



# Russell Hobbs




## Quatuor

Réf.: 11847

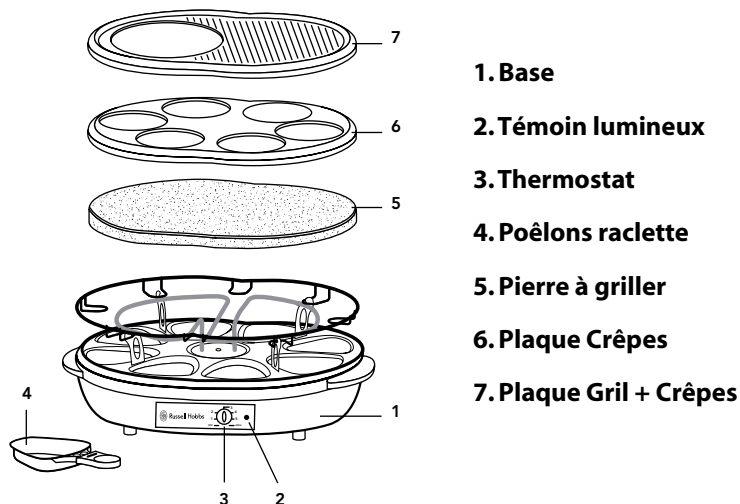
Mode d'emploi	2	Istruzioni per l'uso	17
Bedienungsanleitung	7	Instrucciones	21
Instructies	12	Instructions	25

## Pour votre sécurité

1. Lisez attentivement la notice avant l'utilisation de votre appareil.
2. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau corresponde bien à celle de l'appareil.
3. L'appareil ne doit être utilisé que par un adulte responsable.
4. Vérifiez de temps en temps si le cordon n'est pas endommagé. N'utilisez pas votre appareil si le cordon ou l'appareil lui-même est endommagé de quelque que façon que ce soit.
5. Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
6. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour tout autre raison. 
7. N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.
8. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit nécessairement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un technicien agréé par le fabricant afin d'éviter tout danger. Contactez votre revendeur.
9. Toute réparation doit être réalisée par un service qualifié compétent.
10. Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
11. Ne pas utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
12. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse pas être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
13. Posez cet appareil sur un support suffisamment stable et résistant à la chaleur.
14. Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement. En ce qui concerne la pierre à griller, laissez s'écouler un délai de refroidissement de minimum 1 heure après débranchement de l'appareil avant de prendre la pierre pour rangement ou nettoyage.
15. Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation.
16. Il est indispensable de garder cet appareil propre étant donné qu'il est en contact direct avec la nourriture.
17. Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil. Vous-même, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil, utilisez les poignées en plastique. Prenez également garde que rien ne doit rentrer en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
18. Veillez à ce que les parties chaudes de l'appareil ne rentrent pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, la nappe,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer. Il est conseillé de placer un revêtement thermifuge entre votre table et l'appareil (dans le but également de ne pas laisser des marques, provoquées par la chaleur, sur votre nappe ou table).
19. Veillez à ne pas griffer le revêtement spécial des poêlons car vous pourriez alors retrouver des éclats du revêtement dans la nourriture. Utilisez une spatule en bois classique ou en plastique spécialement étudié pour résister à la chaleur.
20. Débranchez votre appareil lorsqu'il n'est pas en utilisation.

21. Les préparations à l'huile ou à la graisse peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Soyez donc extrêmement prudent.
22. Veillez à ventiler la pièce durant le fonctionnement.

## A usage domestique uniquement



## Mode d'emploi

1. Avant la première utilisation, veuillez lubrifier les plaques anti-adhésives avec de l'huile.
2. Avant la première utilisation, lavez soigneusement les poêlons ainsi que les plaques Gril, Crêpes à l'aide d'un chiffon humide.
3. Lors de la première utilisation, la résistance peut dégager une certaine odeur ainsi que de la fumée. Ceci est dû à la présence de graisse protégeant sa surface. C'est pourquoi nous vous recommandons d'allumer l'appareil à la température maximale durant au moins 10 minutes sans nourriture (aérez la pièce durant cette opération).
4. Avant de pouvoir l'utiliser, l'appareil doit être préchauffé.
5. Afin d'éviter des éclats de graisse sur la nappe, veillez à poser un tissu à nettoyage facile sous l'appareil.

## Branchement et préchauffage

Vérifiez que votre installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.

Branchez l'appareil à une prise avec terre incorporée. En cas de doute, contactez votre électricien

Placez le thermostat sur la position HIGH. Le témoin lumineux s'allume.

Laissez préchauffer l'appareil :

- 5 à 8 minutes pour la fonction raclette
- 15 minutes pour la fonction Pierre à griller ou gril
- 10 minutes pour la fonction crêpes

Lors des 10 premières utilisations, mettre un peu d'huile ou du sel fin sur la pierre après le préchauffage et l'essuyer avec un chiffon doux. Cela limite l'adhérence des aliments sur la pierre.

## **Cuisson**

Après le préchauffage, l'appareil est prêt à être utilisé.

### **• Fonction Raclette**

La raclette est un plat typique de Suisse. Vous obtiendrez une bonne raclette en utilisant le fromage Raclette original. Il faut compter environ 150 à 250 grammes de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur.

- Préparez des pommes de terre en chemise que vous poserez dans un bol couvert ou sur le gril afin de les garder chauds.
- Disposez le fromage dans chacun des poêlons à raclette et mettez-les dans l'appareil. Le fromage fond après 3 à 4 minutes.
- Dès que le fromage prend une belle couleur brun-doré, vous pouvez le servir chaud sur les assiettes ou le napper sur les pommes de terre en chemise. Saupoudrer de poivre noir, fraîchement moulu.

La raclette s'accompagne de jambon cru et de viande de Grison, de petits oignons et de cornichons.

**Ne pas laisser les poêlons chauffer à vide.**

### **• Fonction Pierre à griller :**

- Réglez le thermostat sur la position de votre choix. Le témoin lumineux s'allume. En raison de son inertie, il faudra de 5 à 10 minutes à la pierre pour répondre à un changement du réglage en cours d'utilisation de l'appareil.
- Chaque convive dépose des lamelles de viande, poissons, légumes ou fruits sur la pierre et laisse cuire selon son goût.
- Accompagnez avec des sauces froides, de la salade et des pommes de terre.

Ne pas poser sur la pierre chaude des aliments surgelés, congelés ou trop épais (max 2 cm). Ne pas mettre au contact de la pierre des aliments acides tels que produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles...

Ne jamais poser d'objet sur la pierre. Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide pendant plus de 30 minutes : la pierre deviendrait trop chaude pour une cuisson optimale.

Les petites fissures provoquées par la dilatation de la pierre sont naturelles et sans incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil. Elles ne sont donc pas une cause de réclamation. Après quelques utilisations, la pierre prend normalement une coloration plus sombre, indélébile. Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.

### • **Fonction grill/crêpes :**

- Réglez le thermostat sur la position de votre choix. Le témoin lumineux s'allume.
- Découpez la viande en petits morceaux. Vous diminuez ainsi le temps de cuisson. Servez les morceaux de viande sur un plateau ou une planche en bois. Chaque invité peut alors prendre la quantité de viande qu'il désire et la griller lui-même.
- Vous pouvez griller des toasts, faire cuire ou napper des fruits, griller des oeufs sur le plat, préparer des pommes de terre rissolées, etc.
- Vous pouvez accompagner vos grillades de différentes sauces, salades ou de baguette. La surface concave du grill est la surface à crêpes, dans laquelle vous pouvez préparer des crêpes ainsi que les omelettes.

