette device.



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

If you wish to use the fondue set, leave the recess in the middle of the grill plate clear during the heating-up phase.

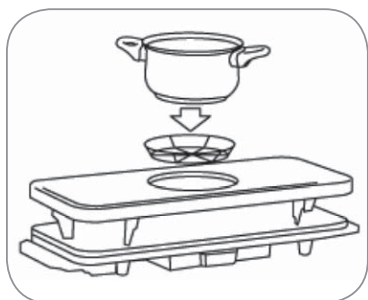


5. Allow the raclette device to heat up for approximately 10 minutes without any little raclette pans or the fondue pot before you use it. To do this, move the On/Off switch to the I position to switch on the device.



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

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



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

9. As soon as the device has heated up, you can set the temperature to reflect your preferences. You can now place the filled little raclette pans for baking into the tray for the little raclette pans underneath the heating elements and grill vegetables or meat on the raclette grill plate.

10. You can use the wooden spatulas which are supplied to move the food in the little raclette pans or on the raclette grill plate or scoop the cheese out of the little raclette pans.
11. After you have removed the little raclette pans from the raclette device, only place them on a heat-resistant surface. Allow the little raclette pans to cool down before you put any new ingredients in them.
12. If you no longer wish to use the device, switch it off by turning the On/Off switch to the 0 position. The On/Off switch and the control lamp on the temperature controller will go out when the device is switched off. Then remove the plug from the mains socket.
13. Allow the device to cool down and then clean it (see the “Cleaning and Storage” chapter). Do not allow any food residues to dry on.

Fondue

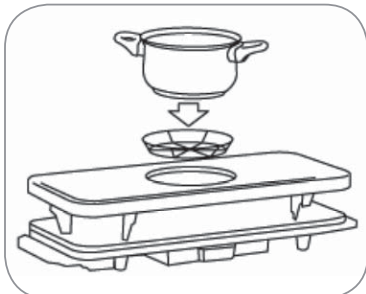


ATTENTION!

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

Fondue With Oil

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



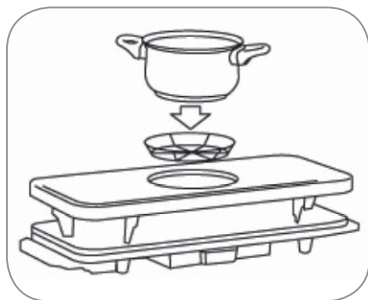
4. Insert the receptacle for the fondue pot into the recess in the middle of the raclette grill plate and place the fondue pot into the receptacle if you wish to use the fondue set. When you do this, follow the instructions in the “Fondue” chapter.
5. Now skewer vegetables or meat onto your fondue forks and place them into the hot oil/fat until they are cooked.



You should also try some food in breadcrumbs or pastry!

Fondue With Cheese

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



2. Insert the receptacle for the fondue pot into the recess in the middle of the raclette grill plate and place the fondue pot into the receptacle if you wish to use the fondue set. When you do this, follow the instructions in the "Fondue" chapter.
3. Skewer bread or pieces of vegetables onto the fondue forks and dip them into the cheese fondue.

Hot Stone



ATTENTION!

- **Danger of injury!** The stone will become very hot during use!
 - Before you first use the hot stone, rub some heat-resistant cooking oil into it.
 - We recommend that you only season the ingredients after you have prepared them on the raclette device as the herbs and spices can burn if they get too hot and this may cause smoke to be produced.
-
1. Prepare the raclette device in the manner described in the "Raclette" chapter.
 2. Place the hot stone into the recess in the middle of the raclette grill plate and allow it to heat up. Make sure that the stone is placed in the recess with the smooth side with the groove in it facing upwards.
 3. Place meat or vegetables onto the hot stone and turn the food from time to time until it is cooked.
 4. If necessary, use a brush to dab some oil onto the hot stone so that the food does not become stuck to it.

Cleaning and Storage



ATTENTION!

- **Danger of scalding from hot device parts!** Allow the device to cool down before cleaning it.
 - **Danger to life due to electrocution!** Remove the plug from the mains socket before cleaning the device. Never immerse the raclette device, the mains cable or the plug in water. Never clean the raclette device in the dishwasher.
 - Do not spray cleaning agents directly onto the device.
 - Do not use corrosive or abrasive cleaning agents to clean the device. These could damage the surface. Do not use metal objects.
-
- After each use, remove all food residues and rinse the raclette grill plate, the hot stone, the little raclette pans, the wooden spatulas, the fondue pot and the fondue forks with a mild cleaning agent and hot water. You can also clean the little raclette pans, the fondue forks and the wooden spatulas in the dishwasher.

- If you want to clean the tray for the little raclette pans and the heating elements, wipe them with a clean damp cloth.
- Allow all parts to dry completely before you store the device in a clean and dry place that is out of the reach of children.

Troubleshooting

If the device stops working properly, first check whether you are able to correct the problem yourself.



Do not carry out any repairs to the device, the connecting cable or the mains plug yourself!

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

Technical data

Article number:	Z 00972
Model number:	6K114C0
Voltage supply:	220–240 V~ 50 Hz
Output:	1600 W
Protection class:	I/IP 20



Customer service/

Importer:

DS Produkte GmbH

Am Heisterbusch 1

19258 Gallin

Germany

Tel.: +49 38851 314650

(Calls to German landlines are subject to charges. The cost varies depending on the service provider.)

