essentiel

Appareil à raclette / Raclette-grill / Raclette-Gerät / Raclettetoestel

ERGP 7



Notice d'utilisation / User guide / Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing

votre produit

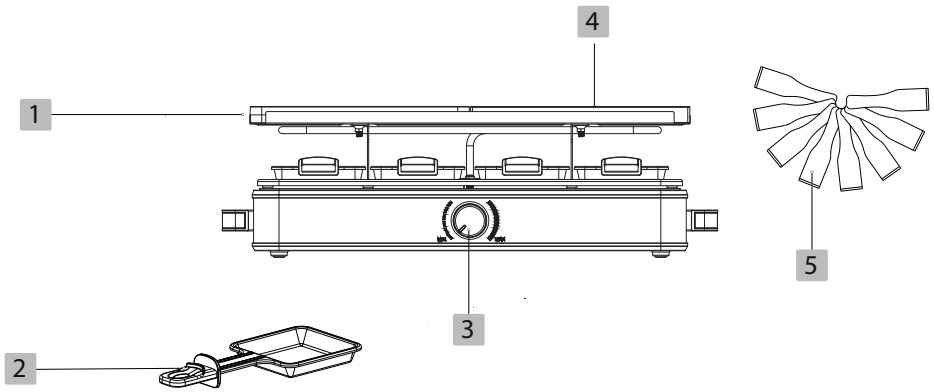
Contenu de la boîte

- 1 appareil à raclette
- 8 poêlons
- 8 spatules
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 1200 - 1400 W
- Alimentation : 220-240 V ~ 50/60Hz
- Thermostat réglable
- Plaque réversible plancha / gril + pierre à cuire
- 8 poêlons avec revêtement anti-adhésif
- Halo lumineux indicateur de mise sous tension et de température atteinte
- Poignées de transport
- Poêlons et plaque plancha / gril compatibles lave-vaisselle

Description de l'appareil



1	Pierre à cuire
2	Poêlons (x 8)
3	Thermostat
4	Plaque gril/plancha
5	Spatules en bois (x 8)

avant la première utilisation

- Retirez l'appareil ainsi que ses accessoires de l'emballage en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.

- Nettoyez la pierre à cuire, la plaque plancha / gril et les poêlons 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.

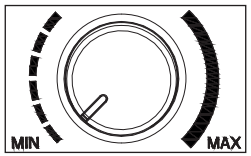
- Avant la toute première utilisation, faites chauffer votre appareil sur la position maximum pendant une dizaine de minutes sans nourriture (aérez la pièce durant cette période) : une légère odeur et un peu de fumée se dégageront. Ce phénomène est normal. Laissez ensuite l'appareil, la pierre à cuire, la plaque plancha / gril et les poêlons refroidir complètement.

utilisation

IMPORTANT :

- La pierre à cuire et la plaque plancha / gril doivent toujours être présentes. N'utilisez jamais l'appareil sans que la pierre à cuire et la plaque plancha / gril ne soient présentes.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais la plaque en inox sur laquelle sont posés les poêlons, ni la pierre à cuire, ni la plaque plancha / gril lors de l'utilisation. Vous risqueriez de vous brûler.
- Saisissez uniquement les poêlons par leur poignée.

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Avant de démarrer la cuisson, graissez légèrement si nécessaire la pierre à cuire, la plaque plancha / gril et les poêlons avec une petite quantité de matière grasse. Essuyez l'excédent avec un papier essuie-tout.
3. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le sur une prise secteur.
4. Tournez le thermostat sur la position voulue. L'indicateur lumineux de fonctionnement s'allume.



5. Faites préchauffer l'appareil environ 10 minutes avant d'utiliser les poêlons, et attendre environ 10 minutes supplémentaires avant de faire cuire vos aliments sur la pierre.
6. L'indicateur lumineux s'allume lorsque l'appareil et en phase de chauffe, celui-ci s'allume et s'éteint durant l'utilisation suivant la position du thermostat.
7. En fin d'utilisation, placez le thermostat sur la position « MIN », puis débranchez l'appareil de la prise de courant.
8. Attendez le refroidissement complet de l'appareil, de la pierre à cuire, de la plaque plancha / gril et des poêlons avant de les nettoyer.

Cuisson

SUR LA PIERRE À CUIRE OU SUR LA PLAQUE PLANCHA / GRIL

Ces deux plaques peuvent être utilisées pour cuire tous les types d'aliments (viandes, poissons, légumes,etc.). Les aliments doivent être secs afin d'éviter les éclaboussures lors de la cuisson.
La pierre à cuire prend plus de temps à chauffer que la plaque plancha / gril (environ 20 minutes) et met également plus de temps à refroidir.

