



Notice d'utilisation

Raclette 6 personnes

User guide

Raclette for 6 people

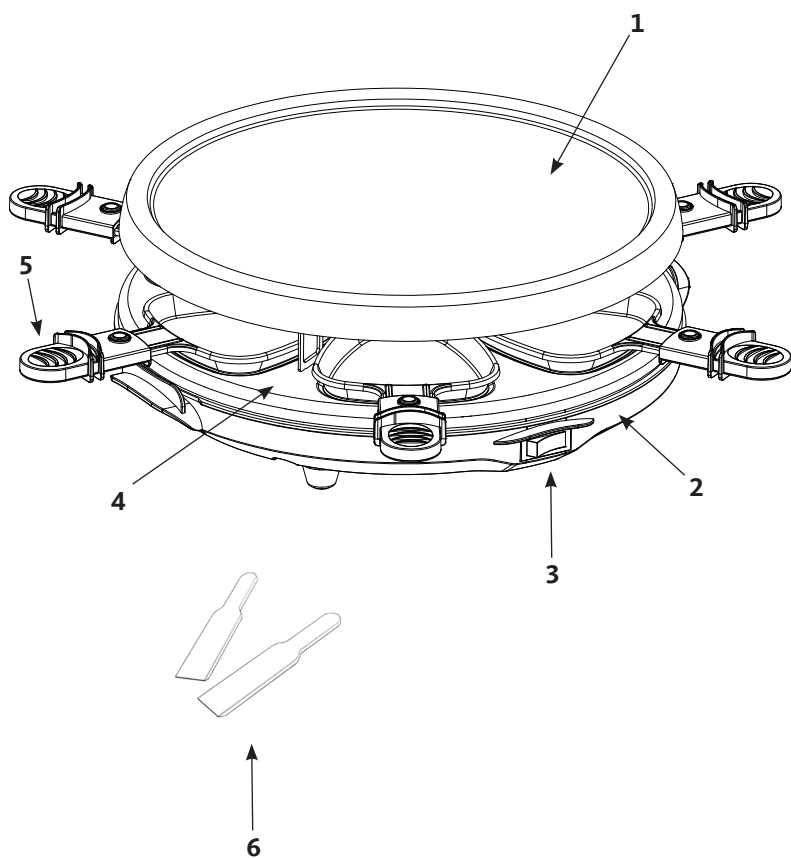
Bedienungsanleitung

Raclette für 6 Personen

Gebruiksaanwijzing

Raclette voor 6 personen

RGL7



	FR	EN	DE	NL
1	Surface lisse pour cuisson à la plancha	Smooth surface for plancha cooking	Glatte Oberfläche zum Grillen auf der Plancha	Glad oppervlak voor planchakoken
2	Socle en plastique	Plastic base	Sockel aus Kunststoff	Plastic onderkant
3	Interrupteur marche/arrêt « -/O »	On/Off switch “-/O”	Ein-/Ausschalter “-/O”	Aan/Uit-knop “-/O”
4	Plaque en inox	Stainless steel plate	Platte aus Edelstahl	Roestvrij stalen plaat
5	Poêlons à raclette (x6)	Raclette pans (x 6)	Raclettepfännchen (x6)	Raclettepannetjes (x6)
6	Spatules en bois (x6)	Wooden spatulas (x 6)	Holzspatel (x6)	Houten spatels (x6)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tension d'alimentation : 220-240V ~ 50-60Hz
- Puissance : 800 W
- Marquage de couleur sur les poêlons pour les différencier
- Plaque plancha, diamètre 29 cm
- Revêtement antiadhésif pour la plaque et les poêlons
- Plaque et poêlons compatibles lave-vaisselle
- Interrupteur ON/OFF
- Longueur du câble 80 cm
- Dimensions du produit (L x P x H) : 34 cm x 34 cm x 12 cm
- Consommation d'énergie en mode arrêt : 0.0 W

UTILISATION

- Déballiez l'appareil ainsi que ses accessoires en prenant soin de bien retirer les éléments de calage.
- Lavez la plaque plancha et les poêlons à raclette avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Essuyez la plaque en inox à l'aide d'un chiffon doux pour retirer les éventuels résidus de fabrication.
- Lors de la première utilisation, il est possible qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent. Ceci est tout à fait normal et n'affectera pas l'appareil. Ce phénomène disparaît rapidement.

UTILISATION

1. Placez votre appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
2. Installez la plaque plancha sur la résistance chauffante.

IMPORTANT : La plaque plancha doit toujours être présente, quelle que soit l'utilisation de l'appareil (raclette ou plancha). N'utilisez jamais les poêlons sans la plaque plancha.

