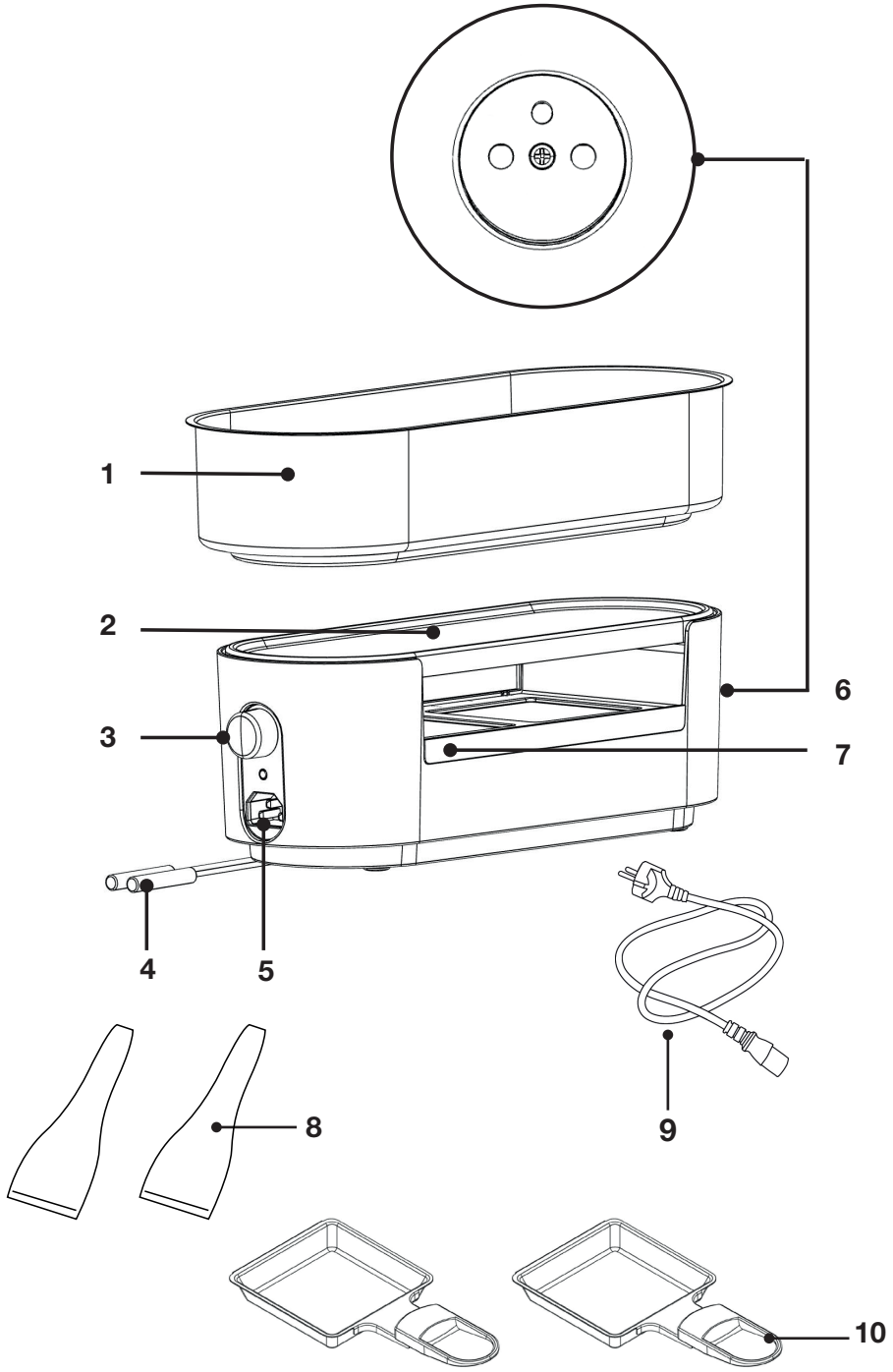
Multiplug Duo
Raclette / Fondue (fromage ou chocolat)
Raclette/Fondue (cheese or chocolate)
Raclette / Fondue (Käse oder Schokolade)
Raclette / Fondue (kaas of chocolade)



MANUEL D'UTILISATION
USER GUIDE
BEDIENUNGSANLEITUNG
GEBRUIKSAANWIJZING

miogō



	FR	EN	DE	NL
1	Caquelon	Fondue pot	Fonduetopf	Fonduepan
2	Plaque de cuisson amovible	Removable griddle plate	Abnehmbare Grillplatte	Verwijderbare bakplaat
3	Thermostat	Thermostat	Thermostat	Thermostaat
4	Mini-fourchettes à fondue (x2)	Mini fondue forks (x2)	Minigabeln für Fondue (x2)	Minifonduevorkjes (x2)
5	Prise du cordon d'alimentation	Power cord socket	Anschlussbuchse für das Netzkabel	Stekker van de voedingskabel
6	Prise pour extension "multiplug"	Socket for "multiplug" extension	Buchse für die „Multiplug”-Erweiterung	Stekker voor uitbreiding “multiplug”
7	Plaque en aluminium	Aluminium plate	Aluminiumplatte	Aluminium plaat
8	Spatules en bois (x 2)	Wooden spatulas (x 2)	Holzschaber (x 2)	Houtens spatels (x 2)
9	Cordon d'alimentation	Power cable	Netzkabel	Voedingskabel
10	Poêlons à raclette (x 2)	Raclette pan (x 2)	Raclette-Pfännchen (x2)	Raclettepannetje (x 2)

Consignes d'usage

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est toujours nécessaire de respecter des précautions fondamentales de sécurité afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure aux personnes.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement et **en intérieur**. Il doit être utilisé selon les instructions de cette notice.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - Des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - Des fermes ;
  - Des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - Des environnements du type chambres d'hôtes.

- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée et doit supporter la puissance de l'appareil. Prendre toutes les dispositions afin que personne ne s'entrave dedans.
- La prise doit toujours rester accessible lorsque l'appareil est branché.
- N'utilisez pas l'appareil :
  - Si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),
  - En cas de mauvais fonctionnement,
  - Si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.

  Présentez-le à un centre de service après-vente où il sera inspecté et réparé. Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Débranchez toujours votre appareil après chaque utilisation et avant de le nettoyer, de le ranger ou de le déplacer.
- Veuillez éteindre et débrancher l'appareil avant de le laisser sans surveillance et avant l'assemblage, le désassemblage et le nettoyage.
- Ne déplacez pas l’appareil lorsqu’il fonctionne.
- Lorsque vous débranchez le câble d’alimentation, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.
- Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
- Ne laissez jamais l’appareil fonctionner sans surveillance.
- N’immergez jamais l’appareil, le câble d’alimentation ni la prise dans l’eau ou tout autre liquide.
- N’installez pas cet appareil à proximité d’une quelconque source de chaleur, telle qu’une plaque de cuisson au gaz ou électrique, un four ou tout autre appareil produisant de la chaleur.
- ATTENTION : Évitez tout débordement de liquide sur les prises.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d’expérience et de connaissances à condition qu’elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil.
- Le nettoyage et l’entretien par l’usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s’ils ont plus de 8 ans et qu’ils sont surveillés.
- Maintenir l’appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- N'utilisez jamais et ne laissez jamais votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l’humidité.
- Ne manipulez pas l’appareil ni le câble d’alimentation avec les mains mouillées.
- Lors de l’utilisation, ne touchez pas les surfaces chaudes et ne laissez pas le câble d’alimentation entrer en contact avec les surfaces chaudes de l’appareil.
- N’utilisez pas l’appareil comme chauffage d’appoint.
- Veillez à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l’accueillir.

- Ne placez jamais votre appareil sur un support fragile (meuble verni, table en verre etc.) ou un support souple non résistant à la chaleur.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous un meuble mural ni à proximité de produits inflammables ou de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons etc.).
- ATTENTION : Ne faites pas fonctionner l'appareil à moins de 15 cm d'un meuble, d'un mur, d'une paroi et de produits ou matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papier, carton, etc.).
- Ne recouvrez jamais de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes ou objets métalliques tels que des couteaux etc., sur les plaques de cuisson.
- N'utilisez jamais l'appareil sans l'une des plaques de cuisson.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis avec cet appareil (poêlons et spatules en bois). Le non-respect de cette consigne peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- La plaque de cuisson amovible doit toujours être présente quelque soit l'utilisation de l'appareil. N'utilisez jamais les poêlons ou le caquelon sans la plaque de cuisson amovible.

- ATTENTION : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais la plaque en aluminium, le caquelon ou la plaque de cuisson amovible lors de l'utilisation.
- ATTENTION : La surface de l'élément chauffant est soumise à une chaleur résiduelle après utilisation.
- NE TOUCHEZ JAMAIS LES PARTIES MÉTALLIQUES QUI SONT TRÈS CHAUDES LORS DE L'UTILISATION : VOUS RISQUERIEZ DE VOUS BRÛLER ! Utilisez les boutons et saisissez uniquement les poêlons par leurs manches.
- En fin d'utilisation, replacez toujours le bouton marche/arrêt sur la position "arrêt", attendez que l'appareil refroidisse et débranchez le cordon d'alimentation avant de la manipuler et de le nettoyer..
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- En ce qui concerne les instructions de nettoyage de l'appareil, référez-vous au paragraphe « Nettoyage et entretien » à la fin de cette notice.

- ATTENTION : N’immergez jamais la base dans l’eau ou tout autre liquide.
- ATTENTION : Afin de protéger votre habitation de toute surcharge, l'appareil est équipé d'un disjoncteur réarmable.
- Ce dispositif de protection coupera le circuit électrique dans le cas ou vous branchez un appareil dont la puissance excède 1500 W ou si la puissance totale de tous les produits branchés excède 1500 W.
- Débranchez l'appareil qui provoque une surconsommation (au-delà de 1500 W), attendez que les appareils refroidissent et réarmez le disjoncteur en appuyant sur le bouton poussoir situé en-dessous de votre produit (voir schéma en page 18).
- ATTENTION : Après chaque utilisation, mettez le thermostat sur la position "OFF" (arrêt) et débranchez l’appareil de la prise de courant. Laissez refroidir les différents éléments avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif pour le nettoyage de la plaque de cuisson, des spatules, des poêlons et des surfaces en aluminium et en plastique. N'immergez jamais l’appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, veuillez vous référer à la section "Nettoyage et entretien" de la notice.
- ATTENTION : Des blessures potentielles peuvent être causées par une mauvaise utilisation.

Votre produit

CONTENU DE LA BOÎTE

- 1 appareil à raclette ou fondue (fromage ou chocolat)
- 1 cordon d'alimentation
- 1 plaque de cuisson amovible
- 2 poêlons
- 1 caquelon
- 2 spatules en bois
- 2 mini-fourchettes à fondue
- 1 notice d'utilisation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Appareil à raclette et fondue fromage/chocolat pour 2 personnes
- Système "multiplug" pour connecter d'autres appareils
- Tension d'alimentation : 230 V~
- Fréquence : 50 Hz
- Puissance : 300 W
- Thermostat avec témoin lumineux de fonctionnement
- Plaque de cuisson amovible au revêtement antiadhésif
- Poêlons et caquelon au revêtement antiadhésif

Déballage

- Retirez l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage. Les poêlons et spatules sont rangés sous l'appareil. Faites pivoter la languette de verrouillage pour les retirer.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge de type mâle/femelle avec prise de terre et supportant la puissance de l'appareil.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Essuyez la **plaque en aluminium** (7) avec un chiffon doux et sec. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Lavez **les 2 poêlons** (10), le **caquelon** (1), les **mini-fourchettes** (4) et la **plaque de cuisson amovible** (2) avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est normal et se résorbera rapidement.

Utilisation

MISE EN SERVICE

Attention !

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à moins de 15 cm d'un meuble, d'un mur, d'une paroi et de produits ou matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papier, carton, etc.).
- La plaque de cuisson amovible doit toujours être présente quelque soit l'utilisation de l'appareil. N'utilisez jamais les poêlons (10) ou le caquelon (1) sans la plaque de cuisson amovible.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Installez la plaque de cuisson amovible (2) au dessus de la résistance chauffante en veillant à ce que celle-ci repose correctement sur les 4 patins prévus à cet effet.
3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation amovible (9). Branchez la première extrémité sur la prise de l'appareil (5), et la seconde extrémité à une prise secteur en veillant à ce que le cordon (9) ne soit pas en contact avec la résistance.

UTILISATION DE BASE

1. Tournez le thermostat (3) sur la position 1 / 2 / 3 pour allumer l'appareil et l'utiliser en mode fondue.
2. Tournez le thermostat (3) sur la position MAX pour utiliser l'appareil en mode raclette.
3. Le témoin lumineux s'allume. Faites préchauffer l'appareil pendant 5 à 8 minutes. Le préchauffage de l'appareil à vide (sans aliment) ne doit pas excéder 15 minutes.

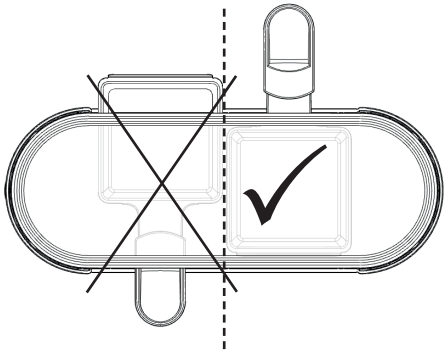
Attention ! La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais la plaque en aluminium (7), le caquelon (1) ou la plaque de cuisson amovible de cuisson (2) lors de l'utilisation.

4. En fin d'utilisation, tournez le thermostat (3) sur la position OFF (arrêt) puis débranchez l'appareil de la prise de courant.
5. Attendez le refroidissement complet de la plaque en aluminium (7), de la plaque de cuisson amovible (7), du caquelon (1) ou des poêlons (10) avant de les nettoyer.

PRÉPARER UNE RACLETTE

1. Tournez le thermostat (3) sur la position **MAX** (raclette). N'oubliez pas d'ôter le caquelon de la plaque de cuisson amovible (2).
2. Placez le fromage dans les poêlons (10).
3. Glissez ensuite les poêlons (10) dans les emplacements prévus à cet effet sur la plaque en aluminium (7). Les poêlons doivent être orientés chacun dans un sens opposé à l'autre.

Incorrect : le poêlon dépasse de l'autre côté. Le manche du poêlon va devenir chaud et vous pourriez vous brûler en le saisissant.



Correct

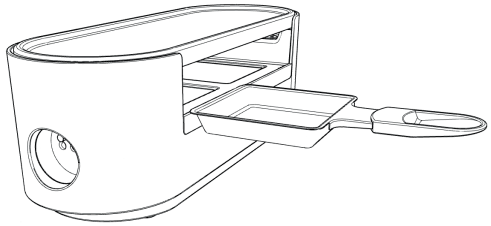
Lorsque vous insérez le poêlon, veillez à ce que la nourriture n'entre pas en contact avec la résistance chauffante.

