

INVENTUM

SINCE 1908

GOURMET / RACLETTE



GR 421

GEBRUIKSAANWIJZING - GEBRAUCHSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI - INSTRUCTION MANUAL

NEDERLANDS



Klein huishoudelijke apparaten horen niet in de vuilnisbak. Breng ze naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.

OMSCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN
 2. VOOR HET EERSTE GEBRUIK
 3. VOORVERWARMEN
 4. GRILLEN EN RACLETTE
 5. REINIGING EN ONDERHOUD
 6. RACLETTE RECEPTEN
 7. GOURMET RECEPTEN
- GARANTIE & SERVICE

PAGINA 4
PAGINA 4
PAGINA 5
PAGINA 5
PAGINA 5
PAGINA 5
PAGINA 6
PAGINA 6
PAGINA 17

DEUTSCH



Elektro Haushaltsgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie diese über Ihren Elektrofachhändler oder Ihrer örtlichen Wertstoffsammelstelle.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. SICHERHEITSHINWEISE
 2. VOR DER INBETRIEBNAHME
 3. VORWÄRMEN
 4. GRILLEN
 5. REINIGUNG UND PFLEGE
 6. RACLETTE REZEPTE
 7. GOURMET REZEPTE
- GARANTIE & SERVICE

SEITE 7
SEITE 7
SEITE 8
SEITE 8
SEITE 8
SEITE 8
SEITE 9
SEITE 9
SEITE 17

FRANÇAIS



Les petits appareils domestiques doivent être mis au rebut dans des conteneurs spéciaux ou aux points de collecte réservés à cet usage.

DÉFINITION DE L'APPAREIL

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 2. POUR LA PREMIÈRE UTILISATION
 3. PRÉCHAUFFER
 4. GRILLER ET RACLETTE
 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN
 6. RECETTES POUR LA RACLETTE
 7. RECETTES POUR LE GOURMET
- GARANTIE & SERVICE

PAGE 10
PAGE 10
PAGE 11
PAGE 11
PAGE 11
PAGE 11
PAGE 12
PAGE 12
PAGE 18

ENGLISH

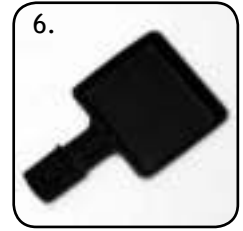
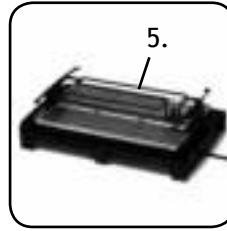
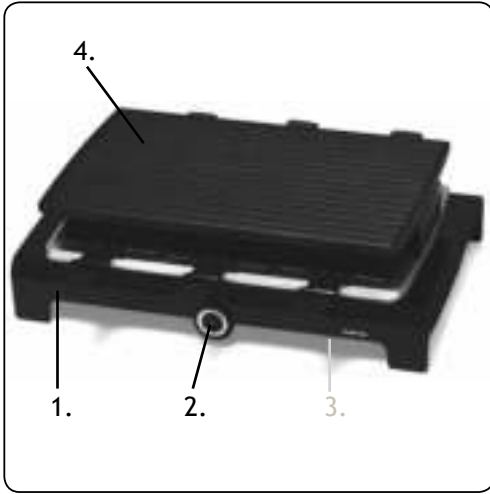


Legislation requires that all electrical and electronic equipment must be collected for reuse and recycling. Electrical and electronic equipment marked with the symbol indicating separate collection of such equipment must be returned to a municipal waste collection point.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. SAFETY INSTRUCTIONS
 2. BEFORE FIRST USE
 3. PREHEATING
 4. GRILL AND RACLETTE
 5. CLEANING AND MAINTENANCE
 6. RECIPES FOR RACLETTE
 7. RECIPES FOR GOURMET
- GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

PAGE 13
PAGE 13
PAGE 14
PAGE 14
PAGE 14
PAGE 15
PAGE 15
PAGE 18



1. Basis
2. Aan/uit knop met verlichting
3. Sfeerverlichting
4. Omkeerbare grill-/ teppanyakiplaat
5. Verwarmingselement
6. Pannetje met anti-aanbaklaag - 6 stuks
7. Kunststof spatels - 6 stuks (niet afgebeeld)

1 | VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.
- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- Plaats voor gebruik altijd de grillplaat op het verwarmingselement.
- **Let op! Vermijd het aanraken van de metalen delen, zoals de grillplaat, de pannetjes en het verwarmingselement. Deze worden heet tijdens het gebruik.**
- Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een randgeaarde wandcontactdoos, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat nooit scherp buigen of over hete delen laten lopen.
- Wikkel het snoer geheel af om oververhitting van het snoer te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van apparaten die warmte afgeven zoals ovens, gasfornuizen, kookplaten, etc. Het apparaat op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc.).
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op een hittebestendige vlakke ondergrond staat. Het gebruik buitenshuis is alleen toegestaan bij droog weer.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- Plaats niets op of onder het apparaat tijdens het gebruik, met uitzondering van voedsel.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de stekker, het snoer of het apparaat beschadigd is, wanneer het apparaat niet meer naar behoren functioneert of wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen.

- Reparaties aan elektrische apparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Niet aan het snoer c.q. het apparaat trekken om de stekker uit de wandcontactdoos te halen. Het apparaat nooit met natte of vochtige handen aanraken.
- Het apparaat buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische apparaten werken. Zorg ervoor dat het apparaat altijd zodanig opgeborgen wordt dat kinderen er niet bij kunnen en er niet mee kunnen spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Indien het apparaat niet gebruikt of gereinigd wordt, moet u het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact verwijderen.
- Verlengsnoeren mogen alleen gebruikt worden indien de netspanning (zie typeplaatje) en het vermogen hetzelfde of hoger is dan van het apparaat. Gebruik altijd een goedgekeurd, geaard verlengsnoer.
- Als u besluit het apparaat, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit de wandcontactdoos heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het apparaat naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.
- Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan kan de zekerheid of de aardlekschakelaar in de elektra verdeelkast zijn aangesproken. De groep kan te zwaar zijn belast of een aardlekstroom kan zijn opgetreden.
- Ga bij storing nooit zelf repareren; het doorslaan van de beveiliging in het apparaat kan duiden op een

defect, dat niet wordt verholpen door verwijdering of vervanging van deze beveiliging. Het is noodzakelijk dat er uitsluitend originele onderdelen gebruikt worden.

- **Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder in water.**
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij eventuele defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.

