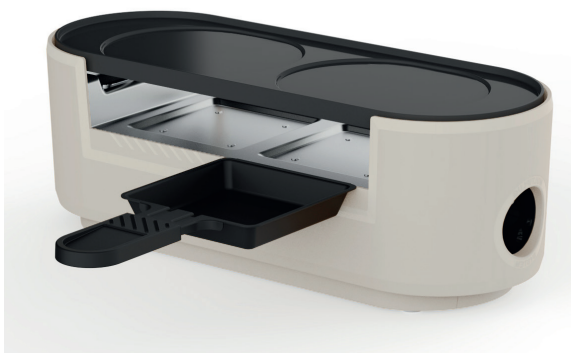


essentiel 

Raclette

ERMT1 Multiplug Twist

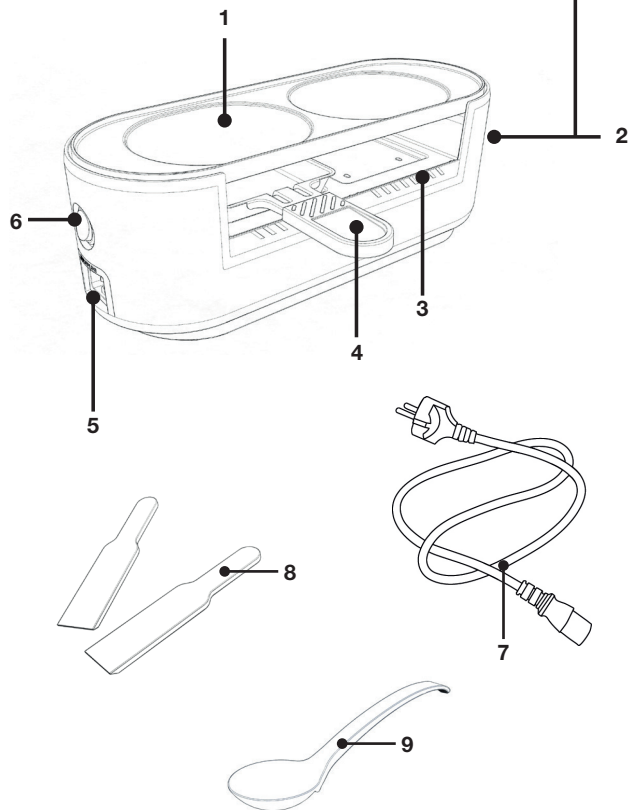
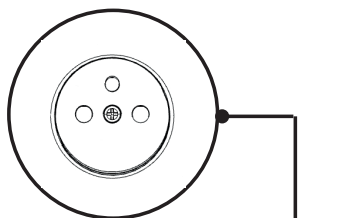


Notice d'utilisation

User guide

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing



	FR	EN
1	Plaque de cuisson réversible	Reversible griddle plate
2	Prise pour extension "multiplug"	Socket for "multiplug" extension
3	Plaque en aluminium	Aluminium plate
4	Poêlons à raclette (x 2)	Raclette pans (x 2)
5	Prise du cordon d'alimentation	Power cord socket
6	Interrupteur marche/arrêt "0/1"	"0/1" on/off switch
7	Cordon d'alimentation	Power cable
8	Spatules en bois (x 2)	Wooden spatulas (x 2)
9	Louche à mini-crêpes	Mini-crepe Ladle

	DE	NL
1	Umkehrbare Grillplatte	Omkeerbaar bakplaat
2	Buchse für die „Multiplug“-Erweiterung	Stekker voor uitbreiding "multiplug"
3	Aluminiumplatte	Aluminium plaat
4	Raclette-Pfännchen (x2)	Raclettepannetjes (x 2)
5	Anschlussbuchse für das Netzkabel	Stekker van de voedingskabel
6	Ein-/Aus-Schalter „0/1“	Schakelaar aan/uit "0/1"
7	Netzkabel	Voedingskabel
8	Holzschaber (x 2)	Houtens spatels (x 2)
9	Kelle für Mini-Crêpes	Mini-pannenkoek lepel

votre produit

Contenu de la boîte

- 1 appareil à raclette ou mini-crêpes
- 1 cordon d'alimentation
- 1 plaque de cuisson réversible
- 2 poêlons
- 2 spatules en bois
- 1 louche à mini-crêpes
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Appareil à raclette ou à crêpes pour 2 personnes
- Système "multiplug" pour connecter d'autres appareils
- Tension d'alimentation : 230 V~
- Fréquence : 50 Hz
- Consommation énergétique à l'arrêt : $\leq 0.3W$
- Puissance : 320 W
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux de fonctionnement
- Plaque de cuisson réversible au revêtement anti adhésif
- Poêlons au revêtement anti adhésif

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 des appareils et la dérouler entièrement.

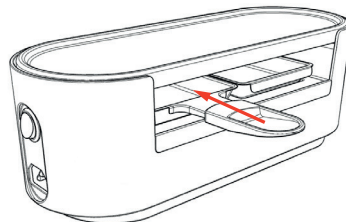
Avant la première utilisation

- Essuyez la **plaque en aluminium** (3) avec un chiffon doux et sec. Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Lavez **les 2 poêlons** (4) et la **plaque de cuisson réversible** (1) 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.

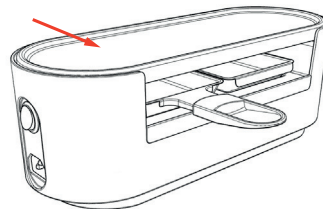
utilisation

Votre appareil offre plusieurs fonctions :
appareil à raclette, plaque de cuisson, appareil à crêpes.

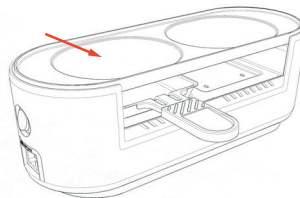
RACLETTE / Introduisez les poêlons fournis dans le corps de l'appareil aux emplacements prévus, pour faire fondre du fromage. Reportez-vous à la section « Utilisation en mode Raclette ».



PLAQUE DE CUISSON / Posez les aliments crus sur la plaque de cuisson réversible préalablement huilée pour les faire cuire. Reportez-vous à la section « Utilisation de la plaque de cuisson » de ce chapitre.



APPAREIL À CRÊPES / Versez votre pâte à crêpes sur la plaque réversible en position Crêpes. Reportez-vous à la section « Utilisation en mode mini-crêpes » de ce chapitre.



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 (4) 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 (1) 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 (7). 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 (7) ne soit pas en contact avec la résistance.

Préchauffage

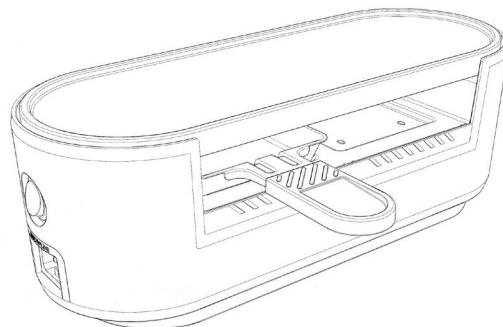
1. Placez le bouton marche/arrêt (6) sur la position "I" (marche) pour allumer l'appareil. Le témoin lumineux de l'interrupteur s'allume.
2. Faites préchauffer l'appareil pendant 5 à 8 minutes. Le préchauffage de l'appareil à vide (sans aliment) ne doit pas excéder 15 minutes.

Attention ! La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais la plaque en aluminium (3) ou la plaque de cuisson réversible (1) lors de l'utilisation.

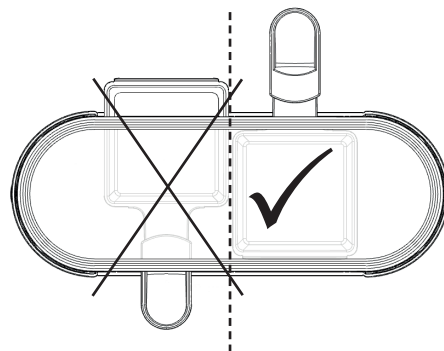
3. En fin d'utilisation, placez l'interrupteur marche/arrêt (6) sur la position "0" (arrêt) puis débranchez l'appareil de la prise de courant.
4. Attendez le refroidissement complet de la plaque en aluminium (3), de la plaque de cuisson amovible (1) et des poêlons (4) avant de les nettoyer.