4. Retirez les poêlons (10) lorsque le fromage est fondu en les saisissant par le manche. Utilisez les spatules en bois fournies pour faire glisser le fromage des poêlons afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

SUPPORT POUR POÊLONS

Lorsque vous avez fini d'utiliser les poêlons ou que vous souhaitez faire une pause, posez-les en toute sécurité sur le support prévu à cet effet :

1. Saisissez le poêlon vide par le manche afin de ne pas vous brûler.
2. Inclinez légèrement le poêlon vers le bas, et insérez délicatement l'extrémité sous la plaque en aluminium (7) comme indiqué sur le schéma ci-dessous.
3. Attention, ne pas manipuler le poêlon si la poignée n'est pas de votre côté (risque de brûlure en touchant la plaque de cuisson).
4. Laissez votre poêlon refroidir jusqu'à la prochaine utilisation ou jusqu'au nettoyage de l'appareil.



CUIRE SUR LA PLAQUE AMOVIBLE

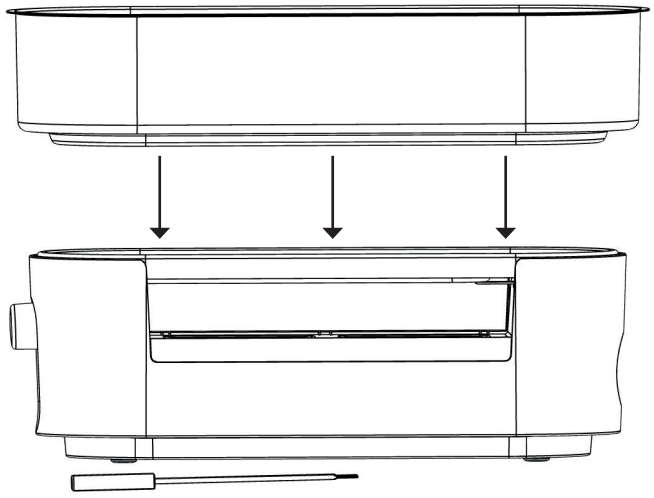
1. Versez un peu d'huile alimentaire sur la plaque de cuisson (2) et essuyez l'excédent avec du papier absorbant.
2. Placez la viande, le poisson, les légumes ou les autres aliments sur la plaque (2).
3. Retournez les aliments de temps en temps.
4. Lorsque les aliments sont cuits, assaisonnez-les dans les assiettes (et pas directement sur la plaque).

- Ne coupez pas les aliments directement sur la plaque de cuisson (2).

PRÉPARER UNE FONDUE FROMAGE OU CHOCOLAT

Attention ! Cet appareil ne doit pas être utilisé comme poêle à frire et il ne doit pas être utilisé avec de l'huile.

Attention ! Prenez garde de ne pas rayer le fond du caquelon avec les mini-fourchettes ou tout autre ustensile métallique au risque de détériorer le revêtement antiadhésif.



FONDUE AU FROMAGE

5. Veillez à ce que le caquelon (1) soit stable et bien positionné sur la plaque de cuisson (2) de l'appareil. Utilisez uniquement le caquelon fourni avec l'appareil.
6. Vous pouvez faire fondre le fromage dans une casserole à part, puis faire couler la préparation dans le caquelon. Dans ce cas, ajustez simplement la puissance en fonction de la texture désirée (ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou sur une plaque électrique).
7. Vous pouvez également faire fondre le fromage directement dans le caquelon : commencez par verser le liquide (vin blanc) dans le caquelon puis tournez le thermostat sur la position 

.
8. Dès l'apparition des premières bulles (environ 5 minutes pour 12cl de liquide), insérez le fromage coupé en petits dés d'environ 1 cm de côté.
9. Réalisez des mouvements continus en forme de 8 avec une spatule en bois jusqu'à ce que tout le fromage soit fondu (environ 20 minutes pour 500g de fromage, y compris les 5 minutes de chauffe du liquide). Veillez à ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le caquelon.
10. Une fois la texture désirée atteinte, ajustez le thermostat pour ne pas cuire excessivement votre préparation.
11. Durant l'utilisation il sera nécessaire d'ajuster la température en cas de préparation trop liquide (baisser le thermostat) ou trop solide (augmenter le thermostat). Les réglages dépendent de la quantité et de la dureté des fromages choisis.
12. Positionnez les morceaux de pain sur les mini-fourchettes fournies, évitez de les traverser de part en part pour ne pas rayer le caquelon.
13. Plongez-les dans la préparation et dégustez. La température du caquelon est élevée. Ne le touchez pas avec les mains lors de l'utilisation.

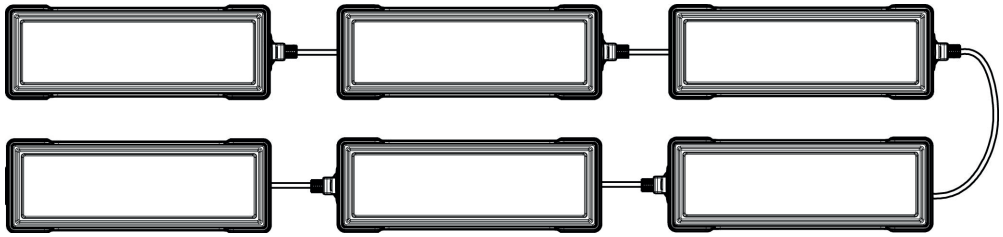
FONDUE AU CHOCOLAT

14. Veillez à ce que le caquelon (1) soit stable et bien positionné sur la plaque de cuisson (2) de l'appareil. Utilisez uniquement le caquelon fourni avec l'appareil.
15. Vous pouvez faire fondre le chocolat au bain marie dans une casserole à part, puis faire couler la préparation dans le caquelon. Dans ce cas, ajustez simplement la puissance en fonction de la texture désirée (ne pas le mettre dans un four, sur le gaz ou une plaque électrique).
16. Vous pouvez également faire fondre le chocolat directement dans le caquelon : commencez par verser le liquide (lait, crème) dans le caquelon puis tournez le thermostat sur la position 

.
17. Après quelques minutes (environ 3 pour 40cl de crème liquide), insérez le chocolat préalablement coupé en carrés.
18. Réalisez des mouvements continus en forme de 8 avec une spatule en bois jusqu'à ce que tout le chocolat soit fondu (environ 12 minutes pour 500g de chocolat, y compris les 3 minutes de chauffe du lait/crème). Veillez à ne pas dépasser le niveau MAX indiqué sur le caquelon.
19. Une fois la texture désirée atteinte, ajustez le thermostat sur une température basse pour ne pas cuire excessivement votre préparation.
20. Il est possible d'ajuster la température durant l'utilisation, si le chocolat se fige par exemple.
21. Positionnez les aliments choisis sur les mini-fourchettes fournies, évitez de les traverser de part en part pour ne pas rayer le caquelon.
22. Plongez-les dans la préparation et dégustez. La température du caquelon est élevée. Ne le touchez pas avec les mains lors de l'utilisation.

multiplug SYSTEM

Grâce à la prise intégrée située sur le côté de l'appareil, vous pouvez relier jusqu'à 6 raclettes duo "Multiplug" entre elles. Vous pouvez ainsi profiter d'une raclette entre amis avec votre poêlon toujours en face de vous :



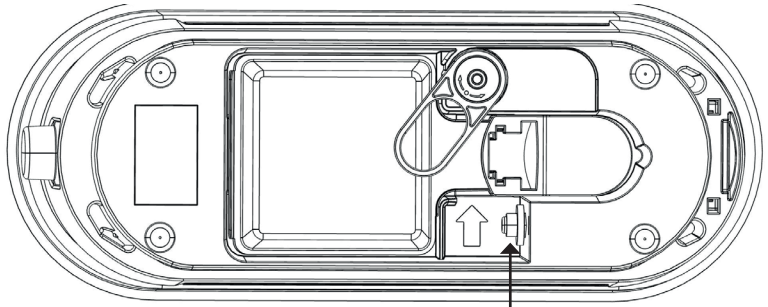
1. Placez tous les appareils sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Branchez le premier appareil comme indiqué dans la section "Mise en service" de la présente notice.
3. Branchez le câble d'alimentation du deuxième appareil à la prise située sur le côté du premier appareil, en veillant à ce que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec la résistance.
4. Procédez de même avec d'autres appareils le cas échéant.

Attention ! Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité d'un meuble, d'un mur, d'une paroi et de produits ou matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papier, carton, etc.).

- Vous pouvez également brancher d'autres appareils en "multiplug" à votre raclette (par exemple : chauffe-plat, téléphone portable, etc. et également les produits équipés du système "multiplug"). Assurez-vous que la puissance totale des appareils (somme des puissances de tous les appareils reliés entre eux) n'excède pas 1500 W.
- **Pratique !** Vous pouvez arrêter un appareil, les autres continuent de fonctionner.

Attention !

- Si vous branchez des appareils entre eux dont la puissance totale excède 1500 W, le circuit électrique se coupera. Un disjoncteur réarmable est présent sous l'appareil afin de protéger votre habitation de toute surcharge d'intensité.
- Si vous ne respecte pas les consignes de sécurité et que la puissance totale de tous les produits branchés entre eux excède 1500 W, le disjoncteur se coupera. Débranchez l'appareil qui provoque une surconsommation (au-delà de 1500 W), ou attendez que les appareils refroidissent (au minimum 30 minutes) et réarmez le disjoncteur réarmable en appuyant sur le bouton poussoir situé en-dessous de votre produit (voir schéma ci-dessous).



Disjoncteur réarmable

FR

Conseils pratiques d'utilisation

- Afin de préserver le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson (2), des poêlons (10) et du caquelon (1) et éviter les griffures, nous vous recommandons l'usage des mini-fourchettes (4) et de spatules en bois (8) fournies ou d'ustensiles adaptés en plastique résistant à la chaleur. L'usage d'ustensiles métalliques est à proscrire. Si la plaque, les poêlons ou le caquelon sont griffés, ne les utilisez plus mais remplacez-les. Vous pouvez vous en procurer dans votre magasin revendeur ou auprès de son service après-vente.
- Il est conseillé de ne pas mettre d'aliments humides sur la plaque de cuisson (2). Essuyez soigneusement les viandes et poissons avant la cuisson.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne placez jamais d'aliments congelés sur la plaque de cuisson (2) chaude au risque de provoquer un choc thermique.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.
- Lors de la cuisson, les petits morceaux de nourriture qui se détachent doivent être retirés immédiatement s'ils adhèrent à la plaque de cuisson (2).
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque de cuisson (2) avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette aux mets suivants.

Nettoyage et entretien

Attention !

- Après chaque utilisation, mettez le thermostat (3) sur la position "OFF" (arrêt) et débranchez l'appareil de la prise de courant. Laissez refroidir les différents éléments avant de procéder au nettoyage.
- N'utilisez jamais de poudre à récurer ou de tampon abrasif pour le nettoyage de la plaque de cuisson (2), des spatules (8), des poêlons (10) et des surfaces en aluminium et en plastique. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

POÊLONS,SPATULES ET PLAQUE

1. Soulevez la plaque de cuisson (2) de l'appareil pour la retirer.
2. Nettoyez les poêlons (10), les spatules (8) et la plaque de cuisson (2) avec une éponge non abrasive et un produit détergent doux (type liquide vaisselle).
3. Rincez l'ensemble à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
4. Replacez la plaque de cuisson (2) au dessus de la résistance chauffante en veillant à ce que celle-ci repose correctement sur les 4 patins prévus à cet effet.

- La plaque de cuisson et les poêlons peuvent être placés au lave-vaisselle.
- Les autres éléments doivent être nettoyés à la main.

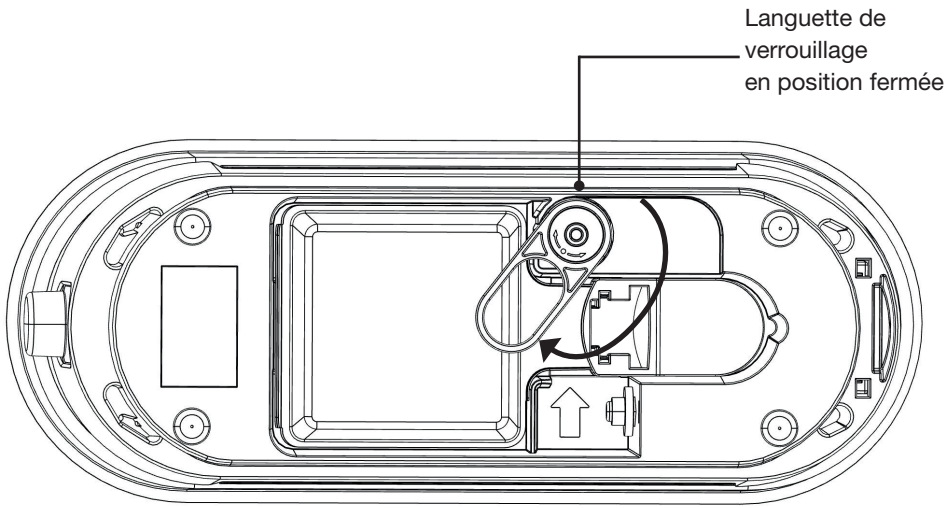
SURFACES EN ALUMINIUM ET SOCLE EN PLASTIQUE

Vous pouvez essuyer les surfaces en aluminium et le socle en plastique à l'aide d'une éponge douce légèrement imbibée d'eau savonneuse. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil. Ne vaporisez rien sur l'appareil. Si de l'eau a néanmoins pénétré à l'intérieur, laissez sécher complètement l'appareil avant de le réutiliser.

RANGEMENT DES SPATULES ET DES POÊLONS

Rangez les spatules et les poêlons dans les emplacements prévus à cet effet sous l'appareil comme indiqué sur le schéma ci-dessous :



1. Faites pivoter la languette de verrouillage en position ouverte.
2. Placez les spatules dans le compartiment central prévu à cet effet.
3. Placez les poêlons dans leur compartiment, le dos des poêlons orienté vers le haut.
4. Faites pivoter la languette de verrouillage en position fermée. Elle doit chevaucher le dos des poêlons.

