

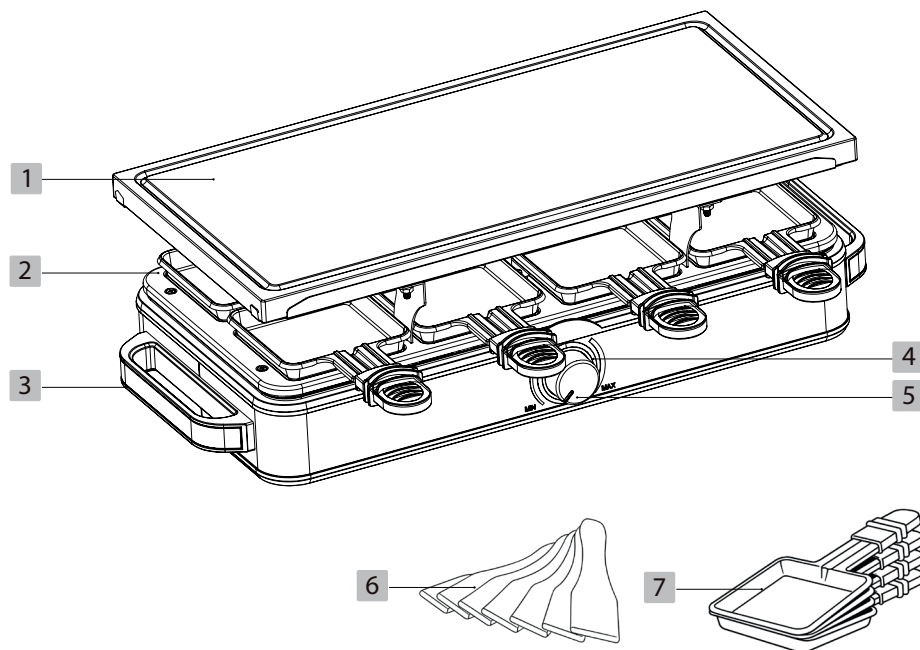
essentiel

Notice d'utilisation
User guide
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing

Raclette 8 personnes
Raclette for 8 people
Raclette für 8 Personen
Raclette voor 8 personen

ERP2





	FR	EN	DE	NL
1	Pierre à cuire	Grill stone	Grillstein	Grillsteen
2	Plaque de cuisson	Plancha griddle	Garplatte	Bakplaat
3	Poignées de transport	Carrying handles	Tragegriffe	Transporthandvat
4	Indicateur lumineux	Light indicator	Leuchtanzeige	Aan/uit-lampje
5	Variateur de puissance	Power regulator	Spannungsregler	Stroomregelaar
6	Spatules en bois (x 8)	Wooden spatulas (x 8)	Holzspatel (x 8)	Houten spatels (x 8)
7	Poêlons (x 8)	Pans (x 8)	Pfännchen (x 8)	Pannetjes (x 8)

Votre produit

Contenu de la boîte

- 1 appareil à raclette et pierrade
- 8 poêlons
- 8 spatules en bas
- 1 notice d'utilisation

Caractéristiques techniques

- Puissance : 1200-1400 W
- Alimentation : 220-240 V~ 50-60 Hz
- Poêlons avec revêtement anti-adhésif
- Spatules en bois
- Pierre à cuire
- Voyant lumineux de mise sous tension
- Variateur de puissance
- Poignées de transport
- Dimensions de la pierre : 41.7 x 21 cm
- Longueur du câble : 80 cm
- Dimensions : 48 x 20.5 x 14.5 cm

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	0.0W
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

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 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 vingtaine 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 et les poêlons refroidir complètement.

Utilisation

IMPORTANT :

- La pierre à cuire doit toujours être présente. N'utilisez jamais l'appareil sans que la pierre à cuire ne soit présente.
- 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, 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 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'anneau lumineux de fonctionnement au tour du thermostat s'allume.