Utilisation en mode "Raclette"

1. Installez la plaque réversible.



2. Faites préchauffer l'appareil environ 10 minutes.
3. Placez le fromage dans les poêlons (4).
4. Glissez ensuite les poêlons (4) dans les emplacements prévus à cet effet sur la plaque en aluminium (3). Veillez à ce que le poêlon ne dépasse pas de l'autre côté. Le manche du poêlon va devenir chaud et vous pourriez vous brûler en le saisissant.



Incorrect

Correct

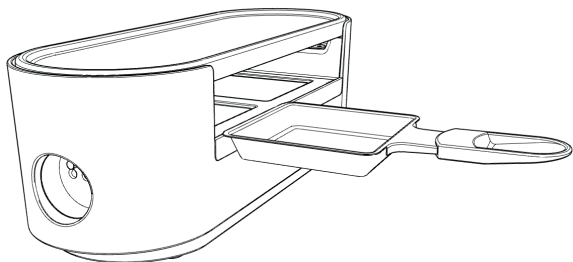
Lorsque vous insérez le poêlon, veillez à ce que la nourriture n'entre pas en contact avec la résistance chauffante.

5. Retirez les poêlons (4) 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 anti adhésif.

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 (3) 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.



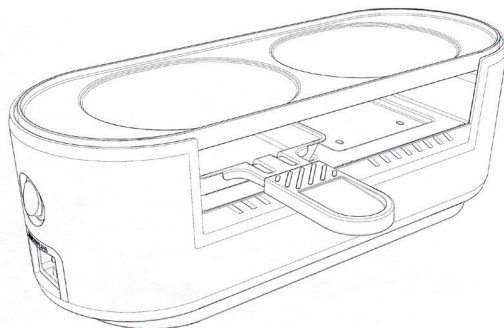
Utilisation de la plaque de cuisson seule

1. Faites préchauffer l'appareil environ 10 minutes. Attendez que la plaque soit chaude avant d'y placer des aliments.
2. Versez un peu d'huile alimentaire sur la plaque de cuisson (1) et essuyez l'excédent avec du papier absorbant.
3. Placez la viande, le poisson, les légumes, des oeufs au plat, des pancakes ou les autres aliments sur la plaque (1).
4. Retournez les aliments de temps en temps.
5. Lorsque les aliments sont cuits, assaisonnez-les dans les assiettes (et pas directement sur la plaque).

- Afin de préserver le revêtement anti adhésif de la plaque, ne coupez pas les aliments directement sur la plaque. L'usage d'ustensiles métalliques (fourchettes, couteaux, etc.) sur la plaque est à proscrire.
- Ne recouvrez jamais la plaque de papier aluminium et ne posez jamais de plats, assiettes, etc. sur la surface de cuisson.

Utilisation en mode "Mini-crêpes"

1. Installez la plaque réversible en position "Mini-crêpes".



2. Faites préchauffer l'appareil environ 10 minutes. Attendez que la plaque soit chaude avant d'y verser la pâte à crêpes. Vous pouvez si nécessaire huiler la plaque.
3. Utilisez la louche (9) pour répartir la pâte à crêpes dans les 2 cercles dessinés sur la plaque.
4. Utilisez une des spatules en bois (8) ou tout autre ustensile plastique résistant à la chaleur pour retourner les crêpes.
N'utilisez pas d'ustensile métallique. Vous risqueriez d'endommager le revêtement antiadhésif de l'appareil.

RECETTE DE LA PÂTE À CRÊPES

- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 25 cl de lait (tiède ou à température ambiante de préférence)
- 1/2 pincée de sel
- 25 g de beurre
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cuillère à soupe de rhum (2,5 cl) (facultatif)

1. Dans un saladier, versez la farine et cassez les oeufs. Puis, progressivement, ajoutez le lait tout en mélangeant au fouet.
2. Ajoutez le sucre vanillé et le sel. Vous devez obtenir une pâte sans grumeaux.
3. Idéalement, laissez reposer la pâte à crêpe pendant une heure à température ambiante. Recouvrez le saladier avec un papier film transparent.

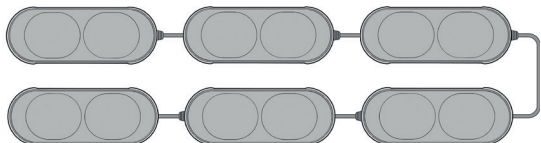


Veillez à ne pas mélanger la farine et les oeufs avant de mettre le lait car vous obtiendriez une sorte de pâte difficile à mélanger avec le lait et pleine de grumeaux !

multiplug

SYSTEM

Grâce à la prise intégrée située sur le côté de l'appareil (2), vous pouvez relier jusqu'à 6 raclettes duo "Multiplug" entre elles. Vous pouvez ainsi profiter d'une raclette ou d'une crêpe party 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 (2) 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.).

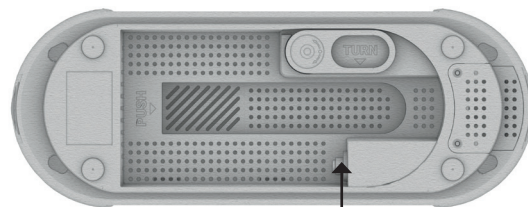


- Vous pouvez également brancher d'autres appareils en "multiplug" à votre raclette (par exemple : chauffe-plat, téléphone portable, etc. et également les produits équipés du système "multiplug"). Assurez-vous que la puissance totale des appareils (somme des puissances de tous les appareils reliés entre eux) n'excède pas 1920 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 1920 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 respectez pas les consignes de sécurité et que la puissance totale de tous les produits branchés entre eux excède 1920 W, le disjoncteur se coupera. Débranchez l'appareil qui provoque une surconsommation (au-delà de 1920 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

conseils pratiques d'utilisation

- Afin de préserver le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson (1) et des poêlons (4) et éviter les griffures, nous vous recommandons l'usage d'ustensiles adaptés (en bois ou en plastique résistant à la chaleur). L'usage d'ustensiles métalliques est à proscrire. Si la plaque ou les poêlons 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 (1). Essayez 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 (1) 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 (1).
- Après avoir fait cuire du poisson ou des fruits de mer, essuyez la plaque de cuisson (1) avec du jus de citron pour empêcher que leur goût ne se transmette aux mets suivants.

nettoyage et entretien



Attention !

- Après chaque utilisation, mettez l'interrupteur marche/arrêt (6) sur la position "0" (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 (1), des spatules (8), des poêlons (4) 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 réversible (1) de l'appareil pour la retirer.
2. Nettoyez les poêlons (4), les spatules (8) et la plaque de cuisson réversible (1) 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. Remplacez la plaque de cuisson (1) 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.

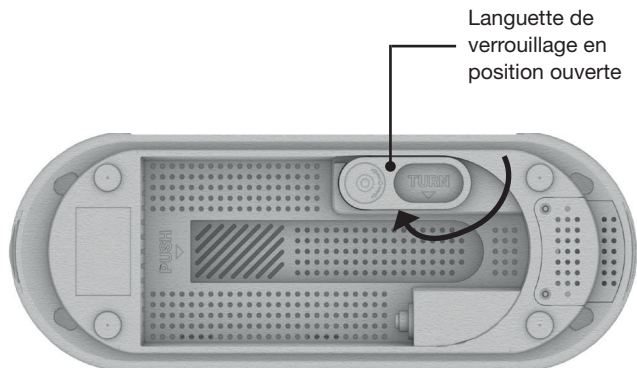
Surfaces en aluminium et socle en plastique

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 :



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

your product

Box contents

- 1 raclette/mini-crepe machine
- 1 power cable
- 1 reversible griddle plate
- 2 pans
- 2 wooden spatulas
- 1 mini crepe laddle
- 1 user manual

Technical features

- Raclette/mini-crepe machine for 2 people
- "Multiplug" system to connect other appliances
- Supply voltage: 230 V~
- Frequency: 50 Hz
- Energy consumption in standby OFF mode : $\leq 0.3W$
- Power: 320 W
- On/off button with power-on indicator light
- Reversible griddle plate with non-stick coating
- Individual raclette pans with 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 appliances and unwind it completely.