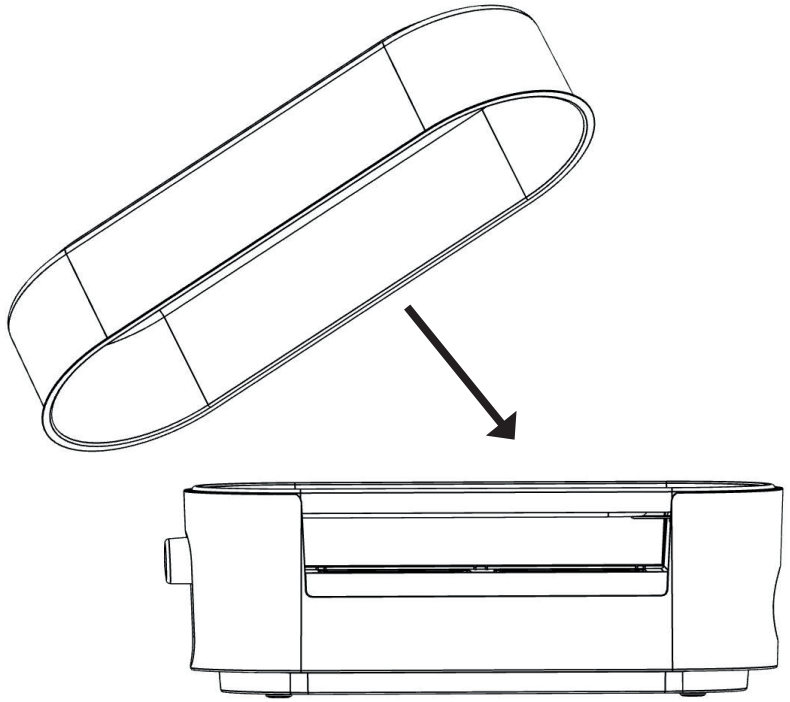
CAQUELON

Lavez le caquelon et les mini-fourchettes avec une éponge douce et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Rincez-les ensuite à l'eau claire et séchez-les soigneusement avec un chiffon doux et sec.

Si les aliments ont attaché dans le caquelon, remplissez celui-ci d'eau chaude savonneuse et laissez tremper pendant quelques heures. Les aliments se détacheront ainsi plus facilement.

La caquelon peut être placé au lave-vaisselle.

Attention ! Le caquelon, une fois retourné, sert de couvercle à l'appareil, et facilite son rangement. Ne heurtez pas le caquelon retourné lorsque vous rangez l'appareil afin de ne pas détériorer le revêtement antiadhésif.



Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable	
Consommation d'énergie en mode arrêt	< 0,3 W
Consommation d'énergie en mode veille	NA
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	NA
Consommation d'énergie en veille avec maintien de la connexion au réseau si tous les ports réseau filaires sont connectés et que tous les ports réseau sans fil sont activés	NA

FR

Instructions for use

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING YOUR APPLIANCE AND KEEP THEM FOR FUTURE REFERENCE.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shocks and/or physical injury.

- This appliance was designed for **indoor** domestic use only. It must be used in accordance with the instructions in this leaflet.
- This appliance is not intended for use in the following domestic, or similar, applications:
  - Kitchen areas reserved for staff in stores, offices and other professional environments;
  - Farms;
  - Hotels, motels and other residential environments;
  - Bed-and-breakfast type environments.
- Before plugging in your appliance, make sure that the voltage of your home matches that indicated on the appliance's rating plate.
- Only connect the appliance to an earthed socket. If an extension lead is used, it must be earthed and rated according to the power of the appliance. Take all the necessary precautions to ensure that nobody can become tangled in it.
- The plug must always remain accessible when the appliance is connected.
- Do not use the appliance:
  - If the plug or the power cord is damaged,
  - in case of malfunction,
  - If the appliance has been damaged in any way.

  Take it to an after-sales service centre for inspection and repair. Repairs must not be carried out by the user.
- If the power cable is damaged, it can be replaced by your retailer, their after-sales service department or a similarly qualified person, in order to prevent any kind of risk.
- Always unplug your appliance after each use and leave it to cool before cleaning, storing or moving it.
- Switch off and unplug the appliance before leaving it unattended and before assembling, disassembling, or cleaning it.
- Do not move the appliance while it is running.
- When you unplug the power cord, always pull it at the plug. Do not pull on the cable itself.
- If the surface is cracked, disconnect the

appliance from the power supply to avoid the risk of an electric shock.

- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
- Do not position the appliance near a heat source, such as a gas or electric hob, oven or any other appliance that produces heat.
- WARNING: Do not spill any of the contents on the connector.
- This appliance can be used by children over eight years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge, as long as they are properly supervised or have received instructions on using the appliance safely and understand the dangers involved. Children must not play with the appliance.
- Children must not clean or maintain the appliance, unless they are over eight years of age and are supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of eight.
- Never use or leave your appliance in a place exposed to bad weather and humidity.

- Do not handle the appliance or power cord with wet hands.
- Do not touch the hot surfaces or allow the power cord to come in contact with the appliance's hot surfaces, during use.
- Do not use the appliance as a backup heater.
- Always put the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface that is big enough for it.
- Never place your appliance on a fragile surface (varnished furniture, glass table, etc.) or a soft surface that is not heat-resistant.
- Do not operate the appliance under a wall cabinet or near flammable products or flammable materials (upholstery, paper, cardboard, etc.).
- IMPORTANT: Do not run the appliance within 15cm of furniture, walls, partitions or flammable products/materials (upholstery, paper, cardboard, etc.)
- Never cover with aluminium foil and never put dishes, plates or metallic objects such as knives, etc. on the griddle plate.
- Never use the appliance without one of the griddle plates.
- Only use the accessories supplied with the appliance (pans and wooden spatulas). Failure to do so may be dangerous for the user and may damage the appliance.

- The removable griddle plate must always be present regardless of how the appliance is being used. Never use the pans or the fondue pot without the removable heating plate.
- IMPORTANT: Accessible surfaces may be hot to the touch when the appliance is running. Never touch the aluminium plate, the fondue pot or the removable heating plate during use.
- WARNING: The surface of the heating element may remain hot for a while after use.
- NEVER TOUCH THE METAL PARTS WHICH ARE VERY HOT DURING USE: YOU COULD BURN YOURSELF! Use the buttons and only hold the pans by their handles.
- After use, always return the on/off switch to the "off" position, wait for the appliance to cool down and unplug the power cable before handling and cleaning it.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or a separate remote control system.
- To clean the appliance, please read the "Cleaning and Maintenance" paragraph at the end of this manual.
- IMPORTANT: Never immerse the appliance in water or any other liquid.

- IMPORTANT: To protect your home from an electric overload, the appliance is equipped with a resettable circuit breaker.
- This protection device will cut the electrical circuit should you connect an appliance whose power exceeds 1500 W or if the total power of all the connected products exceeds 1500 W.
- In this case, unplug the appliance causing the overload (in excess of 1500 W) or wait for the machine to cool and reset the circuit breaker by pressing the push button located underneath the appliance (see diagram on page 18).
- IMPORTANT: After each use, turn the temperature control to the "OFF" position and unplug the appliance from the power outlet. Leave the different parts to cool down before cleaning.
- Never use scouring powder or an abrasive sponge or pad to clean the griddle plate, the spatulas, the pans, or the aluminium and plastic surfaces. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- To clean surfaces in contact with food, please refer to the “Cleaning and Maintenance” section at the end of this manual.
- WARNING: There is a potential risk of injury if used improperly.

Your product

BOX CONTENTS

- 1 raclette or fondue set (cheese or chocolate)
- 1 power cable
- 1 removable heating plate
- 2 raclette pans
- 1 fondue pot
- 2 wooden spatulas
- 2 fondue mini-forks
- 1 user manual

TECHNICAL FEATURES

- Raclette and cheese/chocolate fondue set for 2 people
- "Multiplug" system to connect other appliances
- Supply voltage: 230 V~
- Frequency: 50 Hz
- Power: 300 W
- Temperature control with a power-on indicator light
- Removable griddle plate with non-stick coating
- Raclette pans and fondue pot with a non-stick coating

Unpacking

- Remove the appliance from the packaging, taking care to remove the packing materials. The pans and spatulas are stored under the appliance. Rotate the locking tab to remove them.
- If you have to use an extension lead, use only a male to female extension cable that has an earthed plug and is capable of supporting the power of the appliance.

BEFORE FIRST USE

- Wipe the **aluminium plate** (7) with a soft, dry cloth. Be careful to not let water get inside the appliance.
- Wash **the 2 raclette pans** (10), **fondue pot** (1), **mini-forks** (4) and **removable heating plate** (2) with a soft sponge, and hot water with some washing-up liquid. Rinse with clean water and thoroughly dry using a soft cloth.
- A slight odour and a bit of smoke might be emitted the first time the appliance is used. This is normal and will quickly go away.

Use

GETTING STARTED

Important!

- Do not run the appliance within 15cm of furniture, walls, partitions or flammable products/materials (upholstery, paper, cardboard, etc.)
- The removable griddle plate must always be present regardless of how the appliance is being used. Never use the pans (10) or fondue pot (1) without the removable heating plate.

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Fit the heating plate (2) over the heating element. Make sure that it is sitting correctly on the four pads provided.
3. Fully unwind the removable power cable (9). Connect one end to the socket on the appliance (5) and the other end to a mains socket, making sure that the cable (9) does not come into contact with the element.

BASIC USE

1. Turn the temperature control (3) to the 1 / 2 / 3 position to switch on the appliance and use it in fondue mode.
2. Turn the temperature control (3) to the MAX position to use the appliance in raclette mode.
3. The indicator light will come on. Preheat the appliance for 5 to 8 minutes. Preheating of the empty appliance (without food) should not exceed 15 minutes.

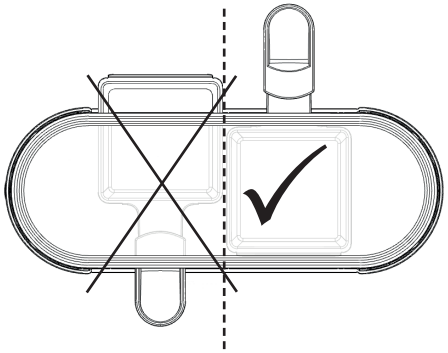
Important! Accessible surfaces may be hot to the touch when the appliance is running. Never touch the aluminium plate (7), fondue pot (1) or the removable heating plate (2) during use.

4. When you've finished, turn the temperature control (3) to the OFF (off) position and unplug the appliance from the power socket.
5. Wait for the aluminium plate (7), removable heating plate (7) fondue pot (1) or pans (10) to cool completely before cleaning them.

PREPARING A RACLETTE

1. Turn the temperature control (3) to the MAX (raclette) position. Don't forget to remove the fondue pot from the removable heating plate (2).
2. Place the cheese in the raclette pans (10).
3. Slide the pans (10) into the spaces provided on the aluminium plate (7). The pans must be facing the opposite direction to each other.

Incorrect: the pan is sticking out on the other side. The handle of the pan will get hot and you could burn yourself when you grab hold of it.



Correct

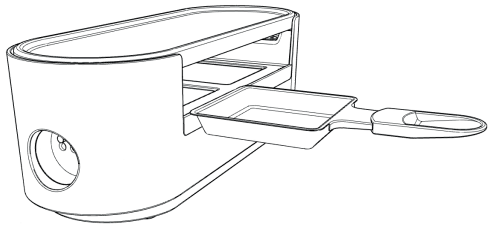
When inserting your pan, make sure that food does not come into contact with the heating element.

4. Remove the pans (10) when the cheese has melted, holding them by the handle. Use the wooden spatulas provided to slide the cheese from the pans so as not to damage the non-stick coating.

PAN HOLDER

Once you have finished using your pan or if you want to take a break, you can place it on the holder provided for this purpose:

1. Hold the empty pan by the handle so as not to burn yourself.
2. Tilt the pan slightly downwards, and carefully insert the end underneath the aluminium plate (7) as shown in the diagram below.
3. Be careful, do not attempt to take hold of the pan if the handle is not on your side (risk of burning yourself on the griddle plate).
4. Leave your pan to cool until you need it again or until the appliance is cleaned.



COOK ON THE REMOVABLE PLATE

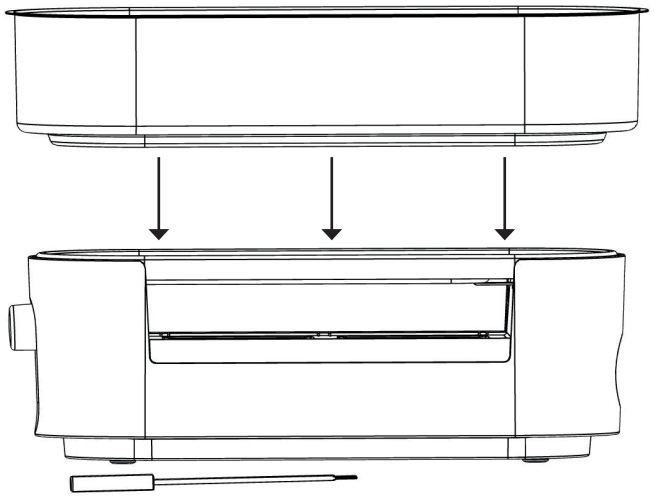
1. Pour a little cooking oil on the heating plate (2) and wipe off the excess with a piece of kitchen roll.
2. Place the meat, fish, vegetables or other food items on the plate (2).
3. Turn the food over occasionally.
4. When the food is cooked, season it on the plates (not directly on the griddle).

- Do not cut food directly on the heating plate (2).

PREPARING A CHEESE OR CHOCOLATE FONDUE

Important! This appliance must not be used as a frying pan and it must not be used with oil.

Important! Be careful not to scratch the bottom of the fondue pot with the mini-forks or any other metal utensil as this could damage the non-stick coating.



CHEESE FONDUE

5. Make sure that the fondue pot (1) is stable and correctly positioned on the heating plate (2) of the appliance. Only use the fondue pot provided with the appliance.
6. You can melt the cheese in a separate saucepan and pour the preparation into the fondue pot. In this case, simply adjust the power according to the consistency you want (do not put it in an oven, on a gas burner or on an electric hob).
7. You can also melt the cheese directly in the fondue pot: start by pouring the liquid (white wine) into the fondue pot and turn the temperature control to the 

position.
8. As soon as the first bubbles appear (about 5 minutes for 12cl of liquid), add the cheese which has been diced into small 1cm sided cubes.
9. Make continuous figure-of-eight movements with a wooden spatula until all the cheese is melted (about 20 minutes for 500g of cheese, including the 5 minutes needed to heat the liquid). Be careful not to exceed the MAX level indicated on the fondue pot.
10. Once you get the right consistency, adjust the temperature control so as not to overcook your preparation.
11. During use, you need to adjust the temperature if the preparation is too liquid (lower the temperature control) or too firm (increase the temperature control). The settings depend on the quantity and hardness of the cheeses chosen.
12. Put the pieces of bread on the mini-forks provided, without going right through them to avoid scratching the fondue pot.
13. Dip them in the preparation and enjoy. The temperature of the fondue pot is high. Do not touch it with your hands during use.