2 | VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Voordat u het apparaat voor de eerste maal in gebruik neemt, dient u als volgt te werk te gaan: pak het apparaat en de losse onderdelen, zoals de grillplaat en de pannetjes (6 stuks) voorzichtig uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. De verpakking (plastic zakken en karton) buiten het bereik van kinderen houden. Controleer na het uitpakken het apparaat zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. **Plaats het apparaat op een vlakke stabiele ondergrond die hittebestendig is.**

Reinig de basis van het apparaat enkel met een licht vochtige doek en droog alles goed met een droge doek. De omkeerbare grillplaat en de pannetjes kunt u reinigen met warm water waaraan afwasmiddel is toegevoegd. Spoel de onderdelen goed af en maak ze goed droog. Leg de grillplaat op het apparaat door deze op de steunen van het verwarmingselement te plaatsen. U kunt zelf bepalen welke zijde u gaat gebruiken: de geribbelde zijde, de grillplaat, of de gladde kant, de teppanyaki. Plaats de pannetjes onder de grillplaat op het apparaat. Vet bij het eerste gebruik de beide zijden van de grillplaat en de pannetjes in met een beetje olie en verwijder het teveel aan olie met een stuk keukenpapier.

3 | VOORVERWARMEN

Controleer, voordat u de stekker in een geaarde wandcontactdoos steekt, of de netspanning overeenkomt met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. Zorg ervoor dat er niemand over het snoer of eventueel het verlengsnoer kan struikelen. Schakel het apparaat aan door de aan/uit knop in te drukken. Het controlelampje en de sfeerverlichting gaat branden. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten voorverwarmen. Na het voorverwarmen is het apparaat klaar voor gebruik.

4 | GRILLEN EN RACLETTE

Plaats de gerechten direct op de grillplaat of in een pannetje.

Het vlees, vis en dergelijke kunt u op de grillplaat of teppanyaki zijde van de plaat grillen. Evenals groenten, champignons, stukjes bacon en dergelijke.

In de pannetjes onder de grillplaat kunt u ook een plak raclette kaas grillen of een andere snel smeltende kaas, maar u kunt er natuurlijk ook kleine pannenkoekjes of een omelet in maken.

Om ervoor te zorgen dat de anti-aanbaklaag van de grillplaat en de pannetjes niet beschadigd, moet u altijd de bijgeleverde kunststof spatels gebruiken. Gebruik geen vorken of andere metalen voorwerpen.

Bij het eerste gebruik kan het apparaat wat rook afgeven en een lichte geur verspreiden. Dit verdwijnt na korte tijd.

Vermijd het aanraken van de hete oppervlakken tijdens het bakken.

Voor het racletten adviseren wij u ongeveer 200 gram raclette kaas per persoon te gebruiken. Snijd de kaas in plakken van 3 tot 5 mm dikte en plaats de kaas in de pannetjes.

Enkele ingrediënten die u kunt gebruiken voor het racletten zijn: ananas, gegrilde kip, salami, gebakken ham, tomaten, aubergine, uien, kleine stukjes aardappel en dergelijke. Plaats één of enkele van deze ingrediënten in een pannetje en plaats er een plak kaas bovenop. Het vlees kan eerst op de grillplaat gebakken worden voordat u deze in een pannetje plaatst. Breng het gerecht op smaak met zout en peper of andere kruiden.

Laat het voedsel altijd eerst ontdooien voordat u het gaat bakken.

Als u klaar bent met bakken, drukt u met de aan/uit schakelaar het apparaat uit. Verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de grillplaat of de pannetjes verwijdert voor reiniging.

5 | REINIGING EN ONDERHOUD

Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen of opbergen van het apparaat. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld voor het verwijderen van de grillplaten en de pannetjes.

Reinig de basis van het apparaat met een vochtige doek waaraan eventueel wat afwasmiddel is toegevoegd.

De grillplaat en de pannetjes kunnen afgewassen worden met heet water en een afwasmiddel. *De grillplaat en de pannetjes zijn vaatwasmachinebestendig.*

Gebruik voor reiniging van het apparaat en de losse onderdelen nooit agressieve schoonmaak- of schuurmiddelen.

Het apparaat nooit afspoelen onder de kraan of onderdoppelen in water.

Metalen spatels kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen. Gebruik dus alleen de bijgeleverde kunststof spatels.

Berg het apparaat bij voorkeur op in de originele verpakking.

Voor het racletten adviseren wij u ongeveer 200 gram raclette kaas per persoon te gebruiken. Snijd de kaas in plakken van 3 tot 5 mm dikte en plaats de kaas in de pannetjes. Laat de kaas gedurende 5 minuten smelten. Zodra de kaas gesmolten is, kunt u deze op een bord schuiven. U kunt ook een andere snel smeltende kaas gebruiken.

Enkele ingrediënten die u kunt gebruiken voor het racletten zijn: ananas, gegrilde kip, salami, gebakken ham, tomaten, aubergine, uien, kleine stukjes aardappel en dergelijke. Plaats één of enkele van deze ingrediënten in een pannetje en plaats er een plak kaas bovenop. Het vlees kan eerst op de grillplaat gebakken worden voordat u deze in een pannetje plaatst. Breng het gerecht op smaak met zout en peper of andere kruiden.

Raclette met aardappels

Raclette kaas - voorgekookte aardappelschijfjes of blokjes - gebakken spekjes - gebakken champignons - eventueel wat rozemarijn

Bak de spekjes en champignons op de grillplaat. Gebruik voorgekookte aardappelschijfjes of blokjes en plaats deze in het pannetje met de spekjes en champignons. Bedek het met een plak raclette kaas en laat deze smelten. Schuif het op een bord en breng het eventueel op smaak met kruiden naar keuze.

Raclette met vis

Raclette kaas - gepelde garnalen - mosselen - zalmfilet knoflook

Zorg ervoor dat de vis gaar is, gebakken of voorgekookt. Plaats alles in het pannetje met wat gehakte knoflook. Bedek het met een plak raclette kaas en laat deze smelten. Schuif het op een bord en breng het eventueel op smaak met kruiden naar keuze.

Omelet

Ei - champignons - paprika - ui - kaas

Bak de champignons, paprika en ui eventueel op de grillplaat. Doe de champignons, paprika en ui in een pannetje. Schenk daar een geklutst ei overheen. Draai de omelet met een kunststof spatel als de onderkant klaar. Plaats nu een plak kaas over de omelet en laat deze smelten. Schuif het op een bord en breng het eventueel op smaak met zout en peper.

Eet smakelijk!

De variatie van gourmet gerechten is groot en kunt u helemaal zelf bepalen.

Enkele ingrediënten die u kunt gebruiken zijn: biefstuk, kipfilet, slavink, speklapje, hamburger, lamskotelet, eend, kalfsoester, zalmfilet, tilapiafilet, pangafilet, garnalen, uien, champignons, paprika, tomaat, voorgekookte aardappelschijfjes, enz.

Serveer de gerechten met een ruime keuze aan sauzen, stokbrood en kruidenboter.

Cordon bleu

Kipfilet - ham - kaas - kruiden naar smaak

Maak een inkeping in de kipfilet en doe daar een plakje ham en een plakje kaas in. Maak de inkeping eventueel dicht met een cocktailprikker. Bak de cordon bleu aan beide zijden op de grillplaat. Serveer wanneer de kaas gesmolten is.