### • **Fonction crêpes :**

- Réglez le thermostat sur la position HIGH. Le témoin lumineux s'allume.
- Versez la pâte sur la plaque et laissez cuire environ 1 à 2 minutes par face.
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.

### • **Combinez vos envies ! en interchangeant les fonctions**

- Raclette/Grillades/Crêpes
- Pierrade/Raclette
- Crêpes party

Lorsque vous changez de plaques/pierre en cours d'utilisation (donc encore très chaudes), prenez-les avec des gants de cuisine et mettez-les à refroidir sur une surface résistante à la chaleur et gardez-les hors portée des enfants.

### **Après utilisation**

- Placez le thermostat sur la position Off.
- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement l'appareil (pour la pierre, attendre au moins 1 heure, sans toucher à la pierre).

Pendant ce refroidissement, garder l'appareil hors de portée des enfants.

### **Nettoyage**

Les plaques Gril, Crêpes, les poêlons et le corps de l'appareil se nettoient à l'eau chaude avec du liquide vaisselle, mais peuvent aussi passer au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer.

Ne jamais plonger l'appareil et le cordon dans l'eau.

### **Précautions pour le nettoyage de la pierre**

Chaque pierre est un élément naturel unique. Plus ou moins perméable selon sa porosité, une pierre immergée dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater lors de la chauffe suivante sur l'appareil. Laver la pierre sous un filet d'eau courante en la frottant avec une éponge abrasive et l'essuyer. Éviter les détergents.

Ne jamais plonger ou laisser tremper la pierre chaude ou froide dans l'eau. Ne jamais mettre la pierre au lave-vaisselle.



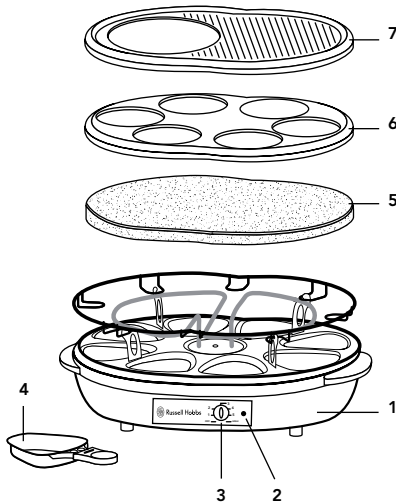
Ce symbole signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets et qu'il fera l'objet d'une collecte sélective en vue de sa réutilisation, de son recyclage ou de sa valorisation. S'il contient des substances susceptibles de nuire à l'environnement, celles-ci seront éliminées ou neutralisées.

## Zu ihrer sicherheit

1. Lesen Sie diese Anweisungen vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam.
2. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme auch, ob die Netzspannung Ihres Stromnetzes mit jener des Geräts übereinstimmt.
3. Das Gerät darf nur von einer erwachsenen Person bedient werden.
4. Überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, ob das Kabel intakt ist. Sollte das Kabel oder das Gerät selbst auf irgendeine Weise beschädigt sein, verwenden Sie es bitte nicht mehr.
5. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in einem Haushalt und nur zu dem in dieser Anleitung angegebenen Zweck.
6. Tauchen Sie das Gerät niemals - weder zu Reinigungszwecken noch aus anderen Gründen - in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten. 
7. Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen.
8. Ist das Stromkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder durch einen vom Hersteller autorisierten Elektriker ausgetauscht werden, um jede Gefahr zu vermeiden. Wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.
9. Reparaturen dürfen ausschließlich von Fachwerkstätten vorgenommen werden.
10. Verwenden Sie das Gerät niemals im Freien und stellen Sie es an einem trockenen Ort auf.
11. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, Sie könnten sonst das Gerät beschädigen und sich in Gefahr bringen.
12. Verstellen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen. Achten Sie unbedingt darauf, dass niemand unabsichtlich über das Kabel stolpern kann damit das Gerät nicht herunterfällt. Rollen Sie das Kabel nicht um das Gerät und verdrehen Sie es nicht.
13. Stellen Sie das Gerät auf einer ausreichend stabilen und hitzebeständigen Grundfläche auf.
14. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und Verräumen erst vollständig abkühlen. Wenn Sie den heißen Stein verwenden, lassen Sie ihn bitte nach dem Ausschalten des Geräts noch mindestens 1 Stunde abkühlen, bevor Sie ihn zum Reinigen oder Verräumen herunternehmen.
15. Bereiten Sie ausschließlich zum Kochen und zum Verzehr geeignete Lebensmittel zu.
16. Das Gerät sollte sauber gehalten werden, da es in direkten Kontakt mit den Nahrungsmitteln kommt.
17. Achten Sie darauf, dass das Kabel auf keinen Fall die heißen Oberflächen des Geräts berührt. Auch Sie sollten darauf achten die heißen Oberflächen nicht zu berühren, verwenden Sie immer die Kunststoffgriffe. Achten Sie außerdem darauf, dass nichts mit dem Heizelement des Geräts in Berührung kommt.
18. Achten Sie stets darauf, dass die heißen Teile des Geräts nicht mit leicht entzündlichen Materialien in Berührung kommen - wie Vorhänge, Tischdecken, etc. - sie könnten Feuer fangen. Es ist ratsam, eine feuerfeste Unterlage zwischen Ihren Tisch und das Gerät zu legen (auch aus dem Grund, damit keine Brandflecken oder Hitzeverfärbungen auf Ihrer Tischdecke oder dem Tisch zurückbleiben).
19. Achten Sie darauf die Spezialbeschichtung der Pfännchen nicht zu zerkratzen, kleine Mengen der Beschichtung könnten in die Lebensmittel gelangen. Verwenden Sie einen Holzspatel oder Küchenutensilien aus hitzebeständigem Kunststoff.
20. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

21. Zur Zubereitung verwendete Öle oder Fette können entflammen, wenn Sie überhitzt werden. Seien Sie extrem vorsichtig.
22. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Betriebs ausreichend belüftet wird.

## Nur für die Verwendung in Haushalten vorgesehen



- 1. Sockel
- 2. Funktionslämpchen
- 3. Thermostat
- 4. Raclettepfännchen
- 5. Heißer Stein
- 6. Crêpeplatte
- 7. Grill und Crêpes Platte

### Verwendungsweise:

1. Fetten Sie die antihaftbeschichteten Platten vor der ersten Verwendung mit etwas Öl ein.
2. Reinigen Sie außerdem die Pfännchen sowie die Grill- und Crêpeplatten vor der ersten Verwendung mit einem feuchten Tuch.
3. Bei Inbetriebnahme können die Heizelemente einen eigenartigen Geruch oder sogar Rauch verursachen. Dies geschieht aufgrund eines öligen Schutzfilms auf ihrer Oberfläche. Deswegen empfehlen wir Ihnen das Gerät erst ohne Lebensmittel etwa 10 Minuten lang auf der höchsten Stufe laufen zu lassen (belüften Sie das Gerät während dieses Vorgangs ausreichend).
4. Das Gerät muss vor dem Gebrauch vorgeheizt werden.
5. Legen Sie eine leicht zu reinigende Unterlage unter das Gerät, um Fettspritzer auf dem Tischtuch zu vermeiden.

### Anschließen und Vorheizen

Überprüfen Sie, ob die Netzspannung Ihres Stromnetzes mit den Angaben auf dem Gerät übereinstimmt.

Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Sollten

Sie sich nicht sicher sein, kontaktieren Sie bitte einen Elektriker.