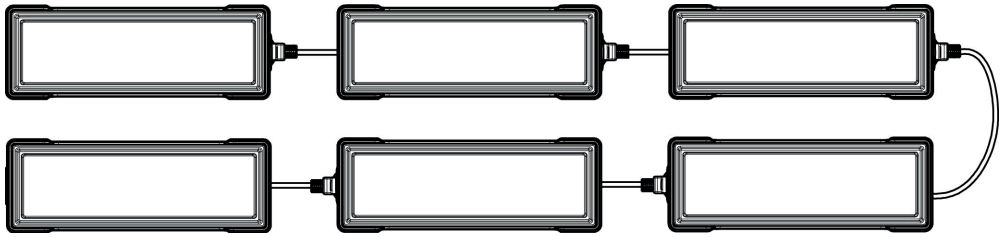
CHOCOLATE FONDUE

14. Make sure that the fondue pot (1) is stable and correctly positioned on the heating plate (2) of the appliance. Only use the fondue pot provided with the appliance.
15. You can melt the chocolate in a bain-marie using a separate saucepan, and pour the preparation into the fondue pot. In this case, simply adjust the power according to the consistency you want (do not put it in an oven, on a gas burner or on an electric hob).
16. You can also melt the chocolate directly in the fondue pot: start by pouring the liquid (milk, cream) into the fondue pot and turn the temperature control to the 

position.
17. After a few minutes (about 3 for 40cl of liquid cream), add the chocolate which has been cut into squares.
18. Make continuous figure-of-eight movements with a wooden spatula until all the chocolate is melted (about 12 minutes for 500g of chocolate, including the 3 minutes needed to heat the milk/cream). Be careful not to exceed the MAX level indicated on the fondue pot.
19. Once you get the right consistency, adjust the temperature control to a lower temperature so as not to overcook your preparation.
20. You can adjust the temperature during use, if the chocolate solidifies, for example.
21. Put the selected food items on the mini-forks provided, without going right through the pieces to avoid scratching the fondue pot.
22. Dip them in the preparation and enjoy. The temperature of the fondue pot is high. Do not touch it with your hands during use.

multiplug SYSTEM

Thanks to the built-in socket on the side of the appliance, you can connect up to 6 duo "Multiplug" raclette sets together. So you can enjoy a raclette with friends without having to stretch for your pan:



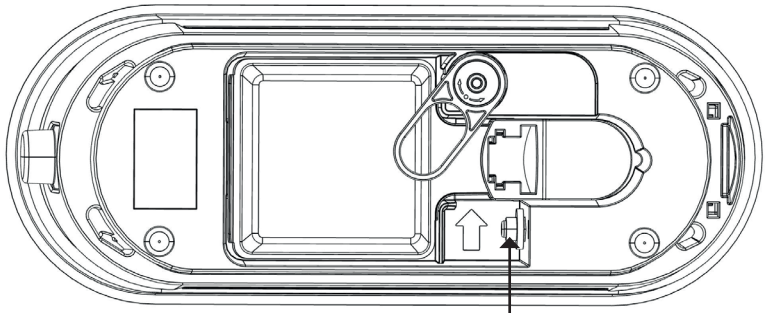
1. Place all the appliances on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Connect the first appliance as described in the "Setting up" section of this manual.
3. Connect the power cable on the second appliance to the socket on the side of the first appliance, making sure that the power cable does not come into contact with the heating element.
4. Do the same with other appliances if necessary.

Important! Do not operate the appliance close to furniture, walls, partitions or flammable products/materials (upholstery, paper, cardboard, etc.).

- You can also connect other "multiplug" sets to your raclette set (e.g. plate warmer, mobile phone, etc., as well as products equipped with the "multiplug" system). Make sure that the total power of the appliances (sum of the powers of all the appliances connected to each other) does not exceed 1500 W.
- **Convenient!** You can switch off one appliance, and the others will continue to operate.

Important!

- If you connect appliances together with a combined power of over 1500 W, the electrical circuit will cut out. There is a resettable circuit breaker under the appliance to protect your home from an overload of the current.
- If you do not follow the safety instructions and the total power of all the items connected to each other exceeds 1500 W, the circuit breaker will trip. Unplug the appliance causing the overload (in excess of 1500 W) or wait for the appliance to cool down (at least 30 minutes) and reset the circuit breaker by pressing the push button located underneath the product (see diagram below).



Resettable circuit breaker

EN

Practical tips for use

- In order to preserve the non-stick coating of the heating plate (2), raclette pans (10) and fondue pot (1), and avoid scratches, use the mini-forks (4) and wooden spatulas (8) provided, or other suitable utensils made of heat-resistant plastic. The use of metal utensils should be avoided. If the plate, pans or fondue pot are scratched, stop using them and replace them. You can get them from your retailer or their after-sales service.
- Do not put wet food on the heating plate (2). Wipe meats and fish thoroughly before cooking.
- Meat, fish, etc. cut into small pieces will cook more quickly and better than large pieces.
- Never place frozen food on the heating plate (2) as this may cause a thermal shock.
- Do not prick the meat with a fork or cut it while it is cooking. This will cause the juices to escape, making the meat tough.
- When cooking, if any small bits of food come off and get stuck to the heating plate (2), remove them immediately.
- After cooking fish or seafood, wipe the heating plate (2) with some lemon juice to prevent the flavours from being transferred to subsequent dishes.

Cleaning and maintenance

Important!

- After each use, turn the temperature control (3) to the "OFF" position and unplug the appliance from the power outlet. Leave the different parts to cool down before cleaning.
- Never use scouring powder or an abrasive sponge or pad for cleaning the heating plate (2), spatulas (8), pans (10) and the aluminium and plastic surfaces. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

RACLETTE PANS, SPATULAS AND PLATE

1. Lift the heating plate (2) from the appliance to remove it.
2. Clean the raclette pans (10), spatulas (8) and heating plate (2) with a non-abrasive sponge and a mild detergent (e.g. washing-up liquid).
3. Rinse everything in clean water and dry using a soft cloth.
4. Put the heating plate (2) back over the heating element, making sure that it is sitting correctly on the 4 pads provided.

- The griddle plate and raclette pans can be placed in the dishwasher.
- Other parts should be cleaned by hand.

ALUMINIUM SURFACES AND PLASTIC BASE

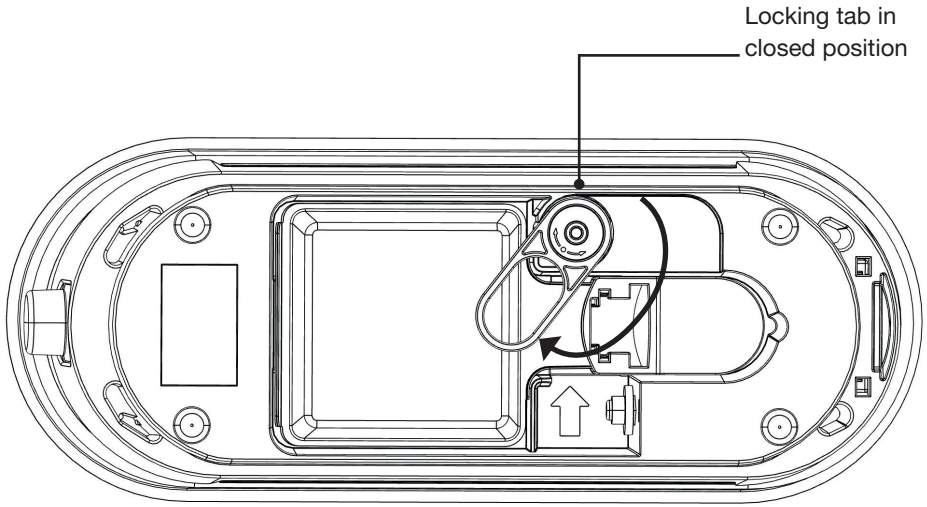
You can wipe the aluminium surfaces and the plastic base using a soft sponge dipped in a little soapy water. Then dry with a soft cloth.

Be careful to not let water get inside the appliance. Do not spray the appliance with anything. If water has somehow managed to get inside, allow the appliance to dry completely before using it again.

EN

STORING THE SPATULAS AND PANS

Store the spatulas and pans in the locations provided for this purpose under the appliance, as shown in the diagram below:



1. Rotate the locking tab to the open position.
2. Place the spatulas in the central compartment provided for this purpose.
3. Place the pans in their compartment with the bottoms of the pans facing up.
4. Rotate the locking tab to the closed position. It should overlap the backs of the pans.

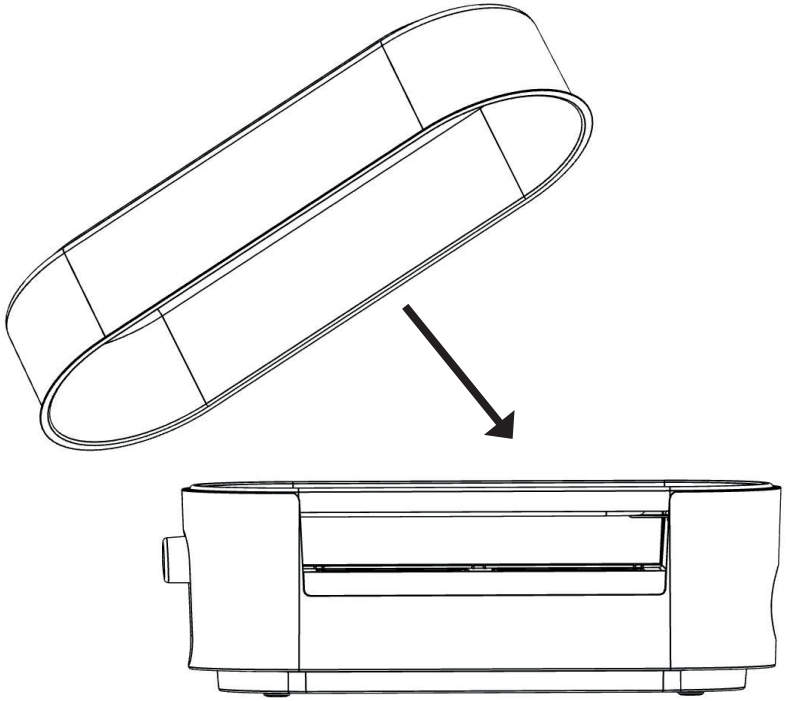
FONDUE POT

Wash the fondue pot and mini-forks with a soft sponge and hot water with some washing-up liquid. Rinse them with clear water and dry them carefully with a soft, dry cloth.

If food has become stuck in the fondue pot, fill it with hot soapy water and leave it to soak for a few hours. The food will then come away more easily.

The fondue pot can be placed in the dishwasher.

Important! The fondue pot can be inverted and used as a lid for the appliance to facilitate storage. Do not bump the inverted fondue pot when storing the appliance to avoid damaging the non-stick coating.



Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	< 0.3 W
Power consumption in standby	NA
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	NA
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	NA

EN

Gebrauchshinweise

LESEN SIE DIESE ANWEISUNGEN VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS AUFMERKSAM DURCH UND BEWAHREN SIE SIE ZUR SPÄTEREN EINSICHTNAHME AUF.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten ist es immer erforderlich, die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten, um Brandgefahren und Stromschlag- und/oder Verletzungsrisiken zu reduzieren.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch in **Innenräumen** bestimmt. Es muss den Anweisungen dieser Anleitung entsprechend verwendet werden.
- Dieses Gerät ist nicht zum Einsatz an folgenden Orten bestimmt, diese Verwendungen sind nicht durch die Garantie gedeckt:
  - In Kochecken von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, die für dem Personal vorbehalten sind;
  - In landwirtschaftlichen Betrieben;
  - In Hotels, Motels und anderen Umgebungen mit Wohncharakter ;
  - in Fremdenzimmern oder Räumen mit ähnlichem Charakter.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen Ihres Geräts, dass die Stromspannung in Ihrer Wohnung der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung entspricht.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses über eine Erdung verfügen und für die Leistung des Geräts geeignet sein. Treffen Sie die entsprechenden Vorkehrungen, damit niemand darüber stolpert.
- Wenn das Gerät angeschlossen ist, muss die Steckdose immer zugänglich bleiben.
- Benutzen Sie das Gerät nicht:
  - wenn der Stecker oder das Stromkabel beschädigt ist,
  - im Falle einer Funktionsstörung,
  - wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist.

  Bringen Sie es zu einem Kundendienstzentrum, wo es überprüft und repariert wird. Es darf keinerlei Reparatur vom Benutzer ausgeführt werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von Ihrem Händler, dessen Kundendienst

oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen, lagern oder bewegen.
- Schalten Sie das Gerät bitte immer aus und trennen es vom Stromnetz, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen, zusammenbauen, demontieren oder reinigen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Wenn Sie das Kabel vom Stromnetz trennen, ziehen Sie immer am Stecker und nicht am Kabel selbst.
- Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Das Gerät, das Stromkabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Stellen Sie dieses Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf, wie z.B. ein elektrisches oder Gas-Kochfeld, ein Backofen oder jegliches andere Gerät, das Hitze erzeugt.

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden und die nötigen Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die bestehenden Risiken verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ACHTUNG: Vermeiden Sie jegliches Verschütten von Flüssigkeiten auf den Stecker.
- Die vom Benutzer auszuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, außer wenn sie beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals an einem Ort, welcher Witterung und Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
- Bedienen Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht mit nassen Händen.

- Berühren Sie die heißen Flächen nicht und lassen Sie das Stromkabel nicht mit den heißen Flächen des Geräts in Berührung kommen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Zusatzheizung.
- Stellen Sie Ihr Gerät immer auf eine ebene, stabile und für das Gerät ausreichend große Fläche.
- Stellen Sie Ihr Gerät niemals auf empfindliche Flächen (lackierte Möbel, Glastisch usw.) oder auf nicht hitzebeständige Flächen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht unter einem Hängeschrank oder in der Nähe von brennbaren Produkten oder Materialien in Betrieb (Dekorationsstoffe, Papier, Pappkartons usw.).
- ACHTUNG: Nehmen Sie das Gerät nicht in weniger als 15 cm Abstand von einem Möbel, einer Mauer, Wand und von brennbaren Produkten oder Materialien (Dekorationsstoffe, Papier, Pappe usw.) in Betrieb.
- Decken Sie es niemals mit Aluminiumfolie ab und stellen oder legen niemals Schüsseln, Teller oder Metallgegenstände wie Messer usw. auf die Grillplatten.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne eine der Grillplatten.