5. Faites préchauffer l'appareil environ 20 minutes avant d'utiliser les poêlons ou de faire cuire vos aliments sur la pierre.
6. L'indicateur lumineux s'allume lorsque l'appareil est 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 et des poêlons avant de les nettoyer.

Cuisson

Sur la pierre À cuire

1. Avant de placer les aliments sur la pierre à cuire, découpez-les en fins morceaux et assaisonnez-les.
2. Placez vos aliments sur la pierre à cuire. 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 pierre à cuire.
3. Retirez les aliments de la pierre à cuire une fois la cuisson souhaitée obtenue, **en veillant à ne pas utiliser d'objets coupants ni tranchants, car ceux-ci pourraient endommager la pierre.**

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.
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 la pierre.
- Essayez 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 chaude au risque de provoquer un choc thermique.

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 (au moins 1 heure) 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, à l'exception des poêlons.**

Poêlons et pierre à cuire

- 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 pierre à cuire 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.

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.

Rangement

- Éteignez l'appareil, débranchez-le et assurez-vous qu'il est entièrement refroidi.
- Rangez votre appareil, à plat, dans un endroit frais et sec.

Your product

Box contents

- 1 raclette and grill stone set
- 8 pans
- 8 wooden spatulas
- 1 user guide

Technical features

- Power: 1200-1400 W
- Power supply: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Pans with non-stick coating
- Wooden spatulas
- Stone grill
- Power indicator light
- Power regulator
- Carrying handles
- Stone dimensions: 41.7 x 21 cm
- Cable length: 80 cm
- Dimensions: 48 x 20.5 x 14.5 cm

Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode	
Power consumption in off mode	0.0W
Power consumption in standby	N/A
The maximum time needed to automatically reach the applicable low power mode or condition	N/A
Power consumption in network standby if all wired network ports are connected and all wireless network ports are activated	N/A

Getting started

- Unpack the appliance and its accessories, taking care to remove all the packaging material.
- Wash the grill stone and the pans with a soft sponge and warm water with a little dishwashing liquid. Rinse with clean water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Before using the appliance for the very first time, heat it up on the highest setting for about twenty minutes without food (open the windows during this time): a faint smell and some smoke will be released. This is normal. Then leave the appliance, the grill stone and the pans to cool down completely.

Use

IMPORTANT:

- The grill stone should always be present when using the appliance. Never use the appliance without the grill stone in place.
- During use, the temperature of accessible surfaces may be high. Never touch the stainless steel plancha griddle on which the pans are placed, or the grill stone, during use. You could get burnt.
- Only hold the pans by their handles.

1. Place your appliance on a flat, stable, heat-resistant surface.
2. Before you start cooking, lightly grease the grill stone and pans with a small amount of fat, if necessary. Wipe off any excess with a paper towel.
3. Unwind the power cord completely and plug it into a mains socket.

4. Set the thermostat to the desired position. The indicator ring around the thermostat lights up.



5. Preheat the appliance for about 20 minutes before using the pans or cooking your food on the stone.
6. The indicator light comes on when the appliance is heating up; it flashes on and off during use depending on the thermostat setting.
7. To turn off the appliance, set the thermostat to the 'MIN' position and then unplug it.
8. Wait for the grill stone and pans to cool down completely before cleaning them.

Cooking

on the grill stone

1. Before placing the food on the grill stone, cut it into small pieces and season it.
2. Place the food on the grill stone. We recommend turning your food several times during cooking to ensure it cooks evenly.
Note: if you are not using the entire cooking surface, always place the food in the centre of the grill stone.
3. Remove the food from the grill stone once it has reached the desired level of cooking, **taking care not to use any sharp or pointed objects, as these could damage the stone.**

In the frying pans

1. Place the food (previously cut into small pieces to ensure it cooks more quickly and seasoned) and/or the cheese in the pans.
2. Then slide the pans into the slots provided for this under the plancha griddle.
3. It is advisable to stir the food from time to time to ensure even cooking.
4. Remove the pans once the cheese has melted or the food is cooked. Use the mini spatulas to slide the cheese or food out of the pans. **Never use sharp or pointed objects to scrape food out of the pans, as this could damage the non-stick coating of the pans.**

