SEVERIN



ART.-NO. **RG 002347**

DE	Gebrauchsanleitung	Raclette-Fondue Kombination	5
GB	Instructions for use	Raclette-Fondue combination	9
FR	Mode d'emploi	Appareil combiné raclette-fondue	12
NL	Gebruiksaanwijzing	Raclette-Fondue combinatie	16
ES	Instrucciones de uso	Raclette-Fondue combinada	20
IT	Manuale d'uso	Combinazione Raclette e Fonduta	24
DK	Brugsanvisning	Raclette-Fondue kombination	28
SE	Bruksanvisning	Raclette-fonduekombination	31
FI	Käyttöohje	Raclette-fondue-yhdistelmä	34
PT	Manual de instruções	Combinação de raclette - fondue	37
PL	Instrukcja obsługi	Zestaw do raclette i fondue	41
GR	Οδηγίες χρήσεως	Συνδυασμός ρακλέτ-φοντύ	45


1
2
3
4
5
6
7
8
MAX
MIN

Technische Daten / Technical Data / Caractéristiques techniques / Technische gegevens / Datos técnicos / Dati tecnici / Tekniske data / Tekniska data / Tekniset tiedot / Dados técnicos / Dane techniczne / Τεχνικά χαρακτηριστικά	
Art.Nr. / Item no. / Art. nº / Art.nr. / Nr. º Art. / Num. art. / Artikelnr. / Art.nr. / Tuotenro / N.º Art.º / Nr art. / Αρ. πρ.	RG 002347
Leistungsaufnahme / Power consumption / Puissance absorbée / Stroomverbruik / Consumo de energía / Potenza assorbita / Strømforbrug / Prestandaupptagning / Ottoteho / Consumo energético / Pobór mocy / Ισχύς εισόδου	1400 W
Spannung/Frequenz / Voltage/Frequency / Tension/Fréquence / Spanning/frequentie / Tensión/frecuencia / Tensione/Frequenza / Spænding/Frekvens / Spänning/Frekvens / Jännite/taajuus / Tensão/frequência / Napięcie/częstotliwość / Τάση/Συχνότητα	220-240 V~ 50-60 Hz
Schutzklasse / Protection class / Classe de protection / Veiligheidsklasse / Grado de protección / Classe di protezione / Beskyttelsesklasse / Skyddsklass / Kotelointiluokka / Classe de proteção / Stopień ochrony / Κατηγορία προστασίας	1
Maße Grillfläche / Grill surface dimensions / Dimensions de la plaque de cuisson / Afmetingen grillvlak / Dimensiones de la superficie de la parrilla / Dimensioni della superficie di grigliatura / Grillfladens mål / Mått grillyta / Grillitason mitat / Dimensões da superfície do grelhador / Wymiary powierzchni grilla / Διαστάσεις επιφάνειας ψησίματος	415 x 260 mm
Füllmenge Fonduetopf / Fondue pot capacity / Capacité de la cuve à fondue / Vulhoeveelheid fonduepan / Volumen de llenado de la olla de fondue / Capienza pentola da fonduta / Påfyldningsmængde fonduegryde / Volym fonduegryta / Täyttömäärä fonduepata / Quantidade a colocar da panela de fondue / Napełnianie garnka do fondue / Ποσότητα πλήρωσης δοχείου φοντύ	1 L
Anzahl Pfännchen & Spatel / Number of mini-pans & spatulas / Nombre de poêlons et de spatules / Aantal pannetjes & spatels / Número de mini sartenes y espátulas / Numero di padelline e spatole / Antal pander og spatler / Antal pannor och spatlar / Pannujen ja lastojen määrä / Número de frigideiras e espátulas / Liczba patelni i łopatek / Αριθμός τηγανιών και σπάτουλων	8
Anzahl Fonduegabeln / Number of fondue forks / Nombre de fourchettes à fondue / Aantal fonduevorken / Número de tenedores de fondue / Numero forchette da fonduta / Antal fonduegafler / Antal fonduegafflar / Fonduehaarukoiden määrä / Número de garfos de fondue / Liczba widelców do fondue / Αριθμός πιρουνιών φοντύ	8
Gewicht / Weight / Poids / Gewicht / Peso / Peso / Vægt / Vikt / Paino / Peso / Waga / Βάρος	2,3 kg

DE-Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß Ökodesign-Anforderungen (EU-Verordnung 2023/826) können mit dem QR-code oder unter dem Link 'https://severin.com/de-de/oekodesign-verordnung' abgerufen werden.	
FR-Les informations techniques sur les états de fonctionnement conformément aux exigences d'écoconception (règlement européen 2023/826) peuvent être consultées avec le code QR ou sous le lien « https://severin.com/fr-fr/reglement-ecoconception ».	
NL-Technische informatie over de bedrijfstoestanden volgens de eisen in overeenstemming met de vereisten voor ecologische ontwerpen (EU-verordening 2023/826) kan worden opgevraagd met de QR-code of via de link 'https://severin.com/nl-nl/ecodesign-verordening'.	
ES-Puede acceder a la información técnica relativa a los estados de funcionamiento, conforme a los requisitos de diseño ecológico (Reglamento de la UE 2023/826) con el código QR o en el enlace «https://severin.com/es-es/reglamento-ecodiseno».	
IT-Le informazioni tecniche sulle condizioni di funzionamento in conformità con i requisiti di progettazione ecocompatibile (Regolamento UE 2023/826) sono disponibili scansionando il codice QR o al link 'https://severin.com/it-it/regolamento-ecodesign'.	
GB-Technical information on the operating states in accordance with ecodesign requirements (EU Regulation 2023/826) can be accessed using the QR code or at the link 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'. **DK-**Tekniske oplysninger om driftsbetingelserne i henhold til krav til miljøvenligt design (EU-forordning 2023/826) kan hentes med QR-koden eller via linket 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'. **SE-**Teknisk information om driftsförhållandena enligt de ekologiska designkraven (EU-förordning 2023/826) kan hämtas med QR-koden eller under länken 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'. **FI-**Ekosuunnitteluvaatimusten (EU:n asetus 2023/826) mukaiset tekniset tiedot käyttöolosuhteista voidaan hakea QR-koodilla tai linkistä 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'. **PT-**As informações técnicas sobre os estados de funcionamento de acordo com os requisitos de conceção ecológica (regulamento UE 2023/826) podem ser acedidas utilizando o código QR ou através da ligação 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'. **PL-**Informacje techniczne dotyczące warunków pracy zgodnie z wymogami ekoprojektu (rozporządzenie UE 2023/826) można uzyskać za pomocą kodu QR lub pod linkiem 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'. **GR-**Οι τεχνικές πληροφορίες για τις συνθήκες λειτουργίας σύμφωνα με τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού (Κανονισμός ΕΕ 2023/826) μπορούν να ανακτηθούν με τον κωδικό QR ή στη σύνδεση 'https://severin.com/en-en/ecodesign-regulation'.	

Raclette-Fondue Kombination

Liebe Kundin, lieber Kunde,
die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Fondue-Gabeln, 8 Stück
2. Spritzschutzring
3. Grillplatte
4. Pfännchen, 8 Stück
5. Temperaturregler mit Betriebskontrollleuchte
6. Typenschild (Geräteunterseite)
7. Basisgerät
8. Anschlussleitung mit Netzstecker

Ohne Abbildung:
9. Spatel, 8 Stück

Sicherheitshinweise
- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Service-Adressen im separaten Garantieheft oder auf www.severin.de).
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- **Warnung!** Die Gehäuseoberflächen und Zubehörteile sind bei und nach dem Betrieb heiß. Verbrennungsgefahr!
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen. Das Gerät ausreichend abkühlen lassen, bevor die Grillplatte abgenommen, das Gerät gereinigt oder zur Aufbewahrung weggestellt wird.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Grillplatte, Pfännchen, Spatel, Fondue-Gabeln und den Fonduetopf im Spülwasser reinigen. Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett zu vermeiden. Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.

- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- **Warnung!** Eine Fehlanwendung des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 benutzt werden.
- **Warnung!** Das Gerät von jungen Kindern (0-8 Jahre) fernhalten, insbesondere während des Gebrauchs oder des Abkühlens.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Das Gerät nur einschalten, wenn die Grillplatte aufgelegt ist.
- Den Fonduetopf nur gefüllt auf die Grillplatte setzen.
- Die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Niemals tiefgefrorene Lebensmittel zum Grillen oder für das Fondue benutzen. Die Lebensmittel vorher auftauen und ggf. trockentupfen.
- Um die Oberfläche der Grillplatte und Pfännchen zu schonen, keine scharfen Gegenstände bei der Entnahme der Lebensmittel benutzen.
- Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Fonduetopf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.
- **Niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett schütten!**
- Das heiße Gerät niemals tragen oder verschieben! Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät und der Grillplatte benutzen.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Den Netzstecker nicht mit nassen Händen anfassen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren!
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Verwendungsbereich

- Das Gerät dient ausschließlich zum Grillen und Überbacken von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Käse etc., zum Garen von Fleisch/Gemüse in Öl/Brühe oder zum Schmelzen von Käse oder Schokolade.
- Jede andere, in der Gebrauchsanweisung nicht genannte Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

Vor der ersten Inbetriebnahme
- Alle Werbeaufkleber, Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
  Das Typenschild nicht entfernen!
- Vor der ersten Benutzung alle Einzelteile mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Das Gerät mit Pfännchen und Grillplatte ca. 10 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Dann das Gerät inklusive aller Zubehörteile wie unter ‚*Reinigung und Pflege*' beschrieben reinigen.

Temperaturregler & Kontrollleuchte
- Der Temperaturregler regelt die Einschaltdauer der Heizung. Die Kontrollleuchte zeigt den momentanen Betriebszustand der Heizung an.
  Heizung an = Kontrollleuchte ein
  Heizung aus = Kontrollleuchte aus
- Für den Schmelz- und Grillvorgang und für Fondue den Regler ganz nach rechts in die maximale Position drehen.
- Um die Speisen warm zu halten, den Regler weiter nach links drehen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler ganz nach links drehen und den Netzstecker ziehen.

Inbetriebnahme

Tipp!
- Die Grillplatte vor der Benutzung leicht einölen, um ein Anbacken des Grillgutes zu verhindern.
- Das Gerät kann gleichzeitig für Fondue und Raclette genutzt werden. Vor dem Aufsetzen des Fonduetopfes sicherstellen, dass sich kein Fett oder Rückstände vom Grillen auf der Abstellfläche der Grillplatte befinden.

Raclette & Grill
- Die Grillplatte mit der beschichteten Seite nach oben auf das Heizelement setzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Nach ca. 10 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit.
- Das Grillgut auf die Grillplatte legen.
- Die Pfännchen mit Raclette-Käse und beliebigen Zutaten bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Hinweis: Keine leeren Pfännchen in das Gerät stellen, wenn es eingeschaltet ist. Die Spatel während des Betriebs nur außerhalb des Gerätes ablegen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.
- Bei großen Grillmengen empfiehlt es sich, das angesammelte Grillfett von Zeit zu Zeit vorsichtig, z.B. mit Küchenpapier zu entfernen.

Fondue
- Die Grillplatte mit der beschichteten Seite nach oben auf das Heizelement setzen.
- Öl/Fett, Brühe, Käse oder Schokolade in den Fonduetopf füllen. Dabei die untenstehenden Informationen zu den Füllmengen beachten!
- Den Fonduetopf in die Mitte der Grillplatte setzen.
- Den Spritzschutz aufsetzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

Gemüse/Fleisch-Fondue mit Öl/Fett
- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Das Öl/Fett ca. 35 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

Gemüse/Fleisch-Fondue mit Brühe
- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Die Brühe ca. 20 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

Käse-Fondue
- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 400 g betragen.
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, den Regler auf eine mittlere Position zurückdrehen.

Schokoladen-Fondue
- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 500 g betragen.
- Den Temperaturregler auf die MAX-Position drehen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Regler auf eine Position knapp über MIN zurückdrehen.
- Die Lebensmittel auf die Fondue-Gabeln aufspießen und tief in den Fonduetopf tauchen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung die Regler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Die Grillplatte abnehmen und mit etwas heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Den Fondue-Topf mit Inhalt komplett erkalten lassen, bevor er entnommen wird.
  Verbrauchtes Öl/Fett nicht in den Ausguss gießen. Das erkaltete Öl/Fett in den Hausmüll geben.
- Den Fondue-Topf, den Spritzschutz und die Fondue-Gabeln im Spülwasser reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.

- **Tipp!** Bei der Zubereitung von Käse-Fondue ist ein Anbacken des Käses im Fonduetopf unvermeidbar. Den Fonduetopf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser füllen und über Nacht einweichen lassen. Dann erst wie oben beschrieben reinigen.

- Die Pfännchen und Spatel mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Das Basisgerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.com unter dem Unterpunkt „*Service Center/Ersatzteileshop*“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Raclette-Fondue combination

Dear Customer,
Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Fondue forks, 8 pcs
2. Splatter guard
3. Grill plate
4. Mini-pans, 8 pcs
5. Temperature controller with status indicator
6. Nameplate (appliance underside)
7. Main unit
8. Power cord with plug

Not illustrated:
9. Spatulas, 8 pcs

Important safety instructions
- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see our service addresses in the separate warranty booklet or on www.severin.de).
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- **Warning!** The housing surfaces and accessories get hot during operation and remain so after. Risk of burns!
- Always pull out the power plug before cleaning. Always allow the appliance sufficient time to cool down before removing the grill plate and before cleaning or storing the appliance.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with water and do not immerse it in water.
- Clean the grill plate, mini-pans, spatulas, fondue forks and fondue pot in rinsing water. For more information on cleaning, please refer to the "*Cleaning and Care*" section.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To prevent hot oil/fat from spilling, place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains and with sufficient surrounding space. When cooking food with a high oil/fat content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the appliance next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in staff kitchens in shops, offices and

other similar working environments,
- in agricultural working environments,
- by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
- in bed-and breakfast type environments.