1. Avant de placer les aliments sur la pierre à cuire ou sur la plaque plancha / gril, découpez-les en fins morceaux et assaisonnez-les.
2. Placez vos aliments sur la plaque. Nous vous recommandons de retourner vos aliments plusieurs fois durant la cuisson pour garantir une cuisson homogène.

Remarque : si vous n'utilisez pas toute la surface de cuisson, placez toujours les aliments au centre de la plaque.
3. Retirez les aliments de la pierre à cuire ou de la plaque plancha / gril une fois la cuisson souhaitée obtenue, **en veillant à ne pas utiliser d'objets coupants ni tranchants, car ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhésif des plaques.**

DANS LES POÊLONS

1. Placez les aliments (préalablement coupés en petits morceaux pour garantir une cuisson plus rapide et assaisonnés) et/ou le fromage dans les poêlons.
2. Glissez ensuite les poêlons dans les emplacements prévus à cet effet sur la plaque en inox.
3. Retournez les aliments de temps en temps pour assurer une cuisson homogène.
4. Retirez les poêlons lorsque le fromage est fondu ou lorsque les aliments sont cuits. Utilisez les mini spatules pour faire glisser le fromage ou les aliments des poêlons. **N'utilisez jamais d'objets coupants ni tranchants pour faire glisser les aliments hors des poêlons, car ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhésif des poêlons.**

Recommandations pour l'utilisation

- Afin de préserver le revêtement anti-adhésif des poêlons, nous vous recommandons l'usage des spatules en bois fournies. L'usage d'ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) est à proscrire.
- Ne coupez pas les aliments directement dans les poêlons ou sur les deux plaques.
- Essuyez soigneusement les viandes et poissons avant la cuisson.
- Ne percez pas la viande avec une fourchette et ne la coupez pas durant la cuisson. Les jus s'en échapperaient et la viande serait dure.
- Lors de la cuisson, les petits morceaux de nourriture qui se détachent doivent être retirés immédiatement s'ils adhèrent à la pierre.
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la pierre avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette aux mets suivants.
- Ne placez jamais d'aliments congelés sur la pierre à cuire ou les deux plaques de cuisson au risque de provoquer un choc thermique.

- La pierre utilisée est un produit naturel unique. De petites fissures peuvent apparaître à l'utilisation. Ceci est normal et n'affectera pas ses performances.
- Après plusieurs utilisations, il est normal que la pierre à cuire prenne une légère coloration sombre et indélébile.
- Lors de l'utilisation, la pierre accumule de la chaleur : vous pouvez ainsi éteindre l'appareil environ 10 minutes avant la fin de la cuisson.
- Vous pouvez aussi utiliser les poêlons sur la plaque gril/plancha et la pierre à cuire. Cependant faites attention à ce que les poêlons soient toujours remplis d'aliments. Ne laissez jamais un poêlon vide sur une plaque chaude.

nettoyage et entretien

- En fin d'utilisation, placez le thermostat sur la position « MIN » et débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Laissez refroidir les différents éléments avant de procéder au nettoyage.

- N'utilisez jamais de produits détergents abrasifs ni d'éponge à récurer (abrasive) pour le nettoyage afin d'éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif des poêlons ou la pierre à cuire.
- **N'immergez jamais le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **Ne placez aucun élément au lave-vaisselle.**

Poêlons et plaque plancha / gril

- À l'aide d'une spatule en bois ou en plastique et d'un chiffon humide, éliminez avec soin les restes de cuisson sur la plaque plancha / gril et dans les poêlons.
- Nettoyez avec une éponge non abrasive et un produit détergent doux (type liquide vaisselle). Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.
- Si les aliments ont attaché dans les poêlons, laissez-les tremper dans l'eau chaude savonneuse ; les aliments se détacheront plus facilement après quelques heures.

Pierre à cuire

- Débarrassez tous les résidus se trouvant sur la pierre à cuire.
- Nettoyez ces éléments avec une éponge et un détergent doux. Rincez-les à l'eau chaude.
- Essuyez la pierre avec un chiffon sec et doux.
- Ne mettez pas la pierre à cuire dans un lave-vaisselle pour la nettoyer. De plus, n'immergez pas la plaque dans de l'eau car elle pourrait se fissurer ou se casser lors d'une prochaine utilisation.
- Il faut beaucoup de temps pour que la pierre à cuire sèche complètement.

Surfaces en inox et base en plastique

- Vous pouvez essuyer les surfaces en inox et la base en plastique à l'aide d'une éponge douce légèrement imbibée d'eau savonneuse.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil. Ne vaporisez rien sur l'appareil.