Disposal



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



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

You can obtain more information from your local authorities.

Sommaire

Utilisation conforme _____	26
Consignes de sécurité _____	27
Vue générale de l'appareil et composition _____	31
Avant la première utilisation _____	32
Raclette _____	33
Fondue _____	34
Pierrade _____	36
Nettoyage et rangement _____	36
Dépannage _____	37
Données techniques _____	37
Mise au rebut _____	37

Explication des symboles utilisés



Consignes de sécurité : lisez attentivement ces consignes de sécurité et observez-les minutieusement afin d'éviter tout risque de blessure ou de dégâts matériels.



Attention aux surfaces chaudes !



Informations complémentaires



Pour usage alimentaire.

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir fait l'acquisition de notre **set à fondue et raclette**.

Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et le conserver précieusement pour toute consultation ultérieure. Si vous donnez ou prêtez cet appareil à une tierce personne, n'oubliez pas d'y joindre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions qu'il contient.

Pour toute question concernant l'appareil et ses pièces de rechange et accessoires, vous pouvez contacter le service après-vente à partir de notre site Internet :

www.service-shopping.de

Faites attention : Les illustrations dans ce mode d'emploi peuvent différer facilement de l'appareil réel.

Utilisation conforme

- L'appareil est prévu pour rôtir, faire griller et gratiner des aliments. En outre, le set à fondue sert à la préparation de la fondue savoyarde ou bourguignonne.
- L'appareil est conçu pour un usage exclusivement domestique, non professionnel.
- Ce produit doit être utilisé uniquement comme indiqué dans le présent manuel. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et blesser l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à des endommagements ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

Consignes de sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.
- Les enfants ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.



Attention aux surfaces chaudes ! À l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec des parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seules les poignées et le thermostat peuvent être saisies à mains nues.

Nous recommandons d'utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.

- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance, avant d'être assemblé, démonté ou nettoyé.
- Ne procédez à aucune modification sur l'appareil. Ne remplacez pas vous-même le cordon d'alimentation. Si l'appareil lui-même, son cordon d'alimentation ou sa fiche sont endommagés, c'est au fabricant, au service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires (par ex. un atelier spécialisé) qu'il revient de le réparer afin d'éviter tout danger.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur auxiliaire ou un système de commande à distance externe.
- **ATTENTION** : respectez les consignes de nettoyage données au paragraphe « Nettoyage et rangement » !



Risques de blessure

- Ne laissez pas l'appareil et son emballage à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de se blesser et de s'étouffer avec !
- **ATTENTION Risque de brûlures !** Manipulez l'appareil avec prudence lorsque le poêlon à fondue est rempli d'huile chaude ou de fromage chaud ! Ne versez jamais d'eau sur de l'huile chaude ou d'autres matières grasses !
- Veillez à ce que le poêlon à fondue ou la pierrade soit bien calé dans les évidements de la plaque à raclette prévus à cet effet.
- Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon d'alimentation branché ne gêne pas le passage. Le cordon ne doit pas pendre de la surface d'appui pour ne pas risquer d'entraîner l'appareil et de le faire tomber.
- Laissez l'appareil suffisamment refroidir avant de le nettoyer et/ou de le ranger.



Risque d'électrocution et risque d'incendie

- Utilisez l'appareil uniquement dans une pièce fermée.
- Placez toujours l'appareil avec un espace libre suffisant tout autour et au-dessus afin d'éviter toute accumulation de chaleur.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise installée de façon réglementaire et mise à la terre. La prise doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir rapidement couper l'alimentation de l'appareil. La tension du secteur doit correspondre aux caractéristiques techniques de l'appareil. Utilisez uniquement des rallonges conformes dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou tout autre liquide et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas de le sortir de l'eau tant qu'il est encore raccordé au réseau électrique !
- N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement, s'il est tombé par terre ou encore dans l'eau. Avant toute remise en service, faites-le contrôler dans un atelier spécialisé.
- Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche à mains humides lorsque ces composants sont raccordés au réseau électrique.
- Arrêtez l'appareil et retirez la fiche de la prise de courant si un dysfonctionnement survient au cours de l'utilisation ou en cas d'orage.
- Pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation électrique.
- Placez toujours en premier le logement recevant le poêlon à fondue dans la plaque de cuisson de la raclette avant de poser le poêlon sur l'appareil à raclette (voir chapitres « Raclette » et « Fondue »). Sans ce logement, la stabilité du poêlon ne saurait être garantie.
- N'utilisez pas l'appareil dans des locaux renfermant des poussières facilement inflammables ou des vapeurs nocives ou explosives.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil dans un environnement très humide ni à proximité de matières inflammables.