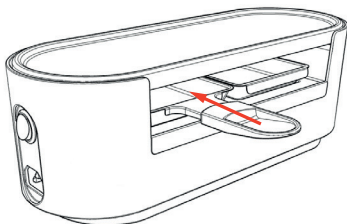
Before first use

- Wipe the **aluminium plate** (3) with a soft, dry cloth. Be careful to not let water get inside the appliance.
- Wash **the two raclette pans** (4) and the **reversible griddle plate** (1) with a soft sponge and hot water with the addition of 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.

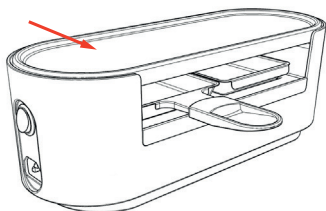
use

Your appliance is a multi-function device:
a raclette appliance, a griddle plate, a mini-crepe appliance.

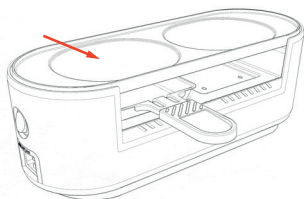
RACLETTE / Slide the supplied pans into the unit in the dedicated spaces, to melt cheese. Refer to the "Raclette mode" section in this chapter.



GRIDDLE PLATE / Put the raw food on the oiled plate to cook them. Refer to the "Griddle plate mode" section in this chapter.



MINI-CREPE / Pour your crepe batter onto the reversible griddle plate in Mini-Crepe position. Refer to the "Mini-crepe mode" section in this chapter.



Setting up



Warning!

- Do not operate 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 (4) without the removable griddle plate.

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface.
2. Install the griddle plate (1) over the heating element. Make sure that it is sitting correctly on the four pads provided for this purpose.
3. Fully unwind the removable power cable (7). Connect the first end to the socket on the appliance (5), and the other end to a mains socket, making sure that the cable (7) does not come into contact with the element.

Pre-heating

1. Put the on/off switch (6) in the "I" position (on) to switch on the appliance. The indicator light will turn on.
2. Preheat the appliance for 5 to 8 minutes. Preheating of the empty appliance (without food) should not exceed 15 minutes.

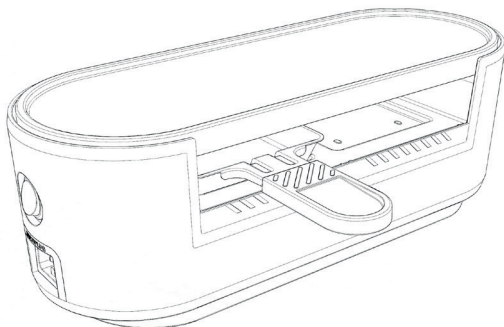


Important! Accessible surfaces may be hot to the touch when the appliance is running. Never touch the aluminium plate (3) or the reversible griddle plate (1) during use.

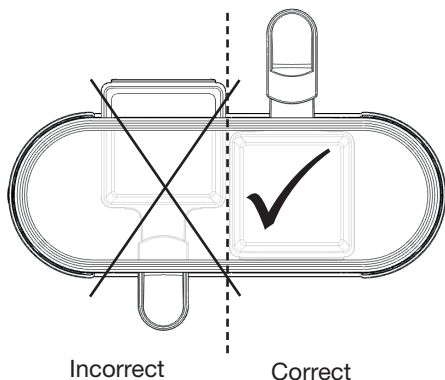
3. After use, put the on/off switch (6) in the "0" position (off) then unplug the appliance from the socket.
4. Wait for the aluminium plate (3), the reversible griddle plate (1) and the pans (4) to cool completely before cleaning them.

Raclette mode

1. Place the reversible griddle plate on the appliance.



2. Pre-heat the appliance for about 10 minutes.
3. Place the cheese in the individual raclette pans (4).
4. Slide the pans (4) into the spaces provided for this purpose on the aluminium plate (3). The pans must be facing the opposite direction to each other. Make sure the pan is not 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.



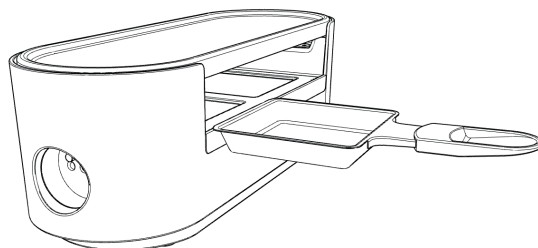
When inserting your pan, make sure that food does not come into contact with the heating element.

5. Remove the pans (4) 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 (3) 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.

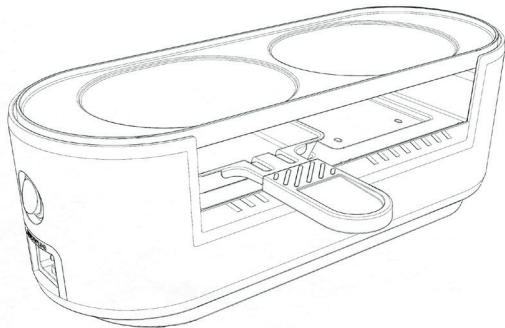


Griddle plate mode

1. Pre-heat the appliance for about 10 minutes. Wait until the griddle plate is hot before placing food on it.
 2. Pour a little cooking oil on the griddle plate (1) and wipe off the excess with a piece of kitchen roll.
 3. Place meat, fish, vegetables, fried eggs, pancakes or other food items on the plate (1).
 4. Turn the food over occasionally.
 5. When the food is cooked, season it on the plates (not directly on the griddle).
- To preserve the non-stick coating on the plate, do not cut food directly on the griddle plate. Do not use metal utensils (forks, knives, etc.) on the plate.
 - Never cover the plate with aluminium foil and never place dishes, plates, etc. on the cooking surface.

Mini-crepe mode

1. Place the reversible griddle plate on the appliance, in "Mini-crepe" position".



2. Pre-heat the appliance for about 10 minutes. Wait until the plate is hot before pouring in the batter. If necessary, you can oil the plate.
3. Use the ladle (9) to spread the batter onto the 2 circles.
4. Use one of the wooden spatulas (8) or any other heat-resistant plastic utensil to turn the crepes over. **Do not use metal utensils. This could damage the non-stick coating on the appliance.**

CREPE BATTER RECIPE

- 125g flour
- 2 eggs
- 25cl milk (preferably warm or at room temperature)
- 1/2 pinch of salt
- 25g butter
- 1/2 sachet of vanilla sugar
- 1/2 tablespoon rum (2,5 cl) (optional)

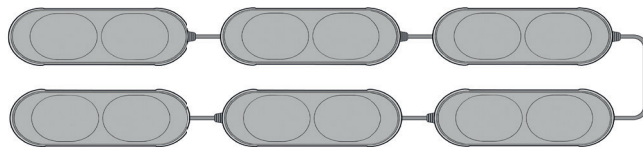
1. Pour the flour into a bowl and break up the eggs. Gradually whisk in the milk.
2. Add the vanilla sugar and the salt. You should obtain a lump-free batter.
3. Ideally, leave the batter to rest for an hour at room temperature. Cover the bowl with cling film.



Be careful not to mix the flour and eggs before adding the milk, this could end up with a kind of batter that's hard to mix with the milk and full of lumps!

multiplug SYSTEM

Thanks to the built-in socket (2) on the side of the appliance, you can connect up to six duo "Multiplug" raclette machines together. So you can enjoy a raclette or crepe-party 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 (2) 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.).