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 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

your product

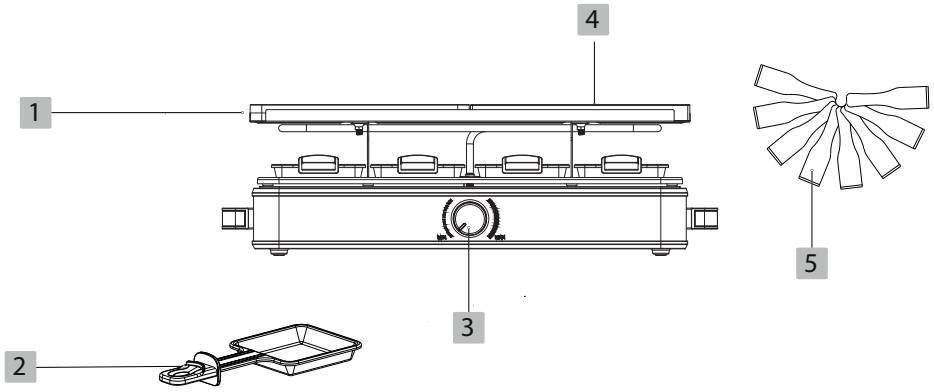
Box contents

- 1 raclette machine
- 8 pans
- 8 wooden spatulas
- 1 user manual

Technical characteristics

- Power: 1200 - 1400 W
- Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz
- Adjustable temperature control
- Reversible plancha/griddle + grill stone
- 8 pans with a non-stick coating
- Halo light indicator for power on and temperature reached
- Carry handles
- Dishwasher-safe pans and plancha/griddle

Description of the appliance



1	Grill stone
2	Pans (x 8)
3	Thermostat
4	Griddle/plancha
5	Wooden spatulas (x 8)

before using for the first time

- Remove the appliance from the packaging, taking care to remove the packing materials.

- Clean the grill stone, the plancha/griddle and the pans with a soft sponge and hot water, and some washing-up liquid. Rinse with clean water and thoroughly dry using a soft cloth.

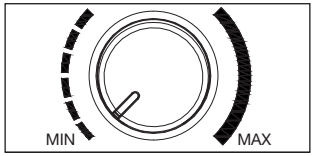
- Before using it for the first time, heat the appliance on maximum heat for ten minutes without food (while airing the room at the same time): this may produce a slight odour and some smoke. This is normal. Then leave the appliance, the grill stone, the plancha/griddle and pans to cool down completely.

use

IMPORTANT:

- The grill stone and the plancha/griddle must always be present. Never use the appliance without the grill stone and the plancha/griddle.
- The accessible surfaces may be hot to the touch when the appliance is running. Never touch the stainless steel plate, on which the pans are placed, or the grill stone, or the plancha/griddle during use. You could burn yourself.
- Only hold the pans by their handles.

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Before starting cooking, put a little oil on the grill stone, the planchagriddle and the pans if necessary. Wipe off the excess with a paper towel.
3. Fully unwind the power cord and plug the base into a power socket.
4. Turn the thermostat to the required position. The power-on indicator light comes on.



5. Preheat the appliance for about 10 minutes before using the pans, and wait for about another 10 minutes before cooking your food on the stone.
6. The indicator light comes on when the appliance is heating up, and switches on and off during use depending on the thermostat setting.
7. When you've finished, turn the thermostat button to the "MIN" position and unplug the appliance from the power socket.
8. Wait for the appliance, grill stone, plancha/griddle and pans to cool down completely before cleaning them.

Cooking

ON THE GRILL STONE OR ON THE PLANCHA/GRIDDLE

These two plates can be used to cook every type of food (meat, fish, vegetables, etc.) The food must be dry to avoid any spattering during cooking.
The grill stone takes longer to heat up than the plancha/griddle (about 20 minutes) and also takes longer to cool down.

1. Before placing the food on the grill stone or on the plancha/griddle, cut it into fine pieces and season it.
2. Place the food on the plate. We recommend that you turn the ingredients over several times so that the food is evenly cooked.
   Note: if you are not using the entire cooking surface, always place the food in the centre of the plate.
3. Remove the food from the grill stone or plancha/griddle when it is cooked to your taste, **taking care not to use any cutting or sharp objects, which could damage the non-stick coating of the plates.**

IN THE PANS

1. Place the food (cut into small pieces, so that it cooks more quickly, and seasoned beforehand) and/or cheese in the pans.
2. Then slide the pans into the spaces provided for this purpose on the stainless steel plate.
3. Turn the food over from time to time so that it is evenly cooked.
4. Remove the pans when the cheese is melted or when the food is cooked. Use the mini-spatulas to slide the cheese or food out of the pans. **Never use cutting or sharp objects to slide food out of the pans, because they could damage the non-stick coating of the pans.**