Recommendations for use

- To preserve the non-stick coating on the pans, we recommend that you use the wooden spatulas provided. Metal utensils (forks, knives, etc.) should not be used.
- Do not cut food directly in the pans or on the stone.
- Wipe meat and fish thoroughly before cooking.
- Do not pierce the meat with a fork or cut into it whilst it is cooking. The juices would escape and the meat would be tough.
- During cooking, any small pieces of food that break off should be removed immediately if they stick to the stone.
- After cooking seafood or fish, wipe the stone down with lemon juice to prevent the flavour from infusing into the food you cook next.
- Never place frozen food directly on a hot grill stone, as this could cause heat shock.

Cleaning and care

- After use, to turn off the appliance, set the thermostat to the 'MIN' position and then unplug it.
- Allow the various components to cool down (for at least an hour) before cleaning.
- Never use abrasive detergents or scouring sponges to clean the appliance and to prevent damaging the anti-adhesive coating of the pans or the grill stone.
- **Never immerse the power cord, plug, or appliance in water or other liquids.**
- **Do not put anything in the dishwasher, except for the small pans.**

The pans and grill stone

- Using a wooden or plastic spatula and a damp cloth, carefully remove any cooking residue from the grill stone and the pans.
- Clean with a soft sponge and warm water mixed with a mild detergent (such as dishwashing liquid). Rinse with clean water and dry with a soft cloth.
- If food has stuck to the pans, leave them to soak in hot, soapy water; the food will come away more easily after a few hours.

Stainless steel surfaces and plastic base

- You can wipe the stainless steel surfaces and the plastic base with a soft sponge moistened with soapy water.
- Make sure that no water gets into the appliance. Do not spray anything onto the appliance.

Storage

- Switch off the appliance, unplug it and make sure it has cooled down completely.
- Store the appliance flat, in a cool, dry place.

Ihr Produkt

Verpackungsinhalt

- 1 Raclette-Gerät mit Heißer Stein-Platte
- 8 Pfännchen
- 8 Holzspatel
- 1 Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Leistung: 1200-1400 W
- Stromversorgung: 220-240 V~ 50-60 Hz
- 8 Pfännchen mit Antihafbeschichtung
- Holzspatel
- Grillstein
- Betriebsleuchtanzeige
- Spannungsregler
- Tragegriffe
- Abmessungen des Steins: 41.7 x 21 cm
- Kabellänge: 80 cm
- Abmessungen: 48 x 20,5 x 14,5 cm

Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0.0W
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

Vor dem ersten Gebrauch

- Nehmen Sie das Gerät sowie das Zubehör aus der Verpackung und achten Sie darauf, dass Sie die Keile entfernen.
- Den Grillstein und die Pfännchen mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig mit einem weichen Tuch trocknen.
- Heizen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Gebrauch etwa zwanzig Minuten lang auf der höchsten Stufe ohne Lebensmittel vor (den Raum dabei gut lüften): Es entsteht ein leichter Geruch und etwas Rauch. Das ist normal. Das Gerät, den Grillstein und die Pfännchen anschließend vollständig abkühlen lassen.

DE

Gebrauch

WICHTIG:

- Der Grillstein muss immer eingelegt sein. Das Gerät nie ohne den eingelegten Grillstein verwenden.
- Die zugänglichen Oberflächen erreichen bei Betrieb des Geräts hohe Temperaturen und sind sehr heiß. Die Edelstahlplatte mit den Pfännchen und den Grillstein während des Betriebs niemals berühren. Verbrennungsgefahr.
- Die Pfännchen immer am Griff anfassen.