- **Warning!** Misuse of the appliance can lead to injuries!
- Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
- **Warning!** Keep the appliance away from young children (0-8 years), especially during use or cooldown.
- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance but only if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Do not turn on the appliance without the grill plate in place.
- Do not place the empty fondue pot on the grill plate.
- Make sure the power cord does not come into contact with hot appliance surfaces.
- Deep-frozen food must never be used for grilling or for making fondue, but should the thawed first and, if necessary, dabbed dry.
- To avoid damage to the coating of the grill plate and mini pans when removing food, only use non-abrasive utensils.
- Oil/fat may catch fire when overheated. In this case, pull out the plug and extinguish the fire by placing a lid or a metal tray onto the bowl.
- **Never pour water on hot or burning oil/fat!**
- **Caution:** Never attempt to carry or move the appliance when it is hot. Spilled hot oil/fat may cause severe injuries or burns.
- Only use the fondue pot with the respective main unit and grill plate.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction,**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- Never touch the power plug with wet hands.
- Do not use or store the appliance outdoors!
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Application
- The appliance is intended solely for grilling and gratinating food such as meat, fish, vegetables, cheese, etc., for cooking meat/vegetables in oil/broth or for melting cheese or chocolate.
- Any other use contrary to the instructions shall be deemed improper and may result in severe injury or damage to the appliance.

Before first use
- Completely remove all advertising stickers, remaining packaging materials and inserts.
  Never remove the nameplate!
- Before using the appliance for the first time, clean all individual parts with a damp cloth.
- Leave the appliance with the grill plate and mini-pans in place to heat up for about 10 minutes without food to allow any unpleasant odour to dissipate (you may notice slight smoke coming from the appliance). Ensure adequate ventilation by opening windows or balcony doors.
- Clean the appliance including all individual parts afterwards, as described in *Cleaning and care*.

Temperature controller and status indicator
- The temperature controller regulates the heating time. The status indicator indicates the current heating operation status.
  Heating on = indicator light on
  Heating off = indicator light off

- Turn the controller all the way to the right to the maximum position to melt, grill and fondue.
- Turn the controller further to the left to keep the food warm.
- After cooking, turn the temperature controller all the way to the left and pull out the power plug.

Operation

Hint:
- Apply a light coat of oil to the grill plate first to prevent the food from sticking.
- The appliance can be used for fondue and raclette at the same time. Before placing the fondue pot on the grill plate, make sure there is no grease or grilling residue on the grill plate surface.

Raclette and grill
- Place the grill plate on the heating element with the coated side facing upwards.
- Connect the power plug to a power outlet and turn the temperature controller to the MAX position.
- Let the appliance preheat for about 10 minutes to reach the required temperature.
- Place the food on the grill plate.
- Put the raclette cheese and any other ingredients into the mini-pans, place them in the appliance, under the heating element, and leave them until the cheese has melted.
- **Warning:** Do not place empty mini-pans in the appliance while it is switched on. Never leave the spatulas within the appliance during cooking.
- When grilling is finished, turn the thermostat control to its MIN position and unplug the appliance from the mains.
- When grilling larger amounts of food, the accumulated fat residues should be carefully removed from time to time, using kitchen paper or similar.

Fondue
- Place the grill plate on the heating element with the coated side facing upwards.
- Put the oil/fat, broth, cheese or chocolate into the fondue bowl. Note the fill level information given below.
- Place the fondue pot in the centre of the grill plate.
- Fit the splash guard.
- Connect the unit to the mains.

Vegetable/meat fondue with oil or fat
- Note: The fill amount must be between the MIN and MAX markings.
- Turn the temperature controller to the MAX position.
- Pre heat the oil or fat for about 35 minutes before putting food into the bowl.

Vegetable/meat fondue with broth
- Note: The fill amount must be between the MIN and MAX markings.
- Turn the temperature controller to the MAX position.
- Preheat the broth for about 20 minutes before putting food into the bowl.

Cheese fondue
- The fill amount must be between 200 g minimum and 400 g maximum.
- Turn the temperature controller to the MAX position and melt the cheese with constant stirring.
- Once it has done so, turn the thermostat control back to a medium position.

Chocolate fondue
- The fill amount must be between 200 g minimum and 500 g maximum.
- Turn the temperature controller to the MAX position. Break up a chocolate slab into pieces and melt with constant stirring.
- Once it has done so, turn the thermostat control back to a position slightly above MIN.
- Skewer the food onto the fondue forks and place them well into the bowl.
- When cooking is finished, turn the thermostat back to MIN and disconnect the appliance from the mains.

Cleaning and care
- Before cleaning the appliance, always make sure that the plug has been removed from the wall socket and allow the appliance to cool down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Remove the grill plate and clean it in warm soapy water. Dry thoroughly afterwards.
- Before removing the fondue bowl, wait until it has completely cooled down.
  Do not pour used fat or oil in a sink. The cold oil/fat may be discarded with the domestic refuse.
- Clean the fondue pot, splatter guard and fondue forks in rinsing water. Do not clean in a dishwasher.

- **Hint:** When making cheese fondue, cheese will unavoidably stick to the bowl. Fill the bowl with hot water after use, let it stand overnight and then clean it as described above.

- Wash the mini-pans and spatulas with hot water and washing-up liquid and then dry with a cloth.
- The base unit may be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Appareil combiné raclette-fondue

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Fourchettes à fondue (8 pièces)
2. Anneau anti-éclaboussures
3. Plaque de cuisson
4. Poêlons (8 pièces)
5. Thermostat avec voyant de fonctionnement
6. Plaque signalétique (à la base)
7. Cuve
8. Cordon d'alimentation avec fiche secteur

Non illustré :
9. Spatules (8 pièces)

Importantes consignes de sécurité
- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir les coordonnées du service dans le carnet de garantie séparé ou sur le site web www.severin.de).
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- **Avertissement !** Les surfaces du boîtier et les accessoires sont chauds pendant et après l'utilisation. Risque de brûlures !
- Débranchez la fiche secteur avant tout nettoyage. Laissez toujours suffisamment de temps à l'appareil de refroidir avant de retirer la plaque de cuisson, avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Nettoyez la plaque de cuisson, le poêlon, la spatule, les fourchettes à fondue et la cuve à fondue à l'eau savonneuse. Pour en savoir plus sur le nettoyage, consultez la section *Nettoyage et entretien*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Pour éviter que graisse chaude n'éclabousse, posez l'appareil sur une surface stable, résistant à la chaleur, imperméable aux éclaboussures et aux tâches et qui dispose de suffisamment d'espace. Lors de la cuisson des aliments avec de l'huile/graisse, les éclaboussures ne sont pas toujours évitables.
- Prenez soin de ne pas placer

l'appareil contre un mur ou dans un angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- **Avertissement !** Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures!
- Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
- **Avertissement !** Tenez l'appareil hors de portée des enfants (de 0 à 8 ans), tout particulièrement pendant que vous l'utilisez ou qu'il refroidit.
- Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
- L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- N'allumez l'appareil que si la plaque de cuisson est bien en place.
- Ne placez la cuve à fondue sur la plaque de cuisson que lorsqu'elle est remplie.
- Le câble de raccordement ne doit jamais entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- Les aliments congelés ne doivent jamais être utilisés pour la cuisson au gril ou pour préparer une fondue, mais doivent d'abord être décongelés et, si nécessaire, essuyés.
- Pour éviter d'endommager le revêtement de la plaque de cuisson et des mini poêlons lors du retrait des aliments, utilisez uniquement des ustensiles non abrasifs.
- L'huile/matière grasse risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Dans ce cas, retirez la fiche de la prise, puis posez un couvercle ou autre objet en métal sur le poêlon afin d'étouffer les flammes.
- **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/graisse chaude en flammes!**
- **Attention :** Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/graisse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
- N'utilisez la cuve à fondue qu'avec la cuve correspondante et la plaque de cuisson.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - **après utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne touchez pas la fiche secteur avec les mains mouillées.

- N'utilisez pas et ne rangez pas l'appareil à l'extérieur !
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Domaine d'utilisation
- L'appareil sert exclusivement à griller et gratiner des aliments tels que viande, poisson, légumes, fromage, etc., à cuire de la viande/des légumes dans de l'huile/du bouillon ou à faire fondre du fromage ou du chocolat.
- Toute autre utilisation non mentionnée dans le manuel d'utilisation est considérée comme inappropriée et peut entraîner des blessures graves ou endommager l'appareil.

Avant la première mise en marche
- Retirez complètement toutes les étiquettes publicitaires, les restes d'emballage et les inserts.
  Ne retirez pas la plaque signalétique !
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide.
- Faites chauffer l'appareil avec les poêlons et la plaque de cuisson pendant environ 10 min., à vide, pour éliminer l'odeur caractéristique d'un gril allumé pour la première fois (légère fumée possible). Assurez une ventilation suffisante pendant l'opération en ouvrant les fenêtres ou portes-fenêtres.
- Nettoyez ensuite l'appareil, y compris toutes les pièces, tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

Thermostat et voyant lumineux
- Le thermostat régule la durée d'enclenchement du chauffage. Le voyant lumineux indique l'état de fonctionnement actuel du chauffage.
  Résistance en marche = témoin lumineux allumé
  Résistance éteinte = témoin lumineux éteint
- Pour la fonte, le gril et la fondue, tournez le thermostat à fond vers la droite jusqu'à la position maximale.
- Pour garder les aliments au chaud, tournez le thermostat plus à gauche.
- Une fois la préparation des aliments terminée, tournez le thermostat complètement vers la gauche et débranchez la fiche secteur.

Fonctionnement

Conseil :
- Il est important de lubrifier légèrement la plaque de cuisson avant l'utilisation pour éviter l'adhérence des aliments.
- Vous pouvez utiliser l'appareil simultanément pour la fondue et la raclette. Avant de poser la cuve à fondue, assurez-vous qu'il n'y a pas de graisse ou de résidus de grillades sur la surface de pose de la plaque de cuisson.

Raclette et gril
- Placez la plaque de cuisson sur l'élément chauffant, côté revêtu vers le haut.
- Branchez la fiche secteur dans une prise de courant et tournez le thermostat jusqu'à la position MAX.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant 10 minutes environ.
- Déposez les aliments à cuire sur la plaque de cuisson.
- Mettez le fromage à raclette et autres ingrédients dans les mini poêlons, posez ces derniers dans l'appareil, sous la résistance et laissez-les jusqu'à la fonte du fromage.
- **Avertissement :** Ne pas placer les mini poêlons vides dans l'appareil lorsqu'il est en marche. Ne posez les spatules qu'à l'extérieur de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton du thermostat sur sa position MIN et débranchez l'appareil du secteur.
- Pour la cuisson au gril de larges quantités d'aliments, les résidus de graisse doivent être soigneusement retirés de temps en temps à l'aide de papier absorbant ou similaire.

Fondue
- Placez la plaque de cuisson sur l'élément chauffant, côté revêtu vers le haut.
- Versez l'huile/graisse, bouillon, fromage ou chocolat dans la cuve à fondue. Notez les indications ci-dessous concernant le niveau de remplissage.
- Placez la cuve à fondue au centre de la plaque de cuisson.
- Installez l'écran anti projections.
- Branchez l'appareil sur le secteur.

Fondue légumes/viande avec huile ou matières grasses
- Remarque : le niveau de remplissage se situe entre les repères MIN et MAX.
- Tournez le thermostat jusqu'à la position MAX.
- Préchauffez l'huile/graisse pendant environ 35 minutes avant de mettre les aliments dans la cuve.

Fondue légumes/viande avec bouillon
- Remarque : le niveau de remplissage se situe entre les repères MIN et MAX.
- Tournez le thermostat jusqu'à la position MAX.
- Préchauffez le bouillon pendant environ 20 minutes avant de mettre les aliments dans la cuve.

Fondue savoyarde (fromage)
- La quantité de remplissage doit se situer entre 200 g minimum et 400 g maximum.
- Tournez le thermostat jusqu'à la position MAX et faites fondre le fromage en remuant constamment.
- Une fois fondu, tournez le bouton de thermostat sur sa position moyenne.

Fondue au chocolat

- La quantité de remplissage doit se situer entre 200 g minimum et 500 g maximum.
- Tournez le thermostat jusqu'à la position MAX. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre en remuant constamment.
- Une fois fondu, tournez le bouton de thermostat sur la position légèrement au-dessus de MIN.
- Piquez les aliments avec les fourchettes et plongez-les dans la cuve.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de thermostat sur MIN et débranchez l'appareil du secteur.

Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
- Assurez-vous que la pierre ait suffisamment refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique (sans détergent), puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.
- Retirez la plaque de cuisson et nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse. Séchez ensuite soigneusement.
- Avant de retirer la cuve à fondue, attendez que celle-ci ait complètement refroidie.
  Ne pas verser l'huile usée ou les matières grasses dans l'évier. L'huile/matières grasses froides peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- Nettoyez la cuve à fondue, l'écran anti-projection et les fourchettes à fondue à l'eau savonneuse. Ne les passez pas au lave-vaisselle.

- **Conseil :** Lors de la préparation d'une fondue savoyarde, le fromage colle inévitablement aux parois de la cuve. Remplissez la cuve d'eau chaude après utilisation, laissez-la tremper toute une nuit puis nettoyez tel indiqué ci-dessus.

- Lavez les poêlons et les spatules à l'eau chaude en ajoutant du liquide-vaisselle, puis séchez-les avec un chiffon.
- Le socle peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide non pelucheux.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Raclette-Fondue combinatie

Geachte klant,
Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving
1. Fonduevorken, 8 stuks
2. Spatbeschermingsring
3. Grillplaat
4. Pannetjes, 8 stuks
5. Temperatuurregelaar met bedrijfscontrolelampje
6. Typeplaatje (aan de onderzijde)
7. Basisapparaat
8. Snoer met stekker

Niet afgebeeld:
9. Spatels, 8 stuks

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het net snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (bekijk de service-adressen in het afzonderlijke garantieboekje of op www.severin.de).
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer evenals elk hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Indien het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- **Waarschuwing!** De behuizing en de accessoires worden tijdens en na het gebruik heet. Gevaar voor verbranden!
- Voor elke reinigen de stekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat voldoende afkoelen alvorens de grillplaat te verwijderen, het apparaat schoon te maken of op te bergen.
- Om elektrische schokken te voorkomen de basis nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Reinig de grillplaat, pannetjes, spatels, fonduevorken en fonduepan in het spoelwater. Gedetailleerde aanwijzingen voor het schoonmaken vind u in het gedeelte *Reiniging en onderhoud*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart systeem van afstandsbediening.
- Om morsen van hete vet te voorkomen, moet men het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond te plaatsen, welke beschermd is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte. Wanneer men kookt met olie/vet kan spetteren niet altijd voorkomen worden.