- Verwenden Sie nur das mit diesem Gerät gelieferte Zubehör (Pfännchen und Holzschaber). Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann eine Gefahr für den Benutzer darstellen und zur Beschädigung des Geräts führen.
- Die abnehmbare Grillplatte muss immer angebracht werden, egal wozu das Gerät benutzt wird. Benutzen Sie die Pfännchen oder den Fonduetopf niemals ohne die abnehmbare Grillplatte.
- ACHTUNG: Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Flächen sehr hoch sein. Berühren Sie während des Gebrauchs niemals die Aluminiumplatte, den Fonduetopf oder die abnehmbare Grillplatte.
- ACHTUNG: Die Oberfläche des Heizelements kann nach Gebrauch noch einige Zeit lang heiß bleiben.
- BERÜHREN SIE NIEMALS METALLTEILE, DIE WÄHREND DES GEBRAUCHS SEHR HEISS SIND: SIE KÖNNTEN SICH VERBRENNEN! Benutzen Sie die Knöpfe und fassen die Pfännchen nur am Griff an.
- Wenn die Nutzung des Geräts abgeschlossen ist, stellen Sie den Ein-/Aus-Knopf auf „Aus”, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, und ziehen Sie

den Netzstecker, bevor Sie es handhaben und reinigen.

- Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem bestimmt.
- Die Reinigungsanweisungen für das Gerät entnehmen Sie dem Abschnitt „Reinigung und Wartung” am Ende dieser Anleitung.
- ACHTUNG: Den Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- ACHTUNG: Um die Stromleitungen in Ihrer Wohnung vor jeglicher Überlastung zu schützen, ist das Gerät mit einem rückstellbarem Leistungsschutzschalter ausgestattet.
- Diese Schutzvorrichtung unterbricht den Stromkreis, wenn Sie ein Gerät anschließen, dessen Leistung 1500 W überschreitet, oder wenn die Gesamtleistung aller angeschlossenen Geräte 1500 W überschreitet.
- Trennen Sie das Gerät, das die Überlastung (über 1500 W) verursacht, vom Stromnetz, warten Sie, bis die Geräte abkühlen und setzen Sie den Schutzschalter zurück, indem Sie den Druckknopf an der Unterseite Ihres Produkts drücken (siehe Abbildung auf Seite 18).

- ACHTUNG: Stellen Sie den Thermostat nach jeder Benutzung auf „OFF” (Aus) und ziehen den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Lassen Sie die einzelnen Geräte- und Zubehörteile vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder Scheuerschwämme zur Reinigung der Grillplatte, der Schaber, Pfännchen und Oberflächen aus Aluminium und Kunststoff. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeit ein.
- Zur Reinigung von Oberflächen, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung” der Anleitung.
- ACHTUNG: Bei unsachgemäßem Gebrauch besteht Verletzungsgefahr.

Ihr Produkt

VERPACKUNGSINHALT

- 1 Raclette- oder Fondue-Gerät (Käse oder Schokolade)
- 1 Netzkabel
- 1 Abnehmbare Grillplatte
- 2 Pfännchen
- 1 Fonduetopf
- 2 Holzschaber
- 2 Minigabeln für Fondue
- 1 Bedienungsanleitung

TECHNISCHE DATEN

- Raclette- und Käse-/Schokoladenfondue-Gerät für 2 Personen
- „Multiplug”-System um weitere Geräte anzuschließen
- Speisespannung: 230 V~
- Frequenz: 50 Hz
- Leistung: 300 W
- Thermostat mit Betriebskontrollleuchte
- Abnehmbare Grillplatte mit Antihaftbeschichtung
- Pfännchen und Fonduetopf mit Antihaftbeschichtung

Auspacken

- Entnehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung und achten darauf, dass wirklich alle Füllstoffe entfernt werden. Die Pfännchen und Schaber sind auf der Geräteunterseite verstaut. Drehen Sie die Verriegelungslasche um sie zu entnehmen.
- Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden müssen, benutzen Sie ausschließlich eine Verlängerung mit Stecker/Steckdose und Erdung, die für die Leistung des Geräts geeignet ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Wischen Sie die **Aluminiumplatte** (7) mit einem weichen und trockenen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Spülen Sie **die beiden Pfännchen** (10), den **Fonduetopf** (1), die **Minigabeln** (4) und die **abnehmbare Grillplatte** (2) mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser, dem etwas Geschirrspülmittel zugesetzt wurde. Die Teile dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.
- Beim ersten Gebrauch kann ein leichter Geruch auftreten und sich etwas Rauch bilden. Dies ist normal und geht schnell vorbei.

Gebrauch

INBETRIEBNAHME

Achtung!

- Nehmen Sie das Gerät nicht in weniger als 15 cm Abstand von einem Möbel, einer Mauer, Wand und von brennbaren Produkten oder Materialien (Dekorationsstoffe, Papier, Pappe usw.) in Betrieb.
- Die abnehmbare Grillplatte muss immer angebracht werden, egal wozu das Gerät benutzt wird. Benutzen Sie die Pfännchen (10) oder den Fonduetopf (1) niemals ohne die abnehmbare Grillplatte.

1. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
2. Legen Sie die Grillplatte (2) oberhalb der Heizspirale auf das Gerät und achten darauf, dass sie korrekt auf den 4 dafür vorgesehenen Halterungen aufliegt.
3. Rollen Sie das abnehmbare Netzkabel (9) ganz aus. Stecken Sie das eine Ende in die Anschlussbuchse (5) des Geräts und das andere Ende in eine Netzsteckdose, wobei Sie dafür sorgen, dass das Stromkabel (9) nicht mit dem Heizwiderstand in Berührung kommt.

GRUNDLEGENDE BEDIENFUNKTIONEN

1. Drehen Sie den Thermostat (3) auf die Position 1 / 2 / 3 um das Gerät einzuschalten und im Fondue-Modus zu verwenden.
2. Drehen Sie den Thermostat (3) auf die Position MAX um das Gerät im Raclette-Modus zu verwenden.
3. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Lassen Sie das Gerät 5 bis 8 Minuten lang vorheizen. Das Gerät sollte nicht länger als 15 Minuten leer (ohne Nahrungsmittel) vorgeheizt werden.

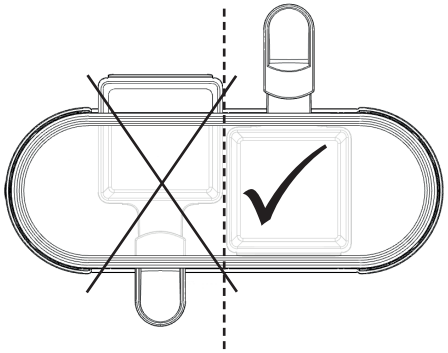
Achtung! Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Flächen sehr hoch sein. Berühren Sie während des Gebrauchs niemals die Aluminiumplatte (7), den Fonduetopf (1) oder die abnehmbare Grillplatte (2).

4. Den Thermostat (3) nach dem Gebrauch auf die Position **OFF** (Aus) stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
5. Warten Sie ab, bis die Aluminiumplatte (7), die abnehmbare Grillplatte (7), der Fonduetopf (1) und die Pfännchen (10) vollständig abgekühlt sind, bevor Sie diese reinigen.

EIN RACLETTE ZUBEREITEN

1. Drehen Sie den Thermostat (3) auf die Position **MAX** (Raclette). Vergessen Sie nicht, den Fonduetopf von der abnehmbaren Grillplatte (2) zu nehmen.
2. Legen Sie den Käse in die Pfännchen (10).
3. Schieben Sie dann die Pfännchen (10) in die dafür vorgesehenen Fächer auf der Aluminiumplatte (7). Die Pfännchen müssen sich jeweils gegenüberliegen.

Falsch: Das Pfännchen steht auf der anderen Seite über. Dadurch wird der Pfännchengriff heiß und Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie ihn anfassen.



Richtig

Wenn Sie ein Pfännchen einschieben, sollten Sie darauf achten, dass die Lebensmittel nicht mit der Heizspirale in Berührung kommen.

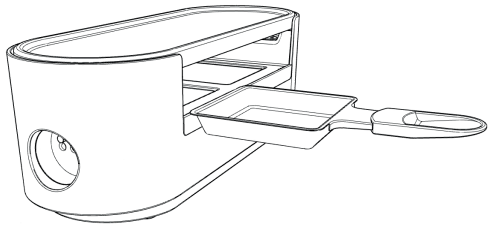
4. Ziehen Sie die Pfännchen (10) heraus, wenn der Käse geschmolzen ist, wobei Sie diese am Griff anfassen sollten. Verwenden Sie die mitgelieferten Holzschaber um den Käse aus den Pfännchen gleiten zu lassen, damit die Antihaftbeschichtung nicht zerkratzt wird.

PFÄNNCHEN-HALTERUNG

Wenn Sie die Pfännchen nicht mehr benutzen oder eine Pause machen möchten, können Sie diese sicher in die dazu vorgesehene Halterung einhängen:

1. Fassen Sie das leere Pfännchen am Griff an, damit Sie sich nicht verbrennen.
2. Neigen Sie das Pfännchen leicht nach unten und schieben das Ende vorsichtig unter die Aluminiumplatte (7) wie auf der untenstehenden Zeichnung gezeigt.
3. Achtung, hantieren Sie nicht mit dem Pfännchen, wenn der Griff Ihnen nicht zugewandt ist (Verbrennungsgefahr, falls Sie die Grillplatte berühren).

4. Lassen Sie Ihr Pfännchen bis zur nächsten Benutzung abkühlen oder bis das Gerät gereinigt wird.



GRILLEN AUF DER ABNEHMBAREN GRILLPLATTE

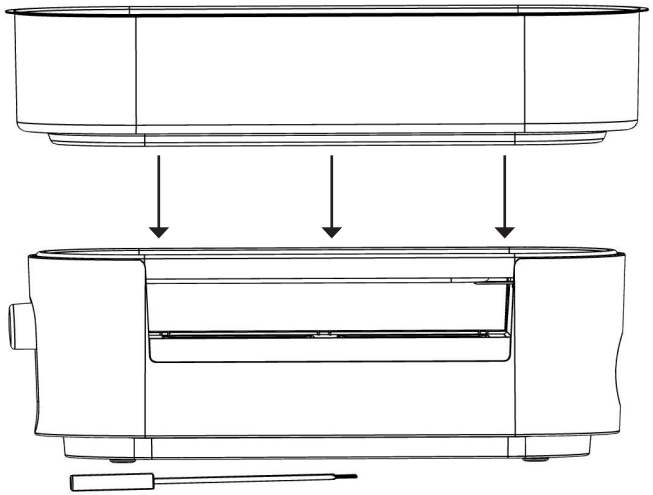
1. Gießen Sie etwas Speiseöl auf die Grillplatte (2) und wischen überschüssiges Öl mit Küchenpapier ab.
2. Legen Sie Fleisch, Fisch, Gemüse oder sonstige Lebensmittel auf die Platte (2).
3. Die Lebensmittel von Zeit zu Zeit wenden.
4. Wenn die Lebensmittel gar sind, sollten Sie diese auf dem Teller würzen (und nicht direkt auf der Platte).

- Schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt auf der Grillplatte (2).

EIN FONDUE MIT KÄSE ODER SCHOKOLADE ZUBEREITEN

Achtung! Dieses Gerät darf nicht als Bratpfanne und nicht mit Öl verwendet werden.

Achtung! Achten Sie darauf, den Boden des Fonduetopfes nicht mit den Minigabeln oder anderen Metallutensilien zu zerkratzen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen könnte.



KÄSEFONDUE

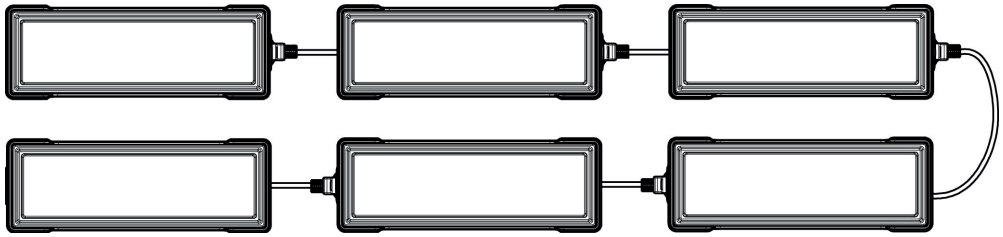
5. Achten Sie darauf, dass der Fonduetopf (1) stabil und korrekt positioniert auf der Grillplatte (2) des Geräts steht. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Fonduetopf.
6. Sie können den Käse in einem separaten Topf schmelzen und die Zubereitung dann in den Fonduetopf gießen. In diesem Fall stellen Sie einfach die Leistung entsprechend der gewünschten Konsistenz ein (den Topf nicht in den Backofen, auf ein Gas- oder ein Elektrokochfeld stellen).
7. Sie können den Käse auch direkt im Fonduetopf schmelzen: gießen Sie zunächst die Flüssigkeit (Weißwein) in den Fonduetopf und drehen Sie dann den Thermostat auf die Position MAX.
8. Sobald sich die ersten Blasen bilden (ca. 5 Minuten bei 12cl Flüssigkeit), den in ca. 1 cm kleine Würfel geschnittenen Käse hinzufügen.
9. Verwenden Sie einen Holzschaber, um kontinuierliche Achterbewegungen auszuführen bis der gesamte Käse geschmolzen ist (ca. 20 Minuten für 500 g Käse, einschließlich der 5 Minuten, die es dauert, um die Flüssigkeit zu erhitzen). Überschreiten Sie nicht die auf dem Fonduetopf angegebene Stufe "MAX".
10. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, stellen Sie den Thermostat so ein, dass Ihre Zubereitung nicht überkocht.
11. Während des Gebrauchs wird es notwendig sein, die Temperatur anzupassen, wenn die Zubereitung zu flüssig (Thermostat niedriger drehen) oder zu fest (Thermostat höher drehen) ist. Die Einstellungen sind abhängig von der Menge und Härte der gewählten Käsesorten.
12. Stechen Sie Brotstücke auf die mitgelieferten Minigabeln und vermeiden Sie dabei das Durchstechen, um den Fonduetopf nicht zu verkratzen.
13. Tauchen Sie die Gabeln in die Zubereitung und genießen Sie. Der Fonduetopf wird sehr heiß. Berühren Sie ihn während des Gebrauchs nicht mit den Händen.