Stellen Sie den Thermostat auf HIGH. Das Funktionslämpchen leuchtet auf.



Lassen Sie das Gerät aufheizen:

- 5 bis 8 Minuten für Raclette
- 15 Minuten für den heißen Stein oder den Grill
- 10 Minuten für Crêpes

Fetten Sie den heißen Stein die ersten 10 Mal nach dem Vorheizen mit etwas Weizenkeim- oder Maisöl ein oder streuen Sie feines Salz darüber und wischen es anschließend mit einem weichen Tuch ab. Dies verhindert, dass die Nahrungsmittel auf dem Stein anbacken.

## **Kochen / Grillen / Braten**

Nach dem Vorheizen ist das Gerät betriebsbereit.

### **• Raclettefunktion:**

Raclette ist ein typisches traditionelles Gericht aus der Schweiz. Sie erhalten mit dem Original-Raclettekäse die besten Ergebnisse. Es werden zwischen 150 und 250 Gramm Käse pro Person benötigt.

Schneiden Sie den Käse in etwa 2 mm dicke Scheiben.

- Bereiten Sie Pellkartoffeln zu und stellen Sie diese in einem geschlossenen Behälter auf den Grill, um sie warmzuhalten.
- Verteilen Sie den Käse in die Raclettepfännchen und stellen Sie diese in das Gerät. Der Käse schmilzt nach 3 bis 4 Minuten.
- Sobald der Käse eine schöne goldgelbe Färbung annimmt, können Sie ihn auf den Tellern anrichten oder über die Pellkartoffeln gießen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Zu dem Raclette werden Rohschinken, Bündnerfleisch (Graubündner Spezialität), kleine Zwiebel und eingelegte Gurken gereicht.

**Erhitzen Sie die Pfännchen auf keinen Fall in leerem Zustand.**

### **• Heißer Stein:**

- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Das Funktionslämpchen leuchtet auf. Aufgrund seiner Dicke benötigt der Stein während des Betriebs 5 bis 10 Minuten, bis er auf Temperaturänderungen reagiert.
- Jeder Tischgast legt Fleischscheiben, Fisch, Gemüse oder Früchte auf den Stein und grillt sie nach seinem Geschmack.
- Dazu kalte Saucen, Salate und Kartoffeln reichen.

Auf keinen Fall gefrorene, tiefgekühlte oder zu dicke (max. 2 cm) Lebensmittel auf den heißen Stein legen.

Den Stein nicht mit säurehaltigen Lebensmitteln wie Essigprodukte, Senf, Essiggurken, Pickles,... in Berührung bringen.

Keine Gegenstände auf den Stein legen.

Das Gerät niemals länger als 30 Minuten in leerem Zustand laufen lassen: der Stein wird sonst zu heiß zum Grillen.

Kleine Risse die dadurch entstehen, dass sich der Stein ausdehnt, sind natürlich und haben keinen Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit des Geräts. Sie sind auch kein Reklamationsgrund. Nach einigen Verwendungen nimmt der Stein üblicherweise eine dunklere, nicht abwaschbare Färbung an. Bei seiner ersten Verwendung kann leichter Geruch oder Rauch auftreten.

## • Grill / Crêpes:

- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Das Funktionslämpchen leuchtet auf.
  - Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke. Sie verkürzen auf diese Weise die Kochdauer. Servieren Sie die Fleischstückchen auf einer Platte oder einem Holzbrett. Jeder Gast kann sich nun so viel Fleisch nehmen wie er möchte und es selbst grillen.
  - Sie können auch Toasts rösten, Früchte grillen oder überbacken, Eier auf der Platte braten oder Bratkartoffeln zubereiten, etc...
  - Sie können zum Gegrillten verschiedene Saucen, Salate oder Brötchen reichen.
- Die konkave Seite des Grills wird als Crêpeplatte verwendet, mit der Sie Crêpes oder auch Omeletten zubereiten können.

## • Crêpes:

- Stellen Sie den Thermostat auf HIGH. Das Funktionslämpchen leuchtet auf.
- Gießen Sie etwas Teig auf die Platte und lassen Sie ihn 1 bis 2 Minuten auf beiden Seiten anbraten.
- Bei der ersten Verwendung kann leichter Geruch oder Rauch entstehen.
- Niemals die heißen Oberflächen des Geräts berühren.

## • Kombinieren Sie nach Ihrem Gusto! indem Sie die Funktionen

abwechselnd verwenden.

- Raclette / Grillen / Crêpes
- Steingrill / Raclette
- Crêpes-Party

Sollten Sie die Platten/den Stein während des Betriebs austauschen wollen (diese aber schon sehr heiß sein) nehmen Sie die Platten mit Topfhandschuhen herunter und lassen Sie diese auf einer hitzebeständigen Unterlage außerhalb der Reichweite von Kindern abkühlen.

## Nach dem gebrauch

- Stellen Sie den Thermostat auf Off.
  - Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
  - Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (den Stein mindestens 1 Stunde abkühlen lassen ohne ihn zu berühren).
- Halten Sie das Gerät während es abkühlt außerhalb der Reichweite von Kindern.

## Reinigung

Die Grill- und Crêpeplatten, die Pfännchen und das Gehäuse des Geräts können entweder mit warmem Wasser und Spülmittel oder auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Verwenden Sie keine Drahtschwämme oder Scheuermittel.

Tauchen Sie das Gerät und das Kabel niemals in Wasser.

Vorsichtsmaßnahmen zur Reinigung des Steins:

Jeder Stein ist einzigartiges und natürlichen Ursprungs. Da der Stein je nach seiner Porosität mehr oder weniger Wasser aufnimmt, kann er, wenn er bei der Reinigung in Wasser eingetaucht wird, bei der nächsten Verwendung Risse bekommen oder sogar springen. Reinigen Sie den Stein unter fließendem Wasser und frottieren Sie ihn mit einem rauen

Schwamm trocknen.

Vermeiden Sie Reinigungsmittel.

Tauchen oder weichen Sie den heißen oder kalten Stein niemals in Wasser ein.

Der Stein ist nicht für den Geschirrspüler geeignet.



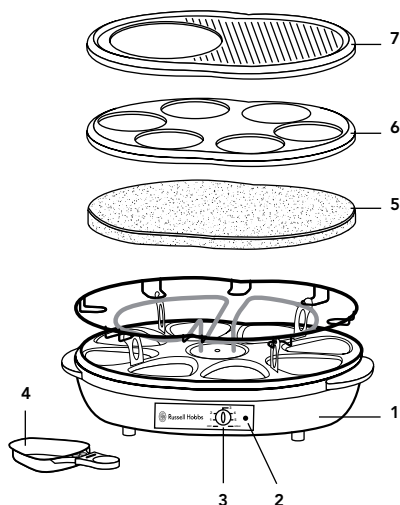
Um Umwelt- und Gesundheitsprobleme, hervorgerufen durch gefährliche Stoffe in elektrischen und elektronischen Waren, zu vermeiden, dürfen Geräte, die dieses Symbol tragen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen wiederaufbereitet, weiter genutzt oder recycled werden.