- Het apparaat niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- **Waarschuwing!** Gebruik van een defect apparaat kan letsel veroorzaken!
- Kinderen onder 8 jaar oud mogen dit apparaat niet gebruiken.
- **Waarschuwing!** Het apparaat uit de buurt houden van jonge kinderen (0-8 jaar), met name tijdens het gebruik of het afkoelen
- Kinderen ouder dan 8 jaar, echter, mogen dit apparaat gebruiken wanneer onder constante supervisie.
- Het apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bijvoorbeeld door verstikking.
- Schakel het apparaat niet in als de grillplaat leeg is.
- Zet de fonduepan allen gevuld op de grillplaat.
- Het aansluitsnoer mag niet in contact komen met hete apparaatdelen.
- Nooit diepgevroren voedsel gebruiken voor grillen of fonduen, het moet eerst ontdooid en eventueel droog gedept worden.
- Om schade aan de coating van de grillplaat en de mini pannen te voorkomen tijdens het uitnemen van het voedsel, alleen werken met niet-schurend keukengerei.
- Olie/vet kan vlam vatten wanneer deze verhit wordt. In dit geval dient u de stekker uit het stopcontact te trekken en met een deksel of iets vergelijkbaars de pan afdekken zodat de vlammen doven.
- **Gooi nooit water over de hete of brandende olie/vet!**
- **Waarschuwing:** Het apparaat nooit verplaatsen tijdens gebruik of wanneer het nog heet is, hete olie/vet kan flinke brandwonden veroorzaken.
- Gebruik de fonduepan alleen met het bijbehorende basisapparaat en de grillplaat.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Raak de stekker niet met natte handen aan.
- Gebruik of bewaar het apparaat niet buitenshuis!
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt word of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

Toepassingsgebied

- Het apparaat wordt uitsluitend gebruikt voor het grillen en gratineren van voedingsmiddelen zoals vlees, vis, groenten, kaas, enz., voor het garen van vlees/ groenten in olie/bouillon of voor het smelten van kaas of chocolade.
- Elk ander gebruik dat niet in de gebruiksaanwijzing wordt vermeld, wordt beschouwd als niet bestemmingsconform en kan leiden tot ernstig letsel of schade aan het apparaat.

Eerste ingebruikname

- Verwijder alle reclamestickers, verpakkingsresten en houders volledig.
  Het typeplaatje niet verwijderen!
- Voordat de grill voor de eerste keer gebruikt wordt, alle afzonderlijke delen met een vochtige doek schoonmaken.
- Verwarm het apparaat met de omkeerbare grillplaat en de pannetjes ong. 10 minuten zonder grill- of raclettevoedsel, zodat de eigen geur van het apparaat kan verdwijnen (lichte rookontwikkeling is mogelijk). Zorg daarom voor voldoende ventilatie door geopende ramen of balkondeuren.
- Maak het apparaat inclusief alle afzonderlijke delen daarna schoon zoals beschreven in het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken*.

Temperatuurinstelling en indicatielampje

- De temperatuurregelaar regelt de inschakelduur van de verwarming. Het controlelampje geeft de huidige bedrijfstoestand van de verwarming aan.
  Verwarming aan = indicatielampje aan
  Verwarming uit = indicatielampje uit
- Draai voor het smelten en grillen en voor fondue de regelaar helemaal naar rechts in de maximale positie.
- Om het eten warm te houden, draai de regelaar verder naar links.
- Nadat de voedselbereiding is voltooid, draait u de temperatuurregelaar volledig naar links en trekt u de stekker uit het stopcontact.

Bediening

Opmerking:

- Wij raden aan de grillplaat voor gebruik licht in te oliën om te voorkomen dat het voedsel aanbakt.
- Het apparaat kan tegelijkertijd worden gebruikt voor fondue en raclette. Voordat u de fonduepan opstelt, moet u ervoor zorgen dat er geen vet of resten van het grillen op de plank van de grillplaat zijn.

Raclette en grill

- Plaats de grillplaat met de gecoate kant naar boven op het verwarmingselement.
- Steek de stekker in een stopcontact en draai de temperatuurregelaar naar de MAX-positie.
- Laat het apparaat voor 10 minuten voorverwarmen totdat de gewenste temperatuur bereikt is.
- Leg het voedsel op de grillplaat.
- Plaats de raclette kaas en andere ingrediënten in de mini pannen en zet deze dan in het apparaat onder het verwarmingselement. Laat ze daar staan totdat de kaas gesmolten is.
- **Waarschuwing:** Plaats nooit lege mini pannetjes in het apparaat wanneer het is aangezet. Leg de spatels tijdens het gebruik alleen buiten het apparaat.
- Wanneer men klaar is met grillen, draai dan de regelbare thermostaat naar zijn stand MIN en trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
- Bij het grillen van grote hoeveelheden etenswaren moeten de verzamelde vetresten met keukenpapier of iets dergelijks regelmatig verwijderd worden.

Fondue

- Plaats de grillplaat met de gecoate kant naar boven op het verwarmingselement.
- Doe de olie/ het vet, bouillon, kaas of chocolade in de fonduepan. Houd het vulniveau in de gaten zoals hieronder beschreven.
- Plaats de fonduepan in het midden van de grillplaat.
- Plaats de anti-spat ring erop.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.

Groenten/vleesfondue met olie of vet

- Let op: De te vullen hoeveelheid moet tussen de MIN en MAX markering zijn.
- Draai de temperatuurregelaar naar de MAX-positie.
- Voordat het eten in de pan gedaan wordt, de olie of het vet gedurende 35 minuten voorverwarmen.

Groenten/vleesfondue met bouillon

- Let op: De te vullen hoeveelheid moet tussen de MIN en MAX markering zijn.
- Draai de temperatuurregelaar naar de MAX-positie.
- Voordat het eten in de pan gedaan wordt, de bouillon gedurende 20 minuten voorverwarmen.

Kaasfondue

- De te vullen hoeveelheid moet tussen minimaal 200 g en maximaal 400 g zijn.
- Draai de temperatuurregelaar naar de MAX-positie en laat de kaas onder voortdurend roeren smelten.
- Als dit gedaan is, de regelbare thermostaat terugdraaien naar een stand in het midden.

Chocoladefondue

- De te vullen hoeveelheid moet tussen minimaal 200 g en maximaal 500 g zijn.
- Draai de temperatuurregelaar naar de MAX-positie. Breek de chocolade in stukjes en laat al roerend smelten.
- Als dit gedaan is, de regelbare thermostaat terug draaien naar een stand iets boven MIN.
- Spies het eten op de fonduevorken en plaats ze in de pan.
- Als het koken voorbij is, de thermostaat terugdraaien naar MIN en haal de stekker uit het stopcontact.

Onderhoud en schoonmaken

- Haal vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Om elektrische schokken te voorkomen de basis nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Verwijder de grillplaat en maak deze schoon in warm water met zeep. Daarna goed afdrogen.
- Wacht eerst totdat de fonduepan helemaal afgekoeld is voordat hij weggehaald wordt.
  Giet geen verbruikt vet of olie in de gootsteen. Het koude olie/vet mag weggegooid worden bij het huisvuil.
- Reinig de fonduepan, de spatbescherming en de fonduevorken in een sopje. Niet in de vaatwasmachine reinigen.

- **Opmerking:** Tijdens de kaasfondue, zal er onvermijdelijk kaas aan de pan gaan plakken. Vul na gebruik de pan met heet water, laat deze overnacht staan en maak hem dan schoon zoals hierboven beschreven.

- Was de pannen en spatels af met heet water met toevoeging van afwasmiddel en droog ze vervolgens af met een doek.
- De basis kan schoongemaakt worden met een licht vochtige, pluisvrije doek.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Raclette-Fondue combinada

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica
Debe conectar este aparato solamente a una toma de corriente con toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Descripción
1. Tenedores para fondue, 8 unidades
2. Anillo de protección contra salpicaduras
3. Placa de la parrilla
4. Mini sartenes, 8 unidades
5. Regulador de temperatura con indicador luminoso de funcionamiento
6. Placa de características (parte inferior de la unidad)
7. Unidad base
8. Cable eléctrico con clavija

Sin ilustración:
9. Espátulas, 8 unidades

Instrucciones importantes de seguridad
- Para evitar cualquier peligro, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte las direcciones del servicio técnico en el folleto de garantía independiente o en www.severin.de).
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- **¡Advertencia!** Las superficies de la carcasa y los accesorios están calientes durante y después del funcionamiento. ¡Riesgo de quemaduras!
- Quite el enchufe antes de realizar la limpieza. Deje enfiar el aparato el tiempo suficiente antes de limpiarlo, guardarlo o retirar la placa de la parrilla.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base de la unidad con sustancias líquidas y no la sumerja.
- Limpie la placa de la parrilla, la sartén, la espátula, los tenedores de fondue y la olla de fondue con agua. Para una información más detallada sobre la limpieza, consulte el apartado *Limpieza y Cuidado*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Para no derramar grasa caliente, coloque el aparato en una superficie estable y termorresistente, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor. Al cocinar alimentos con aceite/grasa, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- No coloque el aparato junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable

junto al grill.
- No deje el dispositivo desatendido durante el funcionamiento.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- **¡Advertencia!** ¡El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones!
- Está prohibido el uso de este aparato por niños menores de 8 años.
- **¡Advertencia!** Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños (de 0 a 8 años), especialmente mientras se está utilizando o enfriando.
- Los niños de 8 años o mayores, pueden utilizar el aparato bajo la supervisión constante de un adulto.
- El aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, solo cuando hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo todo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- No ponga el aparato en marcha cuando la placa de la parrilla esté encendida.
- Coloque la olla de fondue sobre la placa de la parrilla solo cuando esté llena.
- El cable de conexión no debe entrar en contacto con piezas calientes.
- Nunca se deben utilizar alimentos congelados para asarlos en el grill o preparar fondue, se deben descongelar previamente y, si fuera necesario, se deben secar.
- Para no dañar el recubrimiento de la placa del grill y las minisartenes a la hora de retirar los alimentos, utilice solo utensilios no abrasivos.
- El aceite/grasa puede producir fuego al recalentarla. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato y extinga el fuego poniendo una tapa o una bandeja metálica sobre el recipiente.
- **No eche nunca agua en el aceite/grasa vegetal que esté caliente o ardiendo.**
- **Precaución:** No transporte nunca la unidad cuando esté caliente, p. ej. durante o inmediatamente después de haberla usado (a causa del peligro de dar un tropezón). Tenga muchísimo cuidado: El aceite/grasa caliente puede causar quemaduras graves.
- Utilice la olla para fondue únicamente con el aparato base correspondiente y la plancha de la parrilla.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- ¡No utilice ni almacene el aparato al aire libre!
- No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Ámbito de aplicación
- El aparato se utiliza exclusivamente para asar y hornear alimentos como carne, pescado, verduras, queso, etc., para cocinar carne/verduras en aceite/caldo o para derretir queso o chocolate.
- Cualquier uso no mencionado en las instrucciones se considera no previsto y puede ocasionar lesiones graves o daños en el aparato.

Antes del primer uso

- Retire completamente todas las pegatinas promocionales, restos de embalaje y plantillas. ¡No retire la placa identificadora!
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie todas las piezas individuales con un paño húmedo.
- Antes de utilizarlo por primera vez, caliente el aparato con la placa de la parrilla y las mini sartenes unos 10 minutos, sin colocar alimentos en la raclette ni en la plancha para que se reduzca el olor propio del aparato (es posible que se produzca un poco de humo). Al hacerlo, procure que haya ventilación suficiente abriendo las ventanas o puertas de las terrazas.
- Después limpie el aparato y todas las piezas individuales, tal y como se describe en *Limpieza y mantenimiento*.

Regulador de temperatura y luz indicadora

- El regulador de temperatura regula el tiempo de conexión de la calefacción. El testigo de control muestra el estado de funcionamiento actual de la calefacción. Calor activado = luz indicadora encendida Calor desactivado = luz indicadora apagada
- Para el proceso de fusión y asado y para la fondue, gire el regulador completamente a la derecha a la posición máxima.
- Para mantener la comida caliente, continúe girando el regulador hacia la izquierda.
- Una vez finalizada la preparación de alimentos, gire el regulador de temperatura hasta el extremo izquierdo y desenchúfelo.

Funcionamiento

Consejo:

- Recomendamos untar ligeramente de aceite la placa de la parrilla antes de utilizarla para evitar que los alimentos se peguen.
- El dispositivo se puede utilizar simultáneamente para fondue y raclette. Antes de colocar la olla para fondue, asegúrese de que no haya grasa ni residuos de la parrilla en la superficie de apoyo de la placa de la parrilla.

Raclette y grill

- Coloque la placa de la parrilla con el lado recubierto hacia arriba sobre el elemento calefactor.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente y gire el regulador de temperatura a la posición Máx.
- Permita que el aparato se precaliente durante 10 minutos hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Coloque los alimentos a preparar sobre la placa de la parrilla.
- Coloque el queso de raclette y cualquier otro ingrediente en las mini sartenes, colóquelas en el aparato, debajo del componente calefactor, y espere hasta que el queso se derrita.
- **Advertencia:** No coloque las minisartenes vacías en el aparato mientras está encendido. Durante el funcionamiento, coloque las espátulas solo fuera del aparato.
- Después de cocinar los alimentos, gire el control de termostato hasta la posición MIN y desenchufe el aparato de la red.
- Al cocinar grandes cantidades de alimentos, los restos de grasa acumulada se deberían eliminar de vez en cuando, utilizando papel de cocina o similar.

Fondue

- Coloque la placa de la parrilla con el lado recubierto hacia arriba sobre el elemento calefactor.
- Añada aceite/grasa, caldo, queso o chocolate en el recipiente de la fondue. Respete las indicaciones sobre el nivel de llenado que se indica previamente.
- Coloque la olla de fondue en el centro de la placa de la parrilla.
- Coloque el aro antisalpicaduras.
- Conecte el aparato a la toma de corriente.

Fondue de verdura/carne con aceite o grasa

- Nota: La cantidad de ingredientes debe estar entre las marcas de nivel de MIN y MAX.
- Gire el regulador de temperatura a la posición Máx.
- Precaliente el aceite o la grasa durante unos 35 minutos antes de añadir los alimentos en el recipiente.

Fondue de verdura/carne con caldo

- Nota: La cantidad de ingredientes debe estar entre las marcas de nivel de MIN y MAX.
- Gire el regulador de temperatura a la posición Máx.
- Precaliente el caldo durante unos 20 minutos antes de añadir los ingredientes en el recipiente.

Fondue de queso

- La cantidad de ingredientes debe ser entre 200 g como mínimo y 400 g como máximo.
- Gire el regulador de temperatura a la posición Máx y derrita el queso revolviendo constantemente.
- Cuando se haya derretido, gire el control del termostato de nuevo a la posición media.

