

FR Chaque lumi fonctionne avec 2 bougies chauffe-plat standard.
Ne pas laver au lave-vaisselle.

En vous procurant les petites casseroles adaptées, vous pouvez transformer votre lumi en fondue au chocolat.
Plus d'infos sur www.cookut.com

EN Raclette is a typical dish in France and Switzerland. During the meal, everyone melts cheese and eats it with potatoes and sausages but you can also choose to accompany the cheese with vegetables, meat, etc.

Put 2 tea-light candles in the base, then put on the stand and the skillet. Put a piece of cheese in the skillet and wait for it to melt. All cheeses are suitable if they are in thin slices. Once the cheese is melted, pour it, using the wooden spatula, onto your plate and enjoy!

Follow the safety instructions closely.

Do not wash in the dishwasher.

You can turn your "LUMI" into a chocolate fondue by obtaining the appropriate small saucepans.
For more information go to www.cookut.com

DE Raclette ist in Frankreich und in der Schweiz ein typisches Gericht. Während des Essens lässt jeder Käse schmelzen und isst ihn mit Kartoffeln und Aufschnitt, aber Sie können als Beilage zum Käse auch Gemüse oder Fleisch wählen...

Stellen Sie zwei Teelichter auf die Basisplatte, positionieren Sie dann darüber das Sockelteil und die Pfanne. Legen Sie ein Stück Käse in die Pfanne und warten Sie bis es schmilzt. Alle Käsesorten können genommen werden, sofern sie in dünnen Scheiben verwendet werden. Ist der Käse geschmolzen, lassen Sie ihn mit Hilfe des Holzspatels auf Ihren Teller gleiten und lassen Sie ihn sich schmecken!

Beachten Sie unbedingt die beigefügten Sicherheitshinweise.

Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Wir bieten Ihnen kleine geeignete Töpfe an, mit denen Sie Ihren "LUMI" in ein Schokoladenfondue verwandeln können.
Weitere Informationen auf www.cookut.com

NL Raclette is een typisch Frans en Zwitsers gerecht. Tijdens de maaltijd laat iedereen kaas smelten en eet die met aardappels en vleeswaren, maar u kunt ook kiezen om de kaas te combineren met groentes, vlees...

Zet 2 theelichtjes in de basis en plaats dan de sokkel en de oven. Leg een plak kaas in de oven en wacht tot het smelt. Alle kazen kunnen worden gebruikt, op voorwaarde dat ze dun gesneden zijn. Zodra de kaas gesmolten is, legt u hem met behulp van een houten spatel op uw bord en eten maar!

Volg de bijgevoegde veiligheidsmaatregelen nauwkeurig op.

Niet in de afwasmachine afwassen.

Als u aangepaste bakjes koopt, kunt u uw "LUMI" omtoveren tot chocoladefondue.
Meer info op www.cookut.com

IT La raclette è un piatto tipico in Francia e in Svizzera. Durante i pasti, ognuno fa fondere del formaggio e lo mangia con delle patate e degli affettati ma potete anche scegliere di accompagnare il formaggio con dei legumi, con della carne...

Mettete 2 tealight scalda piatto sul fondo, poi ponete la base e il padellino. Mettete un pezzo di formaggio nel padellino e attendete che si fonda. Tutti i tipi di formaggio possono essere fusi a condizione che siano tagliati a fette sottili. Una volta che il formaggio è fuso, fatelo scivolare, con l'aiuto della paletta di legno, nel vostro piatto e gustatelo!

Rispettate scrupolosamente le norme di sicurezza allegate.

Non lavare nella lavastoviglie.

Procurandovi dei piccoli pentolini adeguati, potrete trasformare il vostro "LUMI" in fonduta di cioccolato.
Maggiori informazioni su www.cookut.com

RU Раклетт является типичным блюдом во Франции и Швейцарии. Во время еды все плавят сыр и едят его с картофелем и мясными деликатесами, но можно также есть сыр с овощами или жареным мясом

Поместите 2 плоских свечи в основание, а затем установите цоколь и сковороду. Поместите кусочек сыра в сковороду и ждите, пока он не расплавится. Все сыры подходят при условии, что они тонко нарезаны. После того, как сыр расплавится, дайте ему стечь в вашу тарелку, используя деревянную лопаточку, и наслаждайтесь!

Пожалуйста, соблюдайте прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Не мыть в посудомоечной машине.

Приобретая небольшие подходящие кастрюли, вы можете использовать горелку для приготовления шоколадное фондю.
Более подробная информация на www.cookut.com