1. Das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständigen Fläche stellen.
2. Den Grillstein und die Pfännchen vor dem Garvorgang bei Bedarf etwas einfetten. Überschüssiges Fett mit Küchenpapier abwischen.
3. Das Netzkabel vollständig abwickeln und an eine Netzsteckdose anschließen.
4. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Position. Der Leuchtring der Betriebsanzeige um den Thermostat leuchtet auf.
5. Vor der Benutzung der Pfännchen oder des Grillsteins das Gerät etwa 20 Minuten vorheizen lassen.
6. Während der Aufheizphase leuchtet die Anzeige dauerhaft. Im normalen Betrieb schaltet sie sich je nach eingestellter Temperatur automatisch ein und aus.
7. Um das Gerät auszuschalten, stellen den Thermostat auf die Position "MIN" stellen und dann das Gerät vom Stromnetz trennen.
8. Den Grillstein und die Pfännchen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.



Garen

Auf dem Grillstein

1. Bevor Sie die Lebensmittel auf den Grillstein legen, diese in kleine Stücke schneiden und würzen.
2. Die Lebensmittel auf den Grillstein legen. Wir empfehlen, die Lebensmittel während des Garvorgangs mehrmals zu wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Hinweis: Wenn Sie nicht die gesamte Garfläche nutzen, legen Sie die Lebensmittel immer in die Mitte des Grillsteins.
3. Nehmen Sie die Speisen vom Kochstein, sobald der gewünschte Gargrad erreicht ist, **dazu keine scharfen oder schneidenden Gegenstände benutzen, da diese den Stein beschädigen könnten.**

In den Pfännchen

1. Geben Sie die Lebensmittel (die zuvor in kleine Stücke geschnitten und gewürzt wurden, damit sie schneller gar werden) und/oder den Käse in die Pfännchen.
2. Dann die Pfännchen in die dafür vorgesehenen Vertiefungen auf der Aluminiumplatte schieben.
3. Die Lebensmittel ab und zu wenden.
4. Die Pfännchen herausnehmen, wenn der Käse geschmolzen ist oder die Lebensmittel gar sind. Verwenden Sie die kleinen Spatel, um den Käse oder die Lebensmittel aus den Pfännchen zu schieben. **Verwenden Sie niemals scharfe oder spitze Gegenstände, um Lebensmittel aus den Pfännchen zu schieben, da diese die Antihafbeschichtung der Pfännchen beschädigen könnten.**

Empfehlungen für den Gebrauch

- Um die Antihafbeschichtung der Pfännchen zu erhalten, wird die Verwendung geeigneter Küchenutensilien (aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff) empfohlen. Keinesfalls Metallutensilien (Gabeln, Messer usw.) verwenden.
- Lebensmittel nicht direkt in den Pfännchen oder auf dem Grillstein schneiden.
- Fleisch und Fisch vor dem Garen gründlich abtrocknen.
- Fleisch nicht mit einer Gabel anstechen und nicht während des Garvorgangs schneiden. Der Saft würde austreten und das Fleisch würde zäh werden.
- Beim Garvorgang am Grillstein haftende kleine Lebensmittelbestandteile direkt entfernen.
- Wischen Sie den Grillstein nach dem Garen von Fisch oder Meeresfrüchten mit Zitronensaft ab, um zu verhindern, dass sich der Geschmack auf nachfolgende Speisen überträgt.
- Niemals gefrorene Lebensmittel auf den heißen Grillstein legen, da dies zu einem Temperaturschock führen kann.

Reinigung und Pflege

- Nach dem Gebrauch den Thermostat auf die Position „MIN ” stellen und dann das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Vor der Reinigung die Bestandteile des Geräts abkühlen lassen (mindestens eine Stunde).
- Verwenden Sie zum Reinigen niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, um die Antihafbeschichtung der Pfännchen nicht zu beschädigen.
- **Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- **Mit Ausnahme der Pfännchen dürfen die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine gespült werden.**

Pfännchen und Grillstein

- Kochrückstände auf dem Grillstein und in den Pfännchen mit einem Holz- oder Kunststoffspatel und einem feuchten Tuch sorgfältig entfernen.
- Mit einem nicht scheuernden Schwamm und einem milden Reinigungsmittel (z. B. Spülmittel) reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Wenn Speisereste in den Pfännchen festgebacken sind, diese in warmem Seifenwasser einweichen; nach einigen Stunden lassen sich die Rückstände leichter entfernen.