SCHOKOLADENFONDUE

14. Achten Sie darauf, dass der Fonduetopf (1) stabil und korrekt positioniert auf der Grillplatte (2) des Geräts steht. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Fonduetopf.
15. Sie können die Schokolade in einem separaten Topf im Wasserbad schmelzen und die Zubereitung dann in den Fonduetopf gießen. In diesem Fall stellen Sie einfach die Leistung entsprechend der gewünschten Konsistenz ein (den Topf nicht in den Backofen, auf ein Gas- oder ein Elektrokochfeld stellen).
16. Sie können die Schokolade auch direkt im Fonduetopf schmelzen: gießen Sie zunächst die Flüssigkeit (Milch, Sahne) in den Fonduetopf und drehen Sie dann den Thermostat auf die Position MAX.
17. Nach ein paar Minuten (ca. 3 Minuten für 40cl flüssige Sahne) die zuvor in Stücke geschnittene Schokolade hinzufügen.
18. Verwenden Sie einen Holzschaber, um kontinuierliche Achterbewegungen auszuführen bis die gesamte Schokolade geschmolzen ist (ca. 12 Minuten für 500 g Schokolade, einschließlich der 3 Minuten, die es dauert, um die Milch/Sahne zu erhitzen). Überschreiten Sie nicht die auf dem Fonduetopf angegebene Stufe "MAX".
19. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, stellen Sie den Thermostat auf eine niedrige Temperatur ein, damit Ihre Zubereitung nicht überkocht.
20. Es ist möglich, die Temperatur während des Gebrauchs anzupassen, wenn z. B. die Schokolade fest wird.
21. Stechen Sie die gewählten Lebensmittel auf die mitgelieferten Minigabeln und vermeiden Sie dabei das Durchstechen, um den Fonduetopf nicht zu verkratzen.
22. Tauchen Sie die Gabeln in die Zubereitung und genießen Sie. Der Fonduetopf wird sehr heiß. Berühren Sie ihn während des Gebrauchs nicht mit den Händen.

multiplug SYSTEM

Dank der seitlich am Gerät eingebauten Steckdose können Sie bis zu 6 Duo-„Multiplug" Raclette-Geräte miteinander verbinden. So können Sie sich eine gesellige Raclette unter Freunden schmecken lassen, bei der jeder direkt vor seinem Pfännchen sitzt:



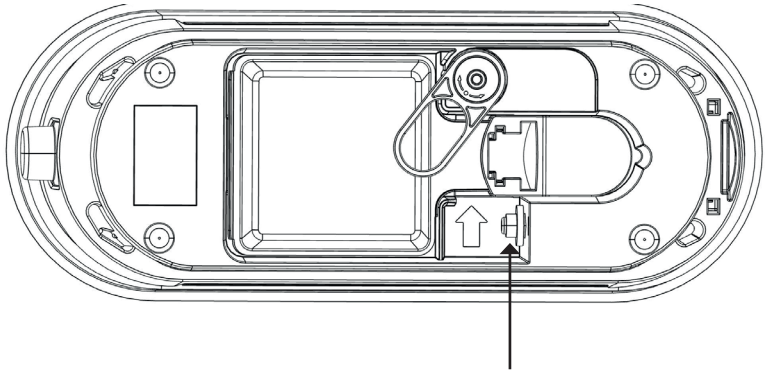
1. Stellen Sie alle Geräte auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
2. Schließen Sie das erste Gerät wie im Abschnitt „Inbetriebnahme" dieser Anleitung beschrieben an.
3. Schließen Sie das Stromkabel des zweiten Geräts an die Buchse an, die sich seitlich am ersten Gerät befindet, und achten darauf, dass das Stromkabel nicht den Heizwiderstand berührt.
4. Gehen Sie gegebenenfalls mit weiteren Geräten genauso vor.

Achtung! Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Möbels, einer Mauer, Wand und von brennbaren Produkten oder Materialien (Dekorationsstoffe, Papier, Pappe usw.) in Betrieb.

- Über das "Multiplug"-System können Sie auch andere Geräte an Ihr Raclette anschließen (z. B.: Tellerwärmer, Mobiltelefone usw. sowie Produkte, die mit dem "Multiplug"-System ausgestattet sind). Vergewissern Sie sich, dass die Gesamtleistung der Geräte (die Summe der Leistung aller miteinander verbundenen Geräte) 1500 W nicht überschreitet.
- **Praktisch!** Sie können ein Gerät ausschalten, während die anderen in Betrieb bleiben.

Achtung!

- Wenn Sie mehrere Geräte miteinander anschließen und deren Gesamtleistung 1500 W überschreitet, wird der Stromkreis unterbrochen. Unter dem Gerät befindet sich eine Schutz-Sicherung, um Ihre Wohnung vor jeglicher Überlastung zu schützen.
- Falls Sie diese Sicherheitshinweise nicht beachten und die Gesamtleistung aller zusammen angeschlossenen Geräte 1500 W übersteigt, unterbricht die Sicherung die Stromversorgung. Trennen Sie das Gerät, das die Überlastung (über 1500 W) verursacht, vom Stromnetz oder warten Sie, bis die Geräte abkühlen (mindesten 30 Minuten) und schalten dann die Sicherung wieder ein, indem Sie auf den Knopf an der Unterseite Ihres Produkts drücken (siehe untenstehende Zeichnung).



Rückstellbarer Leistungsschutzschalter

DE

Praktische Verwendungtipps

- Um die Antihaftbeschichtung von Grillplatte (2), Pfännchen (10) und Fonduetopf (1) zu schützen und Kratzer zu vermeiden, empfehlen wir die Verwendung der mitgelieferten Minigabeln (4) und Holzschaber (8) oder geeignete hitzebeständige Kunststoffutensilien. Die Verwendung von Metallutensilien sollte man unterlassen. Falls die Platte, die Pfännchen oder der Fonduetopf verkratzt sind, sollten Sie diese nicht mehr verwenden sondern ersetzen. Sie können sie bei Ihrem Händler oder dessen Kundendienst nachkaufen.
- Es ist nicht empfehlenswert, feuchte Lebensmittel auf die Grillplatte (2) zu legen. Trocknen Sie Fleisch und Fisch vor dem Braten sorgfältig ab.
- In kleine Stücke geschnittenes Fleisch, Fisch usw. lassen sich schneller und besser garen als dicke Stücke.
- Legen Sie niemals gefrorene Lebensmittel auf die heiße Grillplatte (2), da dies zu einem Temperaturschock führen kann.
- Stechen Sie Fleisch nicht mit einer Gabel ein und schneiden es nicht, während es gebraten wird. Dadurch läuft der Saft aus und das Fleisch wird zäh.
- Kleine, abgelöste Speisestücke müssen während des Garens sofort entfernt werden, wenn sie an der Grillplatte (2) haften bleiben.
- Nachdem Sie Fisch oder Meeresfrüchte zubereitet haben, sollten Sie die Grillplatte (2) mit Zitronensaft abreiben, damit der Fischgeschmack nicht auf das nächste Gericht übertragen wird.

Reinigung und Wartung

Achtung!

- Stellen Sie den Thermostat (3) nach jeder Benutzung auf "OFF" (Aus) und ziehen den Stecker des Geräts aus der Steckdose. Lassen Sie die einzelnen Geräte- und Zubehörteile vor der Reinigung abkühlen.
- Verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder Scheuerschwämme zur Reinigung der Grillplatte (2), der Schaber (8), Pfännchen (10) und Oberflächen aus Aluminium und Kunststoff. Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

PFÄNNCHEN, SCHABER UND PLATTE

1. Um die Grillplatte (2) vom Gerät zu entnehmen, heben Sie diese hoch.
2. Reinigen Sie die Pfännchen (10), die Schaber (8) und die Grillplatte (2) mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem milden Reinigungsmittel (wie z.B. Geschirrspülmittel).
3. Die Teile dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
4. Legen Sie die Grillplatte (2) wieder oberhalb der Heizspirale auf das Gerät und achten darauf, dass sie korrekt auf den 4 dafür vorgesehenen Halterungen aufliegt.

- Die Grillplatte und die Pfännchen können im Geschirrspüler gespült werden.
- Die anderen Bestandteile müssen von Hand abgewaschen werden.

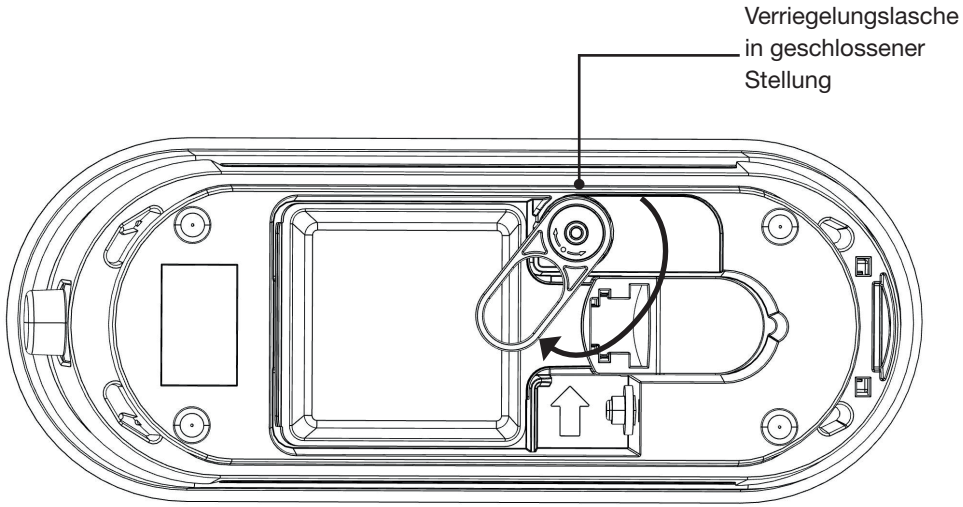
ALUMINIUMFLÄCHEN UND KUNSTSTOFFSOCKEL

Sie können die Aluminiumflächen und den Kunststoffsockel mit einem weichen, leicht in Seifenwasser getränkten Schwamm abwischen. Anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Sprühen Sie nichts auf das Gerät. Falls doch Wasser in das Gerät eindringen sollte, lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es erneut verwenden.

VERSTAUEN DER SCHABER UND PFÄNNCHEN

Verstauen Sie die Schaber und Pfännchen in den dafür vorgesehenen Fächern an der Geräteunterseite wie auf der untenstehenden Zeichnung gezeigt:



1. Drehen Sie die Verriegelungslasche in die geöffnete Stellung.
2. Legen Sie die Schaber in das dazu vorgesehene Fach in der Mitte.
3. Legen Sie die Pfännchen mit der Rückseite nach oben in das entsprechende Fach.
4. Drehen Sie die Verriegelungslasche in die geschlossene Stellung. Sie muss die Rückseiten der Pfännchen überlappen.

FONDUETOPF

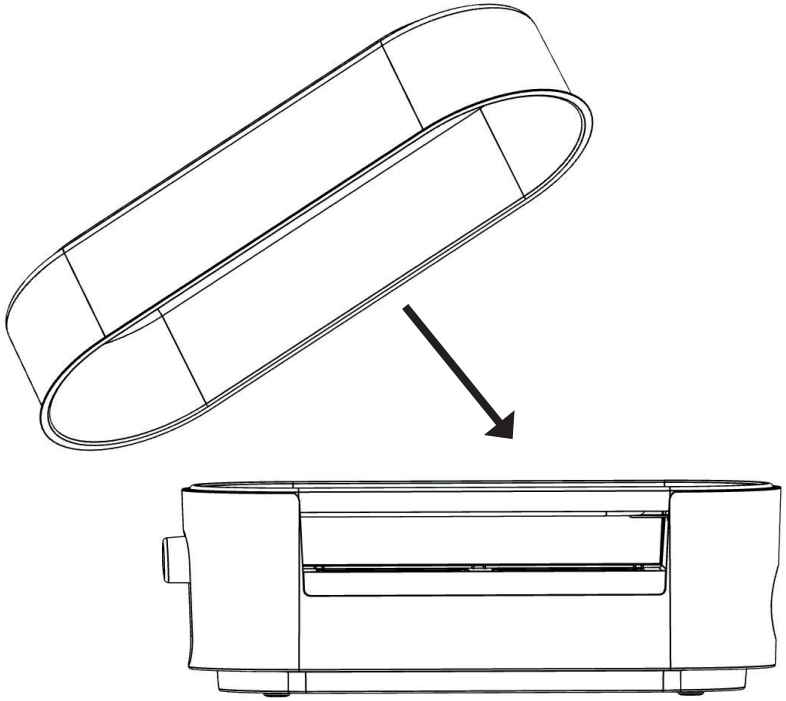
Spülen Sie den Fonduetopf und die Minigabeln mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Geschirrspülmittel. Dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

Wenn Speisereste im Topf haften, füllen Sie den Topf mit heißem Seifenwasser und lassen Sie ihn einige Stunden einweichen. So lassen sich die Speisereste leichter ablösen.

Der Fonduetopf kann im Geschirrspüler gespült werden.

Achtung! Der Fonduetopf dient, wenn er umgedreht wird, als Deckel für das Gerät und ermöglicht so eine einfache Aufbewahrung. Achten Sie darauf, den umgedrehten Fonduetopf beim Verstauen des Geräts nirgends anzustoßen, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

DE



Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	< 0,3 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	NA
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	NA
Die Leistungsaufnahme des Geräts im vernetzten Bereitschaftsbetrieb, wenn alle drahtgebundenen Netzwerk-Ports mit dem Netzwerk verbunden und alle drahtlosen Netzwerk-Ports aktiviert sind	NA

Gebruiksvoorschriften

LEES AANDACHTIG DEZE INSTRUCTIES ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN EN BEWAAR DEZE OM ZE TE KUNNEN RAADPLEGEN WANNEER U ZE NODIG HEEFT.

Wanneer elektrische toestellen worden gebruikt, is het altijd noodzakelijk om de fundamentele veiligheidsvoorzorgen in acht te nemen om het risico op brand, elektrische schokken en/of blessures aan personen te verminderen.

- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik en **binnenshuis**. Het moet worden gebruikt volgens de instructies van deze handleiding.
- Dit toestel is niet bestemd om te worden gebruikt in de volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
  - in keukenhoeken voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele omgevingen;
  - in boerderijen;
  - hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter ;
  - In omgevingen van het type bed and breakfast.
- Alvorens uw toestel aan te sluiten, dient u zich ervan te vergewissen dat de elektrische spanning bij u thuis overeenkomt met deze die aangegeven wordt op het kenplaatje van het toestel.
- Sluit het toestel enkel aan op een geaard wandstopcontact. Wanneer een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze voorzien zijn van een ingebouwde aarding en moet deze het vermogen van het toestel kunnen dragen. Neem alle voorzorgen om te vermijden dat er iemand in verstrikt raakt.
- Het stopcontact dient steeds toegankelijk te zijn wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Gebruik dit toestel niet:
  - Indien de stekker of de voedingskabel beschadigd is,
  - indien het niet correct werkt,
  - Indien het toestel op welke manier dan ook beschadigd is geraakt.