Mini- garnalenspiesjes

Cocktailprikkers - Gamba's - olijfolie - knoflook - chilisaus
Maak eerst de marinade. Hak een teentje knoflook fijn en doe hier een flinke scheut chilisaus bij. Voeg nu voldoende olijfolie toe zodat u een goede marinade heeft.

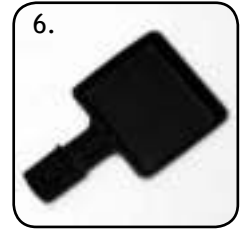
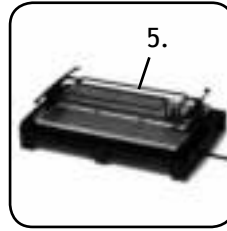
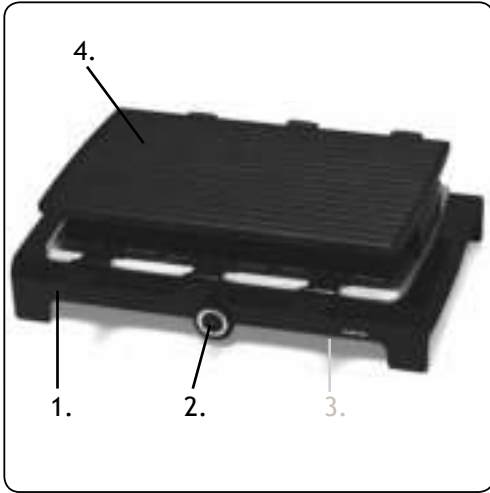
Doe aan elke cocktailprikker twee gamba's en leg dit op een bord. Schenk de marinade er overheen en laat het minimaal een uur marinieren. Bak de spiesjes op de grillplaat totdat de gamba's roze zijn verkleurd.

Vegetarisch allegaartje

Champignons - knoflook - paprika - ui - tomaat - aubergine - prei - room

Bak alle groenten op de grillplaat. Voeg kruiden toe naar uw eigen smaak en schenk er een beetje room over heen. Roer alles goed door elkaar. Zo krijgt u er gelijk een heerlijke saus bij. Serveer met een stukje stokbrood.

Eet smakelijk!



1. Basis
2. An/ Aus Knopf mit Beleuchtung
3. Stimmungslicht
4. Wendbare Grill-/ Teppanyakiplatte
5. Heizelement
6. Pfännchen mit Antihafbeschichtung - 6 Stück
7. Kunststoffspachteln - 6 Stück (nicht abgebildet)

1 | SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig durch bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese für den späteren Gebrauch auf.
- Benutzen Sie dieses Gerät nur zu dem in dieser Gebrauchsanleitung beschriebenen Zweck.
- Setzen Sie vor Gebrauch immer die Grill-/ Teppanyakiplatte auf das Heizelement.
- **Achtung! Kommen Sie während des Gebrauchs nicht in Berührung mit metallischen Teilen, wie die Grillplatte, die Pfännchen und das Heizelement. Diese werden heiß.**
- Die Spannung der Stromquelle muss mit den Angaben auf den Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Das Kabel nicht knicken, einklemmen oder herunterhängen lassen. Schützen Sie das Kabel vor Hitze und Feuchtigkeit!
- Rollen Sie das Stromkabel vollständig aus um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nie in die Nähe von Apparaten, die Wärme abgeben, wie beispielsweise Ofen, Gasherde, Kochplatten, etc. Platzieren sie das Gerät nicht in die Nähe von Wänden oder anderen Objekten, die leicht entflammbar sind, wie zum Beispiel Vorhänge, Handtücher, etc.
- Sorgen Sie immer dafür, dass das Gerät auf einem ebenen, stabilen und hitzebeständigen Untergrund steht. Gebrauchen Sie das Gerät ausschließlich im Innenbereich.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Setzen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf oder unter das Gerät.
- Gebrauchen Sie das Gerät nicht mehr, wenn der Stecker, das Stromkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist, wenn das Gerät nicht mehr funktioniert, es gefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde. Wenden

Sie sich an Ihren Händler oder an Ihren Inventum Service-Partner.

Wechseln Sie niemals den Netzstecker oder das Stromkabel selbst aus. Reparaturen an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich durch autorisierte Werkstätten durchgeführt werden. Fehlerhafte Reparaturen können für den Gebraucher erhebliche Folgen haben. Das Gerät darf nie mit Ersatzteilen, die nicht vom Fabrikanten empfohlen oder geliefert worden sind, in Betrieb genommen werden.

- Ziehen Sie nicht an dem Kabel bzw. dem Gerät um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder verstehen die Gefahren nicht, die beim Betrieb von elektrischen Geräten entstehen können. Lassen Sie deshalb Kinder nie unbeaufsichtigt in die Nähe von elektrischen Geräten. Achten Sie darauf, dass Sie elektrische Geräte immer außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Hilfsbedürftige, kleine Kindern und/ oder Personen, die keine Erfahrung oder Kenntnis haben im Umgang mit elektrischen Geräten, bestimmt. Es sei denn, sie werden durch eine Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, begleitet und in dem sicheren Umgang mit dem Gerät unterwiesen.
- Schalten Sie das Gerät aus wenn das nicht mehr benutzt oder gereinigt wird.
- Stellen Sie bevor Sie ein Verlängerungskabel benutzen sicher, dass die Netzspannung gleich oder höher ist als die des Gerätes und dass es sich um ein sicheres, geerdetes Kabel handelt.
- Bei definitiver Außerbetriebsetzung eines derartigen Gerätes wird empfohlen, es funktionsuntüchtig zu machen, indem man das Versorgungskabel durchschneidet nachdem der Netzstecker vom Stromnetz getrennt wurde. Bringen Sie Ihr Gerät zur entsprechenden Müllentsorgungsstelle Ihrer Gemeinde.

4 | GRILLEN

- Für den Fall, dass das Gerät bei der Inbetriebnahme nicht funktioniert kann dies auf die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter im elektrischen Verteilerschrank zurückzuführen sein. Eventuell ist der Stromkreis überlastet oder es gab einen Fehlerstrom.
- Versuchen Sie im Falle einer Störung oder eines Defekts nie, das Gerät selbst zu reparieren; wenn die Sicherung des Gerätes ausgelöst wurde kann dies auf einen Defekt im Heizsystem zurückzuführen sein, welcher nicht durch das Wechseln der Sicherung behoben werden kann. Es dürfen ausschließlich Original-Ersatzteile verwendet werden.
- **Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals in Wasser.**
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Wird es nicht ordnungsgemäß, (halb)professionel oder entgegen den Anweisungen dieser Anleitung verwendet, erlischt die Garantie und Inventum übernimmt keine Haftung für eingetretene Schäden.

2 | VOR DER INBETRIEBNAHME

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Styropor und Karton) und bewahren Sie dieses unzugänglich für Kinder auf. Kontrollieren Sie, ob alle Teile mitgeliefert und aus der Verpackung genommen wurden. Prüfen Sie, dass während des Transports kein sichtbarer Schaden am Gerät entstanden ist.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.

Reinigen Sie die Basis mit einem leicht feuchten Tuch und trocknen Sie diese anschließend mit einem trocknen Tuch gut ab.