Recommendations for use

- In order to protect the non-stick coating of the pans, we recommend using of the wooden spatulas provided. Do not use of metal utensils (forks, knives, etc.) with the appliance.
- Do not cut the food when it is in the pans or on the two plates.
- Wipe meats and fish thoroughly before cooking.
- Do not prick the meat with a fork or cut it while it is cooking. This will make the juices run out and the meat will be tough.
- When cooking, the small pieces of food that come off should be removed immediately if they get stuck to the stone.
- After cooking fish or seafood, wipe the stone with lemon juice so that the taste does not affect any future dishes.
- Never place frozen food on the hot grill stone or the two cooking plates as this may cause a thermal shock.
- The stone used is a unique natural product. Small cracks may appear with use. This is normal and does not affect its performance.
- After several uses, it is normal for the grill stone to take on a slight dark and indelible colour.
- During use, the stone accumulates heat: you can switch off the appliance for about 10 minutes before the end of cooking.
- You can also use the pans on the griddle/plancha and the grill stone. However, make sure that the pans are always full of food. Never leave an empty pan on a hot plate.

cleaning and maintenance

- When you've finished, turn the thermostat button to the "MIN" position and unplug the appliance from the power socket.
- Leave the different parts to cool down before cleaning.

- Never use abrasive detergents or a scouring sponge (abrasive) for cleaning. This is to avoid damaging the non-stick coating of the pans or the grill stone.
- **Never immerse the power cord, plug or appliance in water or any other liquid.**
- **Do not put any of the parts in the dishwasher.**

Pans and plancha/griddle

- Using a wooden or plastic spatula and a damp cloth, carefully remove any leftover ingredients from the plancha/griddle and pans.
- Clean with a non-abrasive sponge and some mild detergent (e.g. washing-up liquid). Rinse with clean water and dry using a soft cloth.
- If any food has become stuck to the pans, leave them to soak in hot soapy water; the food will come off more easily after a few hours.

Grill stone

- Remove all the residues from the grill stone.
- Clean these items with a sponge and mild detergent. Rinse them with hot water.
- Wipe the stone with a dry, soft cloth.
- Do not put the grill stone in a dishwasher to clean it. In addition, do not immerse the plate in water as it may crack or break when it is used the next time.
- It takes a long time for the grill stone to dry completely.

Stainless steel surfaces and plastic base

- You can wipe the stainless steel surfaces and the plastic base with a soft sponge dipped in a little soapy water.
- Be careful not to let any water get inside the appliance. Do not spray the appliance with anything.

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0 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

Ihr Produkt

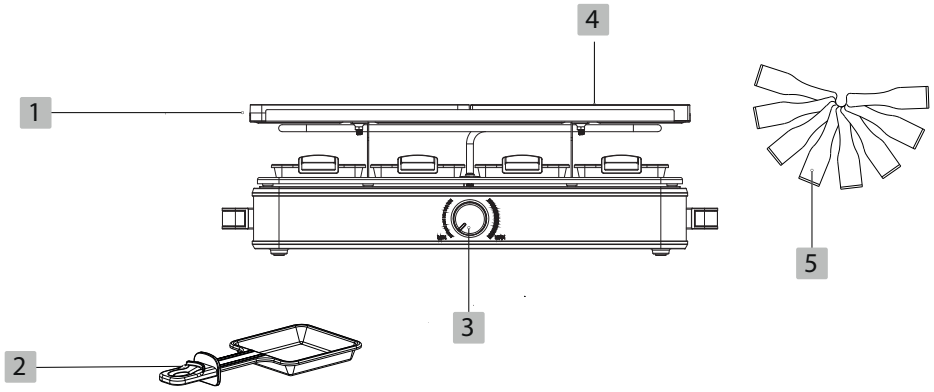
Verpackungsinhalt

- 1 Raclettegerät
- 8 Pfännchen
- 8 Spatel
- 1 Gebrauchsanweisung

Technische Daten

- Leistung: 1200 - 1400 W
- Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60Hz
- Einstellbarer Thermostat
- Wendbare Plancha-/Grillplatte + Grillstein
- 8 Pfännchen mit Antihaftbeschichtung
- Halo-Leuchtanzeige bei Einschalten und erreichter Temperatur
- Transportgriffe
- Pfännchen und Plancha-/Grillplatte sind spülmaschinenfest

Beschreibung des Geräts



1	Grillstein
2	Pfännchen (x 8)
3	Thermostat
4	Plancha-/Grillplatte
5	Holzspatel (x 8)

Vor dem ersten Gebrauch

- Entnehmen Sie das Gerät und sein Zubehör aus der Verpackung und achten sie darauf, sämtliche Sicherungselemente zu entfernen.