- Afin d'éviter tout risque d'incendie de l'appareil, ne le couvrez pas lorsqu'il est en cours de fonctionnement. Veillez à une ventilation suffisante durant le fonctionnement de l'appareil.
- Pour la fondue, utilisez seulement des graisses et des huiles de friture.
- **ATTENTION Risque d'incendie !** Veillez à ne pas surchauffer les plats gras ou huileux de sorte à ce qu'ils ne prennent pas feu.
- **En cas d'incendie :**
 - Il faut impérativement débrancher sans délai la fiche de la prise de courant.
 - La graisse ou l'huile très chaude peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Ne cherchez pas à éteindre de la graisse ou de l'huile en flammes avec de l'eau, mais étouffez les flammes par exemple à l'aide d'une couverture ignifuge, ou éteignez la graisse ou l'huile en feu à l'aide d'un extincteur adapté aux feux causés par la graisse alimentaire.
 - N'utilisez PAS D'EAU pour éteindre le feu car la vapeur d'eau créerait un risque de brûlure supplémentaire.
 - Mettez l'appareil au rebut.
- Ne mettez pas de matières inflammables telles que du carton, du papier, du plastique ou des bougies sur l'appareil, ni à l'intérieur.
- Ne mettez pas dans ou sur l'appareil des aliments enveloppés dans un film protecteur ou un sac en plastique.
- Ne placez jamais de papier aluminium ou tout autre objet entre le poêlon à fondue et la résistance.
- Veillez à ce que la résistance thermique n'entre en contact avec aucun objet.
- Ne déposez pas d'aliments de trop grande dimension, d'emballages à films métalliques ou des outils dans l'appareil à raclette ni dans les petits poêlons à raclette, cela pouvant engendrer un incendie ou une électrocution.
- N'utilisez jamais l'appareil à raclette en guise de radiateur !
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage. Utilisez-le uniquement lorsque l'appareil, le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent aucun dommage.

Évitez les détériorations de l'appareil et du matériel

- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Les petits poêlons à raclette deviennent très chauds en cours d'utilisation ! Ils ne doivent être posés que sur des surfaces résistantes à la chaleur.
- Pour la préparation de votre fondue, ne chauffer que le poêlon à fondue sur votre four électrique ou vitrocéramique. Ne faites pas chauffer le poêlon à fondue au four ni en faisant appel à d'autres sources de chaleur. Le poêlon **ne** convient **pas** pour des fours à induction ! Le port de gants de cuisine est impératif pour réaliser l'opération de transvasement.
- Pour ne pas risquer d'endommager l'appareil, placez-le à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par ex. des plaques de cuisson ou d'un four, et des sources de gaz.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à des variations de température importantes, au rayonnement direct du soleil ou à l'humidité.

- Il est interdit de déplacer l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne faites pas tomber l'appareil et ne lui faites pas subir de chocs violents.
- Ne tirez pas sur l'appareil et ne le portez pas en le tenant par le cordon.
- Veillez à ce que le cordon ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des bords saillants et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis par le fabricant. L'utilisation d'accessoires non autorisés par le fabricant provoque l'extinction de toute prise en charge et fait perdre tout droit à la garantie.
- Pour poser et enlever les aliments, utilisez exclusivement des ustensiles résistant à la chaleur. Veillez à ce qu'aucun objet métallique ni d'autre objet aux arêtes vives ne se trouve à proximité de l'appareil. De tels objets risqueraient d'endommager le revêtement anti-adhésif des plaques.
- Veillez à ne jamais projeter d'eau froide sur les parties chaudes de l'appareil pendant ou juste après le fonctionnement de l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil à raclette, le revêtement anti-adhésif et en particulier aussi la pierrade.
- Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de produits corrosifs ou abrasifs. Ces derniers risqueraient d'endommager la surface de l'appareil.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec sur une plage de température allant de 0 à 40 °C.

Consignes en matière d'hygiène

- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation. Il peut en effet être contaminé par des résidus de production. Il faut alors impérativement respecter les consignes de nettoyage du paragraphe intitulé « Avant la première utilisation ».
- Nettoyez soigneusement l'appareil après chaque utilisation afin de prévenir toute formation de germes (voir paragraphe « Nettoyage et rangement »).
- Gardez l'appareil propre.

Vue générale de l'appareil et composition



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

- 5 Poignée de préhension
- 6 Pierrade

Non illustré :

- Cordon d'alimentation avec fiche

Accessoires

Set à fondue



- 7 Poêlon à fondue
- 8 Logement pour poêlon à fondue
- 9 Couvercle en verre
- 10 Couronne d'appui pour les pics à fondue

Pics à fondue



Petit poêlon à raclette



Spatule en bois



Avant la première utilisation



ATTENTION !

- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants ou des animaux. Ils risqueraient de s'étouffer avec !
-
1. Sortez toutes les pièces de leur emballage et assurez-vous que l'ensemble livré ne présente pas de dommages imputables au transport. Si des éléments présentent des dommages, ne les utilisez pas (!), contactez le service après-vente.
 2. Le produit peut être contaminé par des résidus de production. Afin d'éviter tout risque pour la santé, nettoyez soigneusement la plaque de cuisson de la raclette, les petits poêlons, les spatules en bois, le poêlon à fondue et les pics à fondue avant la première utilisation (voir chapitre « Nettoyage et rangement »).
 3. Effectuez la première mise en service à vide, donc sans aliment. En effet, il peut arriver que les éventuels résidus de production du revêtement développent un léger dégagement d'odeurs ou de fumée. Faites chauffer l'appareil à vide et sans petits poêlons à raclette pendant environ 15 minutes. Veillez ce faisant à bien ventiler la pièce par ex. en laissant la fenêtre grande ouverte ! Veuillez également respecter les consignes données au chapitre « Raclette ».