Die wendbare Grillplatte und die Pfännchen können Sie mit warmen Spülwasser reinigen. Spülen Sie die Zubehörteile ab und trocknen Sie diese gut. Setzen Sie die Grillplatte auf die vorgesehene Halterung auf das Heizelement. Sie können selbst entscheiden, welche Seite Sie verwenden: Die Seite mit Rillen, also die Grillplatte, oder die glatte Seite, die Teppanyaki-Platte. Geben Sie die Pfännchen unter der Grillplatte auf den Gerät. Fetten Sie beim ersten Gebrauch beide Seiten der Grillplatten und die Pfännchen mit etwas Öl ein. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit Küchenpapier.

3 | VORWÄRMEN

Kontrollieren Sie bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannungsangabe übereinstimmt. Achten Sie darauf, dass niemand über das Kabel oder ein eventuelles Verlängerungskabel stolpern kann. Schalten Sie das Gerät an indem Sie auf den An/Aus Knopf drücken. Das Kontrolllämpchen und das Stimmungslight leuchten auf.

Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten vorwärmen.

Nach dem Vorwärmen ist das Gerät einsatzbereit.

Geben Sie die Speisen direkt auf die Grillplatte oder in die Pfännchen.

Fleisch, Fisch oder derartiges können Sie auf der Grillplatte oder auf der Teppanyaki-Platte grillen. Ebenso Gemüse, Champignons, Speckwürfel etc.

In den Pfännchen unter der Grillplatte können Sie auch eine Scheibe Raclettekäse oder eine andere schmelzende Käsesorte grillen. Sie können natürlich auch kleine Pfannenkuchen oder ein Omelette backen.

Achten Sie darauf, dass Sie die Antihaftbeschichtung der Grillplatte oder der Pfännchen nicht mit einer Gabel oder Gegenständen aus Metall beschädigen. Verwenden Sie immer die mitgelieferten Kunststoffspachteln.

Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas rauchen und Geruch entstehen. Dies stoppt nach kurzer Zeit.

Kommen Sie während des Grillens/Backens nicht mit den heißen Oberflächen in Berührung.

Für das Raclette empfehlen wir ungefähr 200 Gramm Raclette-Käse pro Person. Schneiden Sie den Käse in 3 bis 5 mm dicke Scheiben und geben Sie den Käse in die Pfännchen.

Einige Zutaten, die Sie auch mit dem Raclette verwenden können: Ananas, gegrilltes Hühnchen, Salami, Schinken, Tomaten, Auberginen, Zwiebel, klein geschnittene Kartoffel oder ähnliches. Geben Sie eine oder mehrere Zutaten in ein Pfännchen und überbacken Sie diese mit Käse. Das Fleisch kann auch erst auf der Grillplatte gebacken werden bevor Sie dieses in ein Pfännchen geben. Würzen Sie das Gericht mit Salz und Pfeffer oder andere Kräuter.

Lassen Sie gefrorene Lebensmittel immer zuvor auftauen.

Schalten Sie das Gerät mit dem An/Aus Knopf aus sobald Sie mit der Zubereiten der Speisen fertig sind. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor Sie die Grillplatte oder die Pfännchen für die Reinigung entfernen.

5 | REINIGUNG UND PFLEGE

Entfernen Sie immer den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät reinigen oder aufbewahren. Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig abkühlt ist bevor Sie die Grillplatten und die Pfännchen entfernen.

Reinigen Sie die Basis des Gerätes mit einem feuchten Tuch, gegebenenfalls mit etwas Spülmittel.

Die Grillplatte und die Pfännchen können mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. *Die Grillplatte und die Pfännchen sind spülmaschinenfest.*

Verwenden Sie nie aggressive Reinigungs- oder Scheuermittel.

Spülen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser ab. **Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**

Metallspachteln können die Antihaftbeschichtung beschädigen. Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferten Kunststoffspachteln.

Bewahren Sie das Gerät vorzugsweise im Originalkarton auf.

6 | RACLETTE REZEPTE

Für das Raclette empfehlen wir ungefähr 200 Gramm Raclette-Käse pro Person. Schneiden Sie den Käse in 3 bis 5 mm dicke Scheiben und geben Sie den Käse in die Pfännchen. Lassen Sie den Käse rund 5 Minuten schmelzen. Sobald der Käse geschmolzen ist können sie diesen auf ein Teller geben. Sie können auch anderen schnell schmelzenden Käse verwenden.

Einige Zutaten, die Sie auch mit dem Raclette verwenden können: Ananas, gegrilltes Hühnchen, Salami, Schinken, Tomaten, Auberginen, Zwiebel, klein geschnittene Kartoffel oder ähnliches. Geben Sie eine oder mehrere Zutaten in ein Pfännchen und überbacken Sie diese mit Käse.

Das Fleisch kann auch erst auf der Grillplatte gebacken werden bevor Sie diese in ein Pfännchen geben. Würzen Sie das Gericht mit Salz und Pfeffer oder andere Kräuter.

Raclette mit Kartoffeln

Raclette Käse - vorgekochte Kartoffelscheiben oder Kartoffelwürfel - gebackenen Speck - gebackene Champignons - eventuell etwas Rosmarin

Braten Sie den Speck und die Champignons auf der Grillplatte. Geben Sie die vorgekochten Kartoffelscheiben oder Kartoffelwürfel zusammen mit dem Speck und den Champignons ein Pfännchen. Bedecken Sie dies mit einer Scheibe Käse und lassen Sie diesen schmelzen. Geben Sie das Gericht auf ein Teller und würzen Sie es nach Wunsch.

Raclette mit Fisch

Raclette Käse - geschälte Garnelen - Muscheln - Lachsfilet - Knoblauch

Sorgen Sie dafür, dass der Fisch gar, gebacken oder vorgekocht ist. Geben Sie alles zusammen mit etwas gehackten Knoblauch in ein Pfännchen. Bedecken Sie dies mit einer Scheibe Raclette Käse und lassen sie diesen schmelzen. Geben Sie das Gericht auf ein Teller und würzen Sie es nach Wunsch.

Omelette

Ei - Champignons - Paprika - Zwiebel - Käse

Backen Sie die Champignons, Paprika und Zwiebel eventuell auf der Grillplatte. Geben Sie die Champignons, Paprika und Zwiebel in ein Pfännchen. Gießen Sie ein gequirltes Ei darüber. Wenden Sie das Omelette mit einem Kunststoffspachtel wenn die Unterseite gebacken ist. Geben Sie nun eine Scheibe Käse über das Omelette und lassen Sie diesen schmelzen. Geben Sie das Gericht auf ein Teller und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer.

Guten Appetit!

7 | GOURMET REZEPTE

Die Variationen Gourmet -Gerichte sind vielfältig und Sie können alle Zutaten selbst wählen.

Einige Zutaten die Sie verwenden können: Beefsteak, Hühnchenfilet, Speck, Hamburger, Lammkoteletts, Ente, Lachsfilet, Fischfilets, Garnelen, Zwiebel, Champignons, Paprika, Tomaten, vorgekochte Kartoffelscheiben, usw.