- Reinigen Sie den Grillstein, die Plancha-/Grillplatte und die Pfännchen mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit Geschirrspülmittel. Mit klarem Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch gründlich abtrocknen.

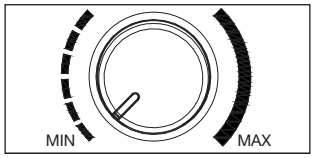
- Heizen Sie Ihr Gerät vor der ersten Inbetriebnahme ca. zehn Minuten ohne Lebensmittel auf maximaler Stufe auf (den Raum während dieser Zeit gut lüften): Es bildet sich ein leichter Geruch und ein wenig Rauch. Dies ist normal. Lassen Sie dann das Gerät, den Grillstein, die Plancha-/Grillplatte und die Pfännchen vollständig abkühlen.

Gebrauch

WICHTIG:

- Der Grillstein und die Plancha-/Grillplatte müssen immer eingesetzt sein. Benutzen Sie das Gerät nie, ohne dass der Grillstein und die Plancha-/Grillplatte eingesetzt sind.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Flächen sehr hoch sein. Die Edelstahlplatte zum Abstellen der Pfännchen, den Grillstein und die Plancha-/Grillplatte während des Gebrauchs des Geräts niemals berühren. Sie könnten sich verbrennen.
- Ergreifen Sie die Pfännchen immer an ihrem Griff.

1. Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
2. Fetten Sie den Grillstein, die Plancha-/Grillplatteund die Pfännchen vor Beginn des Garvorganges bei Bedarf mit etwas Fett ein. Entfernen Sie überschüssiges Fett mit Küchenpapier.
3. Wickeln Sie das Stromkabel vollständig ab und schließen Sie es an eine Netzsteckdose an.
4. Drehen Sie den Thermostat auf die gewünschte Position. Die Betriebsleuchtanzeige geht an.



5. Heizen Sie das Gerät ca. 10 Minuten vor der Verwendung der Pfännchen vor und warten Sie weitere 10 Minuten, bevor Sie Ihre Speisen auf dem Stein garen.
6. Die Leuchtanzeige geht an, wenn das Gerät aufheizt. Sie schaltet sich während des Betriebs je nach Stellung des Thermostats ein und aus.
7. Den Thermostatschalter nach dem Gebrauch auf die Position "MIN" stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
8. Warten Sie, bis das Gerät, der Grillstein, die Plancha-/Grillplatte und die Pfännchen vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie reinigen.

Garvorgang

AUF DEM GRILLSTEIN ODER DER PLANCHA-/GRILLPLATTE

Diese beiden Platten können zum Garen aller Arten von Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse,etc.) verwendet werden. Die Lebensmittel müssen trocken sein, um Spritzer während des Garvorgangs zu vermeiden.
Der Grillstein benötigt zum Aufheizen länger als die Plancha-/Grillplatte (ca. 20 Minuten), ebenso dauert es länger, bis er abgekühlt ist.

1. Die Lebensmittel in feine Stücke schneiden und würzen, bevor Sie diese auf den Grillstein oder die Plancha-/Grillplatte legen.
2. Legen Sie die Lebensmittel auf die Platte. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Speisen während des Garens mehrmals zu wenden, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu gewährleisten.
   Hinweis: Wenn Sie nicht die gesamte Garfläche nutzen, legen Sie das Gargut immer in die Mitte des Grillsteins.
3. Nehmen Sie die Lebensmittel vom Grillstein oder von der Plancha-/Grillplatte, sobald der gewünschte Garzustand erreicht ist **und verwenden Sie dazu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, da diese die Antihaftbeschichtung der Platten beschädigen könnten.**

IN DEN PFÄNNCHEN

1. Legen Sie die Lebensmittel (vorher würzen und in kleine Stücke schneiden, um ein schnelleres Garen zu gewährleisten,) und/oder den Käse in die Pfännchen.
2. Schieben Sie dann die Pfännchen in die dafür vorgesehenen Fächer der Edelstahlplatte.
3. Wenden Sie die Speisen von Zeit zu Zeit, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
4. Nehmen Sie Pfännchen heraus, wenn der Käse geschmolzen ist oder die Speisen gar sind. Verwenden Sie die Minispatel, um Käse oder Lebensmittel aus den Pfannen zu entnehmen. **Verwenden Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände, um Speisen aus den Pfannen zu entnehmen, da diese die Antihaftbeschichtung der Pfännchen beschädigen können.**