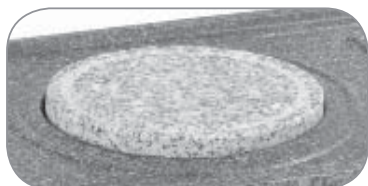
Raclette



ATTENTION !

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

1. Placez l'appareil à raclette sur une surface stable, résistante à la chaleur et facile à nettoyer.
2. Raccordez l'appareil à une prise installée de façon réglementaire. Afin que personne ne risque de trébucher, veillez à ce que le cordon ne gêne pas le passage.
3. Si tel n'est pas encore le cas, veuillez positionner correctement la plaque de cuisson sur l'appareil à raclette.

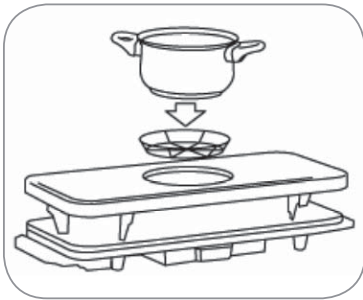


4. Lorsque vous ne souhaitez pas utiliser le set à fondue, placez la pierrade dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette. Veillez à ce que le côté lisse de la pierrade avec la rainure soit orienté vers le haut. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Pierrade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

Si vous souhaitez utiliser le set à fondue, laissez vide l'espace au centre de la plaque de cuisson pendant la phase de préchauffage.



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



6. Placez le thermostat sur le niveau de température le plus élevé pendant 10 minutes. L'interrupteur marche/arrêt et le témoin lumineux sur le thermostat s'allument lorsque l'appareil est en marche.
7. Préparez dans l'intervalle de temps les ingrédients pour votre raclette. Lorsque vous garnissez votre petit poêlon à raclette, veillez à ce que les aliments ne touchent pas les résistances thermiques de l'appareil à raclette.
8. Placez le logement recevant le poêlon à fondue dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et le poêlon à fondue dans ce logement si vous souhaitez utiliser le set à fondue. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Fondue ».
9. Dès que l'appareil a terminé son préchauffage, vous pouvez régler la température à votre guise. Vous pouvez maintenant mettre les petits poêlons garnis dans le support qui leur est réservé en dessous des résistances thermiques et faire griller des légumes ou de la viande sur la plaque de cuisson de la raclette.
10. A l'aide des spatules en bois fournies avec l'appareil, vous pouvez remuer les aliments dans le petit poêlon à raclette ou sur la plaque de cuisson de la raclette ou encore extraire le fromage du poêlon.
11. Après avoir retiré les poêlons de l'appareil à raclette, ceux-ci ne peuvent être posés que sur un support résistant à la chaleur. Laissez refroidir vos petits poêlons à raclette avant de les garnir à nouveau avec de nouveaux ingrédients.
12. Si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, éteignez-le en tournant l'interrupteur marche/arrêt sur la position 0. L'interrupteur marche/arrêt et le témoin lumineux sur le thermostat s'éteignent lorsque l'appareil est arrêté. Retirez ensuite la fiche de la prise de courant.
13. Laissez refroidir l'appareil et nettoyez-le ensuite (voir chapitre « Nettoyage et rangement »). Ne laissez pas de restes d'aliments sécher dans l'appareil.

Fondue



ATTENTION !

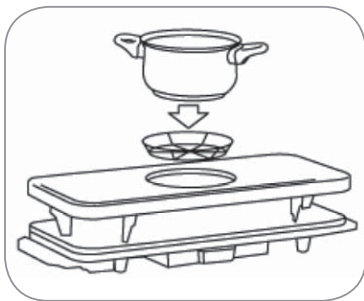
- **Risque de blessure !** L'huile / la graisse ou le fromage deviennent très chauds pendant la fondue ! Manipulez le poêlon avec prudence lorsqu'il contient des aliments chauds. Veillez à ce que le poêlon ne soit pas bousculé. Portez des gants de cuisine lorsque vous manipulez le poêlon à fondue.
- Placez toujours en premier le logement recevant le poêlon à fondue dans la plaque de cuisson de la raclette avant de poser le poêlon sur l'appareil à raclette. Sans ce logement, la stabilité du poêlon ne saurait être garantie.
- La graisse et l'huile peuvent s'enflammer en cas de surchauffe. Soyez prudents lorsque vous manipulez la graisse et l'huile ! Ne versez jamais d'eau dans la graisse ou l'huile chaude !

- Pour la fondue, utilisez seulement des graisses et des huiles de friture.
- Veillez à ce que les aliments que vous souhaitez cuire dans le poêlon à fondue ne soient pas trop humides afin d'éviter que la graisse / l'huile ne mousse trop.
- Les huiles et les graisses alimentaires ne se déversent pas avec les eaux usées. Veuillez jeter l'huile et la graisse alimentaire aux ordures ménagères.
- Ne remplissez pas trop le poêlon à fondue. Le poêlon ne doit jamais être rempli au delà des 2/3 afin d'éviter les risques de projection ou de développement trop important de mousse.
- Pour la préparation de votre fondue, ne chauffer que le poêlon à fondue sur votre four électrique ou vitrocéramique. Ne faites pas chauffer le poêlon à fondue au four ni en faisant appel à d'autres sources de chaleur. Le poêlon **ne** convient **pas** pour des fours à induction ! Le port de gants de cuisine est impératif pour réaliser l'opération de transvasement.