## Lees Voor uw veiligheid

1. Lees dit bericht zorgvuldig voor u het apparaat begint te gebruiken.
2. Voor u het apparaat begint te gebruiken, dient u te controleren of de netspanning wel degelijk overeenstemt met die van het apparaat.
3. Het apparaat mag uitsluitend gebruikt worden door een volwassene.
4. Controleer af en toe of het netsnoer niet beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of het apparaat zelf op welke wijze dan ook beschadigd is.
5. Gebruik het apparaat uitsluitend voor huishoudelijke doeleinden en op de wijze aangeduid in dit bericht.
6. Dompel het apparaat nooit onder water of een andere vloeistof, niet tijdens het schoonmaken en om geen enkele reden. 
7. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen.
8. Indien het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, de dienst na verkoop of een door de fabrikant erkende technicus om ieder risico te vermijden. Neem contact op met de verkoper.
9. Iedere reparatie moet uitgevoerd worden door een deskundige dienst.
10. Let erop dat het apparaat nooit in de open lucht gebruikt wordt en bewaar het op een droge plaats.
11. Gebruik uitsluitend de accessoires die geleverd worden door de fabrikant. Dit kan een gevaar betekenen voor de gebruiker en u riskeert het apparaat te beschadigen.
12. Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Let erop dat het snoer niet per ongeluk kan blijven haken om te vermijden dat het apparaat zou kunnen vallen. Rol het snoer niet rond het apparaat en verdraai het snoer niet.
13. Plaats het apparaat op een voldoende stabiele en hittebestendige ondergrond.
14. Laat het apparaat afkoelen voor iedere schoonmaakbeurt en voor u het opbergt. Laat de steen minimum 1 uur afkoelen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld voor u de steen schoonmaakt of opbergt.
15. Bereid uitsluitend etenswaren die geschikt zijn voor dit type van bereidingen en de consumptie.
16. Het is absoluut noodzakelijk dat u het apparaat schoonmaakt omdat het in rechtstreeks contact staat met de etenswaren.
17. Zorg ervoor dat het snoer niet rechtstreeks in contact komt met de warme oppervlakten van het apparaat. Let er ook op dat u zelf nooit de warme onderdelen van het apparaat aanraakt. Gebruik de plastic handvaten. Let er ook op dat niet in contact kan komen met het verwarmingselement van het apparaat.
18. Let erop dat snel ontvlambare materialen, zoals de gordijnen of het tafelkleed, niet in contact kunnen komen met de warme delen van het apparaat als het apparaat ingeschakeld is. Dit kan namelijk een brandrisico inhouden. Wij raden aan een isolerende bekleding aan te brengen tussen uw tafel en het apparaat (zodat de warmte geen sporen kan nalaten op het tafelkleed of de tafel).
19. Let erop dat u de speciale bekleding van de pannen niet beschadigt want u loopt het risico dat resten van de bekleding in uw bereidingen terecht komen. Gebruik een klassieke houten of plastic spatel die bestand is tegen de warmte van het apparaat.
20. Trek de stekker uit als u het apparaat niet gebruikt.

21. Bereidingen met olie of vet kunnen ontvlammen als ze oververhit worden. Ga dus heel voorzichtig te werk.
22. Denk eraan de ruimte regelmatig te verluchten.

## Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik



- 1. Voetstuk**
- 2. Verklikkerlampje**
- 3. Thermostaat**
- 4. Raclette pannetjes**
- 5. Grillsteen**
- 6. Pannenkoekenplaat**
- 7. Grill- en crêpeplaat**

## Gebruiksaanwijzing

1. Voor het eerste gebruik dient u de platen voorzien van een anti-aanbaklaag in te smeren met olie.
2. Voor het eerste gebruik dient u de pannetjes, de platen, de grill en de pannenkoekenplaat zorgvuldig af te wassen met een vochtige doek.
3. Bij het eerste gebruik kan de weerstand een zekere geur en rook vrijmaken. Dit is te wijten aan het vet dat de oppervlakte beschermt. Daarom raden wij u aan het apparaat minimum 10 minuten op maximale temperatuur te laten opwarmen zonder er etenswaren op te leggen (verlucht de ruimte goed tijdens deze operatie).
4. Voor u het apparaat kunt gebruiken, moet het apparaat voorverwarmd worden.
5. Om eventuele spatten op het tafelkleed te vermijden, plaatst u een makkelijk schoon te maken doek onder het apparaat.

## Inschakelen en voorverwarmen

Controleer of uw elektrische installatie compatibel is met het vermogen en de spanning aangeduid op het apparaat.

Sluit het apparaat aan op een stekker met ingebouwde aarding. Bij twijfel neemt u contact op met uw elektricien.

Plaats de thermostaat op HIGH. stand. Het verklikkerlampje gaat branden.

Laat het apparaat voorverwarmen :

- 5 tot 8 minuten voor de raclette functie
- 15 minuten voor de steengrill of de grill
- 10 minuten voor de pannekoeken

Na de eerste 10 maal dat u het apparaat gebruikt hebt, brengt u een beetje maïsolie of fijn zout aan op de steen na de voorverwarming en u maakt de steen schoon met een zachte doek. Hierdoor beperkt u het plakken van de etenswaren aan de steen.

## **Bereiding**

Na het voorverwarmen, is het apparaat klaar om gebruikt te worden.

### **• Raclette functie :**

Raclette is een typisch Zwitserse schotel. Voor een goede raclette gebruikt men de originele Raclette kaas. U mag rekenen op ongeveer 150 tot 250 gram kaas per persoon. Snijd de kaas in sneetjes van ongeveer 2 mm dik.

- Bereid de aardappelen in de schil die u in een open kom of op de grill plaatst om ze warm te houden.
- Verwijder de kaas in ieder van de raclette pannetjes en plaats ze in het apparaat. De kaas smelt naar 3 tot 4 minuten.
- Van zodra de kaas een mooie goudgele kleur aanneemt, kunt u ze warm opdienen op de borden of ze over de aardappelen gieten. Bestrooien met versgemalen zwarte peper. De raclette eet men samen met rauwe ham en Grison vlees, kleine uitjes en augurken.

**Laat geen pannetjes leeg opwarmen.**

### **• Grillsteen functie :**

- Stel de thermostaat in op de gewenste stand. Het verklikkerlampje gaat branden. Door de inertie van de steen heeft deze 5 tot 10 minuten nodig voor hij reageert op een wijziging in de instelling tijdens het gebruik van het apparaat.
- Ledere tafelgenoot heeft zijn eigen plaatje voor vlees, vis, groenten of fruit op de steen en laat alles naar wens roosteren.
- Opdienen met koude sauzen, salade en aardappelen.

Geen bevroren, diepgevroren of te dikke etenswaren op de steen plaatsen (Max. 2cm).

Leg geen zure etenswaren zoals producten met azijn, mosterd, augurken, pickles, etc., op de steen.

Nooit een voorwerp op de steen plaatsen.

Laat het apparaat nooit langer dan 30 minuten ingeschakeld zonder het te gebruiken : zoniet wordt de steen te heet voor een optimale bereiding van de etenswaren.

De kleine scheurtjes veroorzaakt door de uitzetting van de steen zijn natuurlijk en zonder gevolg voor de goede werking van het apparaat. Zij vormen dus geen grond voor een klacht. Wanneer u het apparaat een aantal malen gebruikt zult hebben, zal de steen normaal gezien een donkere, onuitwisbare, kleur aannemen. Tijdens het eerste gebruik kan een lichte geur of rookvorming ontwikkelen.

### • **Grill/pannenkoeken functie :**

- Stel de thermostaat in op de gewenste stand. Het verklikkerlampje gaat branden.
- Snijd het vlees in kleine stukjes. Hierdoor vermindert u de kookduur. De stukjes vlees kunt u opdienen op een schotel of een houten plank. Iedere genodigde kan dan de gewenste hoeveelheid vlees nemen en deze zelf roosteren.
- U kunt toast roosteren, fruit doen koken of overgieten, eieren roosteren op de plaat, aardappels bakken, etc.
- U kunt gegrilde gerechten opdienen met verschillen sauzen, salades of een stokbrood. De holronde oppervlakte van de grill is de pannenkoekenplaat. U kunt hier pannenkoeken of omeletten bereiden.