3. Déroulez entièrement le câble d'alimentation, puis branchez-le sur une prise secteur.
4. Placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position marche (« - ») pour allumer votre appareil à raclette/plancha.
5. Faites préchauffer l'appareil de 5 à 10 minutes.
6. En fin d'utilisation, placez l'interrupteur marche/arrêt sur la position arrêt (« O »). Débranchez ensuite l'appareil.
7. Attendez le refroidissement complet de la plaque plancha et des poêlons avant de les nettoyer.

Raclette

1. Placez le fromage dans les poêlons.
2. Glissez ensuite les poêlons dans les emplacements prévus à cet effet sous la plaque de cuisson.
3. Retirez les poêlons lorsque le fromage est fondu.
4. Débarrassez le fromage des poêlons à l'aide des spatules en bois fournies.

Cuisson à la plancha

1. Avant de démarrer la cuisson, procédez, si nécessaire, à un léger graissage de la surface de cuisson à l'aide d'un pinceau de cuisine imbibé d'huile.
2. Placez la viande, le poisson ou les autres aliments sur la plaque plancha.

CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

- Afin de préserver le revêtement antiadhésif de la plaque plancha et des poêlons, 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.
- **Ne placez jamais d'aliments congelés sur la plaque plancha chaude au risque de provoquer un choc thermique.**
- Il est conseillé de ne pas mettre d'aliments humides sur la plaque plancha. Essuyez soigneusement les viandes et poissons avant cuisson.
- Les viandes, les poissons, etc. coupés en petits morceaux seront cuits plus vite et mieux que des gros morceaux.
- Ne coupez pas les aliments directement sur la plaque plancha.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION : Après chaque utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-le 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.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

Poêlons et plaque plancha

Pour les laver à la main, laissez tremper les poêlons et la plaque plancha dans de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle. Frottez avec une éponge douce. Rincez à l'eau claire et séchez à l'aide d'un chiffon doux.

La plaque plancha et les poêlons peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

Surfaces en inox et socle en plastique

Vous pouvez essuyer les surfaces en inox 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.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: 220-240V ~ 50-60Hz
- Power: 800 W
- Colour marking on the pans to differentiate them
- Plancha griddle, 29 cm diameter
- Non-stick coating on the griddle and pans
- Dishwasher-safe griddle and pans
- On/Off switch
- Cable length 80 cm
- Product dimensions (L x W x H): 34 cm x 34 cm x 12 cm
- Off mode power: 0.0W

USE

- Unpack the appliance and its accessories, taking care to remove all the packaging material.
- Wash the plancha griddle and raclette pans with a soft sponge and hot soapy water. Rinse with clean water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Wipe the stainless steel plate with a soft cloth to remove any manufacturing residue.
- When you first use it, you may notice a slight odour and a little smoke. This is completely normal and will not affect the appliance. The effect will soon disappear.

USE

1. Place your appliance on a flat, stable, heat-resistant surface.
2. Place the plancha griddle on the heating element.

IMPORTANT: The plancha griddle must always be present, regardless of whether the appliance is being used for raclette or plancha. Never use the pans without the plancha griddle.

3. Unwind the power cable completely, then plug it into a mains socket.
4. Turn the On/Off switch to the (“-”) position to switch on your raclette/plancha appliance.
5. Preheat the appliance for 5 to 10 minutes.
6. At the end of use, turn the On/Off switch to the Off (“O”) position. Then unplug the appliance.
7. Wait for the griddle and pans to cool completely before cleaning.

Raclette

1. Place the cheese in the pans.
2. Then slide the pans into the slots provided for this under the hob.
3. Remove the pans once the cheese has melted.
4. Remove the cheese from the pans using the wooden spatulas provided.

Plancha cooking

1. Before you start cooking, if necessary, lightly grease the cooking surface with an oil-soaked kitchen brush.
2. Place the meat, fish or other food on the plancha griddle.

PRACTICAL ADVICE ON USE

- To preserve the non-stick coating on the plancha griddle and pans, we recommend that you use suitable utensils (heat-resistant wood or plastic). Metal utensils should not be used.
- **Never place frozen food on a hot plancha griddle, as this could cause thermal shock.**
- We advise you not to put wet food on the plancha griddle. Wipe meat and fish thoroughly before cooking.
- Meat, fish, etc. cut into small pieces will cook faster and better than large pieces.
- Do not cut food directly on the plancha griddle.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING: After each use, switch off the appliance and unplug it from the mains socket. Allow the various components to cool down before cleaning.

- Never use scouring powder or abrasive pads.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.

Pans and plancha griddle

To wash by hand, soak the pans and griddle in hot water with washing-up liquid. Rub with a soft sponge. Rinse with clean water and dry with a soft cloth.

The plancha griddle and pans can also be cleaned in the dishwasher.