Oberflächen aus Edelstahl und Sockel aus Kunststoff

- Die Edelstahloberflächen und der Kunststoffsockel können mit einem weichen, mit Seifenwasser angefeuchteten Schwamm abgewischt werden.
- Darauf achten, dass kein Wasser in das Geräteinnere eindringt. Keine Flüssigkeiten auf das Gerät sprühen.

Verstauen

- Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und überprüfen, ob Geres vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät flach an einem kühlen und trockenen Ort lagern.

Uw product

Inhoud van de doos

- 1 raclette- en steengrilltoestel
- 8 pannetjes
- 8 houten spatels
- 1 handleiding

Technische eigenschappen

- Vermogen: 1200-1400 W
- Voeding: 220-240 V~ 50-60 Hz
- Pannetjes met antiaanbaklaag
- Houten spatels
- Grillsteen
- Aan/uit-lampje
- Stroomregelaar
- Transporthandvatten
- Afmetingen van de steen: 41.7 x 21 cm
- Lengte van de kabel: 80 cm
- Afmetingen: 48 x 20.5 x 14.5 cm

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de toepasselijke modus voor laag vermogen te bereiken	
Stroomverbruik in uitstand modus	0.0W
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 netwerkpoezen verbonden zijn en alle draadloze netwerkpoezen geactiveerd zijn	NA

Vóór het eerste gebruik

- Haal het toestel en de accessoires uit de verpakking en zorg ervoor dat u de beschermende verpakkingsmaterialen verwijdt.
- Was de grillsteen en de pannetjes af met een zachte spons en warm water met afwasmiddel. Spoel af met schoon water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
- Verwarm uw toestel vóór het allereerste gebruik op de hoogste stand gedurende ongeveer twintig minuten zonder voedsel (zorg ervoor dat de ruimte tijdens deze periode goed wordt geventileerd): er zal een lichte geur en wat rook vrijkomen. Dit is normaal. Laat vervolgens het toestel, de grillsteen en de pannetjes volledig afkoelen.

Gebruik

BELANGRIJK:

- De grillsteen moet altijd aanwezig zijn. Gebruik het toestel nooit zonder de grillsteen.
- De toegankelijke oppervlakken kunnen warm zijn tijdens het gebruik van het toestel. Raak tijdens het gebruik nooit de grillsteen aan of de roestvrijstalen plaat waarop de pannetjes staan. U zou zich kunnen verbranden.
- Pak de pannetjes alleen bij het handvat vast.

1. Plaats het toestel op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Vet, indien nodig, de grillsteen en de pannetjes voor het bakken licht in met een beetje vet. Veeg het overtollige product weg met een stuk keukenpapier.
3. Wikkel het netsnoer helemaal af en steek de stekker in het stopcontact.
4. Zet de thermostaat in de gewenste stand. De verlichte ring rondom de thermostaat licht op.
5. Laat het toestel ongeveer 20 minuten voorverwarmen voor u de pannetjes gebruikt of voedingsmiddelen bakt op de grillsteen.
6. Het aan/uit-lampje gaat branden wanneer het toestel opwarmt en gaat tijdens het gebruik aan en uit, afhankelijk van de stand van de thermostaat.
7. Om het toestel uit te schakelen, zet u de thermostaat op de "MIN"-stand en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
8. Wacht tot het toestel, de grillsteen en de pannetjes volledig zijn afgekoeld voor u ze schoonmaakt.