  Ga met het toestel naar een dienst na verkoop waar het nagekeken en hersteld zal worden. Geen enkele herstelling mag uitgevoerd worden door de gebruiker.

- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door uw dealer, zijn dienst na verkoop of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.
- Trek de stekker altijd uit het stopcontact na elk gebruik en laat het afkoelen alvorens het te reinigen, op te bergen of te verplaatsen.
- Gelieve het toestel uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen vooraleer u het toestel onbewaakt achterlaat en vóór het monteren, demonteren en reinigen.
- Verplaats het toestel niet wanneer het in werking is.
- Wanneer u de stekker van het toestel uit het stopcontact haalt, trek dan altijd aan de stekker zelf en niet aan de voedingskabel.
- Wanneer het oppervlak gebarsten is, trek dan de stekker van het toestel uit het stopcontact om een risico op elektrische schokken te vermijden.
- Laat het toestel nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Dompel het toestel, het voedingssnoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Plaats dit toestel niet in de buurt van een warmtebron, zoals een gas- of elektrische kookplaat, een oven of eender welk ander toestel dat warmte produceert.

- WAARSCHUWING: Vermijd het overlopen op de schakelaar.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies gekregen hebben over een veilig gebruik van het toestel en dat ze de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Het reinigen en onderhouden door de gebruiker mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en ze onder toezicht staan.
- Bewaar het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Laat uw toestel nooit achter in een plaats die is blootgesteld aan onweer en aan vocht.
- Raak het toestel of het voedingssnoer niet aan met natte handen.
- Raak tijdens het gebruik de warme oppervlakken niet aan en zorg ervoor dat het voedingssnoer niet in contact komt met de warme oppervlakken van het toestel.
- Gebruik het toestel niet als verwarmingselement.
- Zorg er altijd voor uw toestel te plaatsen op een vlak, stabiel en voldoende groot oppervlak.

- Plaats uw toestel nooit op een fragiele ondergrond (gevernist meubel, glazen tafel, enz.) of op een soepele niet-hittebestendige drager.
- Stel het toestel niet in werking onder een wandmeubel of in de buurt van brandbare producten of brandbare materialen (bekledingsstoffen, papier, karton, enz.).
- OPGELET: Laat het toestel niet werken op een afstand van minder dan 15 cm van een meubel, een muur, een wand of ontvlambare producten of materialen (bekledingsstoffen, papier, karton, enz.).
- Bedek het toestel nooit met aluminiumfolie en plaats nooit metalen schotels, borden of voorwerpen, zoals messen, enz. op de bakplaten.
- Gebruik het toestel nooit zonder een van de bakplaten.
- Gebruik enkel de accessoires die met dit toestel zijn geleverd (pannetjes en houten spatels). Het niet-respecteren van dit voorschrift kan een gevaar vormen voor de gebruiker en kan het toestel beschadigen.
- De verwijderbare bakplaat moet altijd aanwezig zijn, ongeacht het gebruik van het toestel. Gebruik de pannetjes of de fonduepan nooit zonder de verwijderbare bakplaat.

- OPGELET: De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel werkt. Raak de aluminium plaat, de fonduepan of de verwijderbare bakplaat nooit aan wanneer deze wordt gebruikt.
- WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement kan een bepaalde tijd na gebruik warm blijven.
- RAAK DE METALEN ONDERDELEN DIE ZEER WARM WORDEN TIJDENS HET GEBRUIK NOOIT AAN: U ZOU ZICH NAMELIJK KUNNEN VERBRANDEN! Gebruik de knoppen en neem de pannetjes enkel vast bij hun handvaten.
- Wanneer het toestel niet meer wordt gebruikt, zet de knop aan/uit altijd op de stand “uit”, wacht tot het toestel is afgekoeld en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het te manipuleren en te reinigen.
- Dit toestel is niet bestemd om gebruikt te worden via een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Wat de reinigingsinstructies van het toestel betreft, verwijzen we naar de paragraaf “Reiniging en onderhoud” aan het einde van deze handleiding.

- OPGELET: Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.
- OPGELET: Om uw woning tegen overbelasting te beschermen, is het toestel uitgerust met een resetbare stroomonderbreker.
- Dit beschermingssysteem zal de elektrische stroom afsluiten wanneer u een toestel aansluit waarvan het vermogen meer bedraagt dan 1500 W of wanneer het totale vermogen van alle aangesloten producten meer bedraagt dan 1500 W.
- Trek de stekker van het toestel dat een overconsumptie (meer dan 1500 W) veroorzaakt uit het stopcontact of wacht tot de toestellen zijn afgekoeld en schakel de zekering opnieuw in door op de drukknop onderaan uw product te drukken (zie schema op pagina 18).
- OPGELET: Zet na elk gebruik de thermostaat op de stand “OFF” (uit) en trek de stekker van het toestel uit het stopcontact. Laat de verschillende elementen afkoelen alvorens over te gaan tot de reiniging.
- Gebruik nooit schuurpoeder of een schuurspons om de bakplaat, de spatels, de pannetjes en aluminium en kunststof oppervlakken te reinigen. Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Om de oppervlakken te reinigen die in contact komen met voeding raadpleegt u de paragraaf “Reiniging en onderhoud” in de handleiding.
- WAARSCHUWING: U kunt zich verwonden in geval van verkeerd gebruik.

Uw product

INHOUD VAN DE DOOS

- 1 raclette- of fonduetoestel (kaas of chocolade)
- 1 voedingskabel
- 1 verwijderbare bakplaat
- 2 pannetjes
- 1 fonduepan
- 2 houten spatels
- 2 minifonduevorkjes
- 1 gebruiksaanwijzing

TECHNISCHE KENMERKEN

- Raclette- of fonduetoestel kaas/chocolade voor 2 personen
- “Multiplug”-systeem om andere toestellen aan te sluiten
- Voedingsspanning: 230 V~
- Frequentie: 50 Hz
- Vermogen: 300 W
- Thermostaat met controlelampje
- Verwijderbare bakplaat met antiaanbaklaag
- Pannetjes en fonduepan met antiaanbaklaag

Uit de verpakking halen

- Haal het toestel en de accessoires uit de verpakking en zorg ervoor dat alle vastzetelementen worden verwijderd. De pannetjes en spatels zijn onder het toestel weggeborgen. Draai aan het vergrendelklepje om ze te verwijderen.
- Wanneer u een verlengkabel moet gebruiken, gebruik dan enkel een verlengkabel van het type mannetje/vrouwtje met aarding en die het vermogen van het toestel aan kan.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Wrijf de **aluminium plaat** (7) af met een zachte en droge doek. Zorg ervoor dat er geen water in het toestel komt.
- Was **de 2 pannetjes** (10), de **fonduepan** (1), de **minivorkjes** (4) en de **verwijderbare bakplaat** (2) met een zachte spons en met warm water waaraan vaatwasmiddel is toegevoegd. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte geur en een beetje rook vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel.

Gebruik

INGEBRUIKNAME

Opgelet!

- Laat het toestel niet werken op een afstand van minder dan 15 cm van een meubel, een muur, een wand of ontvlambare producten of materialen (bekledingsstoffen, papier, karton, enz.).
- De verwijderbare bakplaat moet altijd aanwezig zijn, ongeacht het gebruik van het toestel. Gebruik de pannetjes (10) of de fonduepan (1) nooit zonder de verwijderbare bakplaat

1. Plaats het toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Installeer de verwijderbare bakplaat (2) boven de verwarmingsweerstand en zorg ervoor dat deze correct op de 4 hiervoor voorziene pootjes rust.
3. Rol de verwijderbare voedingskabel volledig af (9) Sluit het eerste uiteinde aan op de stekker van het toestel (5) en stop het tweede uiteinde in een stopcontact. Zorg ervoor dat de kabel (9) niet in contact komt met de weerstand.

BASISGEBRUIK

1. Draai de thermostaat (3) op de stand 1 / 2 / 3 om het toestel aan te zetten en om de fonduemodus te gebruiken.
2. Draai de thermostaat (3) op de stand MAX om het toestel in raclettemodus te gebruiken.
3. Het controlelampje gaat branden. Laat het toestel 5 tot 8 minuten voorverwarmen. Het voorverwarmen van een leeg toestel (zonder voedingswaren) mag niet langer duren dan 15 minuten.

Opgelet! De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. Raak de aluminium plaat (7), de fonduepan (1) of de verwijderbare bakplaat (2) nooit aan tijdens het gebruik.

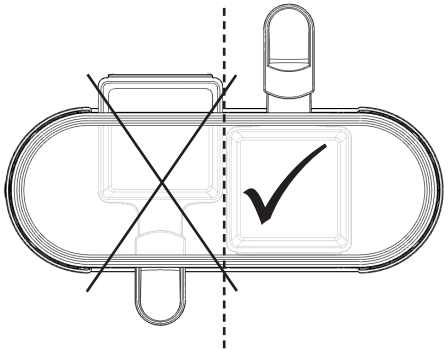
4. Zet na gebruik de thermostaat (3) op de stand OFF (uit) en trek vervolgens de stekker van het toestel uit het stopcontact.

5. Wacht tot de aluminium plaat (7), de verwijderbare bakplaat (7), de fonduepan (1) of de pannetjes (10) volledig zijn afgekoeld alvorens ze te reinigen.

EEN RACLETTE BEREIDEN

1. Draai de thermostaat (3) op de stand **MAX** (raclette). Vergeet niet om de fonduepan van de verwijderbare bakplaat (2) te verwijderen.
2. Plaats de kaas in de pannetjes (10)
3. Schuif vervolgens de pannetjes (10) in de daartoe voorziene openingen op de aluminium plaat (7). De pannetjes moet elk in tegenovergestelde richting ten opzicht van elkaar worden geplaatst .

Onjuist: het pannetje steekt er aan de andere kant uit. Het handvat van het pannetje gaat warm worden en u kunt zich eraan verbranden wanneer u het vastneemt.



Juist

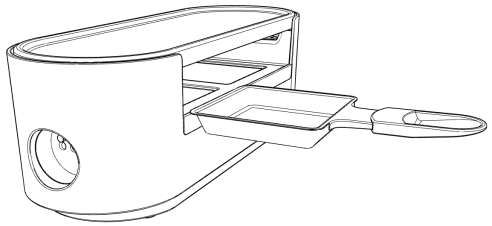
Wanneer u het pannetje inschuift, zorg er dan voor dat de voeding niet in contact komt met de verwarmingsweerstand.

4. Verwijder de pannetjes (10) wanneer de kaas gesmolten is door ze bij het handvat vast te nemen. Gebruik de meegeleverde spatels om de kaas uit de pannetjes te schuiven zodat de antiaanbaklaag niet beschadigd raakt.

STEUN VOOR DE PANNETJES

Wanneer u de pannetjes niet meer gebruikt of een pauze wilt inlassen, plaats ze dan in alle veiligheid op de daartoe voorziene steun:

1. Neem de lege pannetjes vast bij het handvat zodat u zich niet verbrandt.
2. Klik het pannetje licht naar onder en plaats het uiteinde voorzichtig onder de aluminium plaat (7) zoals aangegeven op onderstaand schema.
3. Opgelet: manipuleer het pannetje niet wanneer de handgreep zich niet aan uw kant bevindt (risico op brandwonden wanneer u de kookplaat aanraakt).
4. Laat uw pannetje afkoelen tot de volgende keer waarop u het gebruikt of tot u het toestel reinigt.



BAKKEN OP DE VERWIJDERBARE PLAAT

1. Giet een beetje voedingsolie op de bakplaat (2) en verwijder de overtollige olie met keukenpapier.
2. Plaats het vlees, de vis, de groenten of andere voedingswaren op de plaat (2).
3. Draai de voedingswaren regelmatig om.
4. Wanneer de voedingswaren gebakken zijn, kruid ze dan op de borden (en niet rechtstreeks op de plaat).

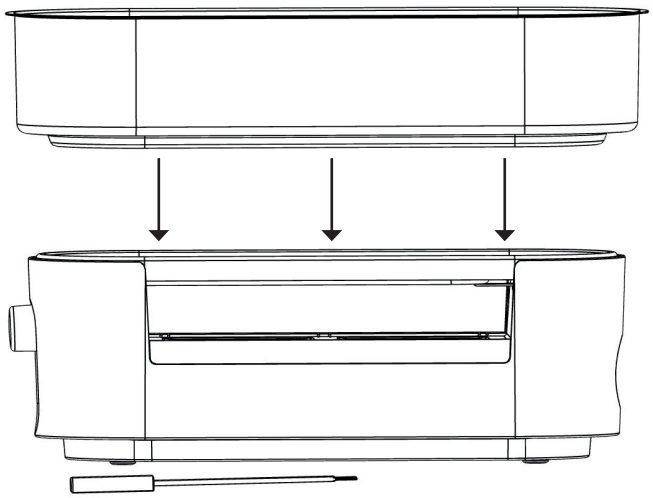
- Snijd de voedingswaren niet rechtstreeks op de bakplaat (2).

EEN KAAS- OF CHOCOLADEFONDUE BEREIDEN

Opgelet! Dit toestel mag niet gebruikt worden als frituurpan en mag niet gebruikt worden met olie.

Opgelet! Zorg ervoor dat u met de minivorkjes of ander metalen keukengerei geen krassen maakt op de bodem van de fonduepan. Anders kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

NL



KAASFONDUE

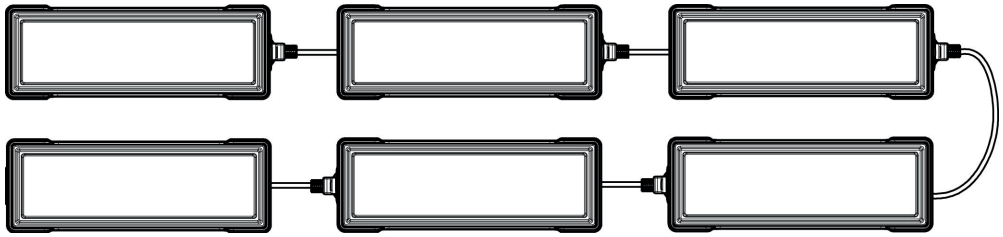
5. Zorg ervoor dat de fonduepan (1) stabiel en goed op de bakplaat (2) van het toestel staat. Gebruik enkel de met het toestel meegeleverde fonduepan.
6. U kunt de kaas in een aparte kookpot laten smelten en de bereiding vervolgens in de fonduepan gieten. Pas in dit geval gewoon het vermogen aan in functie van de gewenste textuur (ze niet in een oven, op gas of op een elektrische kookplaat zetten).
7. U kunt de kaas ook rechtstreeks in de fonduepan laten smelten: giet eerst de vloeistof (witte wijn) in de fonduepan en draai vervolgens de thermostaat op de stand MAX.
8. Zodra de eerste belletjes verschijnen (na ongeveer 5 minuten voor 12cl vloeistof), voeg de in blokjes van ongeveer 1 cm gesneden kaas toe.
9. Maak met een houten spatel aanhoudende bewegingen in de vorm van een 8 tot alle kaas gesmolten is (ongeveer 20 minuten voor 500g kaas, inclusief de 5 minuten om de vloeistof te laten opwarmen). Zorg ervoor dat u het niveau MAX, dat op de fonduepan aangegeven staat, niet overschrijdt.
10. Eenmaal de gewenste textuur is bereikt, pas de thermostaat aan om uw bereiding niet overmatig te laten koken.
11. Tijdens het gebruik is het noodzakelijk om de temperatuur aan te passen indien de bereiding te vloeibaar (de thermostaat lager zetten) of te vast (de thermostaat hoger zetten) is. De instellingen hangen af van de hoeveelheid en de hardheid van de gekozen kazen.
12. Steek de stukjes brood op de meegeleverde minivorkjes en vermijd dat ze elkaar kruisen om de fonduepan niet te bekrassen.
13. Dompel ze in de bereiding en eet ze op. De temperatuur van de fonduepan is hoog. Raak ze tijdens het gebruik niet aan met de handen.