Stainless steel surfaces and plastic base

You can wipe the stainless steel surfaces and the plastic base with a soft sponge slightly dampened with soapy water. Then dry with a soft cloth.

Make sure that no water enters the appliance. Do not spray anything on the appliance.

TECHNISCHE DATEN

- Versorgungsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz
- Leistung: 800 W
- Farbige Markierungen der Pfännchen zur Unterscheidung
- Plancha-Platte, Durchmesser 29 cm
- Platte und Pfännchen mit Antihaftbeschichtung
- Platte und Pfännchen sind spülmaschinenfest
- ON/OFF-Schalter
- Kabellänge 80 cm
- Produktmaße (L x T x H): 34 cm x 34 cm x 12 cm
- Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0.0W

GEBRAUCH

- Das Gerät und das Zubehör auspacken und die Verkeilungselemente entfernen.
- Die Plancha-Platte und die Raclettepfännchen mit einem weichen Schwamm und warmem Seifenwasser abwaschen. Diese dann mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig mit einem weichen Tuch trocknen.
- Die Edelstahlplatte mit einem weichen Tuch abwischen, um eventuelle herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen.
- Beim ersten Gebrauch kann etwas Rauch oder ein leichter Geruch aus dem Gerät austreten. Dies ist völlig normal und hat keine Auswirkungen auf das Gerät. Dieses Phänomen wird sich schnell legen.

BEDIENUNG

1. Das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche stellen.
2. Die Plancha-Platte auf dem Heizelement installieren.

WICHTIG: Die Plancha-Platte muss immer eingesetzt sein, unabhängig von der Nutzung des Geräts (Raclette oder Plancha). Die Pfännchen nie ohne die Plancha-Platte verwenden.

3. Das Stromkabel vollständig abwickeln und an eine Steckdose anschließen.
4. Den Ein-/Ausschalter auf die Position Ein ("I"), um das Raclette-/Plancha-Gerät einzuschalten.
5. Das Gerät 5 bis 10 Minuten vorheizen.
6. Den Ein-/Ausschalter am Ende des Gebrauchs auf die Position Aus ("O") stellen. Dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
7. Vor der Reinigung der Plancha-Platte und der Pfännchen warten, bis diese vollständig abgekühlt sind.

Raclette

1. Den Käse in die Pfännchen legen.
2. Die Pfännchen dann in die dafür vorgesehenen Aussparungen unter der Plancha-Platte schieben.
3. Die Pfännchen herausnehmen, wenn der Käse geschmolzen ist.
4. Den Käse mit den mitgelieferten Holzspateln aus den Pfännchen entfernen.

Grillen auf der Plancha

1. Vor dem Grillvorgang die Garfläche ggf. leicht mit einem ölgetränkten Küchenpinsel einfetten.
2. Fleisch, Fisch oder andere Lebensmittel auf die Plancha-Platte legen.

PRAKTISCHE TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

- Um die Antihaftbeschichtung der Plancha-Platte und der Pfannen zu erhalten, wird die Verwendung geeigneter Küchenutensilien (aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff) empfohlen. Keine Küchenutensilien aus Metall verwenden.
- **Niemals gefrorene Lebensmittel auf die heiße Plancha-Platte legen, da dies zu einem Temperaturschock führen kann.**
- Es wird empfohlen, keine feuchten Lebensmittel auf die Plancha-Platte zu legen. Fleisch und Fisch vor dem Garen gründlich trocken tupfen.
- In kleine Stücke geschnittenes Fleisch, Fisch usw. lässt sich schneller und besser garen als große Stücke.
- Lebensmittel nicht direkt auf der Plancha-Platte schneiden.

PFLEGE UND REINIGUNG

ACHTUNG: Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Vor der Reinigung die Bestandteile des Geräts abkühlen lassen.

- Niemals Scheuerpulver oder Scheuerschwämme verwenden.
- Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Pfännchen und Plancha-Platte

Zum Spülen von Hand die Pfännchen und die Plancha-Platte in heißem Wasser mit Spülmittel einweichen. Mit einem weichen Schwamm abreiben. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Die Plancha-Platte und die Pfännchen können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Oberflächen aus Edelstahl und Sockel aus Kunststoff

Die Edelstahloberflächen und der Kunststoffsockel können mit einem weichen, mit Seifenwasser angefeuchteten Schwamm abgewischt werden. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Darauf achten, dass kein Wasser in das Geräteinnere eindringt. Keine Flüssigkeiten auf das Gerät sprühen.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

- Voedingsspanning: 220-240V ~ 50-60Hz
- Vermogen: 800 W
- Kleurmarkering op de pannetjes om ze te onderscheiden
- - Planchaplaat, diameter 29 cm
- Antiaanbaklaag bij planchaplaat en pannetjes
- Vaatwasmachinebestendige plaat en pannetjes
- - Schakelaar ON/OFF
- - Lengte van de kabel 80 cm
- - Afmetingen van het product (L x D x H): 34 cm x 34 cm x 12 cm
- Stroomverbruik in uitstand modus: 0.0W