NL

Bereiding

Op de grillsteen

1. Snijd het voedsel in dunne stukjes en breng het op smaak voor u het op de grillsteen legt.
2. Leg uw voedsel op de grillsteen. We raden u aan het voedsel tijdens het bakken regelmatig om te draaien, zodat het gelijkmatig gaart.
Opmerking: als u niet het hele bakoppervlak gebruikt, leg het voedsel dan altijd in het midden van de grillsteen.
3. Haal het voedsel van de grillsteen zodra het de gewenste gaarheid heeft bereikt, **en zorg ervoor dat u geen scherpe of snijdende voorwerpen gebruikt, aangezien deze de steen kunnen beschadigen.**

In de pannetjes

1. Doe de ingrediënten (die u vooraf in kleine stukjes hebt gesneden om sneller te garen en gekruid) en/of de kaas in de pannetjes.
2. Schuif vervolgens de pannetjes in de daarvoor voorziene uitsparingen op de plaat.
3. Draai de voedingsmiddelen af en toe om voor een gelijkmatige garing.
4. Verwijder de pannetjes wanneer de kaas gesmolten is of de voedingsmiddelen gaar zijn. Gebruik de minispatels om de kaas of het eten uit de pannetjes te halen. **Gebruik nooit scherpe of snijdende voorwerpen om voedsel uit de pannetjes te schuiven, aangezien deze de antiaanbaklaag van de pannetjes kunnen beschadigen.**

Tips voor gebruik

- Om de antiaanbaklaag van de pannetjes te behouden, raden we aan om de bijgeleverde houten spatels te gebruiken. Het gebruik van metalen keukengerei (vorken, messen, enz.) is afgeraden.
- Snijd voedsel niet rechtstreeks in de pannetjes of op de steen.
- Veeg vlees en vis grondig schoon voor het bakken.
- Prik niet met een vork in het vlees en snijd er niet in tijdens het bakken. Het sap zou eruit lopen en het vlees zou taai zijn.
- Tijdens het bakken moeten kleine stukjes voedsel die aan de steen blijven plakken onmiddellijk worden verwijderd.
- Veeg de steen na het bereiden van vis of zeevruchten af met citroensap om te voorkomen dat de smaak overslaat op volgende gerechten.
- Plaats nooit bevroren voedsel op een hete steen, omdat dit een thermische schok kan veroorzaken.

Reiniging en onderhoud

- Zet de thermostaat na gebruik in de “MIN” stand en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat de verschillende elementen afkoelen (minstens 1 uur) voor u het toestel schoonmaakt.

- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen of een schuursponsje om de antiaanbaklaag van de pannetjes of de grillsteen niet te beschadigen.
- **Dompel het netsnoer, de stekker of het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.**
- **Plaats geen enkel element in de vaatwasser, met uitzondering van de pannetjes.**

Pannetjes en grillsteen

- Verwijder voorzichtig bakresten van de grillsteen en uit de pannetjes met een houten of plastic spatel en een vochtige doek.
- Maak schoon met een niet-schurende spons en een mild schoonmaakmiddel (zoals afwasmiddel). Spoel af met schoon water en droog af met een zachte doek.
- Als er etensresten aan de pannetjes zijn blijven kleven, laat ze dan even weken in warm zeepwater; na een paar uur komen ze gemakkelijker los.

Inox oppervlakken en plastic onderkant

- U kunt de oppervlakken in inox en de plastic onderkant schoonvegen met een zachte spons die licht bevochtigd is met zeepsop.
- Zorg dat er geen water in het toestel doordringt. Spuit niets op het toestel.

Opbergen

- Schakel het toestel uit, haal de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het volledig is afgekoeld.
- Berg het toestel liggend op, een koele en droge plaats.

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 am 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 weggegooid 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 (kassicket 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. ERP2
Ref. 8012341

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Kundenservice / Klientenafdeling

1, 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
1, Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE
contact@sc-ub.com



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

A DÉPOSER
EN MAGASIN

A DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE

OU

Points de collecte sur www.quefairemedesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