CHOCOLADEFONDUE

14. Zorg ervoor dat de fonduepan (1) stabiel en goed op de bakplaat (2) van het toestel staat. Gebruik enkel de met het toestel meegeleverde fonduepan.
15. U kunt de chocolade laten smelten au bain marie in een aparte kookpot en vervolgens de bereiding in de fonduepan gieten. Pas in dit geval gewoon het vermogen aan in functie van de gewenste textuur (ze niet in een oven, op gas of op een elektrische kookplaat zetten).
16. U kunt de chocolade ook rechtstreeks in de fonduepan laten smelten: giet eerst de vloeistof (melk, room) in de fonduepan en draai vervolgens de thermostaat op de stand MAX.
17. Voeg na enkele minuten (ongeveer 3 voor 40cl vloeibare room) de in vierkantjes gesneden chocolade toe.
18. Maak met een houten spatel aanhoudende bewegingen in de vorm van een 8 tot alle chocolade gesmolten is (ongeveer 12 minuten voor 500g chocolade, inclusief de 3 minuten om de melk/room te laten opwarmen). Zorg ervoor dat u het niveau MAX, dat op de fonduepan aangegeven staat, niet overschrijdt.
19. Eenmaal de gewenste textuur is bereikt, pas de thermostaat aan om uw bereiding niet overmatig te laten koken.
20. U kunt tijdens het gebruik de temperatuur aanpassen, bijvoorbeeld wanneer de chocolade opnieuw opstijft.
21. Steek de gekozen voedingswaren op de meegeleverde minivorkjes en vermijd dat ze elkaar kruisen om de fonduepan niet te bekrassen.
22. Dompel ze in de bereiding en eet ze op. De temperatuur van de fonduepan is hoog. Raak ze tijdens het gebruik niet aan met de handen.

multiplug SYSTEM

Dankzij de ingebouwde stekker aan de zijkant van het toestel kunt u tot 6 raclettes duo "Multiplug" onderling verbinden. Zo kunt u van een raclette met vrienden genieten met telkens uw eigen pannetje voor u:



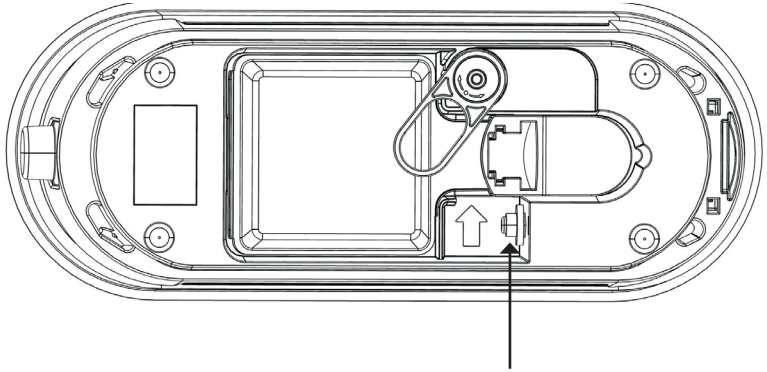
1. Plaats alle toestellen op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Sluit het eerste toestel aan, zoals aangegeven in het deel “Ingebruikname” van deze handleiding.
3. Sluit de voedingskabel van het tweede toestel aan op de stekker aan de zijkant van het eerste toestel. Zorg er hierbij voor dat de voedingskabel niet in contact komt met de weerstand.
4. Ga in voorkomend geval op dezelfde manier te werk met andere toestellen.

Opgelet! Laat het toestel nooit werken in de buurt van een meubel, een muur, een wand en ontvlambare producten of materialen (bekledingsstoffen, papier, karton, enz.).

- U kunt ook andere toestellen in “multiplug” op uw raclette aansluiten (bijvoorbeeld: bordenverwarmer, draagbare telefoon, enz. en ook producten die uitgerust zijn met het “multiplug”-systeem). Zorg ervoor dat het totale vermogen van de toestellen (som van de vermogens van alle toestellen die erop worden aangesloten) niet meer bedraagt dan 1500 W.
- **Praktisch!** U kunt een toestel uitschakelen. De andere toestellen blijven werken.

Opgelet!

- Wanneer u toestellen erop aansluit waarvan het totale vermogen meer bedraagt dan 1500 W, zal het stroomcircuit worden onderbroken. Er is een resetbare stroomonderbreker aanwezig onderaan het toestel om uw woning te bescherming tegen elke stroomoverbelasting.
- Wanneer u de veiligheidsvoorschriften niet in acht neem en het totale vermogen van al uw aangesloten toestellen meer bedraagt dan 1500 W, zal de stroomonderbreker worden geactiveerd. Trek de stekker van het toestel dat een overconsumptie (meer dan 1500 W) veroorzaakt uit het stopcontact of wacht tot de toestellen zijn afgekoeld (minstens 30 minuten) en schakel de resetbare stroomonderbreker opnieuw in door op de drukknop onderaan uw product te drukken (zie schema hieronder).



Resetbare stroomonderbreker

NL

Praktische tips voor gebruik

- Om de antiaanbaklaag van de kookplaat (2), de pannetjes (10) en de fonduepan (1) te behouden en krassen te vermijden, raden we u aan de meegeleverde minivorkjes (4) en houten spatels (8) of aangepast hittebestendig keukengerei in kunststof te gebruiken. Het gebruik van metalen gerei wordt afgeraden; Wanneer de plaat, de pannetjes of de fonduepan gekrast zijn, gebruik ze dan niet meer maar vervang ze. U kunt er kopen in uw winkel of bij zijn dienst na verkoop.
- Het wordt afgeraden om vochtige voedingswaren op de bakplaat (2) te plaatsen. Wrijf vlees en vis zorgvuldig droog alvorens deze te bakken.
- Vlees, vis enz. die in kleine stukjes werden gesneden, zullen sneller en beter bakken dan grote stukken.
- Plaats nooit diepgevroren voedingswaren op de warme bakplaat (2) aangezien dit een thermische schok kan veroorzaken.
- Prik tijdens het bakken niet met een vork in het vlees en snijd het niet door. Hierdoor komt de jus vrij en wordt het vlees taai.
- Tijdens het bakken moeten de kleine stukjes voeding die loskomen onmiddellijk worden verwijderd wanneer ze aan de bakplaat (2) blijven kleven.
- Wrijf na het bakken van vis of zeevruchten de bakplaat (2) schoon met citroensap om te vermijden dat de smaak ervan wordt opgenomen door het volgende gerecht.

Reiniging en onderhoud

Opgelet!

- Zet na elk gebruik de thermostaat (3) op de stand “OFF” (uit) en trek de stekker van het toestel uit het stopcontact. Laat de verschillende elementen afkoelen alvorens over te gaan tot de reiniging.
- Gebruik nooit schuurpoeder of een schuurspons om de bakplaat (2), de spatels (8), de pannetjes (10) en aluminium en kunststof oppervlakken te reinigen. Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.

PANNETJES, SPATELS EN PLAAT

1. Til de bakplaat (2) van het toestel op om ze te verwijderen.
2. Reinig de pannetjes (10), de spatels (8) en de bakplaat (2) met een niet schurende spons en met een mild reinigingsproduct (van het type vaatwasmiddel).
3. Spoel het geheel met helder water en wrijf droog met een zachte doek.
4. Plaats de bakplaat (2) opnieuw boven de verwarmingsweerstand en zorg ervoor dat deze correct op de 4 hiertoe voorziene pootjes rust.

- De bakplaat en de pannetjes kunnen in de vaatwasser worden geplaatst.
- De andere elementen moeten met de hand worden gereinigd.

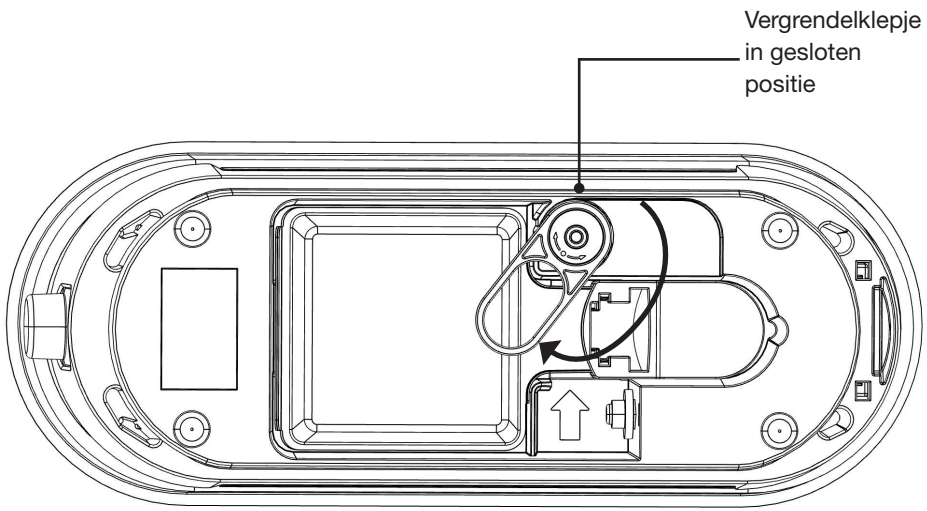
ALUMINIUM OPPERVLAKKEN EN KUNSTSTOF SOKKEL

U kunt de aluminium oppervlakken en de kunststof sokkel afvegen met een zachte spons die licht in zeepsop is gedrenkt. Droog vervolgens af met een zachte doek.

Zorg ervoor dat er geen water in het toestel komt. Verstuif niets op het toestel. Wanneer er toch water in het toestel is gekomen, laat het dan volledig drogen alvorens het opnieuw te gebruiken.

OPBERGEN VAN DE SPATELS EN DE PANNETJES

Berg de spatels en de pannetjes op in de daartoe voorziene ruimten onderaan het toestel zoals aangegeven op onderstaand schema:



1. Laat het vergrendelklepje in open positie kantelen.
2. Plaats de spatels in het daartoe voorziene centrale compartiment.
3. Plaats de pannetjes in hun compartiment met de rug van de pannetjes naar boven gericht.
4. Laat het vergrendelklepje in gesloten positie kantelen. Het moet de achterkant van de pannetjes bedekken;

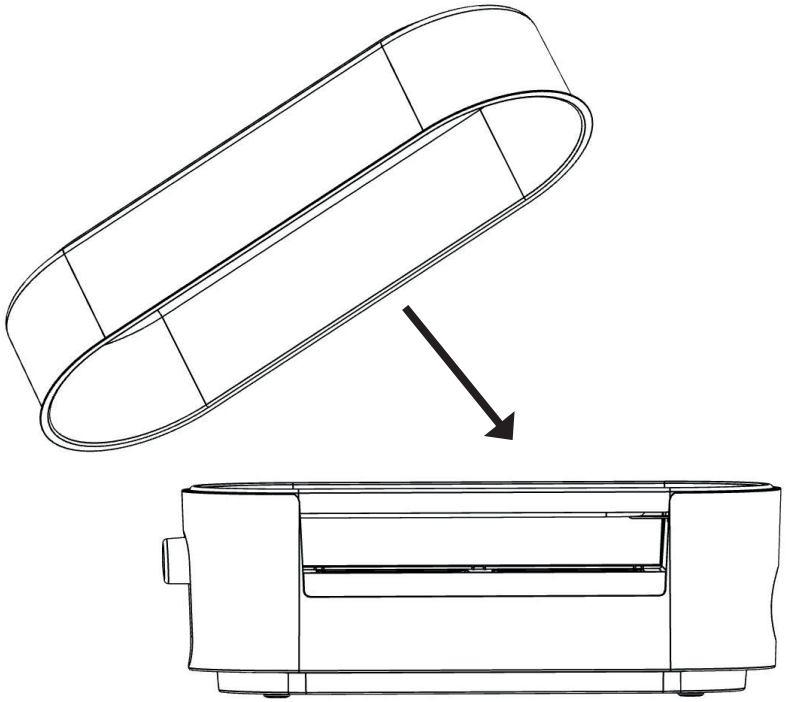
FONDUEPAN

Was de fonduepan en de minivorkjes met een zachte spons en met warm water waar wasmiddel aan toegevoegd is. Spoel vervolgens met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte en droge doek.

Wanneer er voedingswaren aan de fonduepan blijven kleven, vul de fonduepan dan met warm zeepwater en laat enkele uren weken. Zo zullen de voedingsmiddelen gemakkelijker loskomen.

De fonduepan kan in de vaatwasser worden geplaatst.

Opgelet! Wanneer de fonduepan wordt omgedraaid, dient ze als deksel van het toestel en kan het gemakkelijk worden weggeborgen. Stoot de omgedraaide fonduepan niet wanneer u het toestel wegbergt om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.



Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	< 0,3 W
Stroomverbruik in stand-by	NA
De maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	NA
Het elektriciteitsverbruik van de apparatuur in netwerkgebonden standby-stand wanneer alle bedrade netwerkpoorten verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoorten geactiveerd zijn	NA

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

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

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.

miogo

Garantie* 3 ans/years Warranty*

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

Tested in our laboratories
Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

In unseren Labors getestet
Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

Getest in onze laboratoria
Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kasticket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product.

Service Relation Clients /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex
contact@sc-ub.com

Art. 8009239
Réf. Multiplug

FABRIQUÉ EN R.P.C. / MADE IN CHINA /
HERGESTELLT IN VR CHINA /
GEFABRICEERD IN VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte 59810 Lesquin
FRANCE





CE

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

Protection of the environment
This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Umweltschutz
Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschrott) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming
Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huisafval weggeworpen worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.