### • **Pannenkoekenfunctie :**

- Schakel de thermostaat op HIGH. Het verklikkerlampje gaat branden.
- Giet het deeg op de plaat en laat ongeveer 1 tot 2 minuten bakken per zijde.
- Tijdens het eerste gebruik kan een lichte geur of rook ontwikkelen.
- De hete oppervlakten van het apparaat niet aanraken.

### • **Combineer uw trek ! door de functies met elkaar te verwisselen**

- Raclette/grillen/pannenkoeken
- Steengrillen/raclette
- Pannenkoekenfeestje

Wanneer u de platen/steen vervangt tijdens het gebruik (en wanneer deze dus nog heel warm is), moet u keukenhandschoenen gebruiken en de platen/steen op een hittebestendige oppervlakte laten afkoelen. Leg de platen/de steen buiten het bereik van kinderen.

### **Na het gebruik**

- Schakel de thermostaat op Off (Uit).
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen (voor de steen dient u minimum 1 uur te wachten zonder de steen aan te raken).

Wanneer de steen of de platen afkoelen, bewaart u het apparaat buiten het bereik van kinderen.

### **Schoonmaken**

De platen van de grill, pannenkoeken, de pannetjes en het lichaam van het apparaat kunnen met warm water en vaatwasmiddel schoongemaakt worden. Ze kunnen echter ook in de vaatwasmachine.

Gebruik geen metalen spons of schuurmiddel.

Het apparaat of het snoer nooit onderdompelen in water.

### **Voorzorgsmaatregelen voor het reinigen van de steen :**

Iedere steen is een uniek natuurlijk element. Gezien de steen in mindere of meerdere mate water doorlaat naargelang zijn porositeit kan een steen die in water ondergedompeld wordt uit elkaar spatten of splijten wanneer hij een volgende maal opgewarmd wordt.

Was de steen af onder stromend water en wrijf hem met een schuursponsje schoon. Vermijd vaatwasmiddelen.

De warme of koude steen nooit in water onderdompelen of laten weken. De steen nooit in de vaatwasmachine plaatsen.



Om milieu- en gezondheidsproblemen als gevolg van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische producten te vermijden, mogen apparaten met dit symbool niet worden weggegooid met niet-gesorteerd gemeentelijk afval, maar moeten ze worden teruggewonnen, opnieuw gebruikt of gerecycled.

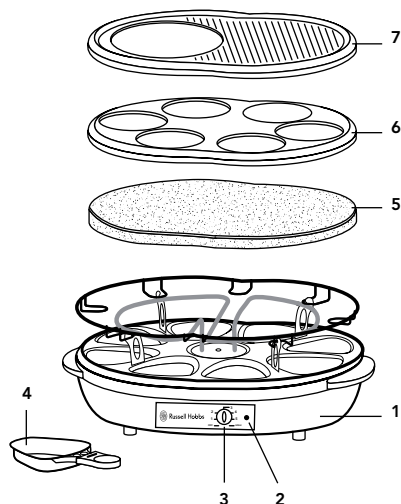


## Leggere Informazioni sulla sicurezza

1. Prima dell'uso, leggere attentamente le istruzioni.
2. Prima dell'uso, verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio.
3. L'apparecchio deve essere usato solo da un adulto responsabile.
4. Verificare regolarmente che il cordone non sia danneggiato. Non usare se il cordone o l'apparecchio stesso sono in qualche modo danneggiati.
5. Solo per uso domestico e secondo quanto indicato nelle istruzioni.
6. Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido per la pulizia né per nessun'altra ragione.
7. Non usare vicino a fonti di calore.
8. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere necessariamente sostituito dal produttore, dal personale del Servizio Post-Vendita o da un tecnico approvato dal produttore per evitare rischi. Contattare il rivenditore.
9. Le riparazioni devono essere effettuate da personale qualificato e competente.
10. Solo per uso interno. Conservare in ambiente secco.
11. Usare solo accessori raccomandati dal produttore. L'uso di accessori non raccomandati può comportare un pericolo per l'utente e un rischio di danno per l'apparecchio.
12. Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo. Per evitare la caduta dell'unità, accertarsi che il cordone di alimentazione non crei intralcio accidentalmente. Non avvolgere il cordone attorno all'apparecchio e non attorcigliarlo.
13. Collocare l'apparecchio su un supporto sufficientemente stabile e resistente al calore.
14. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulizia e prima di riporre. Per quanto riguarda la pietra griglia, lasciare trascorrere un periodo di raffreddamento di almeno un'ora, dopo aver disconnesso l'apparecchio, prima di prendere la pietra per riporla o pulirla.
15. Cuocere solo alimenti adatti alla cottura e alla consumazione.
16. L'apparecchio deve essere mantenuto pulito essendo a contatto diretto con il cibo.
17. Evitare che il cordone venga a contatto con e superfici calde dell'apparecchio. Non toccare le superfici calde dell'unità, usare le impugnature in plastica. Accertarsi che niente venga a contatto con l'elemento riscaldante dell'apparecchio.
18. Quando l'apparecchio è in funzione, accertarsi che le parti calde dell'unità non vengano a contatto con materiali facilmente infiammabili come tende, tovaglia, eccetera, perché potrebbe svilupparsi del fuoco. Si consiglia di sistemare un rivestimento resistente al calore tra il tavolo e l'apparecchio (per non lasciare inoltre dei segni, provocati dal calore, sulla tovaglia o sul tavolo).
19. Non graffiare il rivestimento speciale dei tegami. In caso contrario si potrebbero ritrovare delle schegge di materiale negli alimenti. Usare una classica spatola in legno o in plastica resistente al calore.
20. Disconnettere l'apparecchio dalla presa di corrente quando non in uso.
21. Le preparazioni con olio o grasso possono prendere fuoco se surriscaldate. Agire con la massima prudenza.
22. Aerare la stanza quando l'apparecchio è in funzione.



## Esclusivamente per uso domestico



1. Base
2. Spia luminosa
3. Termostato
4. Tegami per raclette
5. Pietra griglia
6. Piastra per crêpe
7. Piastra grill e crespelle

### Modo d'uso

1. Prima di usare per la prima volta, ungere le piastre antiaderenti con dell'olio.
2. Prima di usare per la prima volta, pulire accuratamente i tegami, la piastra grill e per crêpe con un panno umido.
3. Al primo uso la resistenza può emanare un certo odore e del fumo a causa del grasso che ne protegge la superficie. Si raccomanda pertanto di azionare l'apparecchio alla massima temperatura e a vuoto per almeno 10 minuti (aerare la stanza durante l'operazione).
4. Preriscaldare l'apparecchio prima dell'uso.
5. Per evitare schizzi di grasso sulla tovaglia, sistemare un panno facile da pulire sotto l'apparecchio.

### Connessione alla presa di corrente e preriscaldamento

Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sull'apparecchio.

Connettere l'apparecchio a una presa con messa a terra incorporata. In caso di dubbio, contattare l'elettricista. Portare il termostato in posizione HIGH. La spia luminosa si accende.