Gebrauchsempfehlungen

- Um die Antihaftbeschichtung der Pfannen zu schonen, empfehlen wir die Verwendung der mitgelieferten Holzspatel. Die Verwendung von Metallutensilien (Gabeln, Messer usw.) ist unbedingt zu vermeiden.
- Die Lebensmittel keinesfalls direkt in den Pfännchen oder auf einer der beiden Platten schneiden.
- Trocknen Sie Fleisch und Fisch vor dem Braten sorgfältig ab.
- 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 am Stein haften bleiben.
- Nach der Zubereitung von Fisch oder Meeresfrüchte den Stein mit Zitronensaft abreiben, damit der Fischgeschmack nicht auf das nächste Gericht übertragen wird.
- Niemals gefrorene Lebensmittel auf den heißen Grillstein legen, da dies zu einem Temperaturschock führen kann.
- Der hier verwendete Stein ist ein einzigartiges Naturprodukt. Bei Gebrauch können sich kleine Risse bilden. Dies ist normal und beeinträchtigt seine Leistung nicht.
- Nach mehrmaligem Gebrauch ist es normal, dass der Brennstein eine leicht dunkle, nicht abwaschbare Farbe annimmt.
- Beim Gebrauchs speichert der Stein Hitze: Sie können das Gerät also etwa 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs ausschalten.
- Die Pfännchen können auch auf der Grill-/Planchaplatte und auf dem Grillstein verwendet werden. Achten Sie jedoch darauf, dass sich immer Lebensmitteln in den Pfännchen befinden. Lassen Sie die Pfännchen niemals leer auf einer der heißen Platten stehen.

Reinigung und Wartung

- Den Thermostatschalter nach dem Gebrauch auf die Position "MIN" stellen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie die einzelnen Geräte- und Zubehörteile vor der Reinigung abkühlen.

- Verwenden Sie zur Reinigung niemals scheuernde Reinigungsmittel oder einen Scheuerschwamm (Scheuermittel), um die Antihaftbeschichtung der Pfannen oder den Grillstein nicht zu beschädigen.
- **Tauchen Sie das Stromkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- **Keins der Teile darf in die Spülmaschine gelegt werden.**

Pfännchen und Grill-/Planchaplatte

- Garrückstände von der Grill-/Planchaplatte und den Pfännchen vorsichtig mit einem Holz- oder Kunststoffspatel und einem feuchten Tuch entfernen.
- Reinigen Sie diese mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem milden Reinigungsmittel (z. B. Geschirrspülmittel). Die Teile dann mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Wenn das Speisereste in den Pfännchen haften bleiben, weichen Sie sie in heißer Seifenlauge ein; die Speisereste lassen sich dann nach einigen Stunden ganz einfach lösen.

Grillstein

- Alle Garrückstände von dem Grillstein entfernen.
- Reinigen Sie diese Teile mit einem Schwamm und einem milden Reinigungsmittel. Diese dann mit warmem Wasser abspülen.
- Den Stein mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.
- Den Grillstein zur Reinigung nicht in den Geschirrspüler geben. Die Platte außerdem nicht in Wasser eintauchen, da sich bei der nächsten Verwendung Risse bilden könnten oder die Platte brechen könnte.
- Es dauert längere Zeit, bis der Grillstein vollständig getrocknet ist.

Edelstahlflächen und Plastiksockel

- Sie können die Edelstahlflächen und den Kunststoffsockel mit einem weichen, leicht in Seifenwasser getränkten Schwamm abwischen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Sprühen Sie nichts auf das Gerät.

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0 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