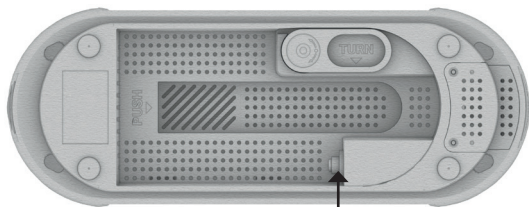


- You can also connect other "multiplug" appliances to your raclette machine (for example: dish warmer, mobile phone, etc. as well as other products equipped with the "multiplug" system). Make sure that the total power of the appliances (sum of the powers of all the appliances connected to each other) does not exceed 1920 W.
- **So 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 1920 W, the electrical circuit will cut out. There is a resettable circuit breaker under the appliance to protect your home from any current overload.
- If you do not follow the safety instructions and the total power of all the items connected to each other exceeds 1920 W, the circuit breaker will cut out. Unplug the appliance causing the overload (above 1920 W), or wait for the appliances to cool down (at least 30 minutes) and re-arm the resettable circuit breaker by pressing the push button located underneath your product (see diagram below).



Resettable circuit breaker

practical tips for use

- To protect the non-stick coating on the griddle plate (1) and pans (4) and to avoid any scratching, we recommend the use of suitable utensils (in wood or heat-resistant plastic). The use of metal utensils should be avoided. If the plate or pans are scratched, stop using them and replace them. You can get them from your retailer or their after-sales service.
- We recommend that you do not put wet food on the griddle plate (1). 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 griddle plate (1) 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 griddle plate (1), they should be removed immediately.
- After cooking fish or seafood, wipe the griddle plate (1) with lemon juice so that future dishes are not affected by the taste.

cleaning and maintenance

Important!

- After each use, turn the on/off switch (6) to the "0" position (off) 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 griddle plate (1), spatulas (8), pans (4), or the aluminium and plastic surfaces. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

Pans, spatulas and plate

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

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

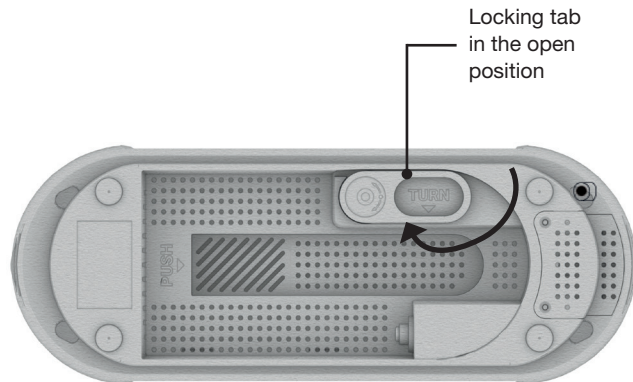
Aluminium surfaces and plastic base

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 not to let any 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.

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.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Raclette-Gerät
- 1 Stromkabel
- 1 beidseitig verwendbare Kochplatte
- 2 Pfännchen
- 2 Holzspatel
- 1 Schöpflöffel für Mini-Crêpes
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Raclette- oder Crêpe-Gerät für 2 Personen
- „Multiplug“-System zum Anschluss weiterer Geräte
- Versorgungsspannung: 230 V~
- Frequenz: 50 Hz
- Energieverbrauch im Stillstand: $\leq 0.3W$
- Leistung: 320 W
- Ein-/Ausschalter mit Betriebsanzeige
- Beidseitig verwendbare Kochplatte mit Antihafbeschichtung
- Pfännchen mit Antihafbeschichtung

Auspacken

- Nehmen Sie das Gerät sowie das Zubehör aus der Verpackung und achten Sie darauf, dass Sie die Keile entfernen. Pfännchen und Spatel werden unter dem Gerät aufbewahrt. Drehen Sie die Verriegelungslasche, um sie herauszunehmen.
- Wenn Sie eine Verlängerung verwenden müssen, sollten Sie nur ein geerdetes, für die Leistung des Geräts geeignetes Verlängerungskabel verwenden und es vollständig abrollen.

Vor dem ersten Gebrauch

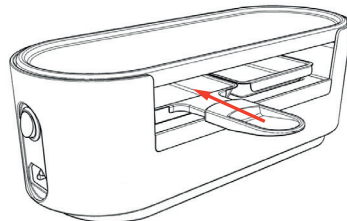
- Wischen Sie die **Aluminiumplatte** (3) mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Waschen Sie **die 2 Pfännchen** (4) und die **abnehmbare Kochplatte** (1) mit einem weichen Schwamm und heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Spülen Sie diese mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.
- Bei der ersten Verwendung kann es sein, dass ein leichter Rauch oder Geruch aus dem Gerät austritt. Dies ist normal und legt sich in kurzer Zeit.

Gebrauch

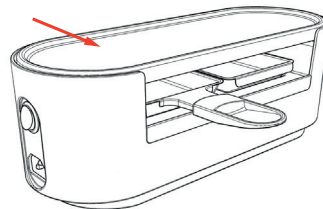
Ihr Gerät bietet mehrere Funktionen:

Raclette-Gerät, Kochplatte, Crêpe-Gerät.

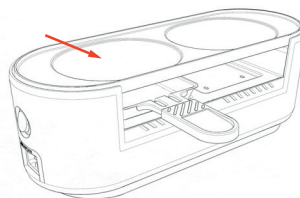
RACLETTE / Schieben Sie die mitgelieferten Pfännchen an den vorgesehenen Stellen in den Gerätekörper, um Käse zu schmelzen. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Betrieb im Raclette-Modus“.



KOCHPLATTE / Legen Sie rohe Lebensmittel zum Garen auf die zuvor eingeölte, beidseitig verwendbare Kochplatte. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Betrieb im Kochplatten-Modus“ in diesem Kapitel.



CREPPE-GERÄT / Geben Sie Ihren Crêpeteig auf die beidseitig verwendbare Platte in der Crêpe-Position. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Betrieb im Minicrêpe-Modus“ in diesem Kapitel.



Inbetriebnahme

Achtung!

- Betreiben Sie das Gerät nicht in weniger als 15 cm Abstand von brennbaren Produkten oder Materialien (Dekorationsstoffe, Papier, Pappe usw.).
- Die abnehmbare Kochplatte muss immer vorhanden sein, egal wie Sie das Gerät benutzen. Verwenden Sie die Pfännchen (4) niemals ohne die abnehmbare Kochplatte.

1. Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche auf.
2. Legen Sie die Kochplatte (1) über dem Heizelement ein und achten Sie darauf, dass das Heizelement richtig auf den 4 dafür vorgesehenen Kufen aufliegt.
3. Rollen Sie das abnehmbare Stromkabel (7) ganz aus. Stecken Sie das erste Ende in die Buchse am Gerät (5) und das zweite Ende in eine Netzsteckdose und achten Sie darauf, dass das Kabel (7) nicht mit dem Widerstand in Berührung kommt.

Vorheizen

1. Stellen Sie den Ein-/Ausschalter (6) auf die Position „I“ (Ein), um das Gerät einzuschalten. Die Kontrollleuchte des Schalters leuchtet.
2. Lassen Sie das Gerät 5 bis 8 Minuten vorheizen. Die Vorheizphase des Geräts (ohne Lebensmittel) darf 15 Minuten nicht überschreiten.

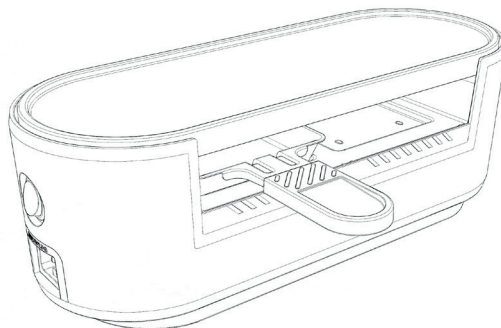
Achtung!

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann bei Betrieb des Geräts hoch sein. Berühren Sie während des Gebrauchs niemals die Aluminiumplatte (3) oder die abnehmbare Kochplatte (1).