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

Fondue à l'huile

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



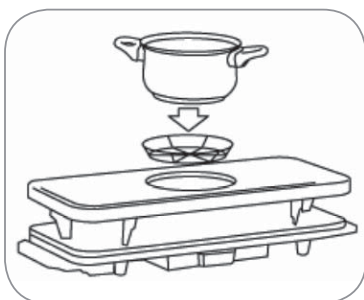
4. Placez le logement recevant le poêlon à fondue dans l'évidement au centre de la plaque de cuisson de la raclette et le poêlon à fondue dans ce logement si vous souhaitez utiliser le set à fondue. Tenez compte à cet effet des indications données au chapitre « Fondue ».
5. Embrochez maintenant vos morceaux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



Essayez également les denrées panées ou les beignets !

La fondue savoyarde

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



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

Pierrade



ATTENTION !

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

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

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

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

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez tout d'abord le problème pour constater si vous pouvez y remédier vous-même.



Si l'appareil, le cordon ou la fiche sont défectueux, n'essayez pas de les réparer vous-même !

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

Données techniques

Numéro d'article : Z 00972
 Numéro de modèle : 6K114C0
 Alimentation : 220–240 V~ 50 Hz
 Puissance : 1600 W
 Classe de protection : I/IP 20



Service après-vente/ importateur :

DS Produkte GmbH
 Am Heisterbusch 1
 19258 Gallin
 Allemagne

Tél. : +49 38851 314650

(Prix d'un appel vers le réseau fixe allemand. Coût variable selon le prestataire.)

Mise au rebut



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



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

Inhoud

Doelmatig gebruik _____	38
Veiligheidsinstructies _____	39
Apparaatoverzicht en leveringsomvang _____	42
Vóór het eerste gebruik _____	44
Raclette _____	44
Fondue _____	46
Steengrill _____	47
Reiniging en opbergen _____	48
Oplossing van fouten _____	48
Technische gegevens _____	49
Afvoeren _____	49

Uitleg van de symbolen



Veiligheidsaanwijzingen: lees deze aandachtig door en houdt u zich hieraan om lichamelijk letsel en materiële schade te voorkomen.



Waarschuwing voor hete oppervlakken!



Aanvullende informatie



Geschikt voor levensmiddelen.

Geachte klant,

Wij zijn blij dat u hebt besloten tot de aankoop van de **raclette- en fondue-set**.

Gelieve vóór het eerste gebruik van het apparaat de handleiding zorgvuldig door lezen en deze te bewaren om later nog eens na te kunnen nalezen. Wanneer u het apparaat aan iemand anders geeft, moet tevens deze handleiding worden overhandigd.

Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze handleiding niet in acht wordt genomen.

Neem bij vragen over het apparaat alsook over reserveonderdelen/toebehoren contact op met de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de

Let erop: De afbeeldingen in deze handleiding kunnen iets van het werkelijke apparaat afwijken.

Doelmatig gebruik

- Het apparaat is bedoeld voor het braden, grillen en gratineren van levensmiddelen. Bovendien is de fondue-set geschikt voor de bereiding van fondue met kaas of olie.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor particulier gebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als niet-doelmatig. Een verkeerde bediening en onvakkundige behandeling kunnen leiden tot storingen aan het apparaat en verwondingen van de gebruiker.
- Alle gebreken die door onvakkundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen ontstaan, zijn van garantie uitgesloten. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Veiligheidsinstructies

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vermogens of kinderen die niet beschikken over ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over hoe het apparaat op veilige wijze kan worden gebruikt en wanneer zij de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het netsnoer.



Waarschuwing voor hete oppervlakken! Het apparaat wordt tijdens het gebruik erg heet. Let er beslist op dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met opgewarmde delen. Raak uitsluitend de grepen en de temperatuurregelaar aan, wanneer het apparaat in bedrijf is of direct na het uitschakelen.

Voor de hantering van het apparaat raden wij aan om keukenhandschoenen te gebruiken.

- Wanneer het apparaat niet onder toezicht staat, en vóór het monteren, demonteren of reinigen moet het altijd van het stroomnet worden geïsoleerd.
- Breng geen veranderingen aan het apparaat aan. Verwissel ook niet zelf het netsnoer. Wanneer het apparaat, het netsnoer of de stekker van het apparaat is beschadigd, dan moeten deze door de fabrikant of klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde persoon (bijv. gespecialiseerde werkplaats) worden vervangen, om gevaren te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- **OPGELET:** reinigingsinstructies opvolgen in het hoofdstuk “Reinigen en opbergen”!



Gevaar voor verwondingen

- Houd kinderen en dieren uit de buurt van het apparaat en het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verwondings- en verstikkingsgevaar.
- **OPGELET Verbrandingsgevaar!** Wees voorzichtig bij de omgang met hete olie of hete kaas in de fonduepan! Giet nooit heet water in hete olie of water in andere vetstoffen!
- Let erop, dat de fonduepan resp. de steengrill correct in de daarvoor bedoelde uitsparing in de racletteplaat ligt.
- Let erop dat niemand kan struikelen over het aangesloten netsnoer. Het snoer mag niet naar beneden hangen vanaf de plaats waar het apparaat is geplaatst, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Laat het apparaat altijd volledig afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt.