uw product

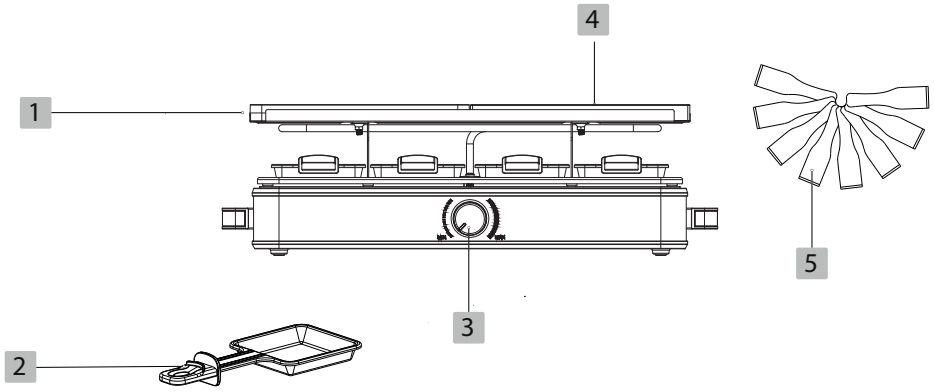
Inhoud van de doos

- 1 raclettetoestel
- 8 pannetjes
- 8 spatels
- 1 gebruiksaanwijzing

Technische eigenschappen

- Vermogen: 1200 - 1400 W
- Voeding: 220-240 V ~ 50/60Hz
- Verstelbare thermostaat
- Omkeerbare plaat plancha / grill + bakplaat in steen
- 8 pannetjes met antiaanbaklaag
- Halogeen lampje dat aangeeft dat het toestel onder spanning staat en dat de temperatuur is bereikt
- Transporthandgrepen
- Vaatwasserbestendige pannetjes en plaat plancha / grill

Beschrijving van het toestel



1	Kooksteen
2	Pannetjes (x 8)
3	Thermostaat
4	Plaat grill/plancha
5	Houten spatels (x 8)

vóór het eerste gebruik

- Haal het toestel en de accessoires uit de verpakking en zorg ervoor dat alle vastzetelementen worden verwijderd.

- Reinig de stenen bakplaat en plaat plancha/grill met een zachte spons en warm water waaraan afwasmiddel is toegevoegd. Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.

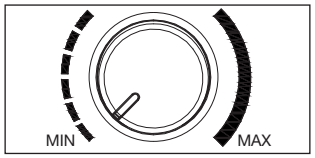
- Alvorens uw toestel voor het eerst te gebruiken, laat het gedurende een tiental minuten zonder voeding opwarmen op de hoogste stand (verlucht de kamer gedurende deze periode): er kan een lichte geur en een beetje rook vrijkomen. Dit is volkomen normaal. Laat vervolgens het toestel, de stenen bakplaat, de plaat plancha/grill en de pannetjes volledig afkoelen.

gebruik

BELANGRIJK:

- De stenen bakplaat en de plaat plancha / grill moeten altijd aanwezig zijn. Gebruik het toestel nooit zonder de stenen bakplaat en de plaat plancha / grill .
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. Raak de inox plaat waarop de pannetjes staan, de stenen bakplaat of de plaat plancha/grill nooit aan tijdens het gebruik. U zou zich kunnen verbranden.
- Houd de pannetjes enkel vast bij hun handgreep.

1. Plaats het toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Alvorens te beginnen bakken, smeer de stenen bakplaat, de plaat plancha/grill en de pannetjes licht in met een kleine hoeveelheid vetstof. Veeg de overtollige vetstof weg met keukenpapier.
3. Rol het voedingssnoer volledig af en steek de stekker in een stopcontact.
4. Draai de thermostaat op de gewenste stand. Het werkingslampje gaat branden.



5. Laat het toestel ongeveer 10 minuten voorverwarmen alvorens de pannetjes te gebruiken en wacht ongeveer 10 minuten extra alvorens uw voedingswaren te bakken op de steen.
6. De lichtindicator gaat branden wanneer het toestel voorverwarmt. Het gaat tijdens het gebruik branden en gaat uit in functie van de stand van de thermostaat.
7. Zet de knop van de thermostaat na gebruik op de stand “MIN” en trek vervolgens de stekker van het toestel uit het stopcontact.
8. Wacht tot het toestel, de stenen bakplaat, de plaat plancha/grill en de pannetjes volledig zijn afgekoeld alvorens ze te reinigen.

Kooktijd

OP DE STENEN BAKPLAAT OF OP DE PLAAT PLANCHA/GRILL

Deze twee platen kunnen gebruikt worden om alle soorten voeding (vlees, vis, groenten, enz.) te bakken. De voeding moet droog zijn om spatten tijdens het bakken te vermijden.
De stenen bakplaat heeft meer tijd nodig om op te warmen dan de plaat plancha / grill (ongeveer 20 minuten) en heeft ook meer tijd nodig om af te koelen.