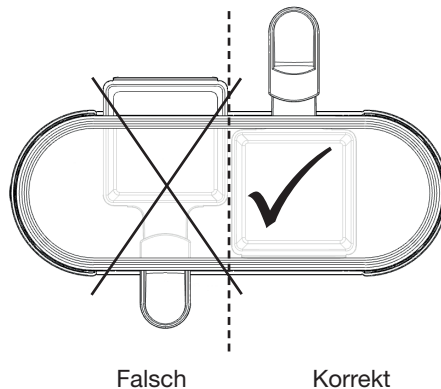
3. Nach dem Gebrauch stellen Sie den Ein-/Ausschalter (6) auf die Position „0“ (Aus) und trennen dann das Gerät vom Stromnetz.
4. Warten Sie mit der Reinigung, bis die Aluminiumplatte (3), die abnehmbare Kochplatte (1) und die Pfännchen (4) vollständig abgekühlt sind.

Betrieb im „Raclette“-Modus

1. Legen Sie die beidseitig verwendbare Platte ein.



2. Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten vorheizen.
3. Legen Sie den Käse in die Pfännchen (4).
4. Schieben Sie dann die Pfännchen (4) in die dafür vorgesehenen Stellen auf der Aluminiumplatte (3). Achten Sie darauf, dass das Pfännchen auf der anderen Seite nicht übersteht. Der Stiel des Pfännchens wird heiß und Sie könnten sich verbrennen, wenn Sie ihn anfassen.



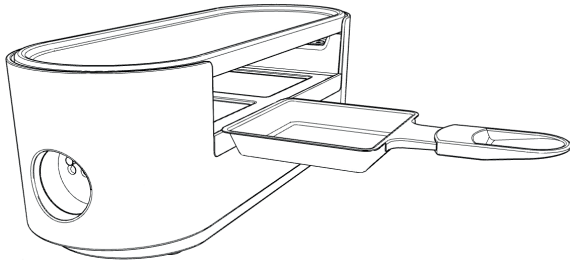
Achten Sie beim Einschieben des Pfännchens darauf, dass das Essen nicht mit dem Heizwiderstand in Berührung kommt.

5. Nehmen Sie die Pfännchen (4) heraus, wenn der Käse geschmolzen ist, indem Sie sie am Stiel anfassen. Verwenden Sie die mitgelieferten Holzspatel, um den Käse aus den Pfännchen zu schieben, damit die Antihafbeschichtung nicht beschädigt wird.

PFÄNNCHENHALTERUNG

Wenn Sie die Pfännchen nicht mehr benutzen oder eine Pause machen möchten, stellen Sie sie sicher auf die dafür vorgesehene Halterung:

1. Fassen Sie das leere Pfännchen am Stiel an, damit Sie sich nicht verbrennen.
2. Neigen Sie das Pfännchen leicht nach unten und schieben das Ende vorsichtig unter die Aluminiumplatte (3), wie in der Abbildung unten gezeigt.
3. Achtung: Hantieren Sie nicht mit dem Pfännchen, wenn der Griff nicht auf Ihrer Seite ist (Verbrennungsgefahr beim Berühren der Kochplatte).
4. Lassen Sie Ihr Pfännchen bis zum nächsten Gebrauch oder bis zur Reinigung des Geräts abkühlen.

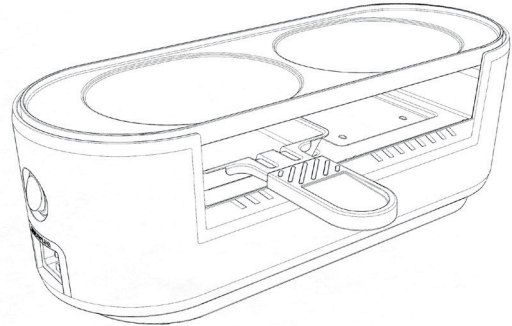


Einzelbetrieb der Kochplatte

1. Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten vorheizen. Warten Sie, bis die Platte heiß ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.
 2. Gießen Sie etwas Speiseöl auf die Kochplatte (1) und wischen Sie den Überschuss mit Küchenpapier ab.
 3. Legen Sie Fleisch, Fisch, Gemüse, Spiegeleier, Pancakes oder andere Lebensmittel auf die Kochplatte (1).
 4. Wenden Sie die Lebensmittel gelegentlich.
 5. Wenn die Speisen gar sind, würzen Sie diese auf den Tellern (und nicht direkt auf der Platte).
- Um die Antihafbeschichtung der Kochplatte zu schonen, sollte Sie die Lebensmittel nicht direkt auf der Kochplatte schneiden. Die Verwendung von Metallutensilien (Gabeln, Messer usw.) auf der Kochplatte ist zu unterlassen.
 - Decken Sie die Platte niemals mit Alufolie ab und stellen niemals Schüsseln, Teller usw. auf die Grillfläche.

Verwendung im „Mini-Crêpes“-Modus

1. Legen Sie die beidseitig verwendbare Platte in die Position „Mini-Crêpes“ ein.



2. Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten vorheizen. Warten Sie, bis die Platte heiß ist, bevor Sie den Crêpeteig darauf geben. Wenn nötig, können Sie die Platte einölen.
3. Geben Sie den Crêpeteig mit der Schöpfkelle (9) in die 2 auf der Platte gezeichneten Kreise.
4. Verwenden Sie einen der Holzspatel (8) oder ein anderes hitzebeständiges Kunststoffutensil, um die Crêpes zu wenden.
Verwenden Sie keine Metallutensilien. Sie könnten sonst die Antihafbeschichtung des Geräts beschädigen.

REZEPT FÜR CRÊPETEIG

- 125 g Mehl
- 2 Eier
- 25 cl Milch (am besten lauwarm oder Zimmertemperatur)
- 1/2 Prise Salz
- 25 g Butter
- 1/2 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Esslöffel Rum (2,5 cl) (optional)

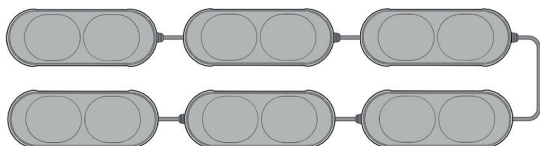
1. Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und schlagen Sie die Eier auf. Geben Sie dann nach und nach die Milch hinzu, während Sie mit dem Schneebesen rühren.
2. Geben Sie den Vanillezucker und das Salz hinzu. Sie sollten einen klumpenfreien Teig erhalten.
3. Idealerweise lassen Sie den Crêpeteig eine Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen. Decken Sie die Schüssel mit Klarsichtfolie ab.



Achten Sie darauf, das Mehl und die Eier nicht vor der Milch zu verrühren, da Sie sonst eine Art Teig erhalten, der sich nur schwer mit der Milch vermischen lässt und voller Klumpen ist!

multiplug SYSTEM

Über die integrierte Steckdose an der Seite des Geräts (2) können Sie bis zu 6 „Multiplug“-Duo-Raclette-Geräte miteinander verbinden. So können Sie ein Raclette mit Freunden genießen und dabei Ihr Pfännchen immer vor sich haben:



1. Stellen Sie alle Geräte auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche auf.
2. Schließen Sie das erste Gerät an, wie im Abschnitt „Inbetriebnahme“ in dieser Anleitung beschrieben.
3. Stecken Sie das Stromkabel des zweiten Geräts in die Buchse (2) an der Seite des ersten Geräts und achten Sie dabei darauf, dass das Stromkabel nicht mit dem Widerstand in Berührung kommt.
4. Verfahren Sie ggf. mit anderen Geräten ebenso.



Achtung! Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Produkten oder Materialien (Dekorationsstoffe, Papier, Pappe usw.).