Fondue de chocolate

- La cantidad de ingredientes debe ser entre 200 g como mínimo y 500 g como máximo.
- Gire el regulador de temperatura a la posición Máx. Rompa el chocolate en trozos y derrita revolviendo constantemente.
- Cuando se haya derretido, gire el control del termostato de nuevo a la posición ligeramente superior al MIN.
- Ensarte los alimentos en los tenedores de fondue e introdúzcalos suficientemente en el recipiente.
- Cuando haya terminado de cocinar, vuelva a colocar el termostato en la posición MIN y desconecte el aparato de la toma de corriente.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie la base de la unidad con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No use detergentes abrasivos.
- Retire la placa del grill y límpiela en agua templada con jabón. Después séquela por completo.
- Antes de retirar el recipiente de fondue, espere hasta que se haya enfriado.
  No tire la grasa o el aceite usado en el fregadero. La grasa/aceite usada fría se puede tirar en la basura doméstica.
- Limpie la olla de fondue, el protector contra salpicaduras y los tenedores para fondue con abundante agua en el fregadero o en el lavavajillas. No puede lavarse en el lavavajillas.

- **Consejo:** Al preparar fondue de queso, el queso irremediablemente se pegará al recipiente. Después de usarlo, llene el recipiente de agua caliente, déjelo reposar por la noche y después límpielo siguiente las indicaciones anteriores.

- Lave las sartenes y la espátula con agua caliente con detergente y séquelas con un paño.
- La base se puede limpiar con un paño ligeramente húmedo y sin pelusa.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Combinazione Raclette e Fonduta

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
L'apparecchio deve essere collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio
1. Forchette da fonduta, 8 pz.
2. Anello paraspruzzi
3. Piastra di cottura
4. Padelline, 8 pz.
5. Manopola della temperatura con spia di funzionamento
6. Targhetta identificativa (sotto l'apparecchio)
7. Base dell'apparecchio
8. Cavo di alimentazione con spina

Senza illustrazione:
9. Spatole, 8 pz.

Importanti norme di sicurezza
- Per evitare ogni rischio, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (vedere i contatti dell'assistenza nel libretto di garanzia separato o sul sito Web www.severin.de).
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.
- **Avvertenza!** Le superfici dell'alloggiamento e gli accessori sono caldi durante e dopo il funzionamento. Rischio di ustioni!
- Estrarre sempre la spina di alimentazione prima della pulizia. Lasciare raffreddare adeguatamente l'apparecchio prima di rimuovere la piastra di cottura, pulire o conservare l'apparecchio.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'unità base con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Pulire la piastra di cottura, le padelline, le spatole, le forchette da fonduta e la pentola da fonduta in acqua e detergente per piatti. Per informazioni dettagliate sulla pulizia, vedere la sezione *Pulizia e cura*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Per evitare schizzi di grasso bollente, sistemare l'apparecchio su una superficie di lavoro solida, resistente al calore, che sia anche impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie e abbia sufficiente spazio libero tutt'intorno. Questo accorgimento

serve perché non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto contenuto di grasso/olio.
- Non mettete l'apparecchio vicino a una parete o in un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- **Avvertenza!** L'uso improprio del dispositivo può causare lesioni!
- Ai bambini più piccoli di 8 anni di età non deve essere consentito di mettere in funzione l'apparecchio.
- **Avvertenza!** Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini (0-8 anni), soprattutto durante l'uso o il raffreddamento.
- I bambini di 8 anni o più, comunque, possono manovrare l'apparecchio solo se sotto la costante supervisione di un adulto.
- L'apparecchio può essere usato anche da persone con ridotte capacità fisiche sensoriali o mentali, a condizione che siano sotto sorveglianza, che siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e che comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Accendere l'apparecchio solo quando la piastra di cottura è in posizione.
- Posizionare la pentola da fonduta sulla piastra di cottura solo dopo averla riempita.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Non vanno mai utilizzati alimenti congelati per grigliare o preparare la fonduta, vi raccomandiamo di scongelarli prima e, se necessario, anche di tamponarli per asciugarli.
- Per evitare danni al rivestimento antiaderente della piastra di grigliatura e dei tegamini, utilizzate solo utensili antigraffio per rimuovere gli alimenti.
- L'olio/grasso vegetale e surriscaldato rischia di infiammarsi. Nell'eventualità che prenda fuoco, disinserite la spina dalla presa di corrente e spegnete le fiamme chiudendo il pentolino con il coperchio o con una lastra metallica.
- **Non versate mai dell'acqua sopra l'olio/grasso vegetale caldo o bollente!**
- **Avvertenza:** Non trasportate mai l'apparecchio quando è caldo, e cioè durante o immediatamente dopo l'uso (per evitare che l'olio/grasso vegetale trabocchi). Prestate estrema cautela: l'olio/grasso vegetale caldo potrebbe causare gravi ustioni.
- Utilizzare la pentola da fonduta solo con la relativa base e la piastra di cottura.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Non toccare la spina di alimentazione con le mani bagnate.

- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto!
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Ambito di utilizzo
- L'apparecchio va utilizzato esclusivamente per grigliare e gratinare alimenti come carne, pesce, verdure, formaggi, ecc., per cuocere carne/verdure in olio/brodo o per fondere formaggio o cioccolato.
- Qualsiasi altro uso non menzionato nelle istruzioni è considerato improprio e può causare lesioni gravi o danni al dispositivo.

Primo utilizzo
- Rimuovere completamente tutti gli adesivi pubblicitari, i resti del materiale di imballaggio e gli inserti. Non rimuovere la targhetta dei dati!
- Prima di cominciare a utilizzare l'apparecchio, pulite tutti i singoli elementi con un panno umido.
- Riscaldare l'apparecchio con le padelline e la piastra di cottura per 10 minuti circa senza alimenti, in modo da disperdere il tipico odore di fabbrica dell'apparecchio (è possibile che si formi del fumo). Pertanto, per un'adeguata ventilazione, tenete la finestra o le porte del balcone aperte.
- Dopo, pulite l'apparecchio e tutti i singoli elementi secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.

Controllo della temperatura con spia luminosa
- La manopola della temperatura regola la durata di accensione del riscaldamento. La spia indica lo stato di funzionamento attuale del riscaldamento. Elemento riscaldante attivato = spia luminosa accesa Elemento riscaldante disattivato = spia luminosa spenta
- Per sciogliere o grigliare gli alimenti e per la fonduta, ruotare la manopola completamente a destra sulla posizione massima.
- Per mantenere il cibo caldo, ruotare la manopola più a sinistra.
- Quando il cibo è pronto, ruotare la manopola della temperatura completamente a sinistra e scollegare la spina di alimentazione.

Funzionamento

NOTA:
- Consigliamo di ungere con un po' d'olio la piastra di cottura prima dell'uso, per evitare che gli alimenti si attacchino.
- L'apparecchio può essere utilizzato contemporaneamente per fonduta e raclette. Prima di posizionare la pentola da fonduta, assicurarsi che non vi siano grasso o residui di cibo sulla superficie di appoggio della piastra.

Raclette e grill
- Posizionare la piastra di cottura sull'elemento riscaldante con il lato rivestito rivolto verso l'alto.
- Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente e ruotare la manopola della temperatura sulla posizione MAX.
- Lasciate che l'apparecchio si riscaldi 10 minuti circa perché raggiunga la temperatura necessaria.
- Se necessario, poggiare gli alimenti sulla piastra di cottura.
- Mettete il formaggio raclette e ogni altro ingrediente desiderato nei tegamini e sistemateli sull'apparecchio, sotto l'elemento riscaldante: lasciateli sino a quando il formaggio si è sciolto.
- **Avvertenza:** Non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio acceso. Durante il funzionamento, posizionare le spatole solo all'esterno dell'apparecchio.
- Alla fine della grigliatura, riportate il termostato sulla posizione di minimo MIN e disinserite l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Quando grigliate grosse quantità di alimenti, ricordatevi di rimuovere ogni tanto i grassi residui che si accumulano utilizzando della carta da cucina o qualcosa di simile.

Fonduta
- Posizionare la piastra di cottura sull'elemento riscaldante con il lato rivestito rivolto verso l'alto.
- Inserite l'olio/grasso, il brodo, il formaggio o il cioccolato nel pentolino per la fonduta. Fate attenzione alla nota di avvertenza circa il livello di riempimento riportata più sotto.
- Posizionare la pentola da fonduta al centro della piastra di cottura.
- Inserite l'anello paraspruzzi.
- Collegate l'apparecchio alla rete elettrica.

Fonduta di ortaggi/carne con olio o grasso
- Nota: La quantità di riempimento deve essere tra i segni indicati di MIN e MAX.
- Ruotare la manopola della temperatura sulla posizione MAX.
- Lasciate preriscaldare l'olio o il grasso per circa 35 minuti prima di inserire alimenti nel pentolino.

Fonduta di ortaggi/carne con brodo
- Nota: La quantità di riempimento deve essere tra i segni indicati di MIN e MAX.
- Ruotare la manopola della temperatura sulla posizione MAX.
- Lasciate preriscaldare il brodo per circa 20 minuti prima di inserire alimenti nel pentolino.

Fonduta di formaggio
- La quantità di riempimento deve essere tra un minimo di 200 g e un massimo di 400 g.
- Ruotare la manopola della temperatura sulla posizione MAX e far sciogliere il formaggio mescolando continuamente.
- Alla fine dell'operazione, ruotate di nuovo il termostato di controllo e riportatelo su una posizione intermedia.

Fonduta di cioccolato
- La quantità di riempimento deve essere tra un minimo di 200 g e un massimo di 500 g.
- Ruotare la manopola della temperatura sulla posizione MAX. Rompere il cioccolato in pezzi e farlo sciogliere mescolando continuamente.
- Alla fine dell'operazione, ruotate di nuovo il termostato di controllo e riportatelo su una posizione leggermente superiore al MIN.
- Infilzate gli alimenti con le forchettine da fonduta e sistematele bene nel pentolino.
- Alla fine della cottura, riportate il termostato sulla posizione di MIN e disinserite l'apparecchio dalla rete elettrica.

Manutenzione e pulizia
- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'unità base con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Rimuovete la piastra di grigliatura e lavatela con acqua calda e detersivo per i piatti. Dopo, asciugatela bene.
- Prima di rimuovere il pentolino per la fonduta, aspettate che si sia raffreddato completamente.
  Non versate il grasso o l'olio usato nel lavello di cucina. Queste sostanze possono essere smaltite insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lavare la pentola da fonduta, il paraspruzzi e le forchette da fonduta in acqua e detergente per piatti o in lavastoviglie. Non lavare in lavastoviglie.

- **NOTA:** Quando preparate la fonduta di formaggio, inevitabilmente il formaggio si attaccherà al pentolino. Dopo l'uso, riempite il pentolino con acqua calda, lasciatelo riposare per una notte intera e poi lavatelo secondo quanto descritto più sopra.

- Lavare le padelline e le spatole con acqua calda e del detergente per piatti, quindi asciugarle con un panno.
- La base dell'apparecchio può essere pulita con un panno non lanuginoso leggermente umido.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Raclette-Fondue kombination

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele
1. Fonduegafler, 8 stk.
2. Stænkbeskyttelsesring
3. Grillplade
4. Pander, 8 stk.
5. Termostat med kontrollampe
6. Typeskilt (på undersiden)
7. Basisenhed
8. Ledning med stik

Ikke afbilledet:
9. Spatler, 8 stk.

Vigtige sikkerhedsregler
- For at undgå farer skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se serviceadressen i det separate garantihæfte eller på www.severin.de).
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- **Advarsel!** Apparatets overflade og tilbehørsdelene vil være meget varme under og direkte efter brugen. Skoldningsfare!
- Tag stikket ud af kontakten inden rengøring. Lad apparatet køle af, inden du fjerner grillpladen, rengør apparatet eller stiller det væk.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må sokkelen ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Rengør grillpladen, pander, spatler, fonduegafler og fonduegryden med sæbevand. For flere oplysninger om rengøring, se afsnittet *Rengøring og pleje*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- For at undgå at spilde varm olie, bedes du anbringe apparatet på en stabil varmeresistent overflade (der kan tåle sprøjt og pletter og sørg for at der er tilstrækkelig med plads udenom). Når man tilbereder mad med olie/fedtstof er det ikke altid muligt at undgå stænk.
- Placer ikke apparatet tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- Efterlad ikke enheden uden opsyn under drift.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,

- landbrugsvirksomheder,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.

- **Advarsel!** Det kan medføre skader, hvis apparatet anvendes forkert!
- Børn under 8 år må ikke betjene dette apparat.
- **Advarsel!** Hold apparatet udenfor rækkevidde af mindre børn (0-8 år), især under brug og afkøling.
- Børn over 8 år må imidlertid godt betjene apparatet, såfremt de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet må ikke benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, medmindre de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre nogen former for rengøring eller vedligehold af dette apparat.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Tænd ikke enheden, når grillpladen er på plads.
- Placer den fyldte fonduegryde på grillpladen.
- Tilslutningskablet må ikke komme i kontakt med varme dele af enheden.
- Brug aldrig dybfrosne fødevarer til grilling eller fondue, de må først tøs op og om nødvendigt dubbes tørre.
- For ikke at beskadige belægningen på grillpladen og de små pander, bør man altid benytte køkkenredskaber der ikke er skarpe, når maden tages af.
- Olie/fedtstof kan antændes ved overophedning. I så fald, tag stikket ud af kontakten og sluk ilden ved at tildække gryden med et låg eller lignende.
- **Hæld aldrig vand på varm eller brændende olie/fedt!**
- **Advarsel:** Flyt aldrig apparatet, når den er varm, f.eks. under eller umiddelbart efter brug (på grund af risikoen for at snuble). Pas meget på: Varm olie/fedt kan forårsage alvorlige forbrændinger.
- Brug kun fonduegryden med den tilhørende baseenhed og grillplade.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Tag ikke fat i stikket med våde hænder.
- Anvend eller opbevar ikke enheden i det fri!
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Anvendelsesområde

- Enheden bruges udelukkende til grillning og bagning af fødevarer såsom kød, fisk, grøntsager, ost osv., til tilberedning af kød/grøntsager i olie/bouillon eller til smeltning af ost eller chokolade.
- Anden anvendelse, der ikke er beskrevet i brugervejledningen, gælder som ikke-hensigtsmæssig brug og kan medføre alvorlig personskade eller skade på enheden.