Lasciare preriscaldare l'apparecchio:

- da 5 a 8 minuti per la funzione «raclette»
- 15 minuti per la funzione «pietra griglia» o «pietra grill»
- 10 minuti per la funzione «crêpe»

Dopo i primi 10 utilizzi, mettere un po' di olio di germe di mais o del sale fino sulla pietra dopo il preriscaldamento e strofinare con un panno morbido. Questa operazione limita l'aderenza degli alimenti alla pietra.

## **Cottura**

Dopo il preriscaldamento l'apparecchio è pronto per l'uso.

### **• Funzione « Raclette » :**

La raclette è un piatto tipico svizzero. Si otterrà una buona raclette usando il formaggio Raclette originale. Calcolare circa 150-250 grammi di formaggio per persona. Tagliare il formaggio in pezzi di circa 2 mm di spessore.

- Preparare delle patate in camicia da mettere in una ciotola o sulla griglia per mantenerle calde.

- Disporre il formaggio in ogni tegame per raclette e disporre nell'apparecchio. Il formaggio fonde dopo 3-4 minuti.

- Quando il formaggio ha assunto un bel colore bruno-dorato, servire caldo nei piatti o versarlo sulle patate in camicia. Insaporire con pepe nero macinato fresco.

Accompagnare la raclette con prosciutto crudo e carne dei Grigioni, cipolline e cetrioli sottaceto.

**Non lasciare scaldare i tegami a vuoto.**

### **• Funzione « Pietra griglia » :**

- Regolare il termostato sulla posizione scelta. La spia luminosa si accende. Per inerzia, ci vogliono dai 5 ai 10 minuti perché la pietra risponda al cambiamento di regolazione mentre l'apparecchio è in funzione.

- Ogni commensale sistema delle lamelle di carne, pesce, legumi o frutta sulla pietra e lascia cuocere secondo preferenza.

- Accompagnare con salse fredde, insalata e patate.

Non mettere sulla pietra calda degli alimenti surgelati, congelati o troppo spessi (2 cm max).

Non mettere a contatto della pietra degli alimenti acidi come prodotti conditi con aceto, mostarda, cetriolini sottaceto, sottaceti...

Non posare mai degli oggetti sulla pietra.

Non lasciare funzionare l'apparecchio a vuoto per più di 30 minuti: la pietra diventerebbe troppo calda per una cottura ottimale.

Le piccole fessure provocate dalla dilatazione della pietra sono un fenomeno naturale e non incidono sul buon funzionamento dell'apparecchio.

Non costituiscono pertanto motivo di reclamo. Dopo alcuni utilizzi, la pietra assume normalmente un colore più scuro, indelebile.

Al primo uso possono prodursi un leggero odore o del fumo.

### **• Funzione « Piastra grill/per crêpe » :**

- Regolare il termostato sulla posizione scelta. La spia luminosa si accende.

- Tagliare la carne a pezzetti. Si riduce così il tempo di cottura. Servire i pezzi di carne su un piatto o su un tagliere in legno. Ogni invitato può quindi prendere la quantità di carne desiderata e cuocerla da sé sulla griglia.

- Si possono preparare dei toast alla griglia, cuocere o ricoprire della frutta, grigliare uova sul piatto, preparare delle patate rosolate, ecc.

- Si possono accompagnare le grigliate con diverse salse, insalate o degli sfilatini.

La superficie concava della griglia è per le crêpe e vi si possono preparare sia crêpe che omelette.

### • **Funzione per «Piastra per crêpe» :**

- Portare il termostato in posizione HIGH. La spia luminosa si accende.
- Versare l'impasto sulla piastra e lasciare cuocere circa 1- 2 minuti per lato.
- Al primo uso possono prodursi un leggero odore o del fumo.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio.

### • **Combinare i vostri desideri! interscambiando le funzioni**

- Raclette/Grigliate/Crêpe
- Grigliata su pietra/Raclette
- Crêpe party

Quando si sostituiscono la piastra/pietra durante l'uso (quindi quando ancora molto calde), prenderle usando dei guanti da cucina, metterle a raffreddare su una superficie resistente al calore e tenerle fuori dalla portata dei bambini.

### **Dopo l'uso**

- Portare il termostato in posizione Off.
- Disconnettere l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio (per la pietra, attendere almeno un'ora senza toccare).

Durante il raffreddamento, tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

### **Pulizia**

La piastra grill e per crêpe, i tegami e il corpo dell'unità si puliscono con acqua calda e detersivo per i piatti, ma possono anche essere lavati in lavastoviglie.

Non usare spugne metalliche né detersivo in polvere per superfici dure.

Non immergere mai l'apparecchio né il cordone in acqua.

### **Precauzioni per la pulizia della pietra:**

Ogni pietra è un elemento naturale unico. Più o meno permeabile secondo la porosità, una pietra immersa nell'acqua durante la pulizia può fessurarsi o scoppiare al successivo riscaldamento dell'apparecchio.

Lavare la pietra sotto un filo d'acqua corrente strofinandola con una spugna abrasiva e asciugare.

Evitare l'uso di detersivi.

Non immergere mai né lasciare temperare la pietra calda o fredda in acqua.

Non mettere mai la pietra in lavastoviglie.



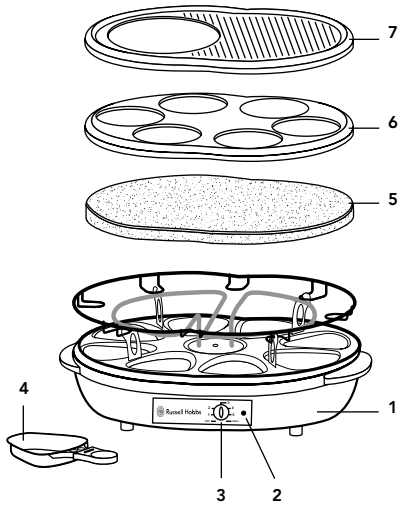
Per evitare danni all'ambiente e alla salute causati da sostanze pericolose delle parti elettriche ed elettroniche, gli apparecchi contrassegnati da questo simbolo non devono essere smaltiti con i rifiuti indifferenziati, ma recuperati, riutilizzati o riciclati.

## Para su seguridad

1. Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Antes de utilizarlo, compruebe que la tensión de la red corresponde a la del aparato.
3. El aparato sólo debe ser utilizado por un adulto responsable.
4. Compruebe de vez en cuando que el cable no está dañado. No utilice el aparato si el cable o el aparato está dañado.
5. Utilice el aparato sólo para usos domésticos y de la manera indicada en las instrucciones.
6. No sumerja el aparato en agua u otro líquido para limpiarlo o por otro motivo.
7. No utilice el aparato cerca de fuentes de calor.
8. Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o un técnico certificado por el fabricante para evitar daños. Póngase en contacto con su distribuidor.
9. Las reparaciones deben ser realizadas por un servicio cualificado competente.
10. No utilice el aparato en el exterior y guárdelo en un lugar seco.
11. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podrían poner en peligro al usuario y el aparato podría dañarse.
12. No desplace el aparato tirando del cable. Verifique que no se puede enganchar accidentalmente con el cable de alimentación para evitar que se caiga el aparato. Evite enrollar el cable alrededor del aparato y no lo doble.
13. Coloque el aparato sobre un soporte estable y resistente al calor.
14. Deje que se enfríe el aparato antes de limpiarlo y guardarlo. En cuanto a la piedra para grill, deje que transcurra un tiempo de enfriamiento de 1 hora como mínimo después de desenchufar el aparato y antes de limpiarla o guardarla.
15. Cocine sólo alimentos adecuados para la cocción y para el consumo.
16. Es indispensable mantener el aparato limpio, ya que está en contacto directo con los alimentos.
17. Vigile que el cable no entre en contacto con superficies calientes del aparato. No toque las superficies calientes del aparato; utilice los mangos de plástico. Vigile que ningún elemento entra en contacto con el elemento calentador del aparato.
18. Vigile que las partes calientes del aparato no entren en contacto con materiales fácilmente inflamables como las cortinas, el mantel, etc., cuando esté en funcionamiento, ya que podría producirse un incendio. Se aconseja colocar un revestimiento termífugo entre la mesa y el aparato (con el fin de no dejar marcas provocadas por el calor en el mantel o la mesa).
19. Tenga cuidado con no arañar el revestimiento especial de los cazos, ya que podría encontrar trozos del revestimiento en los alimentos. Utilice una espátula de madera clásica o de plástico especialmente diseñada para resistir al calor.
20. Desenchufe el aparato cuando no se esté utilizando.
21. Las preparaciones con aceite o grasa pueden inflamarse si se sobrecalientan. Por lo tanto, sea extremadamente prudente.
22. Ventile la habitación cuando el aparato esté en funcionamiento.