Servieren Sie die Gerichte mit verschiedenen Soßen, Weißbrot und Kräuterbutter.

Cordon bleu

Hühnchenfilet - Schinken - Käse - Gewürze nach Wahl

Schneiden Sie die Hühnchenfilets seitlich ein und füllen Sie diese mit je einer Scheibe Schinken und einer Scheibe Käse. Schließen Sie die Öffnung gegebenenfalls mit einem Zahnstocher. Backen Sie die Cordon bleu auf beiden Seiten auf der Grillplatte. Servieren Sie diese, wenn der Käse geschmolzen ist.

Mini-Garnelenspieße

Spieße - Garnelen - Olivenöl - Knoblauch - Chilisoße

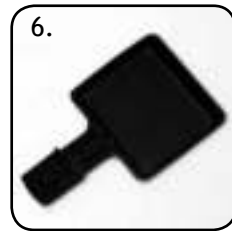
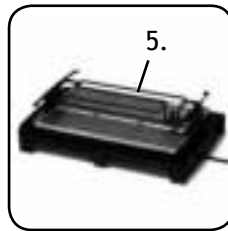
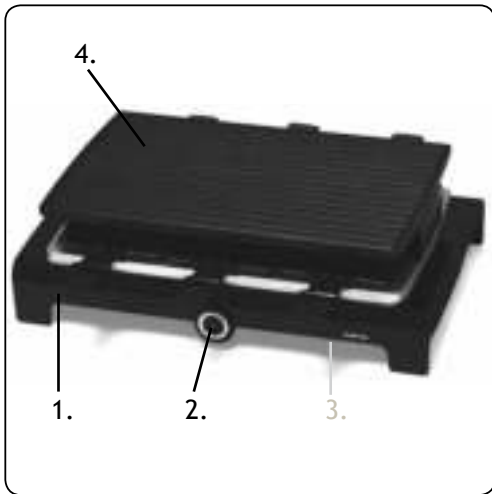
Bereiten Sie zuerst die Marinade zu. Hacken Sie eine Zehe Knoblauch klein und fügen Sie einen Schuss Chilisoße hinzu. Geben Sie nun ausreichend Olivenöl hinzu. Spießen Sie je zwei Garnelen auf einen Spieß und legen Sie diese auf einen Teller. Gießen Sie die Marinade über die Spieße und lassen Sie diese minimal eine Stunde marinieren. Braten Sie die Spieße auf der Grillplatte bis die Garnelen rosa sind.

Vegetarisches Allerlei

Champignons - Knoblauch - Paprika - Zwiebel - Tomaten - Auberginen - Lauch - Schlagsahne

Backen Sie das klein geschnittene Gemüse auf der Grillplatte. Würzen Sie das Gericht nach Wunsch zu und geben Sie etwas Schlagsahne darüber. So erhalten Sie auch eine herrliche Soße. Servieren Sie das Gericht mit Weißbrot.

Guten Appetit!



1. Base
2. Bouton marche/ arrêt avec éclairage
3. Éclairage en dessous
4. Plaque reversible grill-/ teppanyaki
5. Élément de chauffage
6. Poêles - 6
7. Spatule de matière synthétique - 8

1 | CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre appareil et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- Placez toujours l'élément de chauffage au plaque de grill avant usage.
- **Attention! Evitez de toucher les parties chaudes comme la plaque de grill, les poêles et l'élément de chauffage.**
- Branchez l'appareil uniquement sur le courant alternatif, sur une prise de courant, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne pliez jamais le cordon électrique d'une manière trop serrée et ne le laissez pas pendre au-dessus d'éléments brûlants.
- Déroulez totalement le cordon électrique afin d'éviter tout risque de surchauffe du cordon.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui diffusent de la chaleur, tels que fours, cuisinières à gaz, plaques de cuisson, etc. Maintenez l'appareil à une certaine distance des murs ou autres objets qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Seulement adapté pour usage domestique.
- Ne laissez pas votre appareil sans surveillance si celui-ci est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche de l'appareil, le cordon électrique ou l'appareil lui-même sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne plus comme il faut, ou bien s'il est tombé ou alors encore s'il a été endommagé d'une autre manière. Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. Ne

changez en aucun cas vous-même la fiche de l'appareil ou le cordon électrique. Les réparations effectuées sur des appareils électriques doivent être exclusivement faites par des réparateurs qualifiés. Des réparations qui ne seraient pas correctement effectuées pourraient présenter de graves dangers pour l'utilisateur. N'utilisez jamais l'appareil avec des pièces qui ne soient pas recommandées ou livrées par le fabricant.

- Si vous n'utilisez pas votre appareil ou si vous devez le nettoyer, débranchez l'appareil. Si vous n'utilisez ou ne nettoyez pas l'appareil le bouton doit être en arrêt et l'appareil doit être débranché.
- Ne pas tirer sur le cordon électrique ni sur l'appareil lui-même pour retirer la fiche de la prise de courant murale.
- Ne jamais toucher l'appareil avec des mains mouillées ou humides.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- L'appareil ne peut pas être utilisé par des infirmes ni par des enfants et/ou des personnes ne sachant pas s'en servir, sauf si ces personnes sont accompagnées ou aidées pour l'utilisation sans danger de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Vous ne pouvez utiliser une rallonge électrique que si le voltage et la puissance sont les mêmes (voir plaque technique) ou plus élevés que ceux du cordon livré avec l'appareil. Utilisez toujours une rallonge de cordon électrique de terre qui soit conforme aux normes de sécurité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil en raison d'une panne ou d'une défectuosité, nous vous conseillons alors, une fois après avoir retiré la prise de courant, de couper le cordon électrique. Emportez l'appareil au service correspondant de votre commune.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais

de réparer vous-même l'appareil; si la sécurité de l'appareil a sauté, cela peut indiquer une défectuosité, et ceci ne peut pas se réparer en enlevant ou en remplaçant cette sécurité. Il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.

- **Ne plongez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Si cet appareil a été utilisé d'une manière abusive, il ne pourra être question de dommages et intérêts en cas de panne, et tout droit de garantie sera annulé.

2 | POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il faut procéder aux opérations suivantes: Déballer l'appareil et les éléments séparés comme la plaque de gril et les poêles (6 pièces) avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage. Veillez à ce que le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) soit hors de portée des enfants. Après avoir retiré l'appareil de son emballage, contrôlez minutieusement s'il n'y a pas de dommages visibles ayant peut être causés pendant le transport.

Veillez à ce que l'appareil soit toujours posé sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

Nettoyez l'extérieur de votre appareil avec un chiffon légèrement humide et séchez bien l'appareil avec un chiffon sec. Vous pouvez nettoyer la plaque de gril et les poêles avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez bien. Mettez la plaque de gril sur l'appareil par la placer sur les supports de l'élément de chauffage. Vous pouvez choisir quel côté vous voulez utiliser : le côté ridé, la plaque de gril, le côté glissant ou le teppanyaki. Placez les poêles au-dessous de la plaque de gril.