Før brug

- Fjern alle klistermærker, emballagerester og indlæg fuldstændigt.
  Fjern ikke typeskiltet!
- Inden apparatet tages i brug første gang, må alle de forskellige dele tørres af med en fugtig klud.
- Lad enheden varme op i ca. 10 min. med grillplade og pander uden madvarer i, således at apparatets egen lugt kan aftage (en let røgudvikling kan forekomme). Sørg i den forbindelse for passende udluftning ved at åbne et vindue eller en altandør.
- Rengør derefter apparatet og alle de forskellige dele som beskrevet i *Rengøring og vedligehold*.

Termostat med kontrollampe

- Termostaten regulerer opvarmningstidspunktet. Kontrollampen angiver varmeapparatets aktuelle driftstilstand.
  Varmeelementet er tændt = indikatorlyset er tændt
  Varmeelementet er slukket = indikatorlyset er slukket
- Til smelte- og grillprocessen og til fondue skal du dreje kontrollen helt til højre til den maksimale position.
- For at holde maden varm skal du dreje knappen længere mod venstre.

- Når du er færdig med tilberedningen, skal du dreje termostaten helt til venstre og trække stikket ud.

Betjening

Tips:
- Smør grillpladen let med olie inden brugen, så madvarerne ikke sætter sig fast.
- Enheden kan bruges til fondue og raclette på samme tid. Før du placerer fonduegryden, skal du sørge for, at der ikke er fedt eller rester fra grillning på grillpladens opbevaringsoverflade.

Raclette og grill
- Placer grillpladen på varmeelementet med den belagte side opad.
- Sæt strømstikket i en stikkontakt, og drej termostaten til MAX-positionen.
- Lad apparatet forvarme i ca. 10 minutter for at opnå den nødvendige temperatur.
- Læg de madvarer, du vil tilberede, på grillpladen.
- Læg racletteosten og andre mulige ingredienser i de små pander, placer dem i apparatet, under varmeelementet, og lad dem stå der indtil osten er smeltet.
- **Advarsel:** Sæt aldrig de små pander tomme ind i apparatet mens det er tændt. Placer kun spatlerne uden for enheden under drift.
- Når grilningen er afsluttet, drejes termostatknappen hen på MIN og stikket tages ud af stikkontakten.
- Hvis der grilles større mængder mad, bør det opsamlede fedtstof forsigtigt fjernes fra tid til anden, med køkkenrulle eller lignende.

Fondue
- Placer grillpladen på varmeelementet med den belagte side opad.
- Hæld olie/fedtstof, fond, ost eller chokolade i fonduegryden. Vær opmærksom på informationen om påfyldningniveau anvist nedenfor.
- Placer fonduegryden midt på grillpladen.
- Sæt stænkafskærmningen på.
- Tilslut apparatet til stikkontakten.

Grøntsags/kødfondue med olie eller fedtstof
- Bemærk: Påfyldningsniveauet må være mellem MIN og MAX markeringerne.
- Drej termostaten til MAX-positionen.
- Forvarm olien eller fedtstoffet i ca. 35 minutter inden der lægges mad i gryden.

Grøntsags/kødfondue med fond
- Bemærk: Påfyldningsniveauet må være mellem MIN og MAX markeringerne.
- Drej termostaten til MAX-positionen.
- Forvarm fonden i ca. 20 minutter inden der lægges mad i gryden.

Ostefondue
- Påfyldningsmængden må være mellem minimum 200 g og maximalt 400 g ost.
- Drej termostaten til MAX-positionen, og smelt osten under konstant omrøring.
- Når osten er smeltet drejes termostatknappen tilbage til en middel indstilling.

Chokoladefondue
- Påfyldningsmængden må være mellem minimum 200 g og maximalt 500 g chokolade.
- Drej termostaten til MAX-positionen. Bræk chokoladen i stykker, og smelt den under konstant omrøring.
- Når chokoladen er smeltet drejes termostatknappen tilbage til en indstilling lidt over MIN.
- Sæt maden på fonduegafleren og fordel dem i gryden.
- Når tilberedningen er færdig, drejes termostatknappen tilbage til MIN og stikket tages ud af stikkontakten.

Rengøring og vedligehold
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må sokkelen ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler.
- Fjern grillpladen og rengør den i varmt sæbevand. Tør den omhyggeligt af bagefter.
- Vent med at tage fonduegryden af indtil den er kølet fuldstændigt af.
  Brugt fedtstof eller olie må aldrig hældes i afløbet. Den kolde olie/fedtstoffet kan bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet.
- Rengør fonduegryden, stænkafskærmningen og fonduegaflerne i sæbevand. Må ikke rengøres i opvaskemaskine.

- **Tips:** Når der laves ostefondue vil osten uundgåeligt sætte sig fast i gryden. Fyld gryden med varmt vand efter brug, og lad den stå over natten og rengør den derefter som beskrevet ovenfor.

- Vask pander og spatler med varmt vand med opvaskemiddel, og tør derefter med en klud.
- Sokkelen kan rengøres med en letfugtig, fnugfri klud.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Raclette-fonduekombination

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar
1. Fonduegafflar, 8 styck
2. Stänkskyddsring
3. Grillplatta
4. Pannor, 8 styck
5. Temperaturregulator med driftindikatorlampa
6. Typskylt (apparatundersida)
7. Basenhet
8. Elsladd med stickpropp

Utan bild:
9. Spatlar, 8 styck

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se serviceadresser i det separata garantihäftet eller på www.severin.de).
- Kontrollera noga om apparaten skadats innan du tar den i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsam kraft, får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- **Varning!** Höljets ytor och tillbehör värms upp under användning och förblir varma därefter. Risk för brännskador!
- Dra alltid ur nätkontakten innan rengöring. Låt apparaten svalna tillräckligt innan grillplattan tas bort, apparaten rengörs eller ställs undan för förvaring.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor.
- Rengör grillplattan, pannor, spatlar, fonduegafflar och fonduegrytan i diskvatten. Detaljerade anvisningar för rengöringen finns i avsnittet *Rengöring och skötsel*.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- För att förhindra att het olja spills ut placerar du apparaten på en stabil, värmebeständig arbetsyta som ej skadas av stänk eller fläckar och har tillräckligt med fria ytor runtom. När du tillagar mat med olja/fett kan stänk inte alltid undvikas.
- Placera inte apparaten nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- Lämna inte enheten utan uppsikt under drift.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- **Varning!** Felaktig användning av apparaten kan leda till personskador!

- Barn under 8 år får ej använda apparaten.
- **Varning!** Håll apparaten på säkert avstånd från små barn (0–8 år), särskilt under användning eller avsvalning.
- Äldre barn, 8 år eller äldre, får däremot använda apparaten om de är under ständig övervakning.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller underhålla apparaten.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Sätt inte på enheten när grillplattan lagts på.
- Placera endast fonduegrytan på grillplatta när den är full.
- Anslutningskabeln får inte komma i kontakt med heta delar.
- Djupfryst mat får aldrig användas för grillning eller för fondue utan den måste tinas upp först och vid behov bör ytan torkas torr.
- Undvik skador på grillplattans och minipannornas yta när du tar bort maten genom att bara använda redskap som inte repar.
- Olja/fett kan antändas vid överhettning. Ifall detta skulle hända bör du dra ut stickproppen ur eluttaget och släcka lågorna genom att placera ett lock eller motsvarande på skålen.
- **Häll aldrig vatten på het eller brinnande olja eller fett.**
- **Varning:** Bär aldrig apparaten när den är het, t.ex. under eller omedelbart efter användning (man kan snubbla). Var ytterst försiktig: het olja/upphettat fett kan orsaka allvarliga brännskador.
- Använd endast fonduegrytan med tillhörande basenhet och grillplatta.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - **efter användning,**
  - **ifall apparaten skulle krångla,**
  - **innan apparaten rengörs.**
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Rör inte nätstickkontakten med våta händer.
- Använd eller förvara inte enheten utomhus!
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Användningsområde

- Enheten används uteslutande för att grilla och gratinera mat såsom kött, fisk, grönsaker, ost, etc., för att tilllaga kött/grönsaker i olja/buljong eller för att smälta ost eller choklad.
- Annan användning som inte anges i bruksanvisningen, räknas som ej ändamålsenlig och kan resultera i allvarliga olyckor eller skador på enheten.

Innan första användningen

- Ta bort alla reklamklistermärken, förpackningsrester och inlägg helt.
  Ta inte bort typskylten!
- Innan du använder apparaten för första gången bör du rengöra de enskilda delarna med en fuktad duk.
- Enheten med pannor och grillplattan skall värmas upp i ca. 10 minuter utan grill- och raclettegods så att apparatens egenlukt kan klinga av (ev. kan lätt rökutveckling förekomma). Se därför till att det finns tillräcklig ventilation från öppnade fönster och balkongdörrar.
- Rengör apparaten och alla enskilda delar efteråt enligt beskrivningen i avsnittet *Rengöring och skötsel*.

Temperaturreglage & indikatorlampa

- Temperaturregulatorn reglerar värmarens inkopplingstid. Indikatorlampan indikerar värmarens aktuella driftläge.
  Värmen på = signallampan lyser
  Värmen av = signallampan släckt
- För smältnings- och grillprocessen och för fondue, vrid kontrollen hela vägen åt höger till maximalt läge.
- För att hålla maten varm, vrid ratten längre åt vänster.
- När du är klar med matlagningen, vrid temperaturkontrollen hela vägen åt vänster och dra ut stickkontakten.

Användning

OBS:
- Vi rekommenderar att olja in grillplattan lätt innan användningen för att förhindra att grillgodset skall fastna.
- Enheten kan användas för fondue och raclette samtidigt. Innan du placerar fonduegrytan, se till att det inte finns något fett eller rester från grillning på grillplattans avställningsyta.

Raclette och grill
- Placera grillplattan på värmeelementet med den belagda sidan uppåt.
- Anslut nätstickkontakten till ett eluttag och vrid temperaturregulatorn till MAX-läge.
- Låt apparaten värmas upp i ca.10 minuter för att nå den önskade temperaturen.
- Lägg grillgodset på grillplattan.
- Sätt racletteosten och eventuellt andra ingredienser i minipannorna. Placera minipannorna i apparaten, under värmeelementena och vänta tills osten har smält.
- **Varning:** Placera inte tomma minipannor i apparaten när den är påkopplad. Placera endast spatlarna utanför enheten under drift.
- När grillningen är klar vrider du termostatkontrollen till MIN-position och drar stickproppen ur vägguttaget.
- När du grillar en större mängd mat bör du ta bort ansamlingen av fettrester då och då med hushållspapper eller liknande.

Fondue
- Placera grillplattan på värmeelementet med den belagda sidan uppåt.
- Lägg oljan/fettet, buljongen, osten eller chokladen i fondueskålen. Observera fyllnadsangivelsen nedan.
- Placera fonduegrytan i mitten av grillplattan.
- Sätt stänkskyddet på plats.
- Anslut enheten till vägguttaget.

Grönsaks-/köttfondue med olja eller fett
- Obs: Fyllnadsmängden bör vara mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- Vrid temperaturreglaget till MAX-läget.
- Värm upp oljan eller fettet i ca 35 minuter innan du lägger mat i fondueskålen.

Grönsaks-/köttfondue med buljong
- Obs: Fyllnadsmängden bör vara mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- Vrid temperaturreglaget till MAX-läget.
- Värm upp buljongen i ca 20 minuter innan du lägger mat i skålen.

Ostfondue
- Fyllnadsmängden måste vara mellan minst 200 och högst 400 g.
- Vrid temperaturreglaget till MAX-läget och smält osten under ständig omrörning.
- När osten har gjort det vrider du tillbaka termostatknappen till dess mediumläge.

Chokladfondue
- Fyllnadsmängden måste vara mellan minst 200 och högst 500 g.
- Vrid temperaturreglaget till MAX-läget. Bryt chokladen i bitar och smält den under ständig omrörning.
- När chokladen smält färdigt vrider du tillbaka termostatknappen på en position något över MIN.
- Trä upp maten på fonduegafflar och placera dem i skålen.
- När tillagningen är klar, vrider du termostatknappen tillbaka på MIN och drar stickproppen ur vägguttaget.

Rengöring och skötsel
- Innan du rengör din raclettegrill bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa basenheten i vätskor.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Ta bort grillplattan och diska den i varmt diskvatten. Torka noga efteråt.
- Innan du tar bort fondueskålen bör du vänta tills den har svalnat fullständigt.
  Häll inte använt fett eller olja i vasken. Kall olja/fett bör bortskaffas med köksavfallet.
- Rengör fonduegrytan, stänkskyddet och fonduegafflarna i diskvatten. Diska inte i diskmaskinen.

- **OBS:** När du gör ostfondue kommer osten oundvikligt att fastna i skålen. Fyll grytan med hett vatten efter användningen, låt stå över natten och diska därefter enligt beskrivningen ovan.

- Diska pannor och spatlar med varmt vatten och diskmedel och torka sedan med en diskhandduk.
- Basen kan rengöras med en lätt fuktad, luddfri duk.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Raclette-fondue-yhdistelmä

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Liittäminen
Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan. Verkkovirran jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä. Laite vastaa direktiivejä, joiden noudattamista CE-merkki edellyttää.