## De utilización únicamente doméstica



- 1. Base**
- 2. Indicadores luminosos**
- 3. Termostato**
- 4. Cazos para raclette**
- 5. Piedra para gril**
- 6. Placa para crêpes**
- 7. Placa grill y crêpe**

## Modo de empleo

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lubrique las placas antiadherentes con aceite.
2. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave con cuidado los cazos y las placas para gril y crêpes con ayuda de un trapo húmedo.
3. Cuando utilice el aparato por primera vez, la resistencia puede desprender un determinado olor y humo. Esto se debe a la presencia de grasa que protege la superficie. Por eso le recomendamos que encienda el aparato a temperatura máxima durante al menos 10 minutos sin alimentos (ventile la habitación durante esta operación).
4. Antes de utilizar el aparato, debe precalentarlo.
5. Para evitar que salpique grasa sobre el mantel, coloque un tejido fácil de limpiar debajo del aparato.

## Conexión y precalentamiento

Compruebe que su instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.

Enchufe el aparato a una toma a tierra. En caso de duda, póngase en contacto con un electricista.

Coloque el termostato en la posición HIGH. El indicador luminoso se enciende.

Deje que se precaliente el aparato:

- de 5 a 8 minutos para la función raclette
- 15 minutos para la función piedra para gril o gril
- 10 minutos para la función crêpes

Durante las 10 primeras utilizaciones, ponga un poco de aceite de germen de maíz o sal fina sobre la piedra después del precalentamiento y séquela con un trapo suave. Esto limita la adherencia de los alimentos sobre la piedra.

## **Cocción**

Tras el precalentamiento, ya puede utilizarse el aparato.

### **• Función “Raclette”:**

La raclette es un plato típico de Suiza. Obtendrá una buena raclette utilizando el queso de Raclette original. Deben calcularse unos 150-250 gramos de queso por persona. Corte el queso en lonchas de unos 2 mm de grosor.

- Prepare patatas en camisa y colóquelas en un recipiente cubierto o sobre el gril para mantenerlas calientes.
- Coloque el queso en cada uno de los cazos para raclette e introdúzcalos en el aparato. El queso se funde a los 3-4 minutos.
- Cuando el queso tome un bonito color marrón dorado, puede servirlo caliente en los platos o ponerlo sobre las patatas en camisa. Salpimiente con pimienta negra molida en el momento.

La raclette se acompaña de jamón serrano y carne de Grisón, cebollitas y pepinillos.

**No deje que los cazos se calienten vacíos.**

### **• Función “Pierre à griller” (piedra para gril):**

- Ajuste el termostato en la posición que desee. El indicador luminoso se enciende. Debido a su inercia, deberán transcurrir de 5 a 10 minutos para que la piedra responda a un cambio del ajuste durante la utilización del aparato.
- Cada comensal coloca tiras de carne, pescado, verduras o fruta sobre la piedra y deja que se hagan según su gusto.
- Acompañelas con salsa frías, ensalada y patatas.

No coloque sobre la piedra caliente alimentos congelados o demasiado gruesos (2 cm máx.) No ponga en contacto con la piedra alimentos ácidos como productos avinagrados, mostaza, pepinillos...

No coloque objetos sobre la piedra.

No deje que el aparato funcione vacío durante más de 30 minutos: la piedra se calentará demasiado para una óptima cocción.

Las pequeñas fisuras provocadas por la dilatación de la piedra son naturales y no afectan al buen funcionamiento del aparato. Por lo tanto, no constituyen una causa de reclamación. Tras varias utilizaciones, la piedra toma normalmente un color más oscuro. Durante la primera utilización del aparato, puede producirse un ligero olor o humo.

### **• Función “gril / crêpes”:**

- Ajuste el termostato en la posición que desee. El indicador luminoso se enciende.
- Corte la carne en trozos pequeños. De esta manera disminuye el tiempo de cocción. Sirva los trozos de carne sobre una bandeja o una plancha de madera. Cada invitado puede coger la cantidad de carne que desee y asarla él mismo.
- Puede hacer tostadas, cocinar fruta, hacer huevos al plato, preparar patatas doradas, etc.
- Puede acompañar sus parrilladas con diferentes salsas, ensaladas o pan.

La superficie cóncava del gril es la superficie para crêpes en al que puede preparar crêpes y tortillas.

## • Función “Crêpes”:

- Ajuste el termostato en la posición HIGH. El indicador luminoso se enciende.
- Vierta la pasta sobre la placa y deje que se cueza de 1 a 2 minutos por lado.
- Durante la primera utilización del aparato, puede producirse un ligero olor o humo.
- No toque las superficies calientes del aparato.

## • ¡Combine sus gustos intercambiando las funciones!

- Raclette/Parrillada/Crêpes
- Piedra/Raclette
- Crêpes party

Cuando cambie de placa o piedra durante la utilización (por lo tanto seguirá muy caliente), cójala con guantes de cocina y deje que se enfríe sobre una superficie resistente al calor; manténgala fuera del alcance de los niños.

## Después de la utilización

- Coloque el termostato en la posición Off.
- Desenchufe el aparato.
- Deje que el aparato se enfríe completamente (para la piedra, espere al menos 1 hora sin tocar la piedra).

Durante dicho enfriamiento, mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

## Limpieza

Las placas de gril, crêpes, los cazos y el cuerpo del aparato se limpian con agua caliente y líquido de lavavajillas, pero pueden lavarse también en el lavavajillas.

No utilice esponja metálica ni polvo para fregar.

No sumerja el aparato y el cable en agua.

## Precauciones para limpiar la piedra:

Cada piedra es un elemento natural único. Más o menos permeable según su porosidad, una piedra sumergida en agua durante la limpieza puede agrietarse o estallar la siguiente vez que se caliente el aparato.

Lave la piedra bajo un chorro de agua corriente frotándola con una esponja abrasiva y séquela.

Evite utilizar detergentes.

No sumerja o deje la piedra caliente o fría en agua a remojo.

No meta la piedra en el lavavajillas.



Para evitar problemas medioambientales y de salud debido a las sustancias nocivas con que se fabrican los productos eléctricos y electrónicos, los aparatos con este icono no se deben desechar junto con el resto de residuos domésticos, sino que se deben recuperar, reutilizar o reciclar.