Pour la première usage : graissez les deux côtés de la plaque de gril et les poêles avec un peu d'huile.

3 | PRÉCHAUFFER

Branchez l'appareil uniquement sur le courant alternatif, sur une prise de courant, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil. Mettez l'appareil en marche par appuyer sur le bouton « marche/arrêt ». La lampe témoin et l'éclairage en-dessous du gril s'illumine. Laissez préchauffer l'appareil pendant environ dix minutes.

4 | GRILLER ET RACLETTE

Après être préchauffé, l'appareil est prêt pour usage.

Placez les aliments directement sur la plaque de gril ou dans les poêles.

Vous pouvez griller la viande, le poisson, les légumes, etc. sur la plaque de gril ou sur le teppanyaki.

Dans les poêles au-dessous de la plaque de gril, vous pouvez fondre du fromage ou préparer des petites crêpes ou des omelettes.

Pour ne pas abîmer le revêtement anti-adhésif de la plaque de gril et des poêles, utilisez toujours les spatules de matière synthétique y compris.

Jamais utilisez des fourchettes ou des objet en métal. A la première usage, il peut passer que l'appareil fume un peu. Cela disparu dans quelque temps.

Évitez de toucher les parties chaudes comme la plaque de gril, les poêles et l'élément de chauffage pendant la cuisson.

Pour la raclette, nous vous recommandons environ 200 gr. de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches de 3 à 5 mm et mettez les dans les poêles.

Des ingrédients pour la raclette peuvent être : ananas, poulet grillé, salami, jambon, tomates, aubergine, oignon, des petits morceau de pomme de terre, etc...

Mettez un ou plusieurs ingrédients dans le poêle et mettez la tranche de fromage là-dessus.

Épicez le plat avec sel et poivre ou d'autres épices.

Laissez toujours décongeler les aliments avant de les griller.

Quand la cuisson est finie, débranchez l'appareil et laissez refroidir avant d'éloigner la plaque de grille ou des poêles.

5 | NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant le nettoyage et/ou le rangement : contrôlez si l'appareil est débranché et refroidi.

Nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et séchez bien l'appareil avec un chiffon sec.

Vous pouvez nettoyer la plaque de gril et les poêles avec l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle.

N'utilisez jamais des produits d'entretien agressifs ou des abrasifs.

Vous ne pouvez jamais plonger l'appareil ou le rincer sous le robinet !

Des spatules en métal peuvent abîmer le revêtement anti-adhésif.

Utilisez seulement les spatules en matière synthétique y compris. Rangez l'appareil par préférence dans l'emballage original.

6 | RECETTES POUR LA RACLETTE

Pour la raclette, nous vous conseillons environ 200 gr. de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches de 3 à 5 mm et mettez les dans les poêles.

Laissez fondre le fromage pendant 5 minutes et mettez le sur une assiette.

Des ingrédients pour la raclette peuvent être : ananas, poulet grillé, salami, jambon, tomates, aubergine, oignon, des petits morceaux de pomme de terre, etc...

Mettez un ou plusieurs ingrédients dans le poêle et mettez la tranche de fromage là-dessus.

Épicez le plat avec sel et poivre ou d'autres épices.

Raclette avec des pommes de terre

Fromage - tranches de pommes de terre, précuites
- lardons - champignons - romarin

Faites cuire les lardons et les champignons sur la plaque de grill. Mettez des tranches de pommes de terre précuites, des lardons et des champignons dans le poêle. Couvrez avec une tranche de fromage et le laissez fondre. Épicez avec le romarin ou d'autres épices.

Raclette avec du poisson

Fromage - crevettes épluchées - moules - filet de saumon
- ail

Veillez que le poisson soit bien cuit. Mettez le tout dans les poêles avec un peu d'ail haché. Couvrez avec une tranche de fromage et le laissez fondre. Épicez avec des épices voulues.

Des omelettes

Des œufs - champignons - poivron - oignon - fromage

Cuisinez les champignons, le poivron et l'oignon sur la plaque de grill et mettez les dans des poêles et nappez avec un œuf battu. Tournez l'omelette avec une spatule. Couvrez avec une tranche de fromage et le laissez fondre. Épicez avec des épices voulues.

Bon appétit!

7 | RECETTES POUR LE GOURMET

Il y a beaucoup de variation dans les recettes pour le gourmet.

Quelques ingrédients que vous pouvez utiliser sont : bifteck, filet de poulet, paupiette, tranche de lard, hamburger, côtelette d'agneau, canard, médaillon de veau, filet de saumon, crevettes, oignons, champignons, poivron, tomates, des petits morceaux de pomme de terre, etc...

Servir avec des sauces, baguettes et beurre maître d'hôtel

Cordon bleu

Filet de poule - jambon - fromage - épices

Faites un cran dans le filet de poule et en y mettez une tranche de jambon et une tranche de fromage. Fermez avec un bâtonnet. Grillez le cordon bleu sur deux côtés sur la plaque de grill. Servez quand le fromage est fondu.

Petit brochettes avec des crevettes

Bâtonnets - gambes - huile d'olive - ail - sauce au chili

Pour l'escabeche: Hachez une gousse d'ail et ajoutez un coup de la sauce au chili et puis ajoutez une quantité de la huile d'olive suffisante.

Mettez deux gambes à chaque bâtonnet et arrosez avec l'escabeche. Laissez mariner pendant +/- une heure.

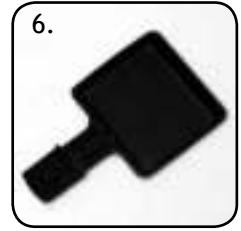
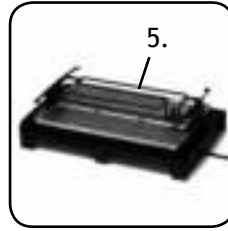
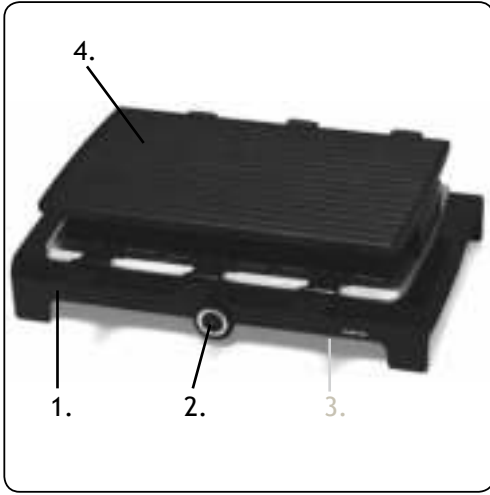
Cuisinez les brochettes sur la plaque de grill jusqu'au les gambes sont roses.

Méli-mélo végétarien

Champignons - ail - poivron - oignon - tomates - aubergine
- poireau - crème

Cuisinez tous les légumes sur la plaque de grill. Ajoutez des épices et un peu de crème. Mélangez bien et servez avec une baguette.