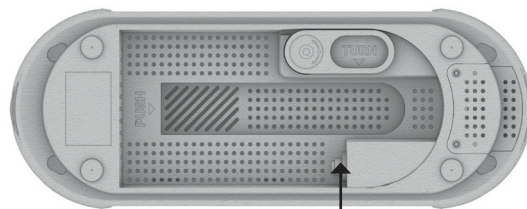


- Sie können auch andere Geräte per „Multiplug“ an Ihr Raclette anschließen (z. B. Tellerwärmer, Mobiltelefon usw. und auch Produkte, die mit dem „Multiplug“-System ausgestattet sind). Achten Sie darauf, dass die Gesamtleistung der Geräte (Summe der Leistungen aller miteinander verbundenen Geräte) 1920 W nicht überschreitet.
- **Praktisch!** Sie können ein Gerät ausschalten, die anderen laufen weiter.



Achtung!

- Wenn Sie Geräte miteinander verbinden, deren Gesamtleistung 1920 W übersteigt, wird der Stromkreis unterbrochen. Unter dem Gerät befindet sich ein rückstellbarer Schutzschalter, der Ihre Wohnung vor Überstrom schützt.
- Wenn Sie die Sicherheitshinweise nicht beachten und die Gesamtleistung aller miteinander verbundenen Produkte 1920 W überschreitet, schaltet sich der Sicherungsautomat aus. Ziehen Sie den Stecker des Geräts, das einen übermäßigen Verbrauch verursacht (über 1920 W), oder warten Sie, bis die Geräte abgekühlt sind (mindestens 30 Minuten) und setzen Sie den rücksetzbaren Schutzschalter zurück, indem Sie den Druckknopf auf der Unterseite Ihres Produkts drücken (siehe Schema unten).



Rückstellbarer Schutzschalter

Gebrauchstipps

- Um die Antihaftbeschichtung der Kochplatte (1) und der Pfännchen (4) zu schützen und Kratzer zu vermeiden, sollten Sie immer geeignete Utensilien aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz verwenden. Die Verwendung von Metallutensilien ist zu unterlassen. Wenn die Platte oder die Pfännchen zerkratzt sind, verwenden Sie diese nicht mehr, sondern ersetzen sie. Sie können sie in Ihrem Händlergeschäft oder bei dessen Kundendienst erwerben.
- Es ist ratsam, keine feuchten Speisen auf das Kochfeld zu legen (1). Trocknen Sie Fleisch und Fisch vor dem Kochen gründlich ab.
- In kleine Stücke geschnittenes Fleisch, Fisch usw. wird schneller und besser gegart als große Stücke.
- Legen Sie niemals gefrorene Lebensmittel auf das heiße Kochfeld (1), da dies zu einem Wärmeschock führen kann.
- Stechen Sie das Fleisch nicht mit einer Gabel an und schneiden Sie es nicht während des Garvorgangs. Der Saft würde austreten und das Fleisch würde zäh werden.
- Beim Kochen sollten kleine Essensreste, die sich lösen, sofort entfernt werden, falls sie an der Kochplatte haften bleiben (1).
- Wischen Sie die Kochplatte (1) nach dem Braten von Fisch oder Meeresfrüchten mit Zitronensaft ab, um zu verhindern, dass sich der Geschmack auf nachfolgende Speisen überträgt.

Reinigung und Pflege

Achtung!

- Nach dem Gebrauch stellen Sie den Ein-/Ausschalter (6) auf die Position "0" (Aus) und trennen dann das Gerät vom Stromnetz. Lassen Sie die verschiedenen Teile abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Kochplatte (1), der Spatel (8), der Pfännchen (4) und der Aluminium- und Kunststoffoberflächen niemals Scheuermittel oder Scheuerpulver. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Pfännchen, Spatel und Platte

1. Heben Sie die Kochplatte (1) vom Gerät ab, um sie zu entfernen.
2. Reinigen Sie die Pfännchen (4), die Spatel (8) und die Kochplatte (1) mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem milden Reinigungsmittel (z. B. Spülmittel).
3. Spülen Sie diese mit klarem Wasser ab und trocknen sie sorgfältig mit einem weichen Tuch ab.
4. Legen Sie die Kochplatte (1) wieder über das Heizelement und achten Sie darauf, dass das Heizelement richtig auf den 4 dafür vorgesehenen Gleitern aufliegt.

- Die Kochplatte und die Pfännchen können im Geschirrspüler gewaschen werden.
- Die anderen Teile müssen von Hand gereinigt werden.

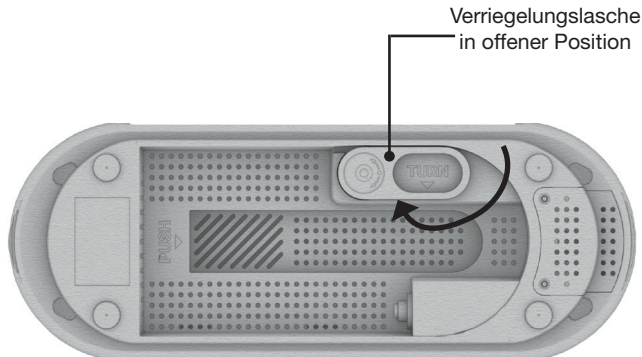
Oberflächen aus Aluminium und Unterteil aus Kunststoff

Sie können die Aluminiumoberflächen und das Kunststoffunterteil mit einem weichen Schwamm abwischen, der leicht mit Seifenwasser angefeuchtet ist. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Innere des Geräts eindringt. Sprühen Sie nichts auf das Gerät. Wenn dennoch Wasser ins Innere gelangt ist, lassen Sie das Gerät vollständig trocknen, bevor Sie es wieder verwenden.

Aufbewahrung von Spateln und Pfännchen

Bewahren Sie die Spatel und Pfännchen in den dafür vorgesehenen Fächern unter dem Gerät auf, wie in der folgenden Abbildung gezeigt:



5. Schwenken Sie die Verriegelungslasche in die offene Position.
6. Legen Sie die Spatel in das dazu vorgesehene Fach in der Mitte.
7. Legen Sie die Pfännchen mit der Rückseite nach oben in ihr Fach.
8. Schwenken Sie die Verriegelungslasche in die geschlossene Position. Sie sollte die Rückseite der Pfännchen überlappen.

uw product

Inhoud van de doos

- 1 raclette- of minipannenkoekentoestel
- 1 voedingssnoer
- 1 omkeerbare bakplaat
- 2 pannetjes
- 2 houten spatels
- 1 mini pannenkoeklepel
- 1 gebruikshandleiding

Technische eigenschappen

- Raclette- of pannenkoekentoestel voor 2 personen
- Multiplug"-systeem voor het aansluiten van andere apparaten
- Voedingsspanning: 230 V~
- Frequentie: 50 Hz
- Stroomverbruik bij stilstand: $\leq 0,3W$
- Vermogen: 320 W
- Aan/uit-schakelaar met controlelampje
- Omkeerbare bakplaat met antiaanbaklaag
- Pannetjes met antiaanbaklaag

uit de verpakking halen

- Haal het apparaat en de accessoires uit de verpakking en zorg ervoor dat u de beschermende verpakkingsmaterialen verwijderd. De pannetjes en spatels worden onder het apparaat weggeborgen. Draai het vergrendelingslipje om ze te verwijderen.
- Indien u een verlengsnoer moet gebruiken, gebruik dan alleen een mannelijk/vrouwelijk verlengsnoer met een geaarde stekker dat bestand is tegen de stroom van de apparaten en rol het volledig af.

Vóór het eerste gebruik

- Veeg de **aluminium plaat** (3) af met een zachte en droge doek en zorg ervoor dat er geen water in het toestel doordringt.
- Was **de 2 pannetjes** (4) en de **omkeerbare bakplaat** (1) met een zachte spons en warm water waaraan wasmiddel is toegevoegd. Spoel af met helder water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
- Bij het eerste gebruik is het mogelijk dat er een lichte geur en een beetje rook vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel.

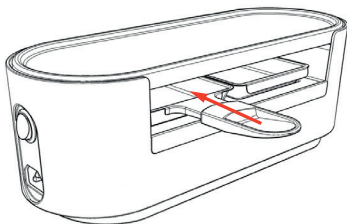
gebruik

Uw toestel biedt meerdere functies:

raclettetoestel, bakplaat, pannenkoekentoestel

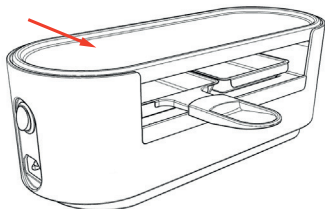
RACLETTE / Plaats de meegeleverde pannetjes in de daarvoor bestemde uitsparingen in het toestel om kaas te laten smelten.