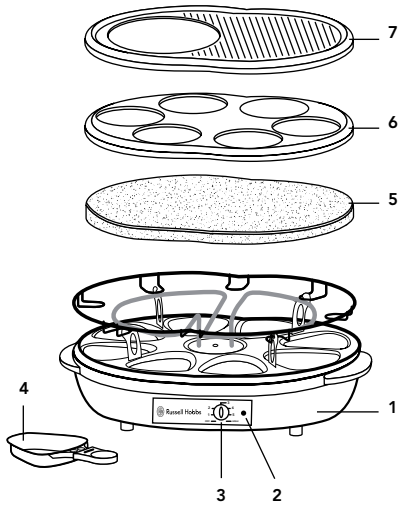


## Read For your safety

1. Read these instructions carefully before using your new appliance
2. Check that voltage corresponds with that of the appliance before using it.
3. Only responsible adults should operate this appliance.
4. Check for cord damage regularly. In the case of cord or other appliance damage, refrain from using the appliance.
5. This appliance is for domestic use only and should only be used according to the directions provided.
6. Never immerse the appliance in water or any other liquid, for cleaning or any other purpose.
7. Do not use this appliance near a heat source.
8. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, your dealer's repair service, or a manufacturer-approved technician to avoid any possible danger. Contact your reseller.
9. All repairs must be carried out by a competent and qualified tradesman.
10. Do not leave the appliance outdoors. Keep it in a dry place.
11. Do not use accessories that have not been recommended by the manufacturer, as these could be dangerous to the user and risk damaging the appliance.
12. Never use the cable to move the appliance. Ensure the appliance is not pulled from its surface by checking the power cord is not obstructing anything. Do not twist the cord nor wrap it around the appliance.
13. Place the appliance on a stable, heat-resistant surface.
14. Allow your Quartet to cool down before cleaning or storing. After unplugging the appliance, allow the cooking stone to cool for at least an hour before cleaning or putting away.
15. Only cook foods suitable for cooking and ready for consumption.
16. This appliance is in direct contact with foodstuffs and must be kept clean at all times.
17. Keep the power cord and all other objects away from the appliance's hot surfaces. Do not touch these hot surfaces, but use the plastic handles.
18. While you are using the appliance, ensure that the hot parts do not come into contact with highly flammable materials such as curtains or tablecloths, as this might cause a fire. Place a heat-resistant mat between your table and the appliance so that the heated surface does not leave marks on your tablecloth or table.
19. Do not scratch the skillet's non-stick surface, as this could cause the surface to be transferred onto your food. Use a traditional wood or a heat-resistant plastic spatula.
20. Unplug your appliance when you are not using it.
21. Oil and fat can cause flames if overheated. Be very careful.
22. Make sure you use this appliance in a well-ventilated room.



**Household use only.**



- 1. Base**
- 2. Indicator light**
- 3. Thermostat**
- 4. Raclette skillets**
- 5. Cooking stone**
- 6. Crêpe griddle**
- 7. Grilling + Crêpe plate**

## Instructions

1. Lubricate the non-stick plates with oil before first use.
2. Carefully wipe the raclette skillets, grilling plate and crêpe griddle with a damp cloth before first use.
3. The appliance may emit a slight odour the first time it is used. This is because of its protective coating. We therefore recommend setting the appliance to its highest temperature without food, for at least ten minutes (make sure the room is well-ventilated as you do so).
4. This appliance must be preheated before use.
5. Place some paper towels under the appliance to avoid any spitting fat damaging tablecloths or surfaces.

## Powering and preheating

Check that the appliance's voltage and power levels are compatible with the electric circuit in your home.

Attach the appliance to an earthed plug. If in any doubt, consult your electrician. Set the thermostat to HIGH. The indicator light will turn on.

Allow the appliance to preheat for:

- 5-8 minutes for raclette skillets
- 15 minutes for cooking stone or grill
- 10 minutes for crêpe griddle

For the first ten uses, place a little sunflower oil or finely-ground salt on the cooking stone after preheating and wipe with a soft cloth. This will ensure that food does not stick to the surface.

## **Cooking**

After preheating the appliance is ready for use.

### **• Raclette setting**

Raclette is a traditional Swiss dish. Use original Raclette cheese for best results. Use 150-250g of cheese per person. Cut into slices about 2mm thick.

- Prepare boiled potatoes in their skin and keep warm in a covered container or on the grill.
- Put cheese in each of the raclette skillets and place them into the appliance. The cheese will be ready in 3-4 minutes.
- When the cheese has turned a nice golden-brown colour, serve it warm or pour it over the potatoes. Season with freshly ground black pepper.

Raclette is good with ham, Swiss beef (viande de Grison), shallots and gherkins.

Do not let the skillets heat while empty.

### **• Cooking stone setting**

- Turn thermostat to desired temperature. The indicator light will go on. During cooking, the stone will take 5-10 minutes to register and respond to any changes in temperature.
- Each guest puts pieces of meat, fish, vegetables or fruit on the stone and cooks them to his or her taste.
- Serve with cold sauces, salad and potatoes.

Do not use the cooking stone for frozen or deep frozen food, or for thick pieces of food (max 2cm). Do not allow acidic products (vinegar, mustard, pickles, gherkins...) to come into contact with the cooking stone. Never rest any object on the cooking stone. The appliance should not be left for more than 30 minutes without food: the cooking stone will become too hot and will not operate well. The little cracks caused by the stone's dilation are natural and have no effect on its functioning. They are not therefore cause to return this product. After several uses the stone normally turns a permanent dark colour. The first time it is used, it may omit smoke or a slight odour.

### **• Grill/Crêpe griddle setting**

- Turn thermostat to desired temperature. The indicator light will go on.
- Cut meat into small pieces; this shortens the cooking time. Serve the pieces of meat on a plate or wooden board, so that each guest can choose how much he/she would like and can cook it him/herself.
- You can grill toast, glaze or cook fruit, eggs, potatoes, etc.

Grilled foods can be served with various sauces, salads or bread. The griddle's concave surface is perfect for making crêpes and omelettes.

### **• Crêpe setting**

- Turn thermostat to HIGH. The indicator light will go on.
- Pour batter onto the griddle and cook for 1-2 min. each side.
- The first time it is used, it may omit smoke or a slight odour.
- Do not touch the surface of the appliance - it is hot!

## • **Mix and match! Change it up and use all the settings.**

- Raclette/grilled foods/crêpes
- Cooking stone/raclette
- Crêpe party.

If you want to change the plates/stone while the appliance is in operation (and still very hot), use an oven mitt to move them to a heat-resistant surface out of the reach of children and allow them to cool.

### **After use**

- Turn thermostat to the Off position.
- Unplug appliance.
- Allow appliance to cool completely (wait for at least one hour before touching the cooking stone).

Keep the machine out of the reach of children while it is cooling.

### **Cleaning**

The grill and crêpe plates, the skillets and the main body of the appliance can be cleaned in hot water with washing-up liquid (if desired). Use neither a metallic sponge nor scouring powder. Never immerse the appliance or the cord in water.

### **Instructions for cleaning the cooking stone:**

Each cooking stone is a unique natural element. Depending on its porosity, yours may be more or less permeable. A cooking stone that has been immersed in water may crack or break the next time it is used. Wash the cooking stone under running water, rubbing it with an abrasive sponge then wiping it. Avoid soap and detergents. Never immerse a cooking stone - hot or cold -- in water. Do not leave to soak. Never put a cooking stone in a dishwasher.



To avoid environmental and health problems due to hazardous substances in electrical and electronic goods, appliances marked with this symbol mustn't be disposed of with unsorted municipal waste, but recovered, reused, or recycled.