Bon appétit!



1. Base
2. On/ off button with control light
3. Ambient light
4. Reversible grill-/ teppanyaki plate
5. Heating element
6. Pan with non-stick coating - 6 pieces
7. Plastic spatulas - 6 pieces (not shown)

1 | SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read these instructions before operating the appliance and retain for future use.
- The appliance is intended solely for domestic use within the home.
- Before use, place the grill plate on the appliance, over the heating element.
- **Attention! Avoid touching the metal parts, such as the grill plate, the pans and the heating element. They become hot during use.**
- Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- Never let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated oven or microwave oven. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
- Always use the appliance on a secure, heat resistant, level surface.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not place anything on top of or underneath this appliance while the product is in use.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.
- Always return the appliance after a malfunction, or if it has been damaged in any manner to the Customer Service Department for examination, repair or

- adjustment as special purpose tools are required.
- Never unplug it from the socket by pulling on the cable.
 - Always ensure that your hands are dry before handling the plug, switch or power cord.
 - An electrical appliance is not a toy, and should therefore always be placed outside the reach of children. Children are not always able to understand potential risks. Teach children a responsible handling of electrical appliances.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Be sure to turn the appliance off and unplug it as soon as you have finished using it or when you are cleaning it.
 - If an extension cord is used, check the marked electrical rating of the extension cord to the electrical rating on the appliance. Make sure that it can not be pulled on by children or tripped over unintentionally.
 - Should you decide not to use the appliance anymore, make it inoperative by cutting the power cord after removing the plug from the socket. We also recommend making all potentially dangerous parts of the appliance harmless, particularly for children who might be tempted to play with it.
 - Never use the appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
 - **Never immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.**
 - If the appliance is used for other purposes than intended, or is it not handled in accordance with the instruction manual, the full responsibility for any consequences will rest with the user. Any damages to the product or other things are not covered by the warranty.

2 | BEFORE FIRST USE

Before you use the appliance for the first time, please do as follows: Carefully unpack the appliance and the separate parts, such as the grill plate and the pans (6 pieces) and remove all the packaging material. Keep the material (plastic bags and cardboard) out of reach of children. Check the appliance after unpacking for any damage, possible from transportation. **Place the appliance on a heat resistant flat and stable surface.** Clean the base of the appliance with only a damp cloth and dry it with a dry cloth. Clean the reversible grill plate and pans with soapy water or place them in the dishwasher. Rinse the parts and dry thoroughly. Place the grill plate on the supports of the heating element.

You can choose which side to use: the side with ribs, the grill plate, or the smooth side, the teppanyaki. Place the pans under the grill plate on the appliance. Lightly grease the grill plate and the pans with a bit of oil for the first use and remove the excess oil with a piece of kitchen towel.

3 | PREHEATING

Before plugging into a socket, check that the voltage in your home corresponds with voltage printed on the appliance. Make sure no one can trip over the power cord or the extension cord.

Press the on/off button to switch the appliance on. The control light and the ambient light will light up. Preheat the appliance during 10 minutes.

4 | GRILL AND RACLETTE

After preheating the appliance is ready to use.

Place the ingredients directly on to the grill plate or in one of the pans.

You can grill meat, fish etc. on the grill plate or on the teppanyaki plate. This also goes for vegetables, champignons, bacon and such.

In the pans beneath the grill plate you can also grill a slice of raclette cheese or an other fast melting cheese. You can also prepare small pancakes or an omelette.

To ensure the non-stick coating of the grill plate and the pans is not damaged, always use the included plastic spatulas. Do not use forks or any other metal objects.

During the first use a small amount of smoke and an odour may be noticeable. This will disappear after a short while. **Avoid touching the hot surfaces during use.**

Use about 200 grams of raclette cheese per person. Cut the cheese into slices of about 3 to 5 mm thickness and place a slice in a pan.

Several ingredients you can use for the raclette are: pineapple, grilled chicken, salami, cooked ham, tomatoes, zucchini, onions, sliced potatoes and such. Place one or several ingredients in a pan and place a slice of cheese on top.

First grill the meat on the grill plate before you place it in a pan. Season the dish with salt and pepper or other spices.

Frozen food should always be properly thawed before it is grilled.

When you are finished cooking switch the appliance off by pressing the on/off button. Unplug the cord from the outlet. Allow to cool before cleaning or removing the grill plate or the pans.

5 | CLEANING AND MAINTENANCE

Always remove the plug from the wall outlet before cleaning or storing the appliance. Always allow the appliance to cool fully before removing the grill plate and the pans.

Clean the base of the appliance with a damp cloth with some washing up liquid added.

The grill plate and the pans can be cleaned with soapy water. *The grill plate and the pans are dishwasher safe.*

Never use any abrasives for cleaning the appliance or the separate parts.

Never immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid to protect against electrical hazards.

Metal utensils will damage the non-stick coating. Use only the included plastic spatulas.

We advise to store the appliance in the original box.

6 | RECIPES FOR RACLETTE

Use about 200 grams of raclette cheese per person. Cut the cheese into slices of about 3 to 5 mm thickness and place a slice in a pan. Leave the cheese to melt during 5 minutes. As soon as the cheese is melted, slide it on a plate. You can also use an other fast melting cheese.

Several ingredients you can use for the raclette are: pineapple, grilled chicken, salami, cooked ham, tomatoes, zucchini, onions, sliced potatoes and such. Place one or several ingredients in a pan and place a slice of cheese on top.

First grill the meat on the grill plate before you place it in a pan. Season the dish with salt and pepper or other spices.

Raclette with potatoes

Raclette cheese - precooked potatoes (sliced) - cooked bacon - cooked mushrooms - rosemary to taste

Cook the bacon and the mushrooms on the grill plate. Used precooked potatoes, sliced, and place it in a pan with the bacon and mushrooms. Cover it with a slice of cheese and let it melt. Slide it on a plate and season it to taste.

Raclette with fish

Raclette cheese - peeled shrimps - mussels - salmon fillet - garlic

Make sure the fish is ready, grilled or boiled. Place the fish in a pan with some chopped garlic. Cover it with a slice of raclette cheese and let it melt. Slide it on a plate and season it to taste.

Omelette

Egg - mushrooms - bell pepper - onion - cheese

Grill the mushrooms, bell pepper and onion on the grill plate. Place the ingredients in a pan. Pour a beaten egg over it. Turn the omelette round with a plastic spatula when one side is done. Place a slice of cheese over the omelette and let it melt. Slide it on a plate and season it to taste with salt and pepper.

Enjoy your meal!

7 | RECIPES FOR GOURMET

The variation in gourmet dishes is big and is completely up to you.

Several ingredients you can use are: steak, chicken breast, bacon, hamburger, lambchop, duck, salmon, tilapia, panga, gamba's, onions, mushrooms, bell pepper, tomato, precooked potato slices, etc.

Serve the dishes with a choice of sauces, bread and butter.