Kokoonpano
1. Fonduehaarukat, 8 kpl
2. Roiskesuojarengas
3. Grillilevy
4. Pannut, 8 kpl
5. Lämpötilansäädin merkkivalolla
6. Tyyppikilpi (laitteen pohjassa)
7. Peruslaite
8. Liitäntäjohto pistotulpalla

Kuvasta puuttuvat:
9. Lastat, 8 kpl

Turvallisuusohjeet
- Vaaratilanteiden välttämiseksi ja turvallisuusmääräysten noudattamiseksi laitteen ja sen liitäntäjohdon saa korjauttaa vain meidän asiakaspalvelussamme. Jos tarvitaan korjausta, ota yhteyttä asiakaspalveluumme puhelimitse tai sähköpostilla (katso huollon osoitteet erillisestä takuulehtisestä tai osoitteesta www.severin.de).
- Tarkasta koko laite, sen liitäntäjohto ja mahdolliset lisävarusteet ennen käyttöönottoa sellaisten puutteiden ja vaurioiden varalta, jotka voivat vaarantaa laitteen käyttöturvallisuuden. Jos laite on esim. pudonnut lattialle tai liitäntäjohdosta on kiskaistu, laitteeseen on voinut tulla vaurioita, jotka eivät näy ulospäin. Älä ota laitetta käyttöön sellaisessa tilanteessa.
- **Varoitus!** Kotelon pinnat ja lisävarusteet ovat kuumia käytön aikana ja sen jälkeen. Palovammojen vaara!
- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta aina ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä kunnolla ennen grillilevyn poistamista, ennen laitteen puhdistamista tai ennen kuin laite laitetaan säilytykseen.
- Sähköturvallisuussyistä peruslaitetta ei saa käsitellä nesteillä eikä upottaa nesteisiin.
- Puhdista grillilevy, pannut, lastat, fonduehaarukat ja fonduepannu huuhtelemalla vedellä. Katso puhdistusohjeet kappaleesta *Puhdistus ja hoito*.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Aseta laite vapaasti vakaalle, lämpötilan ja roiskeet kestävälle pinnalle, jotta vältetään kuuman rasvan valuminen. Rasvaisten grilliruokien kanssa roiskumista ei voi välttää.
- Älä aseta laitetta seinää vasten tai nurkkaan ja poista herkästi syttyvät esineet sen läheltä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa käyttökohteissa, kuten esim.
  - myymälöiden, toimistojen

ja vastaavien työpaikkojen henkilökuntakeittiöissä,
- maatiloilla,
- hotellien, motellien ja muiden tyypillisten majoitustilojen asukkaiden toimesta,
- aamiaismajoituspaikoissa.

- **Varoitus!** Laitteen virheellinen käyttö voi johtaa loukkaantumiseen.
- 0–8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- **Varoitus!** Pidä laite poissa lasten (0–8-vuotiaiden) ulottuvilta, etenkin käytön ja jäähtymisen aikana.
- Yli 8-vuotiaat lapset saavat käyttää tätä laitetta, jos heidän toimiaan valvotaan koko ajan.
- Alentuneen fyysisen, aistinvaraisen tai henkisen suorituskyvyn omaavat henkilöt tai puutteellisen kokemuksen ja/tai puutteelliset tiedot omaavat henkilöt saavat käyttää laitetta, jos heidän toimintaansa valvotaan tai heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he tuntevat laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa suorittaa käyttäjän puhdistusta ja huoltoa.
- Pidä laite ja sen liitäntäjohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta. On olemassa muun muassa tukehtumisvaara!
- Kytke laite päälle vain, kun grillilevy on asetettuna.
- Aseta fonduepata grillilevylle vain täytettynä.
- Liitäntäkaapeli ei saa joutua kosketuksiin laitteen kuumien osien kanssa.
- Älä koskaan käytä jäässä olevaa ruokaa grillaamiseen tai fondueta varten. Sulata ruoka etukäteen ja taputtele tarvittaessa kuivaksi.
- Grillilevyn ja pannujen pinnan suojaamiseksi älä käytä teräviä esineitä, kun poistat ruokaa.
- Öljy/rasva voi syttyä ylikuumentuessaan. Tässä tapauksessa irrota pistoke pistorasiasta ja peitä fonduepata kannella tai vastaavalla ja tukahduta liekit.
- **Älä koskaan kaada vettä kuumaan tai palavaan öljyyn/rasvaan!**
- Älä koskaan kanna tai siirrä kuumaa laitetta! Kiehuva öljy/rasva voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Käytä fonduepataa vain siihen liittyvän peruslaitteen ja grillilevyn kanssa.
- **Vedä virtapistoke irti pistorasiasta**
  - **aina käytön jälkeen,**
  - **kun käytön aikana ilmenee häiriöitä,**
  - **aina ennen puhdistusta.**
- Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta vetämällä liitäntäjohdosta, vaan pidä aina kiinni virtapistokkeesta.
- Älä tartu virtapistokkeeseen märin käsin.
- Laitetta ei saa käyttää tai säilyttää ulkona!
- Jos laitetta käytetään väärin tai käyttötarkoituksestaan poikkeavalla tavalla, valmistaja ei ota mitään vastuuta mahdollisista vahingoista.

Käyttöalue
- Laitetta käytetään yksinomaan elintarvikkeiden, kuten lihan, kalan, vihannesten, juuston jne. grillaamiseen ja gratinointiin, lihan/vihannesten kypsentämiseen öljyssä/liemessä tai juuston tai suklaan sulattamiseen.
- Käyttöoppaassa kuvatusta käytöstä poikkeava käyttö ei ole määräystenmukaista käyttöä ja voi johtaa vakaviin vammoihin tai laitteen vahingoittumiseen.

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa
- Poista kaikki mainostarrat, pakkausjätteet ja lisäkkeet kokonaan.
  Älä poista tyyppikilpeä!
- Pyyhi kaikki yksittäiset osat kostealla liinalla ennen kuin käytät niitä ensimmäisen kerran.
- Kuumenna laitetta pannujen ja grillilevyn kanssa noin 10 minuuttia ilman grilli- tai racletteruokia, jotta laitteen oma haju häviää (vähäinen savunmuodostus on mahdollista). Varmista tätä varten riittävä tuuletus avaamalla ikkuna tai parvekkeen ovi.
- Puhdista laite mukaan lukien kaikki lisäosat sitten kohdassa “*Puhdistus ja hoito*” kuvatulla tavalla.

Lämpötilansäädin merkkivalolla
- Lämpötilansäädin säätää lämmittämisen kytkemisaikaa. Merkkivalo ilmaisee lämmittimen nykyisen toimintatilan.
  Lämmitys päällä = merkkivalo palaa
  Lämmitys pois = merkkivalo sammunut
- Sulatus- ja grillausprosessia sekä fondueta varten käännä säädin kokonaan oikealle maksimiasentoon.
- Pidä ruoka lämpimänä kääntämällä säädin vasemmalle.
- Kun olet valmistanut ruoan, käännä lämpötilansäädin kokonaan vasemmalle ja vedä virtapistoke irti.

Käyttöönotto

Vinkki!
- Suosittelemme öljyämään grillilevyn kevyesti ennen käyttöä, jotta grillattava tuote ei pala siihen kiinni.
- Laitetta voidaan käyttää fondue- ja raclettevalmistukseen samanaikaisesti. Ennen fonduepadan asettamista varmista, että grillilevyn pinnalla ei ole rasvaa tai grillausjäämiä

Raclette ja grilli
- Aseta grillilevy lämmityselementille pinnoitettu puoli ylöspäin.
- Kytke pistoke pistorasiaan ja käännä lämpötilansäädin MAX-asentoon.
- Noin 10 minuutin kuumennuksen jälkeen laite on käyttövalmis.
- Aseta grillattava tuote grillilevyn päälle.
- Täytä pannut Raclette-juustolla ja muilla haluamillasi aineksilla ja pidä pannut laitteen lämmityselementin alla, kunnes juusto on sulanut.
- Huomautus: Älä aseta tyhjiä pannuja laitteeseen, kun se on päällä. Aseta lastat laitteen ulkopuolelle käytön aikana.
- Kun olet lopettanut ruoanvalmistuksen, käännä lämpötilansäädin MIN-asentoon ja irrota virtapistoke pistorasiasta.
- Suurten grillausmäärien kohdalla on suositeltavaa poistaa kertynyt grillirasva varovasti aika ajoin esim. talouspaperilla.

Fondue
- Aseta grillilevy lämmityselementille pinnoitettu puoli ylöspäin.
- Täytä fonduepata öljyllä/rasvalla, liemellä, juustolla tai suklaalla. Huomaa alla olevat tiedot täyttömääristä!
- Aseta fonduepata grillilevyn keskelle.
- Laita roiskesuoja päälle.
- Liitä virtapistoke pistorasiaan.

Kasvis/lihafondue öljyllä/rasvalla
- Täyttömäärän on oltava MIN- ja MAX-merkkien välissä!
- Käännä lämpötilansäädin MAX-asentoon.
- Kuumenna öljyä/rasvaa noin 35 minuuttia ennen ruokien lisäämistä pataan.

Vihannes-/lihafondue liemellä
- Täyttömäärän on oltava MIN- ja MAX-merkkien välissä!
- Käännä lämpötilansäädin MAX-asentoon.
- Kuumenna lientä noin 20 minuuttia ennen ruokien lisäämistä pataan.

Juustofondue
- Täyttömäärän on oltava vähintään 200 g ja enintään 400 g.
- Käännä lämpötilansäädin MAX-asentoon ja sulata juusto jatkuvasti sekoittaen.
- Kun juusto on sulanut, käännä säädin takaisin keskiasentoon.

Suklaafondue
- Täyttömäärän tulee olla vähintään 200 g ja enintään 500 g.
- Käännä lämpötilansäädin MAX-asentoon. Riko suklaa paloiksi ja sulata jatkuvasti sekoittaen.
- Kun suklaa on sulanut, käännä säädin takaisin asentoon, joka on hieman yli MIN-asennon.
- Työnnä ruoka fonduehaarukoihin ja upota syvälle fonduepataan.
- Kun olet valmistanut ruoan, käännä säädin MIN-asentoon ja irrota virtapistoke.

Puhdistus ja hoito
- Vedä virtapistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistusta.
- Sähköturvallisuussyistä peruslaitetta ei saa käsitellä nesteillä eikä upottaa nesteisiin.
- Älä käytä teräviä ja hankaavia puhdistusvälineitä!
- Irrota grillilevy ja pese se hieman kuumalla vedellä ja pesuaineella ja kuivaa sitten liinalla.
- Anna fonduepannun ja sen sisällön jäähtyä täysin ennen sisällön poistamista.
  Älä kaada käytettyä öljyä/rasvaa pesualtaaseen. Laita jäähdytetty öljy/rasva talousjätteeseen.
- Puhdista fonduepata, roiskesuojus ja fonduehaarukat huuhtelemalla niitä vedellä. Älä pese astianpesukoneessa.

- **Vinkki!** Juustofondueta valmistettaessa juuston tarttuminen fonduepataan on väistämätöntä. Täytä fonduepata käytön jälkeen kuumalla vedellä ja anna sen liota yön yli. Puhdista sitten yllä kuvatulla tavalla.

- Pese pannut ja lastat kuumalla vedellä ja astianpesuaineella ja kuivaa sitten liinalla.
- Pyyhi peruslaite hieman kostealla liinalla.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Combinação de raclette - fondue

Estimado/a cliente,
Por favor, leia atentamente as instruções antes de usar o aparelho e guarde-as para referência futura. O aparelho só pode ser usado por pessoas que estão familiarizadas com as instruções de segurança.

Ligação
Ligar o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra corretamente instalada. A tensão da rede deve corresponder à tensão especificada na placa de identificação do aparelho. O aparelho está em conformidade com as diretivas que são vinculativas para a marcação CE.

Estrutura
1. Garfos de fondue, 8 unidades
2. Anel de proteção contra salpicos
3. Placa para grelhar
4. Frigideiras, 8 unidades
5. Regulador de temperatura com luz indicadora de funcionamento
6. Placa de identificação (parte inferior do aparelho)
7. Unidade da base
8. Cabo elétrico com ficha de alimentação

Sem figura:
9. Espátulas, 8 unidades

Instruções de segurança
- Para evitar riscos e respeitar as normas de segurança, as reparações do aparelho e do cabo de ligação só podem ser efetuadas pelo nosso serviço pós-venda. Portanto, em caso de reparação, deve contactar o nosso serviço pós-venda por telefone ou e-mail (ver endereços dos serviços no folheto de garantia em separado ou em www.severin.de).
- Antes da instalação, deve verificar todo o equipamento, incluindo o cabo de ligação e quaisquer outros acessórios, relativamente a defeitos e danos que possam prejudicar a fiabilidade funcional do aparelho. Por exemplo, se o aparelho sofreu o impacto de uma queda, pode haver danos que não consiga ver a partir do exterior. Se este for o caso, não utilize o aparelho.
- **Aviso!** As superfícies da caixa e os acessórios estão quentes durante a utilização e continuam quentes e após o funcionamento. Risco de queimaduras!
- Antes da limpeza, desligar sempre a ficha da rede elétrica. Deixar o aparelho arrefecer suficientemente antes de remover a placa para grelhar, de limpar o aparelho ou de o guardar.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho básico não deve ser limpo com líquidos ou submergido neles.
- Limpar a placa para grelhar, as frigideiras, as espátulas, os garfos de fondue e a panela de fondue em água de lavagem. Consultar a secção *Limpeza e Cuidados* para obter detalhes sobre a limpeza.
- O aparelho não deve ser operado com um temporizador externo ou com um sistema de controlo remoto separado.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície estável e livre, resistente à temperatura e aos salpicos para evitar o derramamento da gordura quente. No caso de alimentos grelhados gordurosos, os respingos são inevitáveis.
- Não colocar o aparelho diretamente junto a uma parede ou a um canto e remover objetos facilmente inflamáveis, que se encontrem perto.
- Não deixar o aparelho sem vigilância

durante o seu funcionamento.

- O dispositivo destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, por ex.
  - em cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e ambientes de trabalho,
  - em quintas,
  - hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais,
  - em pensões.
- **Aviso!** A utilização incorreta do aparelho pode provocar lesões.
- O aparelho não deve ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos.
- **Aviso!** Manter o aparelho afastado de crianças pequenas (0-8 anos), especialmente durante a utilização ou durante o arrefecimento.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, desde que constantemente supervisionadas.
- O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimento, caso estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções relativamente ao uso seguro do aparelho e que tenham compreendido os perigos resultantes da sua utilização.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.
- O aparelho e o respetivo cabo de ligação devem ser mantidos afastados do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Deve manter todo o material de embalagem afastado das crianças. Existe o perigo de asfixia!
- Ligar o aparelho apenas quando a placa para grelhar estiver colocada.
- Colocar a panela de fondue apenas cheia na placa para grelhar.
- O cabo de ligação não deve entrar em contacto com peças quentes do aparelho.
- Nunca utilizar alimentos congelados para grelhar ou fazer o fondue. Descongelar os alimentos com a devida antecedência e secá-los, se necessário.
- Para proteger a superfície da placa para grelhar e frigideiras, não utilizar objetos pontiagudos para remover os alimentos.
- O óleo/gordura podem provocar um incêndio se forem sobreaquecidos. Neste caso, deve retirar a ficha da tomada e tapar a panela de fondue com uma tampa ou algo semelhante para apagar as chamas.
- **Nunca colocar água no óleo/gordura quente ou em chamas!**
- Nunca deslocar ou carregar o aparelho quando estiver quente! O óleo/gordura em ebulição pode provocar queimaduras graves.
- Utilizar o recipiente do fondue apenas com o respetivo aparelho de base e a placa para grelhar.
- **Remover a ficha**
  - **depois de cada utilização,**
  - **no caso de ocorrer alguma avaria durante o funcionamento,**
  - **antes de cada limpeza.**
- Não retirar a ficha de alimentação da tomada puxando pelo cabo de ligação, mas segurando a ficha.
- Não tocar na ficha de alimentação com as mãos húmidas.
- Não utilizar nem guardar o aparelho no exterior!
- Se o aparelho for utilizado de forma incorreta ou para finalidades diferentes das pretendidas, não é aceite qualquer responsabilidade por quaisquer danos que possam ocorrer.