Gevaar voor elektrische schokken en brand

- Gebruik het apparaat uitsluitend binnenshuis.
- Plaats het apparaat altijd met voldoende vrije ruimte naar alle kanten en vrije ruimte naar boven, om een hittestuwing te voorkomen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een contactdoos met aardingscontacten die is geïnstalleerd volgens de voorschriften. De contactdoos moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding op het stroomnet snel kan worden ontkoppeld. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat. Gebruik alleen correct werkende verlengsnoeren, waarvan de technische gegevens overeenstemmen met die van het apparaat.
- Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreekt u meteen de stroomtoevoer. Probeer niet om het uit het water te trekken, wanneer het is aangesloten op het stroomnet!
- Gebruik het apparaat niet wanneer het niet goed functioneert, in het water of naar beneden is gevallen. Laat het vóór ingebruikneming controleren in een gespecialiseerde werkplaats.
- Raak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit aan met vochtige handen wanneer deze onderdelen zijn aangesloten op het stroomnet.
- Schakel het apparaat uit en trek de netstekker uit de contactdoos, wanneer tijdens het gebruik een storing optreedt of vóór een onweersbui.
- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het netsnoer.
- Plaats altijd eerst de houder voor de fonduepan in de raclette-grillplaat, voordat u de fonduepan op de raclette-grillplaat plaatst (zie hoofdstuk “Raclette” en “Fondue”). Zonder de houder kan een veilige stand van de pan niet worden gegarandeerd.
- Gebruik het apparaat niet in ruimten, waarin zich licht ontvlambaar stof of giftige alsook explosieve dampen bevinden.
- Gebruik het apparaat niet in een zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbaar materiaal.
- Dek het apparaat tijdens de werking niet af, om ontbranden van het apparaat te voorkomen. Zorg voor voldoende ventilatie, wanneer het apparaat in bedrijf is.

- Gebruik voor de fondue alleen vetten en oliën, die geschikt zijn om mee te frituren.
- **OPGELET Brandgevaar!** Let erop, dat olie- en vethoudende etenswaren niet te sterk worden verhit, zodat deze niet vlam vatten.
- **Bij brand:**
 - Trek onmiddellijk de netstekker eruit.
 - Heet vet / hete olie kan bij oververhitting ontbranden. Blus brandend vet / brandende olie niet met water maar doof de vlammen met een blusdeken en dergelijke of blus een vetbrand met een brandblusser die is geschikt voor het blussen van branden met spijsolie!
 - Gebruik voor het blussen GEEN water omdat door de waterdamp extra verbrandingsgevaar ontstaat.
 - Verwijder het apparaat op milieuvriendelijke wijze.
- Leg geen brandbare materialen, zoals karton, kunststof, papier of kaarsen op of in het apparaat.
- Voedingsmiddelen niet in vershoudfolie of in plastic zakjes verpakt in of op het apparaat leggen.
- Leg nooit aluminium of andere voorwerpen tussen de fonduepan en verwarmings-spiraal.
- Let erop, dat het verwarmingselement niet met andere voorwerpen in aanraking komt.
- Te grote etenswaren, verpakkingen van metaalfolie of werktuigen mogen niet op het raclette-apparaat of in de raclettepannetjes worden gelegd, omdat deze brand of een elektrische schok kunnen veroorzaken.
- Gebruik het raclette-apparaat nooit om een ruimte te verwarmen!
- Controleer het apparaat op beschadigingen, elke keer voordat u het in gebruik neemt. Gebruik het alleen als het apparaat, het netsnoer en de stekker geen schade vertonen!