GEBRUIK

- Pak het apparaat en de accessoires uit en zorg ervoor dat u de afstandhouders verwijdert.
- Was de planchaplaat en pannetjes met een zachte spons en warm zeepsop. Spoel af met helder water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
- Veeg de roestvrijstalen plaat af met een zachte doek om eventuele productieresten te verwijderen.
- Bij het eerste gebruik is het mogelijk dat er een lichte geur en een beetje rook vrijkomen. Dit is volkomen normaal en heeft geen impact op het toestel. Dit fenomeen verdwijnt snel.

GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats de planchaplaat op het verwarmingselement.

BELANGRIJK: De planchaplaat moet altijd aanwezig zijn, ongeacht of het apparaat wordt gebruikt voor raclette of plancha. Gebruik de pannetjes nooit zonder de planchaplaat.

3. Wikkel het netsnoer helemaal af en steek de stekker in het stopcontact.
4. Zet de aan/uit-schakelaar in de stand "-" om uw raclette-/planchatoestel in te schakelen.
5. Verwarm het apparaat 5 tot 10 minuten voor.
6. Zet de aan/uit-schakelaar uit ("O") wanneer u het toestel niet meer gebruikt. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
7. Wacht tot de planchaplaat en pannetjes volledig zijn afgekoeld voor u ze schoonmaakt.

Raclette

1. Leg de kaas in de pannetjes.
2. Schuif de pannetjes vervolgens in de daarvoor bestemde sleuven onder de kookplaat.
3. Verwijder de pannetjes wanneer de kaas gesmolten is.
4. Haal de kaas uit de pannetjes met de bijgeleverde houten spatels.

Planchakoken

1. Voor u begint te koken, vet u het kookoppervlak eventueel lichtjes in met een in olie gedrenkt keukenborsteltje.
2. Leg het vlees, de vis of ander voedsel op de planchaplaat.

PRAKTISCHE TIPS VOOR GEBRUIK

- Om de antiaanbaklaag op de planchaplaat en de pannetjes te behouden, raden we aan om geschikt keukengerei te gebruiken (hittebestendig hout of plastic). Het gebruik van metalen keukengerei wordt ten zeerste afgeraden.
- **Plaats nooit bevroren voedsel op een hete planchaplaat, omdat dit een thermische schok kan veroorzaken.**
- We raden aan om geen nat voedsel op de planchaplaat te leggen. Droog vlees en vis grondig voor u het bereidt.
- Vlees, vis, enz. dat in kleine stukjes is gesneden, wordt sneller en beter gaar dan grote stukken.
- Snijd voedsel niet direct op de planchaplaat.

ONDERHOUD EN REINIGING

OPGELET: Schakel het apparaat uit wanneer u het niet meer gebruikt en trek de stekker uit het stopcontact. Laat de verschillende elementen afkoelen voor u het toestel schoonmaakt.

- Gebruik nooit schuurpoeder of schuursponsjes.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.

Koekenpannen en planchaplaat

Om met de hand af te wassen, dompelt u de pannetjes en planchaplaat in heet water met afwasmiddel. Wrijf met een zachte spons. Spoel af met schoon water en droog af met een zachte doek.

De planchaplaat en pannetjes kunnen ook in de vaatwasser gereinigd worden.

Roestvrijstalen oppervlakken en plastic onderkant

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

Zorg dat er geen water in het toestel doordringt. Spuit niets op het toestel.

**ATTENTION :**

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.

Conditions de garantie :

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. 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. La durée de garantie est spécifiée sur la facture d'achat.

WARNING:

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.

Warranty conditions:

This product is under warranty against any failure resulting from any manufacturing or material defects. This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product. The warranty period is specified on the receipt of the purchase.

ACHTUNG:

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschock) 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 Vertriebern bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen Sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Garantiebedingungen:

Auf dieses Produkt wird eine Garantie gegen Herstellungs- und Materialfehler gewährt. Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren. Die Garantiedauer ist auf der Kaufrechnung angegeben.

ATTENTIE:

Dit op het apparaat aangebrachte symbol 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 weggegooid worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuiltoestplaatsen) 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.

Garantievoorwaarden:

Dit product is gegarandeerd tegen alle mogelijke fabricage- of materiaalfouten. De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage en veroudering van het product. De garantieduur staat vermeld op de aankoopbon.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Sourcing & Création
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com

Fabriqué en R.P.C. / Made in China /
Hergestellt in der VR China /
Gefabriceerd in VRC.
Art. 8011729
Réf. RGL7