Cordon bleu

Chicken breast - ham - cheese - seasoning

Cut a pocket in a piece of chicken breast and put in a slice of ham and a slice of cheese. If necessary close the pocket with a skewer. Grill the cordon bleu on both sides on the grill plate. Serve when the chicken is done and the cheese is melted.

Mini-gamba skewers

Small skewers - gamba's - olive oil - garlic - chili sauce

First prepare the marinade. Chop a glove of garlic and add chili sauce to taste. Add enough olive oil to make a smooth marinade. Stick two gamba's on every skewer and place it on a plate. Pour the marinade over it and leave it for a hour. Grill the mini-skewers on the grill plate until the gamba's colour to pink.

Vegetarian mix

Mushrooms - garlic - bell pepper - onion - tomato - zucchini - leek - cream

Grill all the vegetables on the grill plate. Season it to taste and pour a bit of cream over it. Stir it well. This adds a delicious sauce to your vegetarian mix. Serve it with some bread.

Enjoy your meal!

GARANTIE & SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 24 maanden na aankoop van het product.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelen zulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen;
 - externe verbindingkabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjeszulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Lever het apparaat in bij uw leverancier of stuur het apparaat, voorzien van kopie aankoopbon en klachtomschrijving, gefrankeerd terug aan het serviceadres van uw land:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NEDERLAND

new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIË

AVC Service GmbH
Vahrenwalder Strasse 221 a
30165 Hannover
DUITSLAND

Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.

Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan. Zonder dit verzoek om prijsopgave gaan wij ervan uit dat u, met het opsturen van uw apparaat, automatisch een opdracht tot reparatie heeft verstrekt.

Wij verlenen twee maanden garantie op de door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

GARANTIE & SERVICE

- Die Garantie gilt für 24 Monaten ab Kauf der Ware.
- Die Garantie gilt nur bei Vorlage der Rechnung des gekauften Gerätes. Bewahren Sie deshalb die Rechnung sorgfältig auf. Die Garantie gilt ab dem Kaufdatum.
- Die Garantie gilt nicht im Falle von:
 - normalem Verschleiß
 - mangelhafter Wartung
 - unsachgemäßem oder zweckentfremdeten Gebrauch
 - Nichtbeachtung von Bedienungs- und Wartungsvorschriften
 - unfachmännischer Reparatur durch den Käufer oder Dritte
 - nicht verwendeten Originalteilen, die vom Käufer oder durch Dritte montiert worden sind, welche erst von unserem Kundendienst zu begutachten sind.
- Die Garantie gilt nicht für:
 - normale Gebrauchsartikel;
 - Beleuchtungsbirnen, welche von unserem Kundendienst zu begutachten sind.

Bringen Sie das Gerät zu Ihrem Händler oder senden Sie das Gerät zusammen mit einer Kopie der Rechnung und einer Fehlerbeschreibung frankiert an die Serviceadresse in Ihrem Land:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
NIEDERLANDEN

new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIËN

AVC Service GmbH
Vahrenwalder Strasse 221 a
30165 Hannover
DEUTSCHLAND

Falls die Garantie entfallen oder die Garantiezeit abgelaufen ist, müssen wir Ihnen die Kosten, die durch eine Begutachtung und/oder einer Reparatur entstehen, in Rechnung stellen.

Wir erstellen Ihnen gerne auf Anfrage einen Kostenvoranschlag, bevor wir mit der Reparatur beginnen. Wenn wir zur Reparatur übergegangen sind, werden die Begutachtungs- bzw. Prüfungskosten von uns nicht in Rechnung gestellt.

Wir gewähren auf die von unserem Kundendienst ausgeführten Reparaturen und auf das neu verarbeitete Material zwei Monate Garantie, wobei diese zweimonatige Frist ab dem Tag der Reparatur gilt. Sollte während dieses Zeitraumes ein Defekt auftreten, welcher direkt auf die Reparatur oder das dabei verwendete Material zurückzuführen ist, kann der Kunde selbstverständlich sein Gerät kostenlos reparieren lassen.

GARANTIE & SERVICE

- La garantie est assurée pendant 24 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
 - usure normale
 - emploi inadéquat ou utilisation abusive
 - entretien insuffisant
 - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
 - réparation par l'acheteur non compétent
 - adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine ce qui sera jugé par notre service technique
- La garantie n'est pas applicable pour:
 - les articles de consommation normale
 - les câbles de raccordement extérieurs
 - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage ce qui sera jugé par notre service technique

Consultez alors votre commerçant ou notre service technique. L'appareil doit être renvoyé en port payé avec la facture ainsi que la description du problème à :

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
PAYS BAS

new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIQUE

AVC Service GmbH
Vahrenwalder Strasse 221 a
30165 Hannover
ALLEMAGNE

Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.

Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.

Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

GUARANTEE & AFTER SALES SERVICE

- This product is guaranteed for a period of 2 years from the date of purchase against mechanical and electrical defect.
- Guarantee can only be given if proof of purchase (e.g. till receipt) can be shown. Therefore keep it in a safe place. The guarantee period starts at date of purchase.
- Guarantee is not valid in case of:
 - normal wear;
 - damage through misuse or when the instructions were not followed correctly;
 - lack of maintenance;
 - not following the operation- and safety instructions;
 - incompetent montage or repairs made by yourself or others;
 - using accessories and spare parts which are not suitable for the appliance; for assessment by our technical department.
- The guarantee is not valid for:
 - normal wear;
 - external cables;
 - (interchangeable) signal- and controllamps for assessment by our technical department.

Return to your supplier or send the appliance, including a copy proof of purchase and description of the complaint, stamped to:

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17
3903 LH VEENENDAAL
THE NETHERLANDS

new E.T.P. bvba
Passtraat 121
9100 Sint Niklaas
BELGIUM

AVC Service GmbH
Vahrenwalder Strasse 221 a
30165 Hannover
GERMANY

- Pack it carefully (preferably in the original carton). Ensure unit is clean.
- Enclose your name and address and quote model number on all correspondence.

When the guarantee is no longer valid or when the period of guarantee has passed, we will charge any costs that flow out of an assessment and/or repairing.

On request we will supply a statement before repairing. Without requesting a statement, we assume that you, by sending the appliance, automatically order to repair the appliance.

A guarantee period of two months is valid for repairs done by our technical department and the used spare parts, counting from the repairedate. When a malfunction occurs within this period which directly flows out of the repairs and the used spare parts, the consumer has the right of repairs without any costs.

Inventum Holland BV
Generatorstraat 17, 3903 LH , Veenendaal, Nederland
Tel.: 0318-542222, Fax.: 0318-542022, Mail: helpdesk@inventum.eu

Inventum Belgium BVBA
Lindenstraat 32, 3140, Keerbergen, België
Tel: 015-512653, Fax.: 015-529718, Mail: info@inventumbelgium.be

Inventum Deutschland GmbH
Ilseder Hütte 10, 31241, Ilsede, Deutschland
Tel.: 05172-4100 980, Fax.: 05172-4100 9814, Mail: info.deutschland@inventum.eu

Website: www.inventum.eu