Voorkomen van materiële schade en schade aan het apparaat

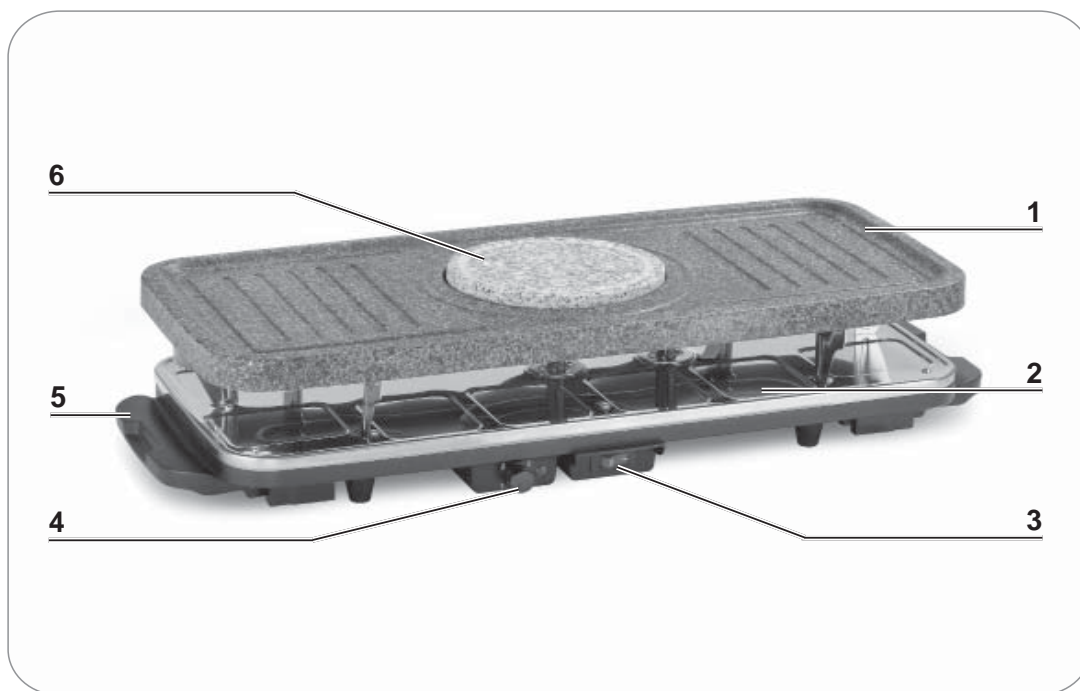
- Zet het apparaat altijd op een droge, vlakke, stevige ondergrond die ongevoelig is voor warmte.
- De raclettepannetjes worden tijdens het gebruik zeer heet! Plaats de raclettepannetjes alleen op hittebestendige ondergronden.
- Om de fondue voor te bereiden, verhit de fonduepan allen in de elektrische fornuizen of de keramische fornuizen. Verhit de fonduepan niet op het fornuis of op andere warmtebronnen. De fonduepan is **niet** geschikt voor een fornuis met inductie! Draag bij het overgieten beslist keukenhandschoenen!
- Houd voldoende afstand tot andere warmtebronnen zoals kookplaten of ovens, en tot gasbronnen, om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, sterke temperatuurschommelingen, direct zonlicht of vocht.
- Het apparaat mag tijdens het in bedrijf zijn niet worden bewogen.
- Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan sterke schokken.
- Trek of draag het apparaat niet aan het netsnoer.
- Let erop dat het netsnoer niet bekneld raakt, geknikt wordt of op scherpe randen wordt gelegd en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.

- Gebruik alleen de bijgeleverde toebehoren van de fabrikant. Bij gebruik van niet door de fabrikant toegelaten toebehoren vervalt elke aanspraak op garantie.
- Gebruik uitsluitend hittebestendig keukengerei voor het opleggen en uitnemen van de levensmiddelen. Gebruik geen metalen voorwerpen of andere voorwerpen met scherpe randen. Deze zouden de oppervlakken van de platen kunnen beschadigen.
- Spuit nooit koud water tijdens of direct na het gebruik op de hete delen van het apparaat. Dit zou het raclette-apparaat, de antiaanbaklaag en in het bijzonder de steengrill beschadigen!
- Gebruik voor het reinigen van het apparaat geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- Bewaar het apparaat op een droge plek bij temperaturen tussen 0 en 40 °C.

Aanwijzingen ten aanzien van hygiëne

- Reinig het apparaat vóór het eerste gebruik. Er kunnen mogelijk productieresten zijn achtergebleven. Neem hierbij beslist de reinigingsinstructies in het hoofdstuk "Vóór het eerste gebruik" in acht.
- Reinig het apparaat na elk gebruik, om de vorming van ziektekiemen te voorkomen (zie hoofdstuk "Reinigen en opbergen").
- Houd het apparaat schoon.

Apparaatoverzicht en leveringsomvang



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

- 6 Steengrill

Niet afgebeeld:

- Netsnoer met stekker

Toebehoren

Fondue-set



- 7 Fonduepan
- 8 Houder voor fonduepan
- 9 Glazen deksel
- 10 Fonduering voor fonduevorken

Fonduevorken



Raclettepannetjes



Houten spatels



Vóór het eerste gebruik



OPGELET!

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en huisdieren. Er bestaat verstikkingsgevaar!
-
1. Pak alle onderdelen uit en controleer of de levering geen transportschade heeft opgelopen. Wanneer de onderdelen zijn beschadigd, gebruik ze dan niet (!), maar neem contact op met de klantenservice.
 2. Er kunnen mogelijkere resten op het apparaat zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te voorkomen, dient u de raclette-grillplaat, de steengrill, de raclettepannetjes, de houten spatels, de fonduepan en de fonduevorken grondig te reinigen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk “Reinigen en opbergen”).
 3. De eerste ingebruikname dient zonder levensmiddelen te gebeuren, aangezien het vanwege eventuele restanten coatingslaag tot een geringe geur- en rookontwikkeling kan komen. Laat het apparaat ca. 15 minuten opwarmen zonder levensmiddelen en zonder raclettepannetjes. Zorg gedurende deze tijd voor een goed doorgeluchte ruimte, bijv. door middel van wijd geopende ramen! Let op de aanwijzingen in het hoofdstuk “Raclette”.

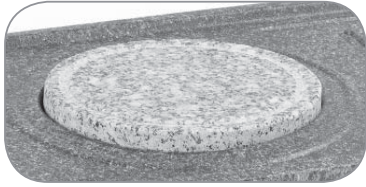
Raclette



OPGELET!

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

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



4. Leg de steengrill in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat, wanneer u de fondue-set niet wilt gebruiken. Let erop, dat de gladde zijde van de steengrill met de groef naar boven ligt. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk "Steengrill".

Wanneer u de fondue-set wilt gebruiken, laat dan de uitsparing in het midden van de grillplaat vrij tijdens de opwarmfase.