1. Snij de voedingswaren in kleine stukjes en kruid ze alvorens ze op de stenen bakplaat of op de plaat plancha/grill te plaatsen.
2. Leg uw voeding op de plaat. We raden u aan uw voedingswaren verschillende keren om te keren tijdens het bakken om een homogeen bakproces te waarborgen.
   Opmerking: wanneer u niet het volledige bakoppervlak gebruikt, plaats de voedingswaren dan altijd in het midden van de plaat.
3. Verwijder de voeding van de stenen bakplaat of van de plaat plancha/grille eenmaal het gewenste bakresultaat is bereikt. **Gebruik hiervoor geen snijdende of scherpe voorwerpen omdat deze de antiaanbaklaag van de platen kunnen beschadigen.**

IN DE PANNETJES

1. Plaats de voedingswaren (die vooraf gekruid en in kleine stukjes gesneden zijn om een snel bakproces te waarborgen) en/of de kaas in de pannetjes.
2. Schuif vervolgens de pannetjes in de daartoe voorziene openingen op de inox plaat.
3. Draai de voedingswaren regelmatig om om een homogeen bakproces te waarborgen.
4. Verwijder de pannetjes wanneer de kaas is gesmolten of wanneer de voedingswaren gebakken zijn. Gebruik de minispatels om de kaas of de voedingswaren uit de pannetjes te halen. **Gebruik nooit snijdende of scherpe voorwerpen om de voedingswaren uit de pannetjes te halen aangezien deze de antiaanbaklaag van de pannetjes zouden kunnen beschadigen.**

Aanbevelingen voor het gebruik

- Om de antiaanbaklaag van de pannetjes in goede staat te houden, raden we u aan de meegeleverde houten spatels te gebruiken. Het gebruik van metalen keukengerei (vorken, messen, enz.) wordt afgeraden.
- Snij de voedingswaren niet rechtstreeks in de pannetjes of op de twee platen.
- Wrijf vlees en vis zorgvuldig droog alvorens deze te bakken.
- Prik tijdens het bakken niet met een vork in het vlees en snijd het niet door. Hierdoor komen de sappen vrij en wordt het vlees taai.
- Tijdens het bakken moeten de kleine stukjes voeding die loskomen onmiddellijk worden verwijderd wanneer ze aan de steen blijven kleven.

- Wrijf na het bakken van vis of zeevruchten de steen schoon met citroensap om te vermijden dat de smaak ervan wordt opgenomen door het volgende gerecht.
- Plaats nooit diepgevroren voedingswaren op de hete kooksteen of de twee bakplaten aangezien dit een thermische schok kan veroorzaken.
- De gebruikte steen is een uniek natuurlijk product. Bij gebruik kunnen kleine scheurtjes verschijnen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties ervan.
- Na meerdere keren te hebben gebruikt, is het normaal dat de stenen bakplaat licht donker verkleurt.
- Tijdens het gebruik bouwt de steen warmte op: u kunt het toestel dus uitzetten ongeveer 10 minuten voor het einde van het bakproces.
- Ook kunt u de pannetjes gebruiken op de plaat plancha/grill en op de stenen bakplaat. Zorg er wel voor dat er altijd voedingswaren in de pannetjes liggen. Plaats nooit een leeg pannetje op een hete plaat.

reiniging en onderhoud

- Zet de knop van de thermostaat na gebruik op de stand “MIN” en trek de stekker van het toestel uit het stopcontact.
- Laat de verschillende elementen afkoelen alvorens over te gaan tot de reiniging.

- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of een schuurspons om te vermijden dat de antiaanbaklaag van de pannetjes of de kooksteen beschadigd raken.
- **Dompel het voedingssnoer, de stekker of het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof.**
- **Plaats geen enkel onderdeel in de vaatwasser.**

Pannetjes en plaat plancha/grill

- Verwijder met behulp van een houten of kunststof spatel en een vochtige doek zorgvuldig de bakresten van de plaat plancha/grill en uit de pannetjes.
- Reinig met een niet-schurende spons en een mild afwasmiddel (type vloeibaar afwasmiddel). Spoel met helder water en wrijf zorgvuldig droog met een zachte doek.
- Wanneer er voedingswaren in de pannetjes zijn blijven kleven, laat ze dan weken in warm zeepsop; na enkele uren zullen de voedingswaren gemakkelijker loskomen.

Stenen bakplaat

- Verwijder alle resten die zich op de stenen bakplaat bevinden.
- Reinig deze onderdelen met een spons en een mild afwasmiddel. Spoel ze af met warm water.
- Wrijf de steen droog met een droge en zachte doek.
- Plaats de stenen bakplaat niet in de vaatwasser om deze te reinigen. Dompel de plaat ook niet onder in water omdat deze hierdoor kan scheuren of barsten bij een volgend gebruik.
- Het duurt lang alvorens de stenen bakplaat volledig droog is.

Oppervlakken in inox en basis in kunststof.

- U kunt de inox oppervlakken en de kunststof basis afvegen met een zachte spons die licht in zeepsop is gedrenkt.
- Zorg ervoor dat er geen water in het toestel komt. Verstuif niets op het toestel.

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0 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.



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.

*** 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 van het product.



essentiel

Art. 8009834
Ref. ERGP 7

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klantenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