Zie het gedeelte "Gebruik in raclettemodus" in dit hoofdstuk.



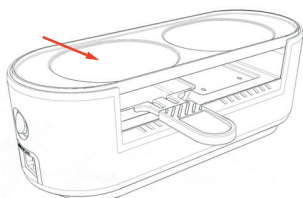
BAKPLAAT / Plaats de rauwe voedingswaren op de vooraf ingeoliede omkeerbare bakplaat om deze te bereiden. Zie het

gedeelte "Gebruik van de bakplaat" in dit hoofdstuk.



PANNENKOEKENTOESTEL / Giet je pannenkoekenbeslag op de omkeerbare bakplaat in de stand Pannenkoeken. Zie het gedeelte "Gebruik in minipannenkoekenmodus" in dit

hoofdstuk.



Inwerkingstelling

Let op!

- 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 (stoffen van meubels, papier, karton, enz.).
- De afneembare bakplaat moet altijd aanwezig zijn wanneer het toestel in gebruik is. Gebruik de pannetjes (4) nooit zonder de afneembare bakplaat.

1. Plaats het toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Plaats de bakplaat (1) boven het verwarmingselement en zorg ervoor dat deze correct op de 4 daarvoor bestemde steunen rust.
3. Rol het afneembare voedingssnoer (7) volledig af. Sluit het eerste uiteinde aan op het stopcontact (5) van het apparaat en het tweede uiteinde op een stopcontact, en zorg ervoor dat het snoer (7) niet in contact komt met de weerstand.

Voorverwarming

1. Zet de aan/uit-schakelaar (6) in stand "I" (aan) om het apparaat in te schakelen. Het controlelampje van de schakelaar brandt.
2. Laat het toestel 5 tot 8 minuten voorverwarmen. Het leeg (zonder voedingswaren) voorverwarmen van het toestel mag niet langer duren dan 15 minuten.

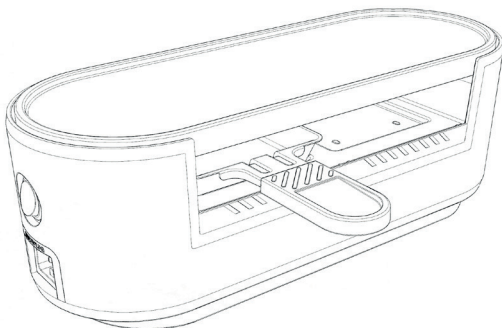
Let op!

De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het toestel werkt. Raak nooit de aluminium plaat (3) of de omkeerbare bakplaat (1) aan tijdens het gebruik.

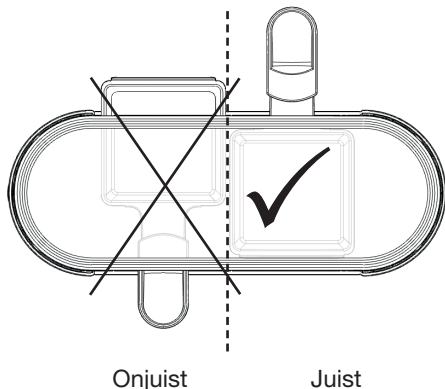
3. Zet de aan/uit-schakelaar (6) na gebruik in stand "0" (uit) en trek de stekker uit het stopcontact.
4. Wacht tot de aluminium plaat (3), de afneembare bakplaat (1) en de pannetjes (4) volledig zijn afgekoeld alvorens ze te reinigen.

Gebruik in de "Raclette" modus

1. Installeer de omkeerbare plaat.



2. Laat het toestel ongeveer 10 minuten voorverwarmen.
3. Plaats de kaas in de pannetjes (4).
4. Schuif vervolgens de pannetjes (4) in de daarvoor bestemde uitsparingen op de aluminium plaat (3). Zorg ervoor dat het pannetje niet aan de andere kant uitsteekt. Het handvat van het pannetje wordt heet en u zou zich kunnen verbranden wanneer u het vastneemt.



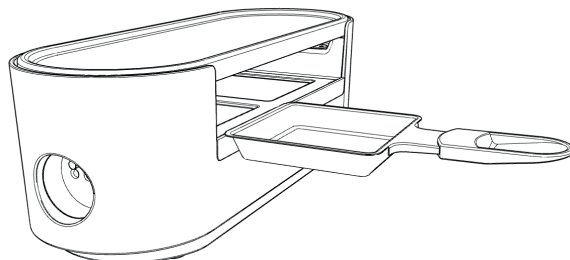
Let er bij het plaatsen van de pan op dat het voedsel niet in contact komt met het verwarmingselement.

5. Verwijder de pannetjes (4) wanneer de kaas gesmolten is door ze bij het handvat vast te pakken. Gebruik de bijgeleverde houten spatels om de kaas uit de pannetjes te schuiven om de antiaanbaklaag niet te beschadigen.

HOUDER VOOR DE PANNETJES

Wanneer u klaar bent met het gebruik van de pannetjes of een pauze wilt nemen, plaats ze dan veilig op de daarvoor bestemde houder:

1. Pak het lege pannetje vast bij het handvat om u niet te verbranden.
2. Kantel het pannetje iets naar beneden en schuif het uiteinde voorzichtig onder de aluminium plaat (3) zoals aangegeven in de onderstaande afbeelding.
3. Opgelet: pak het pannetje niet vast wanneer de handgreep niet aan uw kant zit (risico op brandwonden door aanraking met de bakplaat).
4. Laat uw pannetje afkoelen tot u het weer gaat gebruiken of tot u het toestel gaat reinigen.

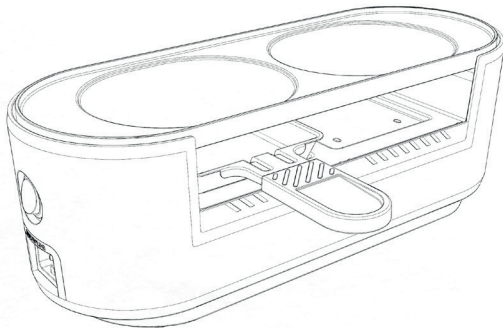


De bakplaat reinigen

1. Laat het toestel ongeveer 10 minuten voorverwarmen. Wacht tot de kookplaat heet is alvorens er voedingswaren op te leggen.
 2. Giet een beetje eetbare olie op de bakplaat (1) en veeg overtollige olie weg met keukenpapier.
 3. Plaats het vlees, de vis, de groenten, spiegeleieren, pannenkoeken of andere voedingswaren op de plaat (1).
 4. Draai de voedingswaren af en toe om.
 5. Wanneer de voedingswaren gaar zijn, kruid ze dan op de borden (en niet rechtstreeks op de plaat).
- Snij de voedingswaren niet rechtstreeks op de bakplaat om de antiaanbaklaag van de plaat niet te beschadigen. Het gebruik van metalen keukengerei (vorken, messen) op de plaat is verboden.
 - Dek de plaat nooit af met aluminiumfolie en plaats nooit borden, schotels enz. op de bakplaat.