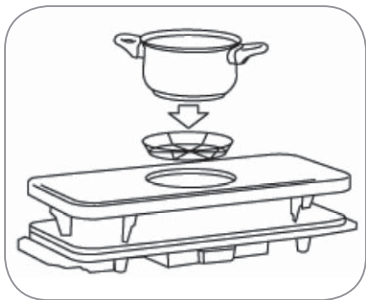


5. Laat het raclette-apparaat ca. 10 minuten voor gebruik opwarmen zonder raclettepannetjes of fonduepan. Schakel daartoe de aan/uit-schakelaar op positie I, om het apparaat in te schakelen.



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

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



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

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

10. Met behulp van de meegeleverde houten spatels kunt u levensmiddelen in de raclettepannetjes of op de raclette-grillplaat bewegen of de kaas uit de raclettepannetjes schuiven.
11. Plaats de raclettepannetjes na deze uit het raclette-apparaat te hebben gehaald slechts op een hittebestendige ondergrond. Laat de raclettepannetjes afkoelen, voordat u deze met nieuwe ingrediënten vult.
12. Wanneer u het apparaat niet meer wilt gebruiken, schakel het dan uit, door de aan/uit-schakelaar op positie 0 te zetten. De aan/uit-schakelaar en het controlelampje van de temperatuurregelaar gaan uit, wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Trek daarna de stekker uit het stopcontact.
13. Laat het apparaat afkoelen en reinig het vervolgens (zie hoofdstuk "Reiniging en opbergen"). Laat geen etensresten opdrogen.

Fondue

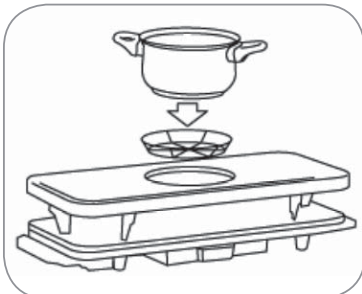


OPGELET!

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

Fondue met olie

1. Verhit frituurolie of frituurvet in de fonduepan op het fornuis (elektrisch of keramisch).
2. Controleer of uw olie/vet de juiste temperatuur heeft bereikt, door bijvoorbeeld een houten satéprikker in de olie/het vet te houden. Wanneer zich bij de prikker kleine belletjes vormen, heeft de olie/het vet de juiste temperatuur bereikt.
3. Plaats de fonduering voor de fonduevorken op de fonduepan.



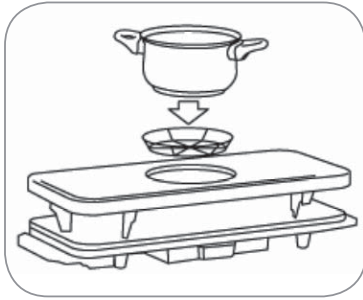
4. Plaats de houder voor de fonduepan in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en plaats de fonduepan in de houder, wanneer u de fondue-set wilt gebruiken. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk "Fondue".
5. Prik nu stukjes groente of vlees op uw fonduevorken en leg deze in de hete olie/het hete vet, tot deze gaar zijn.



Probeer ook gepaneerde levensmiddelen of levensmiddelen in een deegjasje.

Fondue met kaas

1. Bereid uw kaasfondue volgens recept in de fonduepan.



2. Plaats de houder voor de fonduepan in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en plaats de fonduepan in de houder, wanneer u de fondue-set wilt gebruiken. Let hierbij op de aanwijzingen in het hoofdstuk “Fondue”.
3. Prik brood of stukjes groente op de fonduevorken en dompel deze in de kaasfondue.

Steengrill



OPGELET!

- **Verwondingsgevaar!** De steengrill wordt tijdens het gebruik zeer heet!
 - Wrijf de steengrill voor het eerste gebruik in met een beetje hittebestendige spijsolie.
 - Wij raden aan om de ingrediënten pas na bereiding met het raclette-apparaat op smaak te brengen, aangezien de specerijen en kruiden bij een te hoge temperatuur kunnen verbranden en het daardoor kan komen tot rookontwikkeling.
-
1. Bereid het raclette-apparaat voor, zoals beschreven in het hoofdstuk “Raclette”.
 2. Plaats de steengrill in de uitsparing in het midden van de raclette-grillplaat en laat hem opwarmen. Let erop, dat de steen met de gladde zijde, met de groef naar boven wijzend, in de uitsparing ligt.
 3. Leg vlees of groente op de steengrill en keer de levensmiddelen van tijd tot tijd, tot deze gaar zijn.
 4. Bestrijk de steengrill eventueel met een beetje olie, zodat de levensmiddelen niet aanbakken.

Reiniging en opbergen



OPGELET!

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

Oplossing van fouten

Wanneer het apparaat niet naar behoren functioneert, gelieve dan eerst na te gaan of u een probleem zelf kunt verhelpen.



Voer niet zelfstandig reparaties uit aan het apparaat, het aansluitsnoer of de netstekker!

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

Technische gegevens

Artikelnummer: Z 00972
Modelnummer: 6K114C0
Spanning: 220-240 V~ 50 Hz
Vermogen: 1600 W
Bescherminingsklasse: I/IP 20



Klantenservice/ importeur:

DS Produkte GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Duitsland

Tel.: +49 38851 314650

(Niet gratis voor Duitse vaste lijnen. Kosten variëren per aanbieder.)

Afvoeren



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



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

Meer informatie is verkrijgbaar bij uw plaatselijke gemeenteadministratie.