Área de aplicação

- O aparelho é usado exclusivamente para grelhar e assar alimentos, tal como carne, peixe, legumes, queijo, etc., para cozinhar carne/legumes em óleo/caldo ou para derreter queijo ou chocolate.
- Qualquer outra utilização não especificada no manual de utilizador é considerada inadequada e pode provocar ferimentos graves ou danos no aparelho.

Antes da primeira utilização
- Remover completamente todos os autocolantes de publicidade, resíduos de embalagem e inserções. Não remover a placa de identificação!
- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes individuais com um pano húmido.
- Aquecer o aparelho com frigideiras e placa para grelhar durante cerca de 10 minutos sem alimentos grelhados nem raclette, para que o próprio odor do aparelho possa diminuir (é possível uma ligeira formação de fumo). Portanto, deve garantir a ventilação adequada através de janelas ou portas de varanda abertas.
- Em seguida, deve limpar o aparelho incluindo todos os acessórios, conforme descrito em "*Limpeza e cuidados*".

Regulador de temperatura e indicador luminoso
- O regulador de temperatura regula o tempo de ligação do aquecimento. O indicador luminoso mostra o estado de funcionamento atual do aquecimento.
  Aquecimento ligado = luz indicadora acesa
  Aquecimento desligado = luz indicadora apagada
- Para o processo de derreter e grelhar e para o fondue, rodar o botão de controlo totalmente para a direita até à posição máxima.
- Para manter os alimentos quentes, rodar o botão mais para a esquerda.
- Quando terminar de cozinhar, rodar o botão do regulador de temperatura totalmente para a esquerda e desligar o aparelho da tomada.

Colocar em funcionamento

Sugestão!
- Untar ligeiramente a chapa para grelhar antes da sua utilização para evitar que os alimentos se colem.
- O dispositivo pode ser usado simultaneamente para fondue e raclette. Antes de colocar a panela de fondue, certificar-se de que não há gordura ou resíduos de grelhar na superfície da placa para grelhar

Raclette & Grelhador
- Colocar a placa para grelhar no elemento de aquecimento com o lado revestido voltado para cima.
- Inserir a ficha de alimentação a uma tomada elétrica e rodar o regulador de temperatura para a posição MAX.
- Após cerca de 10 minutos de aquecimento, o dispositivo está pronto a ser utilizado.
- Colocar os alimentos na placa para grelhar.
- Encher as frigideiras com queijo raclette e outros ingredientes e colocá-las debaixo do elemento de aquecimento do aparelho até o queijo derreter.
- Nota: Não colocar frigideiras vazias no aparelho quando este estiver ligado. Colocar as espátulas fora do aparelho apenas durante o funcionamento.
- Quando terminar de preparar os alimentos, rodar o regulador de temperatura para a posição MIN e retirar a ficha.
- Quando grelhar grandes quantidades de alimentos, é aconselhável remover cuidadosamente a gordura acumulada no grelhador de vez em quando, por exemplo, com papel de cozinha.

Fondue
- Colocar a placa para grelhar no elemento de aquecimento com o lado revestido voltado para cima.
- Colocar óleo/gordura, caldo, queijo ou chocolate no recipiente do fondue. Deve respeitar as informações abaixo sobre as quantidades a colocar!
- Colocar a panela de fondue no centro da placa para grelhar.
- Colocar a proteção contra salpicos.
- Introduzir a ficha de alimentação na tomada elétrica.

Fondue de vegetais/carne em óleo/gordura
- A quantidade a colocar deve estar entre as marcas MIN e MAX!
- Rodar o regulador da temperatura para a posição MAX.
- Preaquecer o óleo/gordura durante cerca de 35 minutos, antes de colocar os alimentos no recipiente.

Fondue de vegetais/carne com caldo
- A quantidade a colocar deve estar entre as marcas MIN e MAX!
- Rodar o regulador da temperatura para a posição MAX.
- Preaquecer o caldo durante cerca de 20 minutos antes de colocar os alimentos no recipiente.

Fondue de queijo
- A quantidade a colocar deve ser de no mínimo 200 g e no máximo 400 g.
- Rodar o regulador da temperatura para a posição MAX e derreter o queijo mexendo sempre.
- Quando o queijo já estiver derretido, rodar o regulador novamente para uma posição intermédia.

Fondue de chocolate
- A quantidade a colocar deve ser de no mínimo 200 g e no máximo 500 g.
- Rodar o regulador da temperatura para a posição MAX. Partir o chocolate em pedaços, derretendo-o, mexendo sempre.
- Quando o chocolate já estiver derretido, rodar o regulador novamente para uma posição um pouco acima do MIN.
- Espetar os alimentos nos garfos de fondue e mergulhá-los profundamente no recipiente do fondue.
- Quando terminar de preparar os alimentos, rodar o regulador para a posição MIN e retirar a ficha da tomada.

Limpeza e manutenção

- Antes de limpar, deve retirar a ficha de alimentação e deixar que o aparelho arrefeça.
- Por razões de segurança elétrica, o aparelho básico não deve ser limpo com líquidos ou submergido neles.
- Não usar acessórios de limpeza pontiagudos nem abrasivos!
- Retirar a placa para grelhar e lavá-la com um pouco de água quente e detergente para a loiça, secando-a depois com um pano.
- Deixar que o recipiente do fondue e que o respetivo conteúdo arrefeçam totalmente antes de a retirar. Não despejar o óleo/gordura no esgoto. Colocar o óleo/gordura, depois de arrefecidos, no lixo doméstico.
- Limpar o recipiente do fondue, a proteção contra salpicos e os garfos de fondue com água de enxaguamento. Não lavar na máquina de lavar louça.

- **Sugestão!** Ao preparar o fondue de queijo, não é possível evitar que o queijo fique agarrado ao recipiente do fondue. Após a utilização, encher o recipiente do fondue com água quente e deixar a amolecer durante a noite. Limpar a espátula de crepes e a espátula de massa com água e detergente.

- Lavar as frigideiras e as espátulas com água quente e detergente para a loiça e depois secar com um pano.
- Limpar a base do aparelho com um pano ligeiramente humedecido.

Eliminação



Os aparelhos marcados com este símbolo devem ser eliminados separadamente dos resíduos domésticos, já que contêm materiais valiosos que podem ser reciclados. A eliminação adequada protege o ambiente e a saúde humana. As suas autoridades locais ou o revendedor podem facultar-lhe informações sobre o assunto.

Zestaw do raclette i fondue

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Widelce do fondue, 8 szt.
2. Pierścień osłony przeciwbryzgowej
3. Płyta grillowa
4. Minipatelnie,8 szt.
5. Regulator temperatury z lampką kontrolną pracy
6. Tabliczka znamionowa (dolna strona urządzenia)
7. Urządzenie bazowe
8. Przewód zasilający z wtyczką

Bez ilustracji:
9. Łopatki,8 szt.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (patrz adresy serwisów w osobnej książeczce gwarancyjnej lub na stronie www.severin.de).
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- **Ostrzeżenie!** Powierzchnie obudowy i akcesoria są gorące podczas i po zakończeniu pracy. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- Przed czyszczeniem zawsze wyciągać wtyczkę. Przed zdjęciem płyty grillowej, czyszczeniem urządzenia lub odłożeniem go do przechowywania należy odczekać, aż urządzenie wystarczająco ostygnie.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieczami ani nie zanurzać jej.
- Wyczyścić płytę grilla, patelnie, łopatki, widelce i garnek do fondue w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia znajdują się w rozdziale *Czyszczenie i pielęgnacja*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do bycia uruchamianym przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Aby zapobiec przypadkowemu wylaniu się gorącego oleju/tłuszczu, należy ustawić urządzenie na stabilnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, rozpryski i plamy; należy również zapewnić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia. Podczas

przyrządzania dań na oleju/tłuszczu, uniknięcie rozprysków nie zawsze jest możliwe.

- Nie stawiać urządzenia w rogu ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- **Ostrzeżenie!** Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może prowadzić do obrażeń!
- Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie!** Urządzenie trzymać z dala od małych dzieci (0-8 lat), zwłaszcza podczas użytkowania lub chłodzenia.
- Dzieci w wieku 8 lub więcej lat mogą obsługiwać urządzenie wyłącznie pod stałym nadzorem.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, mogą korzystać z urządzenia tylko wówczas, kiedy znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Urządzenie należy włączać tylko wtedy, gdy płyta grilla znajduje się na swoim miejscu.
- Stawiać napełniony garnek do fondue tylko na płycie grilla.
- Przewód zasilający nie może stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- Do grillowania oraz przyrządzania fondue nie należy wykorzystywać zamrożonych produktów – trzeba je najpierw rozmrozić i w razie potrzeby osuszyć.
- Aby nie uszkodzić warstwy ochronnej płyty grillowej oraz mini-patelni, używać wyłącznie takich przyborów, które nie porysują powierzchni.
- Przegrzany olej/tłuszcz może się zapalić. W takim wypadku należy wyjąć wtyczkę z sieci, a garnek nakryć niepalną pokrywą aby zadusić płomienie.
- **Nigdy nie należy próbować gasić płonącego oleju/tłuszczu wodą. Nie należy również do gorącego oleju/tłuszczu wlewać wody.**
- **Ostrzeżenie:** Nigdy nie należy przenosić rozgrzanego urządzenia, na przykład podczas używania lub bezpośrednio po zakończeniu czynności smażenia (można się potknąć i spowodować wypadek). Należy zawsze postępować z niezwykłą ostrożnością: gorący tłuszcz powoduje poważne oparzenia.
- Używać garnka do fondue tylko z odpowiednim urządzeniem bazowym i płytą grilla.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Nie należy dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Nie należy używać ani przechowywać urządzenia na zewnątrz!

- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

Obszar zastosowania
- Urządzenie służy wyłącznie do grillowania i pieczenia potraw, takich jak mięso, ryby, warzywa, ser itp., do gotowania mięsa/warzyw w oleju/bulionie lub do topienia sera lub czekolady.
- Każde inne użycie, które nie zostało wskazane w instrukcji, jest uważane za niezgodne z przeznaczeniem i może spowodować poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia.

Przed pierwszym użyciem
- Całkowicie usunąć wszystkie naklejki reklamowe, pozostałości opakowania i wkładki.
  Nie usuwać tabliczki znamionowej!
- Przed pierwszym użyciem urządzenia, wyczyścić poszczególne elementy wilgotną ściereczką.
- Podgrzewać urządzenie z odwracaną płytą grilla i patelniami przez ok. 10 minut bez potraw do grillowania lub raclette, aby pozbyć się zapachu urządzenia (może pojawić się niewielki dym). Dlatego należy zapewnić wystarczającą wentylację przez otwarte okna lub drzwi balkonowe.
- Następnie, wyczyścić urządzenie wraz ze wszystkimi elementami w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.

Regulator temperatury z lampką kontrolną
- Regulator temperatury reguluje czas włączenia grzałki. Lampka kontrolna wskazuje aktualny stan pracy grzałki.
  Ogrzewanie włączone = lampka włączona
  Ogrzewanie wyłączone = lampka wyłączona
- W przypadku procesu topienia i grillowania oraz fondue obrócić pokrętło całkowicie w prawo do pozycji maksymalnej.
- Aby utrzymać ciepło potrawy, obrócić pokrętło dalej w lewo.
- Po zakończeniu przygotowywania potraw przekręcić pokrętło regulacji temperatury całkowicie w lewo i wyciągnąć wtyczkę sieciową.

Obsługa

INFORMACJA:
- Lekko naoliwić płytę grilla przed użyciem, aby zapobiec przywieraniu potraw.
- Urządzenie może być jednocześnie używane do fondue i raclette. Przed umieszczeniem garnka do fondue upewnić się, że na powierzchni płyty grilla nie ma tłuszczu ani pozostałości po grillowaniu.

Raclette i grill
- Umieścić płytę grilla na elemencie grzejnym powlekaną stroną skierowaną do góry.
- Podłączyć wtyczkę zasilania do gniazdka elektrycznego i ustawić regulator temperatury w pozycji MAX.
- Pozostawić urządzenie na około 10 minut, aby płyty osiągnęły odpowiednią temperaturę.
  Umieścić przygotowywane danie na płycie grilla.
- Włożyć ser raclette wraz z innymi składnikami do mini-patelni, po czym wsunąć je do urządzenia, pod element grzewczy i zostawić, aż ser się rozpuści.
- **Ostrzeżenie:** Nie wkładać pustych mini-patelni do włączonego urządzenia. Podczas pracy łopatki należy odkładać wyłącznie poza urządzeniem.
- Po zakończeniu grillowania, ustawić termostat w pozycji MIN i odłączyć urządzenie od zasilania.
- Podczas grillowania większej ilości produktów, gromadzące się resztki tłuszczu należy od czasu do czasu ostrożnie usuwać za pomocą ręcznika papierowego lub w inny podobny sposób.

Fondue
- Umieścić płytę grilla na elemencie grzejnym powlekaną stroną skierowaną do góry.
- Do garnka do fondue wlać olej/tłuszcz, rosół, ser lub czekoladę. Zwrócić uwagę na poniższą wskazówkę nt. poziomu napełnienia.
- Umieścić garnek do fondue na środku płyty grilla.
- Założyć osłonę.
- Podłączyć urządzenie do zasilania.

Fondue warzywne/mięsne z olejem lub tłuszczem
- Wskazówka: Poziom napełnienia garnka musi mieścić się między oznaczeniami MIN a MAX.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji MAX.
- Przed włożeniem produktów do garnka, rozgrzewać olej lub tłuszcz przez około 35 minut.

Fondue warzywne/mięsne z rosołem
- Wskazówka: Poziom napełnienia garnka musi mieścić się między oznaczeniami MIN a MAX.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji MAX.
- Rozgrzewać rosół przez około 20 minut, zanim do garnka zostaną włożone produkty.

Fondue serowe
- Do garnka należy włożyć minimum 200 g i maksimum 400 g produktu.
- Przekręcić pokrętło regulacji temperatury do pozycji MAX i rozpuścić ser, stale mieszając.
- Kiedy już się stopi, ustawić termostat w pozycji środkowej.

Fondue czekoladowe

- Do garnka należy włożyć minimum 200 g i maksimum 500 g produktu.
- Ustawić regulator temperatury w pozycji MAX. Czekoladę połamać na kawałki i roztopić, ciągle mieszając.
- Kiedy już się stopi, ustawić termostat w pozycji nieco powyżej ustawienia MIN.
- Nadziać produkt na widelce fondue i włożyć je głęboko do garnka.
- Po zakończeniu gotowania, ustawić termostat w pozycji MIN i odłączyć urządzenie od zasilania.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić podstawy urządzenia cieczami ani nie zanurzać jej.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Zdjąć płytę grzewczą i umyć ją w ciepłej wodzie z detergentem. Po umyciu dokładnie osuszyć.
- Garnek fondue można zdjąć, dopiero kiedy całkowicie ostygnie.
  Nie wylewać oleju ani tłuszczu do zlewozmywaka. Zimny olej/tłuszcz można wyrzucić do domowych odpadów.
- Garnek fondue, osłonę przeciwbryzgową i widelce do fondue czyścić w wodzie z detergentem lub w zmywarce do naczyń. Nie myć w zmywarce.

- **INFORMACJA:** Podczas przyrządzania fondue serowego, ser przyklei się do garnka, czego nie da się uniknąć. Po użyciu garnka, najlepiej napełnić go gorącą wodą i zostawić noc, po czym umyć zgodnie z powyższymi instrukcjami.

- Umyć patelnie i łopatki gorącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie osuszyć szmatką.
- Podstawę urządzenia można przetrzeć wilgotną, gładką ściereczką.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego.
Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Συνδυασμός ρακλέτ-φοντύ

Οδηγίες χρήσης
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής
1. Πιρούνια φοντύ, 8 τεμάχια
2. Δακτύλιος προστασίας από πιτσίλισμα
3. Πλάκα ψησίματος
4. Τηγανάκια, 8 τεμάχια
5. Θερμοστάτης με λυχνία ελέγχου λειτουργίας
6. Πινακίδα κατασκευαστή (κάτω πλευρά συσκευής)
7. Κύρια μονάδα
8. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις

Χωρίς απεικόνιση:
9. Σπάτουλες, 8 τεμάχια

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- Για να αποφεύγετε κινδύνους, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (βλ. διευθύνσεις σέρβις στο ξεχωριστό δελτίο εγγύησης ή στη διεύθυνση www.severin.de).
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- **Προειδοποίηση!** Οι επιφάνειες του περιβλήματος και τα εξαρτήματα είναι καυτά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετέπειτα. Κίνδυνος εγκαύματος!
- Πριν από κάθε καθαρισμό τραβάτε το φις από την πρίζα. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει επαρκώς, πριν να αφαιρέσετε την πλάκα ψησίματος, να καθαρίσετε τη συσκευή ή να την αποθηκεύσετε.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη βάση με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος, τα τηγανάκια, τις σπάτουλες, τα πιρούνια φοντύ και το δοχείο φοντύ σε νερό πλύσης. Λεπτομέρειες για τον καθαρισμό θα βρείτε στην ενότητα *Καθαρισμός και φροντίδα*.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Για την αποφυγή της έκχυσης του ζεστού λίπους, τοποθετήσετε τη συσκευή επάνω σε μια σταθερή, θερμοανθεκτική επιφάνεια εργασίας, η οποία δεν αλλοιώνεται από

πιτσιλίσματα και λεκέδες και διαθέτει αρκετό χώρο γύρω από τη συσκευή. Όταν μαγειρεύετε τροφές με λάδι/λίπος, δεν είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτήν.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- **Προειδοποίηση!** Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμούς!
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν αυτή τη συσκευή.
- **Προειδοποίηση!** Κρατάτε τη συσκευή μακριά από μικρά παιδιά (0-8 ετών), ιδιαίτερα όταν αυτή χρησιμοποιείται ή κρυώνει.
- Ωστόσο, παιδιά μεγαλύτερα από 8 επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις μόνο εάν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Η συσκευή πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνο όταν η πλάκα ψησίματος είναι τοποθετημένη στη θέση της.
- Το δοχείο φοντύ πρέπει να τοποθετείται πάνω στην πλάκα ψησίματος μόνο όταν είναι γεμάτο.
- Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με καυτά εξαρτήματα της συσκευής.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ποτέ κατεψυγμένα φαγητά για το ψήσιμο ή για την παρασκευή φοντύ, αλλά θα πρέπει πρώτα να αποψυχθούν και, εάν απαιτείται, να σκουπιστούν μέχρι να είναι στεγνά.
- Για να αποφευχθεί η πρόκληση ζημιάς στην επικάλυψη της πλάκας ψησίματος και των μικρών ταψιών, να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που δεν προκαλούν γρατσουνιές όταν αφαιρείτε το φαγητό.
- Το λάδι/λίπος μπορεί να αναφλεγεί όταν υπερθερμανθεί. Στην περίπτωση ανάφλεξης, βγάλτε γρήγορα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και σβήστε τη φωτιά τοποθετώντας ένα καπάκι ή μεταλλικό δίσκο επάνω στο σκεύος.
- **Ποτέ μη ρίχνετε νερό σε καυτό ή φλεγόμενο λάδι/λίπος!**
- **Προσοχή!** Μη μεταφέρετε ποτέ τη συσκευή όταν είναι καυτή, π.χ. κατά τη διάρκεια της χρήσης ή αμέσως μετά (επειδή υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να σκοντάψετε ή να παραπατήσετε). Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί. Το καυτό λάδι/λίπος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
- Χρησιμοποιείτε το δοχείο φοντύ μόνο με την αντίστοιχη κύρια μονάδα και πλάκα ψησίματος.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - **μετά τη χρήση,**

- **σε περίπτωση βλάβης,**
- **πριν το καθαρισμό της συσκευής.**

- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φις.
- Μην αγγίζετε το φις με υγρά χέρια.
- Μην χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε την συσκευή σε εξωτερικό χώρο!
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Εύρος χρήσης

- Η συσκευή χρησιμοποιείται αποκλειστικά για ψήσιμο τροφίμων και συνοδευτικών, όπως κρέας, ψάρι, λαχανικά, τυρί κ.λπ., για μαγείρεμα κρέατος/λαχανικών σε λάδι/ζωμό ή για τήξη τυριού ή σοκολάτας.
- Κάθε άλλη χρήση πέραν της οριζόμενης στις οδηγίες χρήσης θεωρείται ακατάλληλη και μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την πρόκληση σοβαρών τραυματισμών ή ζημιών στη συσκευή.

Πριν από την πρώτη χρήση

- Αφαιρέστε εντελώς όλα τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα, τα υπολείμματα συσκευασίας και τα ένθετα.
  Μην αφαιρέσετε την πινακίδα κατασκευαστή!
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε όλα τα μεμονωμένα εξαρτήματα με ένα νωπό πανί.
- Θερμάνετε τη συσκευή με τα τηγανάκια και την πλάκα ψησίματος για περ. 10 λεπτά, χωρίς να προσθέσετε τρόφιμα στο γκριλ και τη ρακλέτα, έτσι ώστε να εξουδετερώσετε την εγγενή οσμή της συσκευής (μπορεί να εμφανιστεί λίγος καπνός). Γι' αυτό, φροντίστε για τον επαρκή αερισμό του χώρου ανοίγοντας τα παράθυρα ή τις μπαλκονόπορτες.
- Κατόπιν, καθαρίστε τη συσκευή, μαζί με όλα τα μεμονωμένα εξαρτήματα, όπως περιγράφεται στην παράγραφο «*Καθαρισμός και φροντίδα*».

Θερμοστάτης και λυχνία ελέγχου

- Ο θερμοστάτης ρυθμίζει τη διάρκεια λειτουργίας του θερμαντήρα. Η λυχνία ελέγχου υποδεικνύει την τρέχουσα κατάσταση λειτουργίας του θερμαντήρα.
  Θέρμανση ενεργοποιημένη = ενδεικτική λυχνία αναμμένη
  Θέρμανση απενεργοποιημένη = ενδεικτική λυχνία σβηστή
- Για τη διαδικασία τήξης και ψησίματος και για το φοντύ, περιστρέψτε τον ρυθμιστή τέρμα δεξιά στη μέγιστη θέση.
- Για να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό, περιστρέψτε τον ρυθμιστή προς τα αριστερά.
- Αφού ολοκληρώσετε την παρασκευή του φαγητού, περιστρέψτε τον θερμοστάτη τέρμα αριστερά και τραβήξτε το φις από την πρίζα.

Λειτουργία

Σημείωση:

- Πριν από τη χρήση, λαδώστε ελαφρά την πλάκα ψησίματος, ώστε να μην κολλήσουν τα τρόφιμα.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για φοντύ και ως ρακλέτα ταυτόχρονα. Πριν να τοποθετήσετε το δοχείο φοντύ, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν λίπη ή υπολείμματα από το ψήσιμο στην επιφάνεια της πλάκας ψησίματος.

Ρακλέτ και ψησταριά

- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος πάνω στο στοιχείο θέρμανσης με την επικαλυμμένη πλευρά στραμμένη προς τα πάνω.
- Συνδέστε το φις σε μια ηλεκτρική πρίζα και περιστρέψτε τον θερμοστάτη στη θέση MAX.
- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για 10 περίπου λεπτά έως ότου φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Τοποθετήστε τα υλικά πάνω στην πλάκα ψησίματος.
- Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ και οποιοδήποτε άλλο συστατικό μέσα στα μικρά ταψιά, τοποθετήστε τα ταψιά στη συσκευή, κάτω από το θερμαντικό στοιχείο και αφήστε τα εκεί μέχρι να λιώσει το τυρί.
- **Προειδοποίηση:** Μην τοποθετήσετε άδεια μικρά ταψιά στη συσκευή ενώ λειτουργεί. Οι σπάτουλες πρέπει να παραμένουν εκτός της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Όταν τελειώσει το ψήσιμο, θέστε τον έλεγχο θερμοστάτη στην θέση ελάχιστης θέρμανσης (MIN) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.
- Όταν ψήνετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, θα πρέπει να αφαιρείτε περιστασιακά τα υπολείμματα λίπους που έχουν συσσωρευτεί, χρησιμοποιώντας χαρτί κουζίνας ή παρόμοιο.

Φοντύ

- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος πάνω στο στοιχείο θέρμανσης με την επικαλυμμένη πλευρά στραμμένη προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε το λάδι/λίπος, ζωμό, τυρί ή σοκολάτα μέσα στο μπολ φοντύ. Να γνωρίζετε τις πληροφορίες για τη στάθμη γεμίσματος που δίνονται στη συνέχεια.
- Τοποθετήστε το δοχείο φοντύ στο κέντρο της πλάκας ψησίματος.
- Τοποθετήστε το προστατευτικό.
- Συνδέστε τη μονάδα με την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

Φοντύ λαχανικών/κρέατος με λάδι ή λίπος

- Σημείωση: Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX.
- Περιστρέψτε τον θερμοστάτη στη θέση MAX.
- Προθερμάνετε το λάδι ή το λίπος για περίπου 35 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο μπολ.

Φοντύ λαχανικών/κρέατος με ζωμό

- Σημείωση: Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των ενδείξεων MIN και MAX.
- Περιστρέψτε τον θερμοστάτη στη θέση MAX.
- Προθερμάνετε το ζωμό για περίπου 20 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στο μπολ.

Φοντύ τυριού

- Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να είναι μεταξύ 200 g το ελάχιστο και 400 g το μέγιστο.
- Περιστρέψτε τον θερμοστάτη στη θέση MAX και λιώστε το τυρί ανακατεύοντας διαρκώς.
- Μόλις λιώσει, γυρίστε τον έλεγχο θερμοστάτη ξανά στη μεσαία θέση.

Φοντύ σοκολάτας

- Η ποσότητα γεμίσματος πρέπει να είναι μεταξύ 200 g το ελάχιστο και 500 g το μέγιστο.
- Περιστρέψτε τον θερμοστάτη στη θέση MAX. Σπάστε τη σοκολάτα σε κομμάτια και λιώστε την ανακατεύοντας διαρκώς.
- Μόλις λιώσει, γυρίστε τον έλεγχο θερμοστάτη σε μια θέση λίγο παραπάνω από τη θέση ελάχιστης θέρμανσης (MIN).
- Καρφώστε το τρόφιμο στα πιρούνια φοντύ και τοποθετήστε τα καλά μέσα στο μπολ.
- Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, θέστε τον θερμοστάτη στη θέση ελάχιστης θέρμανσης (MIN) και αποσυνδέστε τη συσκευή από την κεντρική ηλεκτρική παροχή.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίζετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Βγάλτε την πλάκα ψησίματος και καθαρίστε την με ζεστό σαπουνόνερο. Κατόπιν, στεγνώστε καλά.
- Πριν αφαιρέσετε το μπολ φοντύ, περιμένετε μέχρι να έχει ψυχθεί τελείως.
  Μη χύνετε το χρησιμοποιημένο λίπος ή λάδι στο νεροχύτη. Μπορείτε να απορρίψετε το κρύο λάδι/λίπος στα οικιακά απορρίμματα.
- Καθαρίστε το δοχείο φοντύ, το εξάρτημα προστασίας από το πιτσίλισμα και τα πιρούνια φοντύ σε νερό πλύσης. Μην τα πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.

- **Σημείωση:** Όταν φτιάχνετε φοντύ τυριού, αναπόφευκτα το τυρί θα κολλήσει στο μπολ. Γεμίστε το μπολ με ζεστό νερό μετά τη χρήση, αφήστε το όλη τη νύχτα και μετά καθαρίστε όπως περιγράφεται ανωτέρω.

- Ξεπλύνετε τα τηγανάκια και τις σπάτουλες με καυτό νερό και απορρυπαντικό πιάτων και, στη συνέχεια, στεγνώστε τα με ένα πανί.
- Η μονάδα βάσης μπορεί να καθαριστεί με ένα ελαφρώς νωπό πανί χωρίς χνούδι.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-1333
information@severin.com

MANUAL RG 002347 **10/26**
Technische Änderungen vorbehalten. /
Model specifications are subject to change.









www.severin.com