Gebruik in de modus "Minipannenkoeken"

1. Plaats de omkeerbare plaat in de stand "Minipannenkoeken".



2. Laat het toestel ongeveer 10 minuten voorverwarmen. Wacht tot de bakplaat heet is voordat je het pannenkoekenbeslag erin giet. Indien nodig kunt u de bakplaat inoliën.
3. Gebruik de pollepel (9) om het pannenkoekenbeslag in de 2 cirkels op de bakplaat te verdelen.
4. Gebruik een van de houten spatels (8) of een ander hittebestendig plastic voorwerp om de pannenkoeken om te draaien. **Gebruik geen metalen keukengerei. Dit kan de antiaanbaklaag van het toestel beschadigen.**

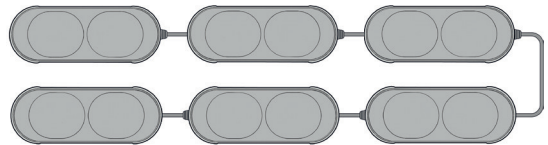
RECEPT VOOR PANNENKOEKENBESLAG

- 125 g bloem
 - 2 eieren
 - 25 cl melk (bij voorkeur lauwwarm of op kamertemperatuur)
 - 1/2 snufje zout
 - 25 g boter
 - 1/2 zakje vanillesuiker
 - 1/2 eetlepel rum (2,5 cl) (optioneel)
1. Giet de bloem in een slakom en breek de eieren. Klop dan geleidelijk de melk erdoor.
 2. Voeg de vanillesuiker en het zout toe. U zou een klontvrije pasta moeten bekomen.
 3. Laat het pannenkoekenbeslag bij voorkeur een uur rusten op kamertemperatuur. Dek de slakom af met huishoudfolie.

! Zorg ervoor dat u de bloem en de eieren niet mengt voordat u de melk toevoegt, want dan krijgt u een soort pasta die moeilijk te mengen is met de melk en vol klontjes zit!

multiplug SYSTEM

Dankzij het geïntegreerde stopcontact aan de zijkant van het toestel (2) kunt u tot 6 "Multiplug" duo-raclettes met elkaar verbinden. Zo kunt u samen met vrienden van een raclette maaltijd genieten met uw pannetje altijd recht voor u:



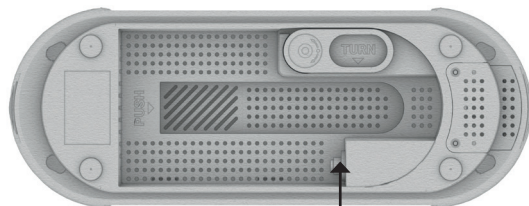
1. Plaats alle toestellen op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Sluit het eerste apparaat aan zoals beschreven in het gedeelte "Ingebruikstelling" van deze handleiding.
3. Sluit de voedingskabel van het tweede apparaat aan op het stopcontact (2) aan de zijkant van het eerste toestel en zorg ervoor dat de voedingskabel niet in contact komt met de weerstand.
4. Doe indien nodig hetzelfde met andere toestellen.

! **Let op!** Laat het toestel niet werken in de buurt van een meubel, een muur, een wand en ontvlambare producten of materialen (stoffen van meubels, papier, karton, enz.).

- !**
- U kunt ook andere "multiplug" apparaten aansluiten op uw raclette (bijv. bordenwarmers, mobiele telefoons, enz. en ook producten die zijn uitgerust met het "multiplug" systeem). Zorg ervoor dat het totale vermogen van de toestellen (de som van het vermogen van alle aangesloten apparaten samen) niet hoger is dan 1920 W.
 - **Praktisch!** U kunt één apparaat uitzetten, maar de andere blijven werken.

Let op!

- Als u toestellen met een totaal vermogen van meer dan 1920 W op elkaar aansluit, zal het elektrische circuit verbreken. Onder het toestel zit een herinstelbare stroomonderbreker om uw woning te beschermen tegen overbelasting.
- Als u de veiligheidsinstructies niet opvolgt en het totale vermogen van alle aangesloten producten samen hoger is dan 1920 W, zal de stroomonderbreker uitschakelen. Haal de stekker uit het stopcontact van het toestel dat overmatig verbruik veroorzaakt (meer dan 1920 W), of wacht tot de toestellen zijn afgekoeld (minstens 30 minuten) en reset de herinstelbare stroomonderbreker door op de drukknop aan de onderkant van uw product te drukken (zie onderstaande afbeelding).



Herinstelbare stroomonderbreker

praktische gebruikstips

- Om de antiaanbaklaag van de bakplaat (1) en de pannetjes (4) in stand te houden en krassen te vermijden, raden we u aan aangepast keukengerei (in hout of hittebestendig plastic) te gebruiken. Het gebruik van metalen keukengerei is verboden. Als de bakplaat of de pannetjes krassen vertonen, gebruik ze dan niet meer maar vervang ze. U kunt ze verkrijgen bij uw winkelier of bij zijn dienst na verkoop.
- Het is aanbevolen om geen natte voedingswaren op de bakplaat te leggen (1). Veeg vlees en vis grondig schoon voor het bakken.
- Vlees, vis, enz. dat in kleine stukjes is gesneden, wordt sneller en beter gaar dan grote stukken.
- Plaats nooit bevroren voedsel op de hete bakplaat (1), omdat dit een thermische schok kan veroorzaken.
- Prik niet met een vork in het vlees en snijd er niet in tijdens het bakken. De sappen zouden ontsnappen en het vlees zou taai zijn.
- Tijdens het bakken moeten kleine stukjes voedsel die aan de bakplaat blijven plakken onmiddellijk worden verwijderd (1).
- Veeg de bakplaat (1) na het bereiden van vis of zeevruchten schoon af met citroensap om te voorkomen dat de smaak overslaat op volgende gerechten.

Reiniging en onderhoud

Let op!

- Plaats na elk gebruik de aan/uit-schakelaar (6) in de stand "0" (uit) en trek de stekker van het toestel uit het stopcontact. Laat de verschillende elementen afkoelen alvorens het toestel te reinigen.
- Gebruik nooit schuurpoeder of schuursponsjes om de bakplaat (1), spatels (8), pannetjes (4) 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 omkeerbare bakplaat (1) van het toestel om deze te verwijderen.
2. Reinig de pannetjes (4), de spatels (8) en de omkeerbare bakplaat (1) met een niet-schurende spons en een mild schoonmaakmiddel (zoals afwasmiddel).
3. Spoel het geheel af met helder water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
4. Plaats de bakplaat (1) terug boven het verwarmingselement en zorg ervoor dat deze correct op de 4 daartoe voorziene steunen rust.

- De bakplaat en de pannetjes zijn vaatwasmachinebestendig.
- Alle andere elementen moeten met de hand worden gereinigd.

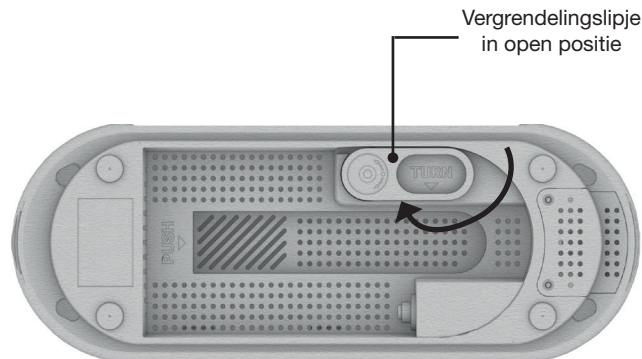
Aluminium oppervlakken en kunststof basis

U kunt de aluminium oppervlakken en de plastic basis schoonvegen met een zachte spons die licht bevochtigd is met zeepwater. Droog vervolgens af met een zachte doek.

Zorg dat er geen water in het toestel doordringt. Spuit niets op het toestel. Als er toch water in is doorgedrongen, laat het toestel dan volledig drogen alvorens het opnieuw te gebruiken.

Spatels en pannetjes opbergen

Bewaar de spatels en pannen in de daarvoor bestemde ruimtes onder het apparaat, zoals aangegeven op de onderstaande afbeelding:



5. Draai het vergrendelingslipje naar de open positie.
6. Leg de spatels in het daartoe voorziene centrale compartiment.
7. Plaats de pannetjes in hun compartiment, met de achterkant van de pannetjes naar boven gericht.
8. Draai het vergrendelingslipje naar de gesloten stand. Het moet de achterkant van de pannetjes overlappen.

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 (Elektronikschoff) 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 gewegworpen 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

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice /
Klantenafdeling

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

Art. 8011714
Ref. ERMT1 Multiplug Twist crème

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

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE