

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones  
Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás  
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



## Raclette-/Fonduekombination PC-RG/FD 1245

Raclette/fondue combination • Raclette-/Fonduekombinatie • Combinaison raclette/fondue  
Combinación de raclette/fondue • Combinazione raclette/fonduta • Kombinacja Raclette/Fondue  
Raclette/Fondü kombináció • Комбинация раклетт/фондю • ترکیبة راکلیت / فوندو



DEUTSCH	Bedienungsanleitung.....	Seite 3
ENGLISH	Instruction Manual.....	Page 8
NEDERLANDS	Gebruiksaanwijzing.....	Pagina 12
FRANÇAIS	Mode d'emploi.....	Page 16
ESPAÑOL	Manual de instrucciones .....	Página 20
ITALIANO	Istruzioni per l'uso.....	Pagina 25
JEZYK POLSKI	Instrukcja obsługi.....	Strona 29
MAGYARUL	Használati utasítás .....	Oldal 34
РУССКИЙ	Руководство по эксплуатации .....	стр. 38
العربية	46 صفحة .....	دليل التعليمات

**WICHTIG:**

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

**Bedienungsanleitung**

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

**Symbole in dieser Bedienungsanleitung**

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

**WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

**ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

**Inhalt**

<b>Auspacken des Gerätes</b> .....	<b>3</b>
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>3</b>
<b>Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes</b> .....	<b>3</b>
Verwendung von festem Frittierfett beim Fondue.....	4
<b>Anwendungshinweise</b> .....	<b>4</b>
Montage .....	4
Anschlusswert.....	4
Elektrischer Anschluss .....	4
Zwei getrennt regelbare Heizelemente.....	4
Vor der ersten Benutzung .....	5
<b>Benutzung des Gerätes</b> .....	<b>5</b>
Raclette-Grill.....	5
Fondue .....	5
Betrieb beenden.....	5
<b>Reinigung</b> .....	<b>6</b>
Grundgerät .....	6
Zubehör .....	6
<b>Aufbewahrung</b> .....	<b>6</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>6</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>6</b>
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“.....	6

**Auspacken des Gerätes**

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

**Lieferumfang**

- 1× Grundgerät
- 1× Grill-Platte
- 8× Pfännchen
- 8× Holzspatel
- 1× Fondue-Topf
- 1× Spritzschutz (Gabelhalter)
- 8× Fondue-Gabeln
- 1× Naturstein

**Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes****WARNUNG:**

- Betreiben Sie das Fondue nie ohne Öl oder Fett oder einer anderen Flüssigkeit. **Brandgefahr!**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu!  
**Verpuffungs- /Explosionsgefahr!**
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig! Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten! Stellen Sie dazu erst die Thermostate auf die niedrigste Position und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
- **Verunreinigte Öle und Fette können sich leicht entzünden!** Entfernen Sie im Öl/Fett zurück gebliebene Lebensmittel immer sofort. Erneuern Sie das Öl/Fett rechtzeitig.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge etc.

**⚠️ WARNUNG:**

- Sollte das Gerät Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall die Flammen mit Wasser zu löschen. Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch. Decken Sie gegebenenfalls den Fondue-Topf mit einem passenden Topfdeckel ab.
- Bewegen oder tragen Sie das heiße Gerät nicht, während es in Betrieb ist! **Verbrennungsgefahr!** Heiße Flüssigkeiten, heißer Dampf und Ölspritzer könnten austreten.
- Tauschen Sie während des Betriebs nicht den Fondue-Topf gegen den Naturstein oder umgekehrt. **Verbrennungsgefahr!**

**Verwendung von festem Frittierfett beim Fondue****⚠️ ACHTUNG:**

- Sollten Sie festes Frittierfett benutzen, zerteilen Sie es in kleine Stücke.
- Stellen Sie die Thermostate zwischen **MIN** und **MAX** und fügen Sie die Stücke langsam hinzu.
- Ist das Fett geschmolzen und der benötigte Ölstand erreicht, können Sie an den Thermostaten die gewünschte Temperatur einstellen. **Beachten Sie die Markierung MAX im Fondue-Topf!**
- Mischen Sie niemals Öle und Fette. Die Flüssigkeit könnte überlaufen. **Starke Schaumbildung!**

**Anwendungshinweise**

- Benutzen Sie zum Wenden des Grillgutes nur Spatel aus Holz oder Teflon. Verwenden Sie keine Utensilien aus Kunststoff. Sie können schmelzen.
- Die anti-haftbeschichteten Grillflächen ermöglichen ein fettfreies Zubereiten der Speisen.
- Möchten Sie Öl verwenden, eignet sich ein hoch erhitzenbares Öl, wie z.B. Sonnenblumenöl. Verwenden Sie kein Olivenöl oder Butter, da diese Fettsorten bereits bei niedrigen Temperaturen Rauch entwickeln.
- Verwenden Sie keine tiefgefrorenen Lebensmittel zum Grillen oder für das Fondue. Tauen Sie diese vorher auf.
- Tupfen Sie nasse Lebensmittel mit einem Tuch trocken.
- Der Naturstein eignet sich zur schonenden Zubereitung von Gemüse und Fisch. Fleisch sollte auf der Grill-Platte zubereitet werden und kann zum Warmhalten auf den Naturstein gelegt werden.
- Legen Sie keine Säure enthaltene Lebensmittel (z. B. saure Gurken, Senf o. Ä.) auf den Naturstein.
- Der Stein ist ein Naturprodukt. Die durch den Gebrauch entstehenden Verfärbungen oder kleine Risse wirken sich nicht auf das Grillergebnis aus und stellen keinen Mangel dar.
- Benutzen Sie den Fondue-Topf nur mit dem im Lieferumfang enthaltenem Grundgerät.

**Montage**

Setzen Sie die Grill-Platte mittig auf das Gerät, so dass die Fettaufangrille nach oben zeigt. Die Platte muss festen Halt haben.

Für die Benutzung des Raclette-Grills mit dem Naturstein:

- Stellen Sie die Pfännchen unter die Platte in das Gerät.
- Legen Sie den Naturstein in die Mitte der Grill-Platte, so dass die Fettaufangrille nach oben zeigt.

Für die Benutzung des Fondue-Topfes:

- Entnehmen Sie den Naturstein. Stellen Sie den Fondue-Topf in die Mitte der Grill-Platte.
- Legen Sie den Spritzschutz auf den Topf, welcher gleichzeitig als Gabelhalter dient.

**Anschlusswert**

- Insgesamt kann das Gerät eine Leistung von 1900 W aufnehmen. Bei diesem Anschlusswert empfiehlt sich eine getrennte Zuleitung mit einer Absicherung über einen 16 A Haushaltsschutzschalter.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.
- **Achtung, Überlastung:** Wenn Sie Verlängerungsleitungen benutzen, sollten diese einen Leitungsquerschnitt von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> haben. Kabel mit einem geringeren Leitungsquerschnitt können sich überhitzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel so verlegt wird, dass man nicht daran ziehen oder darüber stolpern kann.

**Elektrischer Anschluss**

1. Stellen Sie sicher, dass beide Thermostate auf Position **MIN** stehen.
2. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild der Basis.
3. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Die Netzkontrollleuchte (linke Kontrollleuchte) leuchtet, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Das Gerät ist somit in Betrieb.

**Zwei getrennt regelbare Heizelemente**

- Die Bedienung des Gerätes erfolgt mit den Thermostaten. Die jeweils rechte Kontrollleuchte neben einem Thermostat zeigt Ihnen den Heizungsbetrieb an.
- Die Heizungskontrollleuchten gehen aus, wenn die gewählte Temperatur erreicht ist.
- Das linke Thermostat regelt die Heizung für den Raclette-Grill, das rechte Thermostat die Heizung des Fondues bzw. des Natursteins.

## Vor der ersten Benutzung

Am Heizelement befindet sich eine Schutzschicht, die beim Aufheizen des Gerätes verbrennt. Dadurch kann es bei der Benutzung des Gerätes zu einer Rauch- und Geruchsentwicklung kommen, welche jedoch nach einigen Nutzungsvorgängen abklingen. Dies stellt keinen Mangel dar.

- Sie können die Rauchentwicklung minimieren, indem Sie das Heizelement vor der ersten Benutzung mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
  - Benutzen Sie **keine** Reinigungsmittel!
  - Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
  - Schalten Sie das Gerät nur in einem vollkommen **trockenen** Zustand ein.
  - Sorgen Sie immer für ausreichende Belüftung.
1. Fetten Sie die Pfännchen und die Grill-Platte leicht ein.
  2. Setzen Sie alle Teile in das Gerät.
  3. Betreiben Sie das Gerät ca. 10 Minuten ohne Grillgut, damit sich die Schutzschichten entfernen können. Stellen Sie dazu beide Thermostate auf die Position **MAX**.
  4. Stellen Sie beide Thermostate auf Position **MIN**. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  5. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
  6. Reinigen Sie nochmals alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen werden.

Nun ist Ihr Gerät betriebsbereit.

## Benutzung des Gerätes

Entscheiden Sie **vor der Benutzung des Gerätes**, ob Sie den Raclette-Grill mit dem Naturstein oder mit dem Fondue-Topf verwenden wollen. Schließen Sie die Öffnung in der Mitte der Grill-Platte **auf jeden Fall**, entweder mit dem Naturstein oder mit dem Fondue-Topf.

Stellen Sie das fertig montierte Gerät auf eine ebene, feuchtigkeits- und wärmebeständige Fläche. Der Standort muss stabil und rutschfest sein. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer unvermeidlich sind. Bei empfindlichen Oberflächen legen Sie eine hitzebeständige Platte unter.

### Raclette-Grill

- Schneiden Sie alle Zutaten in kleine Stücke oder Scheiben.
- Drehen Sie beide Thermostate auf Position **MAX**.
- Stellen Sie keine leeren Pfännchen in das Gerät während des Betriebs.
- Lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten lang vorheizen.
- Legen Sie nach Wahl Gargut auf die Grill-Platte und auf den Naturstein.
- In den Pfännchen können Sie z. B. Champignons oder kleine belegte Brote mit Käse überbacken.
- Überfüllen Sie die Pfännchen nicht.

- Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht in Kontakt mit dem Heizelement kommen.
- Entfernen Sie zwischendurch gröbere Speisereste von der Grill-Platte und den Pfännchen, damit diese nicht anbrennen.

### Fondue

1. Füllen Sie den Fondue-Topf mit Frittierfett bzw. Öl. Alternativ können Sie auch Brühe oder Käse oder Schokolade mit diversen Flüssigkeiten verwenden. Beachten Sie immer die Markierungen MIN und MAX im Topf (Füllmenge mindestens 0,5 Liter bis maximal 0,6 Liter).
2. Legen Sie den Spritzschutz auf den Fondue-Topf.
3. Bei dünner Flüssigkeit (Öl oder Brühe) drehen Sie beide Thermostate auf Position **MAX**, um die Flüssigkeit zu erhitzen. Die Zeit zum Erhitzen variiert je nach verwendeter Flüssigkeit (ca. 20 bis 35 Minuten). Öl benötigt eine längere Zeit zum Erhitzen als Brühe.  
**Tipp:** Mit einem Holzstab (z. B. Schaschlikspieß oder Holzkochlöffel) können Sie testen, ob die richtige Temperatur erreicht ist: Beim Eintauchen ins Öl müssen leichte Luftbläschen am Holzstab hochsteigen. Sie können jedoch ebenso ein Stück Ihres Frittiergutes in das heiße Öl geben.
4. Bei festen Zutaten, die langsam flüssig werden sollen, wählen Sie eine Einstellung beider Thermostate **zwischen** MIN und MAX. Sind die Zutaten geschmolzen und dickflüssig, stellen Sie die Thermostate geringer ein, um ein Überhitzen zu vermeiden.
5. Spießen Sie mit den Fondue-Gabeln Fleischstücke oder Brot oder Obst auf und geben Sie diese in die Flüssigkeit. Der Garungsprozess dauert je nach Größe der Stücke ca. 4–8 Minuten. Dies bedeutet, je kleiner Ihre Stücke sind, umso schneller werden diese gegart.
6. Passen Sie die Temperatur mit den Thermostaten so an, dass ein leichtes Brodeln der Flüssigkeit erhalten bleibt.

### Betrieb beenden

1. Stellen Sie beide Thermostate auf Position **MIN**. Die rechten Kontrollleuchten erlöschen.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
3. Lassen Sie den Inhalt des Fondue-Topfes längere Zeit abkühlen. Prüfen Sie, ob die Temperatur ungefährlich ist, bevor Sie mit dem gefüllten Fondue-Topf weiter umgehen.
4. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

# Reinigung



## WARNUNG:

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose! Warten Sie ab, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt!



## ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

### Grundgerät

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch.

### Zubehör

- Nehmen Sie Speiserückstände von der Grill-Platte, von dem Naturstein und aus den Pfännchen noch im warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder einem Papiertuch auf.
- Entnehmen Sie den erkalten Naturstein und spülen Sie ihn unter fließendem warmen Wasser ab. Sie können eine Nylonbürste zur Hilfe nehmen. Anschließend wischen Sie ihn mit einem Tuch trocken. Legen Sie den Naturstein **niemals** ins Wasser. Verwenden Sie ihn nur in vollkommen trockenem Zustand wieder.
- Die Grill-Platte, die Pfännchen und Holzspatel reinigen Sie im heißen Spülwasser mit etwas Handspülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.
- Gießen Sie verbrauchtes Öl/Fett aus dem Fondue-Topf nicht in den Ausguss! Dieser könnte verstopfen. Entsorgen Sie das erkalte Öl/Fett mit dem Hausmüll.
- Sollten nach einem Käse- oder Schoko-Fondue Speisereste im Fondue-Topf angebacken sein, füllen Sie für mehrere Stunden heißes Wasser in den Topf und lassen Sie die Reste einweichen.
- Reinigen Sie den Fondue-Topf, den Spritzschutz und die Fondue-Gabeln im warmen Spülwasser mit etwas Handspülmittel. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie die Teile ab.

## Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

## Technische Daten

Modell:.....PC-RG/FD 1245  
 Spannungsversorgung:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Leistungsaufnahme:..... 1900 W  
 Schutzklasse:.....I  
 Nettogewicht: .....ca. 2,75 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

## Entsorgung

### Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

# IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

## Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

### Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:



#### WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.



#### CAUTION:

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

## Content

Unpacking the Appliance.....	8
Scope of Delivery.....	8
Warnings for the Use of the Appliance .....	8
Use of Solid Frying Fat for Fondue.....	9
Notes for Use.....	9
Assembly.....	9
Connected Load.....	9
Electrical Connection .....	9
Two Separately Adjustable Heating Elements.....	9
Before Initial Use.....	9
Using the Appliance .....	10
Raclette Grill.....	10
Fondue .....	10
End of Use.....	10
Cleaning.....	10
Basic appliance .....	11
Accessories.....	11
Storage.....	11
Technical Data.....	11
Disposal .....	11
Meaning of the "Dustbin" Symbol .....	11

## Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

## Scope of Delivery

- 1× Basic appliance
- 1× Grill plate
- 8× Pans
- 8× Wooden spatulas
- 1× Fondue pot
- 1× Splash guard (fork holder)
- 8× Fondue forks
- 1× Natural stone

## Warnings for the Use of the Appliance



#### WARNING:

- Never operate the fondue without oil or fat or any other liquid. **Fire hazard!**
- Never add water to the oil! **Danger of deflagration/explosion!**
- Oils and fats can burn if overheated. Be careful! Do not forget to switch off the appliance after use! To do this, first set the thermostats to the lowest position and then pull the mains plug out of the socket.
- **Contaminated oils and fats can easily catch fire!** Always remove food left in the oil/fat immediately. Replace the oil/fat in good time.
- Keep a sufficient safety distance from easily flammable objects such as furniture, curtains, etc.
- If the appliance should catch fire, do not attempt to extinguish the flames with water. Smother the flames with a damp cloth. If necessary, cover the fondue pot with a suitable pot lid.
- Do not move or carry the hot appliance while it is in operation! **Risk of burns!** Hot liquids, hot steam and oil splashes could escape.
- Do not exchange the fondue pot for the natural stone or vice versa during operation. **Risk of burns!**



## Use of Solid Frying Fat for Fondue

### CAUTION:

- If you use solid frying fat, cut it into small pieces.
- Set the thermostats between **MIN** and **MAX** and add the pieces slowly.
- Once the fat has melted and the required oil level has been reached, you can set the desired temperature on the thermostats. **Note the MAX mark in the fondue pot!**
- Never mix oils and fats. The liquid could overflow. **Strong foam formation!**

## Notes for Use

- Only use wooden or Teflon spatulas to turn the food. Do not use utensils made of plastic. They can melt.
- The non-stick coated grill surfaces allow food to be prepared without fat.
- If you want to use oil, a highly heatable oil such as sunflower oil is suitable. Do not use olive oil or butter, as these types of fat produce smoke even at low temperatures.
- Do not use frozen food for grilling or for the fondue. Defrost them beforehand.
- Dab wet food dry with a cloth.
- The natural stone is suitable for the gentle preparation of vegetables and fish. Meat should be prepared on the grill plate and can be placed on the natural stone to keep warm.
- Do not place any food containing acid (e.g. pickles, mustard or similar) on the natural stone.
- The stone is a natural product. Discolouration or small cracks caused by use do not affect the grilling result and do not constitute a defect.
- Only use the fondue pot with the basic appliance included in the delivery.

## Assembly

Place the grill plate centrally on the appliance so that the fat collection groove faces upwards. The plate must have a firm hold.

### For using the raclette grill with the natural stone:

- Place the pans under the plate in the appliance.
- Place the natural stone in the middle of the grill plate so that the fat collection groove faces upwards.

### For using the fondue pot:

- Remove the natural stone. Place the fondue pot in the middle of the grill plate.
- Place the splash guard on the pot, which also serves as a fork holder.

## Connected Load

- The total power consumption of this appliance can be up to 1900 W. With this connected load a separate supply line protected by a 16 A household circuit breaker is recommended.
- Do not use any multiple sockets, as this appliance is too powerful.
- **Caution, overload:** If you use extension leads, these should have a cable cross-section of at least 1.5 mm<sup>2</sup>. Cables with a smaller cable cross-section can overheat.
- Make sure that the cable is laid in such a way that it cannot be pulled or tripped over.

## Electrical Connection

1. Make sure that both thermostats are in the MIN position.
2. Check whether the mains voltage that you want to use, corresponds with that of the appliance. You will find the information about it on the rating plate.
3. Only connect the appliance to a properly installed safety socket. The mains indicator light (left indicator light) lights up when the mains plug is plugged in. The appliance is thus in operation.

## Two Separately Adjustable Heating Elements

- The appliance is operated with the thermostats. The indicator light to the right of each thermostat shows you the heating mode.
- The heating indicator lights go out when the selected temperature is reached.
- The left thermostat controls the heating for the raclette grill, the right thermostat controls the heating for the fondue or natural stone.

## Before Initial Use

There is a protective layer on the heating element that burns when the appliance heats up. This may cause smoke and odours to develop when the appliance is used, but these will disappear after a few uses. This does not constitute a defect.

- You can minimize the smoke development by wiping the heating element with a slightly moistened cloth before using it for the first time.
- Do **not** use cleaning agents!
- Then wipe it with a dry cloth.
- Only switch on the appliance when it is in a completely **dry** state.
- Always ensure adequate ventilation.

1. Lightly grease the pans and the grill plate.
2. Place all the parts in the appliance.
3. Operate the appliance for approx. 10 minutes without grilling food so that the protective layers can remove. To do this, set both thermostats to the **MAX** position.
4. Set both thermostats to the **MIN** position. Pull the mains plug out of the socket.
5. Let the appliance cool down completely.

- Clean again all parts that will come into contact with food.

Now your appliance is ready for use.

## Using the Appliance

**Before using the appliance**, decide whether you want to use the raclette grill with the natural stone or with the fondue pot. Close the opening in the middle of the grill plate in **any case**, either with the natural stone or with the fondue pot.

Place the fully assembled appliance on a level surface that is resistant to moisture and heat. The location must be stable and non-slip. The surface should be easy to clean, as splashes are inevitable. For sensitive surfaces, place a heat-resistant plate underneath.

### Raclette Grill

- Cut all the ingredients into small pieces or slices.
- Turn both thermostats to the **MAX** position.
- Do not place any empty pans in the appliance during operation.
- Allow the appliance to preheat for about 10 minutes.
- Place food of your choice on the grill plate and on the natural stone.
- You can bake e.g. mushrooms or small sandwiches with cheese in the pans.
- Do not overfill the pans.
- Make sure that the ingredients do not come into contact with the heating element.
- Remove coarse food residues from the grill plate and the pans from time to time so that they do not burn.

### Fondue

1. Fill the fondue pot with frying fat or oil. Alternatively, you can also use broth or cheese or chocolate with various liquids. Always observe the MIN and MAX markings in the pot (minimum filling quantity 0.5 litres to maximum 0.6 litres).
2. Place the splash guard on the fondue pot.
3. For thin liquids (oil or broth), turn both thermostats to the **MAX** position to heat the liquid. The time for heating varies depending on the liquid used (approx. 20 to 35 minutes). Oil takes longer to heat than broth.  
**Tip:** You can use a wooden stick (e.g. a shish kebab spit or wooden cooking spoon) to test whether the correct temperature has been reached: When dipping into the oil, slight air bubbles must rise on the wooden stick. However, you can also put a piece of your fried food into the hot oil.
4. For solid ingredients that are to become liquid slowly, choose a setting of both thermostats **between** MIN and MAX. If the ingredients are melted and thick, set the thermostats lower to avoid overheating.
5. Use the fondue forks to skewer pieces of meat or bread or fruit and place them in the liquid. The cooking process takes about 4–8 minutes, depending on the size of the pieces. This means that the smaller your pieces are, the faster they will be cooked.
6. Adjust the temperature with the thermostats so that a slight bubbling of the liquid is maintained.

### End of Use

1. Set both thermostats to the **MIN** position. The right-hand indicator lights go out.
2. Unplug the mains plug from the socket.
3. Allow the contents of the fondue pot to cool for a long time. Check that the temperature is not dangerous before continuing to handle the filled fondue pot.
4. Let the appliance cool down before cleaning it.

## Cleaning



### WARNING:

- Always disconnect the mains plug from the socket before cleaning! Wait until the appliance has cooled down.
- Never immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.
- Make sure that no liquid gets inside the appliance!

**⚠ CAUTION:**

- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

**Basic appliance**

Clean the housing with a slightly damp cloth.

**Accessories**

- Remove food residues from the grill plate, the natural stone and the pans while they are still warm with a damp cloth or paper towel.
- Remove the cooled natural stone and rinse it under warm running water. You can use a nylon brush to help you. Then wipe it dry with a cloth. **Never** put the natural stone in water. Only use it again when it is completely dry.
- Clean the grill plate, the pans and the wooden spatula in hot rinsing water with a little hand dishwashing liquid. Rinse with clean water and dry the parts.
- Do not pour used oil/fat from the fondue pot into the sink! This could clog up. Dispose of the cooled oil/fat with the household waste.
- If food remains are caked on in the fondue pot after a cheese or chocolate fondue, fill the pot with hot water for several hours and allow the remains to soak.
- Clean the fondue pot, splash guard and fondue forks in warm rinse water with a little hand dishwashing liquid. Rinse with clean water and dry the parts.

**Storage**

- Clean the appliance as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you keep the appliance in the original packaging, if you do not want to use it for a longer period.
- Always store the appliance out of reach of children in a well ventilated, dry place.

**Technical Data**

Model: ..... PC-RG/FD 1245  
 Power supply: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Power consumption: ..... 1900 W  
 Protection class: ..... I  
 Net weight: ..... approx. 2.75 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

**Disposal****Meaning of the “Dustbin” Symbol**

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

# BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

NEDERLANDS

## Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnerverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

### Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



#### WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



#### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

## Inhoud

Het apparaat uitpakken .....	12
Omvang van de levering .....	12
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat... 12	
Gebruik van vast frituurvet voor fondue.....	13
Opmerkingen voor het gebruik .....	13
Montage .....	13
Aansluitwaarde.....	13
Elektrische aansluiting .....	13
Twee afzonderlijk regelbare verwarmingselementen ....	13
Voor het eerste gebruik.....	13
Gebruik van het apparaat.....	14
Raclette-Grill.....	14
Fondue .....	14
Einde van het gebruik .....	14
Reiniging.....	15
Basisapparaat .....	15
Accessoires.....	15
Bewaren .....	15
Technische gegevens.....	15
Verwijdering.....	15
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer".....	15

## Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.
5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

## Omvang van de levering

- 1× Basisapparaat
- 1× Grillplaat
- 8× Pannen
- 8× Houten spatels
- 1× Fonduepan
- 1× Spatscherm (vorkhouder)
- 8× Fonduevorken
- 1× Natuursteen

## Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat



#### WAARSCHUWING:

- Gebruik de fondue nooit zonder olie of vet of een andere vloeistof. **Brandgevaar!**
- Voeg nooit water toe aan de olie! **Gevaar voor deflagratie/explosie!**
- Oliën en vetten kunnen verbranden bij oververhitting. Wees voorzichtig. Vergeet niet het apparaat na gebruik uit te schakelen! Om dit te doen, zet u eerst de thermostaten in de laagste stand en trekt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- **Verontreinigde olie en vet kunnen gemakkelijk vlam vatten!** Verwijder voedselresten in de olie/het vet altijd onmiddellijk. Vervang de olie/het vet tijdig.
- Houd voldoende veiligheidsafstand van licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.
- Als het apparaat vlam vat, mag u niet proberen de vlammen met water te doven. Doof de vlammen met een vochtige doek. Dek de fonduepan zo nodig af met een passend deksel.

### **WAARSCHUWING:**

- Verplaats of draag het hete apparaat niet wanneer het in werking is! **Gevaar voor brandwonden!** Hete vloeistoffen, hete stoom en oliespatten kunnen ontsnappen.
- Verwissel tijdens het gebruik de fonduepan niet voor de natuursteen of omgekeerd. **Gevaar voor brandwonden!**

### Gebruik van vast frituurvet voor fondue

#### **LET OP:**

- Als u vast frituurvet gebruikt, breek het dan in kleine stukjes.
- Zet de thermostaten tussen **MIN** en **MAX** en voeg de stukken langzaam toe.
- Zodra het vet is gesmolten en het vereiste oliepeil is bereikt, kunt u de gewenste temperatuur instellen op de thermostaten. **Let op de MAX markering in de fonduepan!**
- Meng nooit oliën en vetten. De vloeistof zou kunnen overlopen. **Sterke schuimvorming!**

### Opmerkingen voor het gebruik

- Gebruik alleen houten of teflon spatels om het voedsel om te draaien. Gebruik geen plastic keukengerei. Ze kunnen smelten.
- Dankzij de grilloppervlakken met antiaanbakraag kunt u voedsel bereiden zonder vet.
- Als u olie wilt gebruiken, is een goed verhitbare olie zoals zonnebloemolie geschikt. Gebruik geen olijfolie of boter, aangezien deze vetsoorten rook produceren, zelfs bij lage temperaturen.
- Gebruik geen bevroren voedsel voor grillen of fondue. Ontdooi ze van tevoren.
- Dep nat voedsel droog met een doek.
- De natuursteen is geschikt voor de zachte bereiding van groenten en vis. Vlees moet op de grillplaat worden bereid en kan op de natuursteen worden gelegd om warm te blijven.
- Plaats geen zuurhoudende voedingsmiddelen (bijv. augurken, mosterd e.d.) op de natuursteen.
- De steen is een natuurproduct. Verkleuringen of kleine scheurtjes als gevolg van het gebruik hebben geen invloed op het grillresultaat en vormen geen defect.
- Gebruik de fonduepan uitsluitend met het bijgeleverde basisapparaat.

### Montage

Plaats de grillplaat in het midden van het apparaat, zodat de vetopvanggroef naar boven wijst. De plaat moet stevig vastzitten.

### Voor het gebruik van het gourmetstel met de natuursteen:

- Plaats de pannen onder de plaat in het apparaat.
- Plaats de natuursteen in het midden van de grillplaat, zodat de vetopvanggroef naar boven is gericht.

### Om de fonduepan te gebruiken:

- Verwijder de natuursteen. Plaats de fonduepan in het midden van de grillplaat.
- Plaats de spatbescherming op de pan, die ook dienst doet als vorkhouder.

### Aansluitwaarde

- Het apparaat kan maximaal een vermogen van 1900 W opnemen. Bij een dergelijke aansluitwaarde is het raadzaam, te voorzien in een gescheiden toevoer met een zekering via een 16 A veiligheidschakelaar voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik géén meervoudige contactdozen omdat dit apparaat te veel vermogen heeft.
- **Let op, overbelasting:** Als u verlengkabels gebruikt, moeten deze een kabeldoorsnede van ten minste 1,5 mm<sup>2</sup> hebben. Kabels met een kleinere kabeldoorsnede kunnen oververhit raken.
- Zorg ervoor dat de kabel zo wordt gelegd dat er niet aan getrokken kan worden of dat er niet over gestruikeld kan worden.

### Elektrische aansluiting

1. Zorg ervoor dat beide thermostaten in de **MIN**-stand staan.
2. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie ervan op het typeplaatje.
3. Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Het netspanningsindicatielampje (linker controlelampje) gaat branden wanneer de stekker in het stopcontact zit. Het apparaat is dus in werking.

### Twee afzonderlijk regelbare verwarmingselementen

- Het apparaat wordt bediend met de thermostaten. Het controlelampje rechts van elke thermostaat geeft de verwarmingsmodus aan.
- De verwarmingsindicatielampjes gaan uit wanneer de gekozen temperatuur is bereikt.
- De linker thermostaat regelt de verwarming voor het gourmetstel, de rechter thermostaat regelt de verwarming voor de fondue of natuursteen.

### Voor het eerste gebruik

Op het verwarmingselement bevindt zich een beschermlaag die verbrandt wanneer het apparaat opwarmt. Hierdoor kunnen rook en geurtjes ontstaan wanneer het apparaat wordt gebruikt, maar deze zullen na enkele keren gebruik verdwijnen. Dit is geen defect.

- U kunt de rookontwikkeling tot een minimum beperken door het verwarmingselement met een licht bevochtigde doek af te nemen voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
  - Gebruik **geen** reinigingsmiddelen!
  - Veeg het daarna af met een droge doek.
  - Schakel het apparaat pas in als het zich in volledig **droge** toestand bevindt.
  - Zorg altijd voor voldoende ventilatie.
1. Vet de pannen en de grillplaat licht in.
  2. Plaats alle onderdelen in het toestel.
  3. Laat het apparaat ca. 10 minuten werken zonder voedsel te grillen, zodat de beschermlagen kunnen verwijderen. Zet hiervoor beide thermostaten op de **MAX**-stand.
  4. Zet beide thermostaten op de **MIN**-stand. Trek de netstekker uit het stopcontact.
  5. Laat het apparaat volledig afkoelen.
  6. Reinig nogmaals alle onderdelen die met voedsel in aanraking komen.
- Uw apparaat is nu klaar voor gebruik.

### Gebruik van het apparaat

**Voordat u het apparaat gebruikt**, moet u beslissen of u het gourmetstel met de natuursteen of met het fonduepanje wilt gebruiken. Sluit in **ieder geval** de opening in het midden van de grillplaat, hetzij met de natuursteen als met het fonduepanje.

Plaats het volledig gemonteerde apparaat op een vlakke ondergrond die bestand is tegen vocht en hitte. De plaats moet stabiel en slipvrij zijn. Het oppervlak moet gemakkelijk schoon te maken zijn, want spatten zijn onvermijdelijk. Bij gevoelige oppervlakken moet er een hittebestendige plaat onder worden gelegd.

#### Raclette-Grill

- Snijd alle ingrediënten in kleine stukjes of plakjes.
- Zet beide thermostaten op de **MAX**-stand.
- Plaats tijdens de werking geen lege pannen in het apparaat.
- Laat het toestel ongeveer 10 minuten voorverwarmen.
- Plaats de gerechten van uw keuze op de grillplaat en op de natuursteen.
- U kunt bijv. champignons of kleine sandwiches met kaas in de pannetjes bakken.
- Vul de pannetjes niet te vol.
- Zorg ervoor dat de ingrediënten niet in contact komen met het verwarmingselement.
- Verwijder van tijd tot tijd grove etensresten van de grillplaat en de pannen, zodat deze niet verbranden.

#### Fondue

1. Vul de fonduepan met frituurvet of olie. U kunt ook bouillon gebruiken of kaas of chocolade met verschillende vloeistoffen. Let altijd op de MIN en MAX markeringen in de pan (minimale vulhoeveelheid 0,5 liter tot maximaal 0,6 liter).
2. Plaats de spatbescherming op de fonduepan.
3. Voor dunne vloeistoffen (olie of bouillon) zet u beide thermostaten op de **MAX**-stand om de vloeistof te verwarmen. De opwarmtijd varieert afhankelijk van de gebruikte vloeistof (ca. 20 tot 35 minuten). Olie doet er langer over om op te warmen dan bouillon.
 

**Tip:** U kunt een houten stokje (bijv. een shish kebabspit of een houten kooklepel) gebruiken om te testen of de juiste temperatuur is bereikt: Bij het dompelen in de olie moeten lichte luchtbelletjes op het houten stokje opstijgen. U kunt echter ook een stukje van uw gefrituurde voedsel in de hete olie leggen.
4. Voor vaste ingrediënten die langzaam vloeibaar moeten worden, kiest u een stand van beide thermostaten **tussen** MIN en MAX. Als de ingrediënten gesmolten en dik zijn, zet u de thermostaten lager om oververhitting te voorkomen.
5. Gebruik de fonduevorkjes om stukjes vlees of brood of fruit aan te prikken en leg ze in de vloeistof. Het kookproces duurt ongeveer 4–8 minuten, afhankelijk van de grootte van de stukken. Dit betekent dat hoe kleiner de stukken zijn, hoe sneller ze gaar zullen zijn.
6. Regel de temperatuur met de thermostaten zodat de vloeistof lichtjes blijft borrelen.

#### Einde van het gebruik

1. Zet beide thermostaten in de **MIN**-stand. De rechter controlelampjes gaan uit.
2. Trek de netstekker uit het stopcontact.
3. Laat de inhoud van de fonduepan geruime tijd afkoelen. Controleer of de temperatuur niet gevaarlijk is voordat u verder gaat met het hanteren van de gevulde fonduepan.
4. Laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

# Reiniging

## WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.
- Voorkom dat vloeistoffen het apparaat binnendringen!

## LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

## Basisapparaat

Reinig de behuizing met een licht vochtige doek.

## Accessoires

- Verwijder etensresten van de grillplaat, de natuursteen en de pannen terwijl ze nog warm zijn met een vochtige doek of papieren handdoek.
- Verwijder de afgekoelde natuursteen en spoel hem af onder warm stromend water. U kunt een nylon borstel gebruiken om u te helpen. Droog het vervolgens af met een doek. Leg de natuursteen **nooit** in water. Gebruik hem pas weer als hij helemaal droog is.
- Reinig de grillplaat, de pannetjes en de houten spatel in heet spoelwater met een beetje handafwasmiddel. Spoel na met schoon water en droog de onderdelen.
- Giet gebruikte olie / vet uit de fonduepan niet in de gootsteen! Dit kan verstopt raken. Gooi de afgekoelde olie / vet bij het huisvuil.
- Als er na een kaas- of chocoladefondue etensresten in de fonduepan zijn aangekoekt, vul de pan dan gedurende enkele uren met heet water en laat de resten weken.
- Reinig de fonduepan, de spatbescherming en de fonduevorken in warm spoelwater met een beetje handafwasmiddel. Spoel na met schoon water en droog de onderdelen.

## Bewaren

- Reinig het apparaat volgens de aanwijzingen. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet wilt gebruiken.

- Berg het apparaat altijd buiten bereik van kinderen op en op een goed geventileerde, droge plek.

## Technische gegevens

Model:.....PC-RG/FD 1245  
Spanningstoevoer:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
Opgenomen vermogen:.....1900 W  
Beschermingsklasse:.....I  
Nettogewicht: ..... ong. 2,75 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

## Verwijdering

### Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

## IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

### Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

#### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :



#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

### Sommaire

Déballage de l'appareil.....	16
Contenu de la livraison .....	16
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	16
Utilisation de graisse de friture solide pour la fondue....	17
Notes d'utilisation.....	17
Montage .....	17
Puissance électrique.....	17
Branchement électrique.....	17
Deux éléments chauffants réglables séparément .....	17
Avant première utilisation.....	18
Utilisation de l'appareil.....	18
Grille à raclette .....	18
Fondue .....	18
Fin d'utilisation.....	18
Nettoyage.....	19
Appareil de base .....	19
Accessoires.....	19
Rangement .....	19
Données techniques.....	19
Élimination.....	19
Signification du symbole « Poubelle » .....	19

### Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

### Contenu de la livraison

- 1× Appareil de base
- 1× Plaque de gril
- 8× Poêles
- 8× Spatules en bois
- 1× Pot à fondue
- 1× Protection contre les éclaboussures (porte-fourchette)
- 8× Fourchettes à fondue
- 1× Pierre naturelle

### Avertissements pour l'utilisation de l'appareil



#### AVERTISSEMENT :

- Ne faites jamais fonctionner la fondue sans huile ou graisse ou tout autre liquide. **Risque d'incendie !**
- Ne jamais ajouter d'eau à l'huile ! **Danger de déflagration / explosion !**
- Les huiles et les graisses peuvent brûler en cas de surchauffe. Faites attention ! N'oubliez pas d'éteindre l'appareil après utilisation ! Pour ce faire, réglez d'abord les thermostats sur la position la plus basse, puis retirez la cheville de la prise de courant.
- **Les huiles et les graisses contaminées peuvent facilement prendre feu !** Retirez toujours immédiatement les aliments laissés dans l'huile / la graisse. Remplacez l'huile / la graisse en temps utile.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante par rapport aux objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc.



### AVERTISSEMENT :

- Si l'appareil prend feu, n'essayez pas d'éteindre les flammes avec de l'eau. Éteignez les flammes avec un chiffon humide. Si nécessaire, couvrez le pot à fondue avec un couvercle approprié.
- Ne déplacez pas et ne transportez pas l'appareil chaud lorsqu'il est en marche ! **Risque de brûlures !** Des liquides chauds, de la vapeur chaude et des projections d'huile peuvent s'échapper.
- Ne remplacez pas le pot par la pierre naturelle ou vice versa pendant le fonctionnement. **Risque de brûlures !**

### Utilisation de graisse de friture solide pour la fondue

### ATTENTION :

- Si vous utilisez de la graisse de friture solide, coupez-la en petits morceaux.
- Réglez les thermostats entre **MIN** et **MAX** et ajoutez les morceaux lentement.
- Une fois que la graisse a fondu et que le niveau d'huile requis est atteint, vous pouvez régler la température souhaitée sur les thermostats. **Notez le repère MAX dans le pot à fondue !**
- Ne mélangez jamais les huiles et les graisses. Le liquide pourrait déborder. **Forte formation de mousse !**

### Notes d'utilisation

- Utilisez uniquement des spatules en bois ou en téflon pour retourner les aliments. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique. Ils peuvent fondre.
- Les surfaces antiadhésives permettent de préparer des plats sans utiliser de graisse.
- En cas d'utilisation d'huile, veillez à ce qu'elle résiste à la chaleur comme l'huile de tournesol. N'utilisez pas l'huile d'olive ou le beurre car ils commencent déjà à fumer à faible température.
- N'utilisez pas d'aliments congelés pour les grillades ou pour la fondue. Décongelez-les au préalable.
- Tamponnez les aliments humides avec un chiffon.
- La pierre naturelle convient à la préparation en douceur des légumes et du poisson. La viande doit être préparée sur la plaque du grill et peut être placée sur la pierre naturelle pour la maintenir au chaud.
- Ne placez pas d'aliments contenant de l'acide (par exemple, des cornichons, de la moutarde ou autre) sur la pierre naturelle.
- La pierre est un produit naturel. Les décolorations ou les petites fissures dues à l'utilisation n'affectent pas le résultat de la cuisson et ne constituent pas un défaut.
- N'utilisez le pot à fondue qu'avec l'appareil de base inclus dans la livraison.

### Montage

Placez la plaque du grill au centre de l'appareil de manière à ce que la rainure de récupération des graisses soit orientée vers le haut. La plaque doit être bien maintenue.

#### Pour l'utilisation du grill à raclette avec la pierre naturelle :

- Placez les poêlons sous la plaque dans l'appareil.
- Placez la pierre naturelle au milieu de la plaque du grill de manière à ce que la rainure de récupération des graisses soit orientée vers le haut.

#### Pour l'utilisation du pot à fondue :

- Retirez la pierre naturelle. Placez le pot au milieu de la plaque grill.
- Placez la protection contre les éclaboussures sur le pot, qui sert également de porte-fourchette.

### Puissance électrique

- Au total, l'appareil peut absorber une puissance de 1900 W. Il est conseillé, pour une telle puissance électrique, d'avoir recours à une canalisation électrique séparée et une protection par fusibles par disjoncteur de 16 A.
- N'utilisez pas de prises multiples étant donné que le présent appareil est trop puissant.
- **Attention, surcharge :** Lorsque vous utilisez des câbles de rallonge, celles-ci doivent avoir une section de câble de 1,5 mm<sup>2</sup> au minimum. Les câbles dont la section est plus petite peuvent surchauffer.
- Veillez à ce que le câble soit posé de manière à ce qu'il ne puisse pas être tiré ou qu'on ne puisse pas trébucher dessus.

### Branchement électrique

1. Assurez-vous que les deux thermostats sont sur la position **MIN**.
2. Vérifiez que la tension électrique que vous souhaitez utiliser, corresponde à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations sur son sujet sur la plaque signalétique.
3. Branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant en bon état. Le témoin lumineux du secteur (témoin de gauche) s'allume lorsque la fiche du secteur est branchée. L'appareil est alors en fonctionnement.

### Deux éléments chauffants réglables séparément

- L'appareil fonctionne avec les thermostats. Le témoin lumineux situé à droite de chaque thermostat vous indique le mode de chauffage.
- Les témoins lumineux de chauffage s'éteignent lorsque la température sélectionnée est atteinte.
- Le thermostat de gauche contrôle le chauffage pour le grill à raclette, le thermostat de droite contrôle le chauffage pour la fondue ou la pierre naturelle.

### Avant première utilisation

L'élément chauffant est recouvert d'une couche protectrice qui brûle lorsque l'appareil chauffe. Cela peut entraîner l'apparition de fumée et d'odeurs lors de l'utilisation de l'appareil, mais celles-ci disparaîtront après quelques utilisations. Cela ne constitue pas un défaut.

- Vous pouvez réduire le dégagement de fumée en essuyant l'élément chauffant avec un chiffon légèrement humide avant la première utilisation.
  - N'utilisez **pas** de produits de nettoyage !
  - Essuyez-le ensuite avec un chiffon sec.
  - Ne mettez l'appareil en marche que lorsqu'il est complètement **sec**.
  - Veillez toujours à une ventilation suffisante.
1. Graissez légèrement les poêles et la plaque du gril.
  2. Placez toutes les pièces dans l'appareil.
  3. Faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 minutes sans griller d'aliments afin que les couches protectrices puissent se détacher. Pour ce faire, réglez les deux thermostats sur la position **MAX**.
  4. Mettez les deux thermostats sur la position **MIN**. Retirez la fiche secteur de la prise.
  5. Laissez l'appareil refroidir complètement.
  6. Nettoyez à nouveau toutes les parties qui entreront en contact avec les aliments.

Votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

### Utilisation de l'appareil

**Avant d'utiliser l'appareil**, décidez si vous voulez utiliser le gril à raclette avec la pierre naturelle ou avec le pot à fondue. **Dans tous les cas**, fermez l'ouverture au milieu de la plaque du gril, que ce soit avec la pierre naturelle ou avec le pot à fondue.

Placez l'appareil entièrement assemblé sur une surface plane, résistante à l'humidité et à la chaleur. L'emplacement doit être stable et non glissant. La surface doit être facile à nettoyer, car les éclaboussures sont inévitables. Pour les surfaces sensibles, placez une plaque résistante à la chaleur en dessous.

#### Grille à raclette

- Coupez tous les ingrédients en petits morceaux ou en tranches.
- Mettez les deux thermostats sur la position **MAX**.
- Ne placez pas de casseroles vides dans l'appareil pendant le fonctionnement.
- Laissez l'appareil préchauffer pendant environ 10 minutes.
- Placez les aliments de votre choix sur la plaque du gril et sur la pierre naturelle.
- Vous pouvez par exemple faire cuire des champignons ou des petits sandwiches au fromage dans les poêles.
- Ne remplissez pas trop les moules.

- Veillez à ce que les ingrédients n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
- Enlevez de temps en temps les résidus alimentaires grossiers de la plaque du gril et des casseroles pour qu'ils ne brûlent pas.

#### Fondue

1. Remplissez le pot à fondue de graisse ou d'huile de friture. Vous pouvez également utiliser du bouillon, du fromage ou du chocolat avec différents liquides. Respectez toujours les repères **MIN** et **MAX** du pot (quantité de remplissage minimale de 0,5 litre à maximale de 0,6 litre).
2. Placez la protection contre les éclaboussures sur le pot à fondue.
3. Pour les liquides minces (huile ou bouillon), tournez les deux thermostats à la position **MAX** pour chauffer le liquide. Le temps de chauffage varie en fonction du liquide utilisé (environ 20 à 35 minutes). L'huile est plus longue à chauffer que le bouillon.  
**Conseil** : Vous pouvez vérifier si la température est atteinte à l'aide d'un ustensile en bois (p. ex. pic à brochette ou cuillère en bois) : lorsque vous plongez l'ustensile en bois dans l'huile des petites bulles d'air doivent se former. Ou piquez des morceaux de viande à l'aide des fourchettes à fondue et plongez-les dans l'huile.
4. Pour les ingrédients solides qui doivent devenir liquides lentement, choisissez un réglage des deux thermostats **entre MIN** et **MAX**. Si les ingrédients sont fondus et épais, réglez les thermostats plus bas pour éviter la surchauffe.
5. Utilisez les fourchettes à fondue pourembrocher des morceaux de viande, de pain ou de fruits et placez-les dans le liquide. Le processus de cuisson dure environ 4 à 8 minutes, en fonction de la taille des morceaux. Cela signifie que plus vos morceaux sont petits, plus ils seront cuits rapidement.
6. Réglez la température à l'aide des thermostats de manière à maintenir un léger bouillonnement du liquide.

#### Fin d'utilisation

1. Réglez les deux thermostats sur la position **MIN**. Les témoins lumineux de droite s'éteignent.
2. Débranchez la fiche secteur de la prise.
3. Laissez refroidir le contenu du pot à fondue pendant un long moment. Vérifiez que la température n'est pas dangereuse avant de continuer à manipuler le pot à fondue rempli.
4. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

# Nettoyage

## AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise avant de nettoyer ! Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Assurez-vous qu'aucun liquide ne pénètre dans l'appareil !

## ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

### Appareil de base

Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide.

### Accessoires

- Enlevez les résidus d'aliments de la plaque du gril, de la pierre naturelle et des casseroles pendant qu'ils sont encore chauds avec un chiffon ou une serviette en papier humide.
- Retirez la pierre naturelle refroidie et rincez-la à l'eau courante chaude. Vous pouvez utiliser une brosse en nylon pour vous aider. Essuyez-la ensuite avec un chiffon. **Ne mettez jamais** la pierre naturelle dans l'eau. Ne la réutilisez que lorsqu'elle est complètement sèche.
- Nettoyez la plaque du gril, les poêlons et la spatule en bois dans de l'eau de rinçage chaude avec un peu de liquide vaisselle à la main. Rincez à l'eau claire et séchez les pièces.
- Ne versez pas l'huile / la graisse usagée du pot à fondue dans l'évier ! Cela pourrait l'obstruer. Jetez l'huile / la graisse refroidie avec les ordures ménagères.
- Si des restes d'aliments se sont accumulés dans le caquelon après une fondue au fromage ou au chocolat, remplissez le caquelon d'eau chaude pendant plusieurs heures et laissez les restes s'imbiber.
- Nettoyez le pot à fondue, la protection anti-éclaboussures et les fourchettes à fondue à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Rincez à l'eau claire et séchez les pièces.

### Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine, si vous ne souhaitez pas l'utiliser pendant une longue période.

- Gardez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

### Données techniques

Modèle : .....PC-RG/FD 1245  
Alimentation électrique : ..... 220-240 V~, 50-60 Hz  
Consommation électrique : ..... 1900 W  
Classe de protection : ..... I  
Poids net : ..... env. 2,75 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

### Élimination

#### Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bennes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bennes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

## IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

### Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

#### Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

### Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".

### Volumen de entrega

- 1× Aparato básico
- 1× Placa de parrilla
- 8× Sartenes
- 8× Espátulas de madera
- 1× Olla de fondue
- 1× Protector contra salpicaduras (soporte para tenedores)
- 8× Tenedores para fondue
- 1× Piedra natural

### Advertencias para el uso del aparato

#### AVISO:

- No utilice nunca la fondue sin aceite o grasa o cualquier otro líquido. ¡Peligro de incendio!
- No añada nunca agua al aceite. ¡Peligro de deflagración/explosión!
- Los aceites y las grasas pueden arder si se sobrecalientan. ¡Tenga cuidado! No olvide apagar el aparato después de utilizarlo. Para ello, coloque primero los termostatos en la posición más baja y, a continuación, extraiga el enchufe de la toma de corriente.
- ¡Los aceites y grasas contaminados pueden incendiarse fácilmente! Retire siempre inmediatamente los alimentos que queden en el aceite/la grasa. Sustituya el aceite/la grasa a tiempo.
- Mantenga una distancia de seguridad suficiente con respecto a objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc.
- Si el aparato se incendia, no intente apagar las llamas con agua. Apague las llamas con un paño húmedo. Si es necesario, cubra la olla de fondue con una tapa adecuada.

### Índice

Desembalaje del aparato.....	20
Volumen de entrega.....	20
Advertencias para el uso del aparato.....	20
Uso de grasa sólida para la fondue.....	21
Notas de uso .....	21
Montaje .....	21
Consumo nominal .....	21
Conexión eléctrica.....	21
Dos elementos calefactores ajustables por separado ..	21
Antes del primer uso .....	22
Uso del aparato .....	22
Raclette grill.....	22
Fondue .....	22
Fin de la utilización.....	22
Limpieza.....	23
Aparato básico .....	23
Accesorios.....	23
Almacenamiento .....	23
Datos técnicos .....	23
Eliminación .....	23
Significado del símbolo "Cubo de basura" .....	23

### AVISO:

- No mueva ni transporte el aparato caliente mientras esté en funcionamiento. ¡Riesgo de quemaduras! Pueden salir líquidos calientes, vapor caliente y salpicaduras de aceite.
- No cambie la olla de la fondue por la piedra natural o viceversa durante el funcionamiento. ¡Riesgo de quemaduras!

### Uso de grasa sólida para la fondue

### ATENCIÓN:

- Si utiliza grasa sólida para freír, córtela en trozos pequeños.
- Ajuste los termostatos entre **MIN** y **MAX** y añada los trozos poco a poco.
- Una vez que la grasa se haya derretido y se haya alcanzado el nivel de aceite necesario, puede ajustar la temperatura deseada en los termostatos. ¡Tenga en cuenta la marca **MAX** de la olla de la fondue!
- No mezcle nunca aceites y grasas. El líquido podría desbordarse. ¡Formación de espuma fuerte!

### Notas de uso

- Utilice únicamente espátulas de madera o teflón para dar la vuelta a los alimentos. No utilice utensilios de plástico. Pueden derretirse.
- Las superficies de la parrilla con revestimiento antiadherente permiten preparar los alimentos sin grasa.
- Si desea utilizar aceite, es adecuado un aceite altamente calentable como el de girasol. No utilice aceite de oliva ni mantequilla, ya que estos tipos de grasa producen humo incluso a bajas temperaturas.
- No utilice alimentos congelados para asar o para la fondue. Descongélelos previamente.
- Seque los alimentos húmedos con un paño.
- La piedra natural es adecuada para la preparación suave de verduras y pescado. La carne debe prepararse en la placa de la parrilla y puede colocarse en la piedra natural para mantenerla caliente.
- No coloque sobre la piedra natural ningún alimento que contenga ácido (por ejemplo, encurtidos, mostaza o similares).
- La piedra es un producto natural. La decoloración o las pequeñas grietas causadas por el uso no afectan al resultado del asado y no constituyen un defecto.
- Utilice la olla para fondue sólo con el aparato básico incluido en el suministro.

### Montaje

Coloque la placa de la parrilla en el centro del aparato, de modo que la ranura de recogida de grasa esté orientada hacia arriba. La placa debe tener una sujeción firme.

*Para utilizar la raclette grill con la piedra natural:*

- Coloque las sartenes debajo de la placa en el aparato.
- Coloque la piedra natural en el centro de la placa de la raclette de forma que la ranura de recogida de grasa quede hacia arriba.

*Para utilizar la olla de fondue:*

- Retire la piedra natural. Coloque la olla de fondue en el centro de la placa de la parrilla.
- Coloque el protector contra salpicaduras en la olla, que también sirve como soporte para el tenedor.

### Consumo nominal

- El equipo puede asumir una potencia de 1900 W en total. Con este consumo nominal es recomendable utilizar un cable de alimentación separado con una protección por medio de un conmutador 16 A.
- No utilice enchufes múltiples, como este equipo es demasiado potente.
- **Atención, sobrecarga:** Si utiliza alargadores, éstos deben tener una sección de cable de al menos 1,5 mm<sup>2</sup>. Los cables con una sección menor pueden sobrecalentarse.
- Asegúrese de que el cable está colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.

### Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que ambos termostatos están en la posición **MIN**.
2. Compruebe que la tensión eléctrica que vaya a usar coincide con la del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.
3. Conectar el aparato solamente en un enchufe con contacto de protección instalado según las prescripciones. El piloto de red (piloto izquierdo) se enciende cuando el enchufe está conectado. Por lo tanto, el aparato está en funcionamiento.

### Dos elementos calefactores ajustables por separado

- El aparato se maneja con los termostatos. El indicador luminoso situado a la derecha de cada termostato muestra el modo de calefacción.
- Las luces indicadoras de calefacción se apagan cuando se alcanza la temperatura seleccionada.
- El termostato de la izquierda controla el calentamiento de la raclette grill, el de la derecha el de la fondue o el de la piedra natural.

### Antes del primer uso

Hay una capa protectora en la resistencia que se quema cuando el aparato se calienta. Esto puede provocar la aparición de humo y olores cuando se utiliza el aparato, pero estos desaparecerán después de algunos usos. Esto no constituye un defecto.

- Puede minimizar la aparición de humo limpiando la resistencia con un paño ligeramente humedecido antes de utilizarla por primera vez.
  - **No** utilice productos de limpieza.
  - A continuación, pásele un paño seco.
  - Encienda el aparato sólo cuando esté completamente **seco**.
  - Asegure siempre una ventilación adecuada.
1. Engrase ligeramente las sartenes y la placa de la parrilla.
  2. Coloque todas las piezas en el aparato.
  3. Ponga el aparato en funcionamiento durante unos 10 minutos sin asar alimentos, para que las capas protectoras puedan eliminarse. Para ello, coloque ambos termostatos en la posición **MAX**.
  4. Coloque ambos termostatos en la posición **MIN**. Saque el enchufe de la toma de corriente.
  5. Deje que el aparato se enfríe completamente.
  6. Limpie de nuevo todas las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.

Ahora su aparato está listo para ser utilizado.

### Uso del aparato

**Antes de utilizar el aparato**, decida si desea utilizar la ractlette grill con la piedra natural o con la olla de fondue. Cierre la abertura en el centro de la placa del grill **en cualquier caso**, ya sea con la piedra natural o con la olla de fondue.

Coloque el aparato completamente montado sobre una superficie plana y resistente a la humedad y al calor. El lugar debe ser estable y antideslizante. La superficie debe ser fácil de limpiar, ya que las salpicaduras son inevitables. Para las superficies sensibles, coloque una placa resistente al calor debajo.

#### Ractlette grill

- Corta todos los ingredientes en trozos pequeños o en rodajas.
- Ponga ambos termostatos en la posición **MAX**.
- No coloque ningún recipiente vacío en el aparato durante el funcionamiento.
- Deje que el aparato se pre-caliente durante unos 10 minutos.
- Coloque los alimentos de su elección en la placa del grill y en la piedra natural.
- Puede hornear, p. ej. champiñones o pequeños sándwiches con queso en las sartenes.
- No llene demasiado las sartenes.

- Asegúrese de que los ingredientes no entren en contacto con la resistencia.
- Retire de vez en cuando los restos de comida de la placa del grill y de las sartenes para que no se quemen.

#### Fondue

1. Llene la olla de fondue con grasa para freír o aceite. También puede utilizar caldo, queso o chocolate con diversos líquidos. Respete siempre las marcas **MIN** y **MAX** de la olla (cantidad mínima de llenado de 0,5 litros a máxima de 0,6 litros).
2. Coloque la protección contra salpicaduras en la olla de fondue.
3. En el caso de líquidos poco espesos (aceite o caldo), gire ambos termostatos a la posición **MAX** para calentar el líquido. El tiempo de calentamiento varía en función del líquido utilizado (entre 20 y 35 minutos aproximadamente). El aceite tarda más en calentarse que el caldo. **Consejo:** Puede utilizar un palito de madera (p. ej. una brocheta o una cuchara de cocina de madera) para comprobar si se ha alcanzado la temperatura correcta: al sumergirlo en el aceite, deben surgir ligeras burbujas de aire en el palito de madera. Sin embargo, también puedes poner un trozo de tu comida frita en el aceite caliente.
4. Para los ingredientes sólidos que deben convertirse en líquidos lentamente, elija un ajuste de ambos termostatos **entre MIN** y **MAX**. Si los ingredientes se derriten y son espesos, ajuste los termostatos más bajos para evitar el sobrecalentamiento.
5. Utilice los tenedores de la fondue para ensartar trozos de carne, pan o fruta y colóquelos en el líquido. El proceso de cocción dura entre 4 y 8 minutos, dependiendo del tamaño de los trozos. Esto significa que cuanto más pequeños sean los trozos, más rápido se cocinarán.
6. Ajuste la temperatura con los termostatos para que se mantenga un ligero burbujeo del líquido.

#### Fin de la utilización

1. Ponga ambos termostatos en la posición **MIN**. Las luces indicadoras de la derecha se apagan.
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
3. Deje que el contenido de la olla de fondue se enfríe durante un tiempo prolongado. Compruebe que la temperatura no es peligrosa antes de seguir manipulando la olla de fondue llena.
4. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.

# Limpieza

## AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza. Espere a que el aparato se haya enfriado.
- No sumerja nunca el aparato en agua. Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- ¡Asegúrese de que no entre líquido en el aparato!

## ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos.
- No utilice limpiadores fuertes o abrasivos.

### Aparato básico

Limpie la carcasa con un paño ligeramente húmedo.

### Accesorios

- Elimine los restos de comida de la placa de la parrilla, la piedra natural y las sartenes mientras están calientes con un paño húmedo o una toalla de papel.
- Retire la piedra natural enfriada y aclárela bajo el grifo de agua caliente. Puedes utilizar un cepillo de nylon para ayudarte. A continuación, séquela con un paño. **Nunca** ponga la piedra natural en agua. Sólo vuelva a utilizarla cuando esté completamente seca.
- Limpie la placa de la parrilla, las sartenes y la espátula de madera en agua caliente con un poco de líquido lavavajillas a mano. Aclare con agua limpia y seque las piezas.
- No vierta el aceite /la grasa usada de la olla de fondue en el fregadero. Esto podría obstruirse. Elimine el aceite /la grasa enfriada con la basura doméstica.
- Si se acumulan restos de comida en la olla de fondue después de una fondue de queso o chocolate, llene la olla con agua caliente durante varias horas y deje que los restos se empapen.
- Limpie la olla de fondue, el protector contra salpicaduras y los tenedores de fondue en agua tibia con un poco de líquido lavavajillas a mano. Aclara con agua limpia y seca las piezas.

### Almacenamiento

- Limpie el aparato del modo descrito. Deje que los accesorios se sequen del todo.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original, si no va a usarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde el dispositivo lejos del alcance de los niños en una zona bien ventilada y seca.

### Datos técnicos

Modelo: .....PC-RG/FD 1245  
Suministro de energía:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Consumo de energía: ..... 1900 W  
Clase de protección: .....I  
Peso neto: ..... aprox. 2,75 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

### Eliminación

#### Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

ESPAÑOL



## IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

### Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

#### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:



#### AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

### Indice

Disimballaggio dell'apparecchio .....	25
Nella fornitura .....	25
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio .....	25
Uso del grasso di frittura solido per la fonduta .....	26
Note per l'uso .....	26
Montaggio .....	26
Potenza allacciata .....	26
Collegamento elettrico .....	26
Due elementi riscaldanti regolabili separatamente .....	26
Prima del primo utilizzo .....	26
Uso dell'apparecchio .....	27
Griglia da raclette .....	27
Fonduta .....	27
Fine dell'uso .....	27
Pulizia .....	27
Apparecchio di base .....	28
Accessori .....	28
Conservazione .....	28
Dati tecnici .....	28
Smaltimento .....	28
Significato del simbolo "Eliminazione" .....	28

### Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

### Nella fornitura

- 1× Apparecchio di base
- 1× Piastra della griglia
- 8× Padelle
- 8× Spatole di legno
- 1× Pentola per fonduta
- 1× Paraspruzzi (supporto per la forchetta)
- 8× Forchette per fonduta
- 1× Pietra naturale

### Avvertenze per l'uso dell'apparecchio



#### AVVISO:

- Non utilizzare mai la fonduta senza olio o grasso o qualsiasi altro liquido. **Pericolo di incendio!**
- Non aggiungere mai acqua all'olio! **Pericolo di deflagrazione / esplosione!**
- Gli oli e i grassi possono bruciare se surriscaldati. Fare attenzione! Non dimenticare di spegnere l'apparecchio dopo l'uso! Per fare questo, impostare prima i termostati sulla posizione più bassa e poi estrarre la spina di rete dalla presa.
- **Gli oli e i grassi contaminati possono prendere fuoco facilmente!** Rimuovere sempre immediatamente il cibo rimasto nell'olio / grasso. Sostituire tempestivamente l'olio / grasso.
- Mantenere una distanza di sicurezza sufficiente da oggetti facilmente infiammabili come mobili, tende, ecc.
- Se l'apparecchio dovesse prendere fuoco, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Soffocare le fiamme con un panno umido. Se necessario, coprire la pentola della fonduta con un coperchio adatto.

**⚠ AVVISI:**

- Non spostare o trasportare l'apparecchio caldo mentre è in funzione! **Pericolo di ustioni!** Liquidi caldi, vapore caldo e schizzi d'olio potrebbero fuoriuscire.
- Non scambiare la pentola della fonduta con la pietra naturale o viceversa durante il funzionamento. **Pericolo di ustioni!**

**Uso del grasso di frittura solido per la fonduta****⚠ ATTENZIONE:**

- Se usate il grasso solido per friggere, tagliatelo in piccoli pezzi.
- Impostare i termostati tra **MIN** e **MAX** e aggiungere i pezzi lentamente.
- Una volta che il grasso si è sciolto e si è raggiunto il livello di olio necessario, si può impostare la temperatura desiderata sui termostati. **Osservare il segno MAX nella pentola della fonduta!**
- Non mischiare mai oli e grassi. Il liquido potrebbe traboccare. **Forti formazione di schiuma!**

**Note per l'uso**

- Usare solo spatole di legno o di teflon per girare il cibo. Non usare utensili di plastica. Possono sciogliersi.
- Le superfici antiaderenti della griglia permettono di preparare il cibo senza grassi.
- Se volete usare l'olio, è adatto un olio altamente riscaldabile come l'olio di girasole. Non usare olio d'oliva o burro, perché questi tipi di grasso producono fumo anche a basse temperature.
- Non usare cibi congelati per la griglia o per la fonduta. Scongelarli prima.
- Asciugare il cibo bagnato con un panno.
- La pietra naturale è adatta alla preparazione delicata di verdure e pesce. La carne deve essere preparata sulla piastra per grigliare e può essere messa sulla pietra naturale per mantenerla calda.
- Non appoggiare sulla pietra naturale alcun cibo contenente acido (ad esempio sottaceti, senape o simili).
- La pietra è un prodotto naturale. La decolorazione o le piccole crepe causate dall'uso non influiscono sul risultato della cottura alla griglia e non costituiscono un difetto.
- Utilizzare la pentola per fonduta solo con l'apparecchio di base incluso nella fornitura.

**Montaggio**

Posizionare la piastra della griglia al centro dell'apparecchio in modo che la scanalatura di raccolta del grasso sia rivolta verso l'alto. La piastra deve avere una presa salda.

Per utilizzare la griglia da raclette con la pietra naturale:

- Posizionare le pentole sotto la piastra nell'apparecchio.
- Posizionare la pietra naturale al centro della piastra in modo che la scanalatura di raccolta del grasso sia rivolta verso l'alto.

Per utilizzare la pentola per fonduta:

- Togliere la pietra naturale. Posizionare la pentola per fonduta al centro della piastra di cottura.
- Posizionare il paraspruzzi sulla pentola, che serve anche come supporto per la forchetta.

**Potenza allacciata**

- Il consumo totale di energia di questo apparecchio può arrivare a 1900 W. Con questo carico collegato si raccomanda una linea di alimentazione separata protetta da un interruttore di circuito domestico da 16 A.
- Non utilizzare prese multiple, poiché questo apparecchio è troppo potente.
- **Attenzione, sovraccarico:** Se si usano prolunghe, queste dovrebbero avere una sezione del cavo di almeno 1,5 mm<sup>2</sup>. I cavi con una sezione minore possono surriscaldarsi.
- Assicurarsi che il cavo sia posato in modo tale da non poter essere tirato o inciampato.

**Collegamento elettrico**

1. Assicuratevi che entrambi i termostati siano in posizione **MIN**.
2. Controllare se il voltaggio elettrico che si desidera utilizzare corrisponde a quello del dispositivo. Le informazioni sono presenti sulla targhetta del modello.
3. Collegate l'apparecchio solo ad una presa con contatto di terra regolarmente installata. La spia di rete (spia di sinistra) si accende quando la spina di rete è inserita. L'apparecchio è quindi in funzione.

**Due elementi riscaldanti regolabili separatamente**

- L'apparecchio funziona con i termostati. La spia a destra di ogni termostato indica la modalità di riscaldamento.
- Le spie del riscaldamento si spengono quando viene raggiunta la temperatura selezionata.
- Il termostato di sinistra controlla il riscaldamento per la griglia della raclette, il termostato di destra controlla il riscaldamento per la fonduta o la pietra naturale.

**Prima del primo utilizzo**

C'è uno strato protettivo sull'elemento riscaldante che brucia quando l'apparecchio si riscalda. Ciò può causare la formazione di fumo e di odori quando l'apparecchio viene utilizzato, ma questi scompariranno dopo alcuni utilizzi. Questo non costituisce un difetto.

- È possibile ridurre al minimo lo sviluppo di fumo pulendo l'elemento riscaldante con un panno leggermente inumidito prima di utilizzarlo per la prima volta.
- **Non usare detersivi!**

- Poi passarlo con un panno asciutto.
- Accendere l'apparecchio solo quando è completamente **secco**.
- Garantire sempre un'adeguata ventilazione.

1. Ungere leggermente le pentole e la piastra della griglia.
2. Mettere tutte le parti nell'apparecchio.
3. Far funzionare l'apparecchio per circa 10 minuti senza grigliare il cibo, in modo che gli strati protettivi si possano rimuovere. Impostare entrambi i termostati sulla posizione **MAX**.
4. Regolare entrambi i termostati sulla posizione **MIN**. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
5. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
6. Pulire di nuovo tutte le parti che verranno a contatto con il cibo.

Ora l'apparecchio è pronto per l'uso.

## Uso dell'apparecchio

**Prima di usare l'apparecchio**, decidere se si vuole usare la griglia da raclette con la pietra naturale o con la pentola della fonduta. Chiudere l'apertura al centro della piastra della griglia **in ogni caso**, sia con la pietra naturale che con la pentola della fonduta.

Collocare l'apparecchio completamente montato su una superficie piana e resistente all'umidità e al calore. La posizione deve essere stabile e antiscivolo. La superficie deve essere facile da pulire, poiché gli schizzi sono inevitabili. Per le superfici sensibili, mettere sotto una piastra resistente al calore.

### Griglia da raclette

- Tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzi o fette.
- Portare entrambi i termostati sulla posizione **MAX**.
- Non mettere pentole vuote nell'apparecchio durante il funzionamento.
- Lasciare preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti.
- Posizionare gli alimenti di vostra scelta sulla piastra del grill e sulla pietra naturale.
- Nelle pentole si possono cuocere, ad esempio, funghi o piccoli panini con formaggio.
- Non riempire troppo le padelle.
- Assicurarci che gli ingredienti non vengano a contatto con l'elemento riscaldante.

- Rimuovere di tanto in tanto i residui grossolani di cibo dalla piastra della griglia e dalle pentole, in modo che non si brucino.

### Fonduta

1. Riempire la pentola della fonduta con grasso di frittura o olio. In alternativa, potete anche usare brodo o formaggio o cioccolato con vari liquidi. Rispettare sempre le indicazioni **MIN** e **MAX** della pentola (quantità di riempimento minima 0,5 litri e massima 0,6 litri).
2. Posizionare il paraspruzzi sulla pentola della fonduta.
3. Per i liquidi sottili (olio o brodo), portare entrambi i termostati sulla posizione **MAX** per riscaldare il liquido. Il tempo di riscaldamento varia a seconda del liquido utilizzato (da 20 a 35 minuti circa). L'olio impiega più tempo a riscaldarsi rispetto al brodo.

**Consiglio:** Si può usare un bastoncino di legno (per esempio uno spiedo da shish kebab o un cucchiaino da cucina di legno) per verificare se è stata raggiunta la giusta temperatura: Quando si immerge nell'olio, sul bastoncino di legno devono salire delle leggere bolle d'aria. Tuttavia, potete anche mettere un pezzo del vostro cibo fritto nell'olio caldo.

4. Per gli ingredienti solidi che devono diventare liquidi lentamente, scegliere un'impostazione di entrambi i termostati **tra** **MIN** e **MAX**. Se gli ingredienti sono fusi e spessi, imposta i termostati più bassi per evitare il surriscaldamento.
5. Usare le forchette da fonduta per infilzare pezzi di carne o pane o frutta e metterli nel liquido. Il processo di cottura dura circa 4–8 minuti, a seconda della dimensione dei pezzi. Questo significa che più piccoli sono i pezzi, più velocemente saranno cotti.
6. Regolare la temperatura con i termostati in modo da mantenere una leggera bolla del liquido.

### Fine dell'uso

1. Impostare entrambi i termostati sulla posizione **MIN**. Le spie di destra si spengono.
2. Staccare la spina dalla presa di corrente.
3. Lasciare raffreddare a lungo il contenuto del pentolino della fonduta. Verificare che la temperatura non sia pericolosa prima di continuare a maneggiare il pentolino della fonduta pieno.
4. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

## Pulizia



### AVVISO:

- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima della pulizia! Aspettare che l'apparecchio si sia raffreddato.

## **AVVISO:**

- Non immergere mai l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare una scossa elettrica o un incendio.
- Assicurarci che nessun liquido entri nell'apparecchio!

## **ATTENZIONE:**

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasivi per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

### **Apparecchio di base**

Pulire l'involucro con un panno leggermente umido.

### **Accessori**

- Rimuovere i residui di cibo dalla piastra della griglia, dalla pietra naturale e dalle pentole quando sono ancora calde con un panno umido o un tovagliolo di carta.
- Togliere la pietra naturale raffreddata e sciacquarla sotto acqua corrente calda. Puoi usare una spazzola di nylon per aiutarti. Poi asciugala con un panno. **Non mettere mai** la pietra naturale in acqua. Usala di nuovo solo quando è completamente asciutta.
- Pulire la piastra della griglia, le padelle e la spatola di legno in acqua calda di risciacquo con un po' di detersivo per piatti. Risciacquare con acqua pulita e asciugare le parti.
- Non versare l'olio/grasso usato dalla pentola della fonduta nel lavandino! Questo potrebbe intasare. Smaltire l'olio/grasso raffreddato con i rifiuti domestici.
- Se, dopo una fonduta di formaggio o di cioccolato, nella pentola della fonduta si accumulano resti di cibo, riempire la pentola con acqua calda per alcune ore e lasciare i resti in ammollo.
- Pulire la pentola della fonduta, il paraspruzzi e le forchette della fonduta in acqua calda con un po' di detersivo per piatti. Risciacquare con acqua pulita e asciugare le parti.

### **Conservazione**

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale se non viene utilizzato per un lungo periodo.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini ed in un luogo asciutto e ben ventilato.

### **Dati tecnici**

Modello:.....PC-RG/FD 1245  
Alimentazione rete: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Consumo di energia:.....1900 W  
Classe di protezione: .....I  
Peso netto: .....ca. 2,75 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

### **Smaltimento**

#### **Significato del simbolo "Eliminazione"**



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzo, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

## WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

### Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

### Symbolne użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

#### OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

### Spis treści

Rozpakowanie urządzenia .....	29
Zakres dostawy .....	29
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia .....	29
Użycie stałego tłuszczu do smażenia fondue .....	30
Uwagi dotyczące użytkowania .....	30
Montaż .....	30
Moc przyłączeniowa .....	30
Połączenia elektryczne .....	30
Dwa oddzielnie regulowane elementy grzejne .....	30
Przed pierwszym użyciem .....	31
Użytkowanie urządzenia .....	31
Grill Raclette .....	31
Fondue .....	31
Zastosowanie końcowe .....	31
Czyszczenie .....	32
Urządzenie podstawowe .....	32
Aksesoria .....	32
Przechowywanie .....	32
Dane techniczne .....	32
Warunki gwarancji .....	32

Usuwanie .....	33
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci” .....	33

### Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

### Zakres dostawy

- 1× Urządzenie podstawowe
- 1× Płyta grillowa
- 8× Patelnie
- 8× Drewniane szpatułki
- 1× Gamek do fondue
- 1 × Oslona przeciwrozbrzygowa (uchwyt widelca)
- 8× Widelce do fondue
- 1× Kamień naturalny

### Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

#### OSTRZEŻENIE:

- Nigdy nie używać fondue bez oleju, tłuszczu lub innego płynu. **Zagrożenie pożarowe!**
- Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru / wybuchu!**
- Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny / a! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! Aby to zrobić, należy najpierw ustawić termostaty w najniższym położeniu, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- **Skazony olej / tłuszcz mogą być wysoce łatwopalne!** Zawsze wyjmować żywność, która być może pozostała w oleju / tłuszczu. Wymieniać olej / tłuszcz regularnie.
- Utrzymywać odpowiednio bezpieczną odległość od przedmiotów łatwopalnych, jak meble, zasłony, itp.

**⚠ OSTRZEŻENIE:**

- Jeśli urządzenie zapali się, nigdy nie należy gasić płomieni wodą. Należy zdławić płomień wilgotną szmatką. W razie potrzeby przykryj garnek do fondue odpowiednią pokrywką.
- Nie poruszaj ani nie przenoś gorącego urządzenia, kiedy pracuje! **Niebezpieczeństwo poparzenia!** Mogą wydobywać się gorące płyny, gorąca para oraz rozpryskany olej.
- Podczas pracy urządzenia nie należy wymieniać garnka do fondue na kamień naturalny ani odwrotnie. **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

**Użycie stałego tłuszczu do smażenia fondue****⚠ UWAGA:**

- Jeśli używasz stałego tłuszczu do smażenia, rozbij go na małe kawałki.
- Ustaw termostaty w zakresie od **MIN** do **MAX** i dodawaj kawałki powoli.
- Po roztopieniu tłuszczu i osiągnięciu wymaganego poziomu oleju można ustawić żadaną temperaturę na termostatach. **Zwróć uwagę na znak MAX w garnku do fondue!**
- Nigdy nie mieszaj oleju z tłuszczem. Płyn może przeleć się. **Mocne narastanie piany!**

**Uwagi dotyczące użytkowania**

- Do obracania potraw używaj wyłącznie drewnianych lub teflonowych szpatulek. Nie należy używać przyborów kuchennych wykonanych z tworzyw sztucznych. Mogą się topić.
- Nieprzyszwierająca powłoka płyt grillowych umożliwia przygotowywanie potraw bez dodatku tłuszczu.
- Jeśli chcesz użyć oleju, upewnij się, że można go podgrzewać do wysokich temperatur, jak na przykład olej słonecznikowy. Nie używaj oliwy z oliwek ani masła, ponieważ zaczynają się one dymić w niskiej temperaturze.
- Nie należy używać mrożonek do grillowania lub fondue. Wcześniej należy je rozmrozić.
- Wytrzyj mokrą karmę do sucha za pomocą ściereczki.
- Kamień naturalny nadaje się do delikatnego przyrządzania warzyw i ryb. Mięso powinno być przygotowane na płycie grillowej i można je położyć na kamieniu naturalnym, aby utrzymać ciepło.
- Na kamieniu naturalnym nie należy umieszczać żadnych produktów spożywczych zawierających kwasy (np. pikli, musztardy itp.).
- Kamień jest produktem naturalnym. Przebarwienia lub małe pęknięcia powstałe w wyniku użytkowania nie mają wpływu na wynik grillowania i nie stanowią wady.
- Garnka do fondue należy używać wyłącznie z podstawowym urządzeniem wchodzącym w zakres dostawy.

**Montaż**

Umieść płytę grillową na środku urządzenia tak, aby rowek zbierający tłuszcz był skierowany ku górze. Płytkę musi być pewnie zamocowana.

**Aby używać grilla raclette z kamieniem naturalnym:**

- Umieść patelnię pod płytą w urządzeniu.
- Umieścić kamień naturalny na środku płyty grillowej w taki sposób, aby rowek zbierający tłuszcz był skierowany ku górze.

**Aby użyć naczyń do fondue:**

- Usunąć kamień naturalny. Umieść garnek do fondue na środku płyty grzejnej.
- Umieść na garnku osłonę przeciwrozpryskową, która służy również jako uchwyt na widelec.

**Moc przyłączeniowa**

- Urządzenie może pobierać całkowitą moc 1900 W. W związku z tym wskazane jest podłączenie osobnym przewodem i zabezpieczenie obwodu bezpiecznikiem domowym 16 A.
- Nie używaj rozgałęziaczy ze względu na dużą moc urządzenia.
- **Uwaga, przeciążenie:** Używane przedłużacze powinny mieć przewody o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm<sup>2</sup>. Kable o mniejszym przekroju mogą się przegrzewać.
- Upewnij się, że kabel jest ułożony w taki sposób, aby nie można było za niego pociągnąć ani się o niego potknąć.

**Połączenia elektryczne**

1. Upewnij się, że oba termostaty są ustawione w pozycji **MIN**.
2. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, którego chcemy użyć jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacja na ten temat znajduje się na plakietce znamionowej.
3. Urządzenie wolno podłączyć tylko i wyłącznie do przepięsowo zamontowanego gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym z prądem. Lampka kontrolna zasilania sieciowego (lewa lampka kontrolna) świeci się, gdy wtyczka sieciowa jest podłączona do gniazdka. W ten sposób urządzenie jest gotowe do pracy.

**Dwa oddzielnie regulowane elementy grzejne**

- Urządzenie jest sterowane za pomocą termostatów. Odpowiednia prawa lampka kontrolna obok termostatu wskazuje tryb ogrzewania.
- Lampki kontrolne ogrzewania gasną po osiągnięciu wybranej temperatury.
- Lewy termostat steruje ogrzewaniem grilla raclette, prawy termostat steruje ogrzewaniem fondue lub kamienia naturalnego.

## Przed pierwszym użyciem

Element grzejny zabezpieczony jest powłoką ochronną, która wraz z nagrzewaniem się urządzenia ulega spalaniu. Może to powodować powstawanie dymu i nieprzyjemnych zapachów podczas używania urządzenia, ale znikną one po kilku użyciach. Nie oznacza to wady urządzenia.

- Tworzenie się dymu można zminimalizować przecierając element grzejny lekko zwilżoną ściereczką przed pierwszym użyciem urządzenia.
  - **Nie** należy stosować żadnych środków do czyszczenia!
  - Po przetarciu powierzchni należy wytrzeć suchą ściereczką.
  - Urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy jest zupełnie **suche**.
  - Należy zapewnić odpowiedni przepływ powietrza!
1. Delikatnie natłuścić małe patelnie i płytę do grillowania.
  2. Włożyć wszystkie części do urządzenia.
  3. Włączyć urządzenie bez jedzenia na około 10 minut w celu usunięcia warstw ochronnych. W tym celu należy ustawić oba termostaty w pozycji **MAX**.
  4. Ustawić oba termostaty w pozycji **MIN**. Wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda ściennego.
  5. Odstaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
  6. Wyczyścić wszystkie części, które ponownie zetkną się z żywnością.

Urządzenie będzie wówczas gotowe do użytkowania.

## Użytkowanie urządzenia

**Przed użyciem urządzenia** należy zdecydować, czy grill raclette ma być używany z kamieniem naturalnym czy z naczyń do fondue. **W każdym razie** należy zamknąć otwór pośrodku płyty grillowej, używając kamienia naturalnego lub naczynia do fondue.

Umieść w pełni zmontowane urządzenie na równej powierzchni, odpornej na wilgoć i wysoką temperaturę. Miejsce musi być stabilne i antypoślizgowe. Powierzchnia powinna być łatwa do czyszczenia, ponieważ zachłapania są nieuniknione. W przypadku wrażliwych powierzchni należy podłożyć pod nie płytę żaroodporną.

### Grill Raclette

- Wszystkie składniki pokroić na małe kawałki lub plasterki.
- Ustawić oba termostaty w pozycji **MAX**.
- Podczas pracy urządzenia nie należy umieszczać w nim pustych garnków.
- Pozostawić urządzenie na około 10 minut, aby się rozgrzało.
- Umieść wybrane potrawy na płycie grillowej i na kamieniu naturalnym.
- Na patelniach można zapiekać grzyby lub małe kanapki z serem.
- Nie należy przepelniać patelni.

- Upewnij się, że składniki nie mają kontaktu z elementem grzejnym.
- Od czasu do czasu usuwać z płyty grillowej i patelni gruboziarniste resztki jedzenia, aby się nie przypaliły.

## Fondue

1. Napełnij garnek do fondue tłuszczem lub olejem do smażenia. Można też użyć bulionu, sera lub czekolady z różnymi płynami. Należy zawsze przestrzegać oznaczeń **MIN** i **MAX** na pojemniku (minimalna ilość napełnienia 0,5 litra do maksymalnej 0,6 litra).
2. Umieść osłonę przeciwrozpryskową na garnku do fondue.
3. W przypadku rzadkich płynów (olej lub bulion) należy ustawić oba termostaty w pozycji **MAX**, aby podgrzać płyn. Czas podgrzewania zależy od użytego płynu (ok. 20–35 minut). Olej podgrzewa się dłużej niż bulion.  
**Wskazówka:** Przy pomocy drewnianej pałeczki (np. patyczek do szaszłyków lub drewniana łyżka) mogą Państwo sprawdzić, czy osiągnięta została właściwa temperatura: przy zanurzeniu w oleju na drewnianej pałeczce powinny pojawić się delikatne pęcherzyki powietrza. Można jednak również włożyć kawałek smażonej potrawy do gorącego oleju.
4. W przypadku składników stałych, które mają powoli stawać się płynne, należy wybrać ustawienie obu termostatów **w zakresie od MIN do MAX**. Jeśli składniki są roztopione i gęste, ustaw niższe termostaty, aby uniknąć przegrzania.
5. Za pomocą widelców do fondue nabijaj na szpikulce kawałki mięsa, chleba lub owoców i umieszczaj je w płynie. Proces gotowania trwa około 4–8 minut, w zależności od wielkości kawałków. Oznacza to, że im mniejsze będą kawałki, tym szybciej się ugotują.
6. Wyregulować temperaturę za pomocą termostatów tak, aby utrzymać lekkie bulgotanie cieczy.

## Zastosowanie końcowe

1. Ustawić oba termostaty w pozycji **MIN**. Prawy kierunkowskaz gaśnie.
2. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
3. Pozostaw zawartość naczynia do fondue na dłuższy czas do ostygnięcia. Przed dalszą obsługą napełnionego naczynia do fondue należy sprawdzić, czy temperatura jest bezpieczna.
4. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy odczekać, aż ostygnie.



# Czyszczenie

## OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego! Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Upewnić się, że do wnętrza urządzenia nie dostała się żadna ciecz!

## UWAGA:

- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących.

## Urządzenie podstawowe

Wyczyść obudowę za pomocą lekko wilgotnej szmatki.

## Akcesoria

- Za pomocą wilgotnej ściereczki lub ręcznika papierowego usuwać resztki jedzenia z płyty grillowej, kamienia naturalnego i patelni, gdy są jeszcze ciepłe.
- Wyjąć schłodzony kamień naturalny i opłukać go pod ciepłą bieżącą wodą. Do pomocy można użyć nylonowej szczotki. Następnie wytrzyj ją do sucha szmatką. **Nigdy nie należy** wkładać kamienia naturalnego do wody. Używaj go ponownie dopiero po całkowitym wyschnięciu.
- Wyczyść płytę grillową, patelnię i drewnianą łyżkę w gorącej wodzie z niewielką ilością płynu do ręcznego mycia naczyń. Splukać czystą wodą i wysuszyć części.
- Nie wylewaj zużytego oleju / tłuszczu z naczynia do fondue do zlewu! Może to spowodować zatkanie. Schłodzony olej / tłuszcz należy wyrzucić razem z odpadami domowymi.
- Jeśli po przygotowaniu fondue serowego lub czekoladowego w garnku do fondue pozostaną resztki jedzenia, należy napełnić gamek gorącą wodą na kilka godzin i pozostawić resztki do nasiąknięcia.
- Wyczyść gamek do fondue, osłonę przeciwpryskową i widelce do fondue w ciepłej wodzie z odrobiną płynu do ręcznego mycia naczyń. Splukać czystą wodą i wysuszyć części.

## Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, dobrze przewietrzanym i suchym.

## Dane techniczne

Model:.....PC-RG/FD 1245  
Napięcie zasilające: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Pobór mocy: ..... 1900 W  
Stopień ochrony: ..... I  
Masa netto: .....ok. 2,75 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

## Warunki gwarancji

Przynajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.



Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

#### Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:  
CTC Clatronic Sp. z o.o  
Ul. Brzeska 1  
45-960 Opole

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urządzeniach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

## FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

### Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

#### A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:



#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



#### VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyokban kárt tehet.

### Tartalom

A készülék kicsomagolása .....	34
A csomag tartalma .....	34
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések. 34	
Szilárd sütőzsír használata fűtőhöz .....	35
Használati megjegyzések .....	35
Szerelés .....	35
Csatlakoztatási érték .....	35
Elektromos csatlakozás .....	35
Két külön szabályozható fűtőelem .....	35
Első használat előtt .....	35
A készülék használata .....	36
Raclette grill .....	36
Fondü .....	36
Végfelhasználás .....	36
Tisztítás .....	36
Alapegység .....	37
Tartozékok .....	37
Tárolás .....	37
Műszaki adatok .....	37
Hulladékkezelés .....	37
A „kuka” piktogram jelentése .....	37

### A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsoomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

### A csomag tartalma

- 1× Alapegység
- 1× Grillező tányér
- 8× Serpenyők
- 8× Fa spatula
- 1× Fondü edény
- 1× Fröccsenésgátló (villatartó)
- 8× Fondü villák
- 1× Természetes kő

### A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések



#### FIGYELMEZTETÉS:

- Soha ne üzemeltesse a fondüt olaj, zsír vagy más folyadék nélkül. **Tűzveszély!**
- Soha ne adjunk vizet az olajhoz! **Deflagráció / robbanás veszélye!**
- Az olajok és zsírok túlmelegedés esetén eléghetnek. Légy óvatos! Ne felejtse el kikapcsolni a készüléket használat után! Ehhez először állítsa a termosztátokat a legalacsonyabb állásba, majd húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
- **A szennyezett olaj és zsír könnyen meggyulladhat!** Az olajban / zsírban maradt étel mindig azonnal távolítsa el. Időben cserélje ki az olajat / zsírt.
- Tartsaon megfelelő biztonsági távolságot a könnyen gyúlékony tárgyaktól, például bútortóktól, függönyöktől stb.

### FIGYELMEZTETÉS:

- Ha a készülék kigyullad, soha ne próbálja meg vízzel eloltani a lángokat. Fojtsa el a lángokat nedves ruhával. Ha szükséges, fedje le a fondüedényt egy megfelelő edényfedővel.
- Ne mozgassa vagy hordozza a forró készüléket működés közben! Égési sérülések veszélye! Forró folyadékok, forró gőz és olajfröccsenések kerülhetnek ki.
- Működés közben ne cserélje ki a fondue edényt a természetes kőre, vagy fordítva. Égési sérülések veszélye!

### Szilárd sütőzsír használata fondühöz

#### VIGYÁZAT:

- Ha szilárd sütőzsírt használ, törje apró darabokra.
- Állítsa a termosztátokat a **MIN** és **MAX** értékek közé, és lassan adagolja a darabokat.
- Miután a zsír megolvadt és a szükséges olajszintet elérte, beállíthatja a kívánt hőmérsékletet a termosztátokon. **Figyelje meg a MAX jelet a fondü edényben!**
- Soha ne keverje az olajokat és a zsírokat. A folyadék túlcsordulhat. Erős hábképződés!

### Használati megjegyzések

- Csak fa vagy teflon spatulát használjon az ételek forgatásához. Ne használjon műanyagból készült eszközöket. Megolvadhatnak.
- A tapadásmentes bevonatú grillfelületek lehetővé teszik az ételek zsírmentes elkészítését.
- Ha olajat szeretne használni, akkor egy jól hevithető olaj, például napraforgóolaj alkalmas. Ne használjon olívaolajat vagy vaját, mivel ezek a zsíradékok alacsony hőmérsékleten is füstölnek.
- Ne használjon fagyasztott ételeket grillezéshez vagy fondühöz. Előzetesen olvassza ki őket.
- A nedves edelt egy ruhával szárazra törölje.
- A természetes kő alkalmas zöldségek és halak kiméletes elkészítésére. A húst a grillappon kell elkészíteni, és a természetes kőre helyezve melegen tartható.
- Ne tegyen savas ételeket (pl. savanyúságot, mustárt vagy hasonlót) a természetes kőre.
- A kő természetes termék. A használatból eredő elszíneződések vagy kisebb repedések nem befolyásolják a grillezési eredményt, és nem minősülnek hibának.
- A fondüedényt csak a tartozékként mellékelt alapkészülékkel együtt használja.

### Szerelés

Helyezze a grillapot középre a készülékre úgy, hogy a zsírgyűjtő horony felfelé nézzen. A lemeznek szilárdan kell tartania.

#### A raclette grill használatához természetes kővel:

- Helyezze a serpenyőket a készülékben lévő tányér alá.
- Helyezze a természetes követ a grillap közepére úgy, hogy a zsírgyűjtő horony felfelé nézzen.

#### A fondüedény használata:

- Távolítsa el a természetes követ. Helyezze a fondüedényt a sütőlap közepére.
- Helyezze az edényre a fröccsenésvédőt, amely egyben villatartóként is szolgál.

### Csatlakoztatási érték

- A készülék 1900 W összteljesítmény felvételére képes. Ennél a csatlakoztatási értéknél ajánlatos egy külön tápvezeték, amely egy 16 A-es háztartási védőkapcsolón keresztül van biztosítva.
- Ne használjon elosztót, mivel ez a készülék nagyon erős teljesítményű.
- **Vigyázat, túlterhelés:** Ha hosszabbítót használ, ennek legalább 1,5 mm<sup>2</sup> vezetékátmérője legyen. A kisebb vezetékkeresztmetszetű kábelek túlmelegedhetnek.
- Ügyeljen arra, hogy a kábelt úgy fektesse le, hogy ne lehessen meghúzni vagy megbotlani benne.

### Elektromos csatlakozás

1. Győződjön meg arról, hogy mindkét termosztát **MIN** állásban van.
2. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati áram feszültsége megfelel a készüléken feltüntetett értéknek. Ezt a készülék adattábláján találja.
3. Csak előírászerűen felszerelt, földelt konnektorba csatlakoztassa a készüléket. A hálózati jelzőfény (bal oldali jelzőfény) világít, amikor a hálózati csatlakozó be van dugva. Az egység tehát működik.

### Két külön szabályozható fűtőelem

- A készüléket a termosztátokkal működtetik. A termosztát melletti megfelelő jobb oldali jelzőlámpa mutatja a fűtési módot.
- A fűtésvezérlő lámpák kialszanak, amikor a kiválasztott hőmérsékletet elérte.
- A bal oldali termosztát a raclette grill fűtését szabályozza, a jobb oldali termosztát pedig a fondü vagy a természetes kő fűtését.

### Első használat előtt

A fűtőelemet egy védőréteg borítja, amely égetődik, amikor a készülék felmelegszik. Ennek eredményeként a készülék használatakor füst és szag lehet. Néhány használat után ez azonban csökken. Ez nem jelent hibát.

- Minimálásra csökkentheti a füstképződést azáltal, hogy az első használat előtt törli a fűtőelemet enyhén megnedvesített ruhával.
  - **Ne** használjon tisztítószereket!
  - Ezután törölje le egy száraz ruhával.
  - A készüléket csak teljesen **száraz** állapotban kapcsolja be.
  - Mindig gondoskodjon a megfelelő szellőzésről.
1. Enyhén zsírozza meg a kisméretű serpenyőket és a grillező lapot.
  2. Helyezze az összes alkatrészt a készülékbe.
  3. Körülbelül 10 percig működtesse a készüléket ételek nélkül, hogy eltávolítsa a védőréteget. Ehhez állítsa mindkét termosztátot **MAX** állásba.
  4. Állítsa mindkét termosztátot **MIN** állásba. Húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
  5. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket.
  6. Tisztítsa meg újra az összes részt, amely érintkezik az étellel.

A készülék most már készen áll a használatra.

## A készülék használata

**A készülék használata előtt** döntse el, hogy a raquette grillt a természetes kővel vagy a fondüedénnyel kívánja-e használni. A grillap közepén lévő nyílást **mindenképpen** esetben zárja le, akár a természetes kővel, akár a fondüedénnyel.

Helyezze a teljesen összeszerelt készüléket egy vízszintes, nedvesség- és hőálló felületre. A helynek stabilnak és csúszásmentesnek kell lennie. A felületnek könnyen tisztíthatónak kell lennie, mivel a fröccsenések elkerülhetetlenek. Érzékeny felületek esetén helyezzen alá hőálló lemezt.

### Raquette grill

- Vágja az összes hozzávalót apró darabokra vagy szeletekre.
- Fordítsa mindkét termosztátot **MAX** állásba.
- Üres edényeket működés közben ne tegyen a készülékbe.
- Hagyja a készüléket körülbelül 10 percig előmelegedni.
- Helyezze az Ön által választott ételt a grillapra és a természetes kőre.
- A serpenyőkben gombát vagy kis sajtos szendvicseket süthet.

- Ne töltse túl az edényeket.
- Ügyeljen arra, hogy az összetevők ne érintkezzenek a fűtőelemmel.
- Időnként távolítsa el a durva ételmaradékokat a grillemezről és a serpenyőkről, hogy ne égjenek meg.

### Fondü

1. Töltse meg a fondüedényt sütőzsírral vagy olajjal. Alternatívaként használhat húsleveset vagy sajtot vagy csokoládét is különböző folyadékokkal. Mindig tartsa be az edényen található MIN és MAX jelöléseket (minimális töltési mennyiség 0,5 liter és maximális 0,6 liter között).
2. Helyezze a fröccsenésgátót a fondüedényre.
3. Híg folyadékok (olaj vagy húsleves) esetén mindkét termosztátot állítsa **MAX** állásba a folyadék felmelegítéséhez. A felmelegítés ideje a felhasznált folyadéktól függően változik (kb. 20–35 perc). Az olaj melegítése tovább tart, mint a húslevesé.

**Tipp:** Egy fapálcikával (pl. egy sült kebab vagy fakanál) ellenőrizheti, hogy elérte-e a megfelelő hőmérsékletet: az olajba mártáskor a fapálcán enyhe légbuborékoknak kell felszállniuk. Azonban a sült étel egy darabját is beleteheti a forró olajba.

4. A lassan folyékonyvá váló szilárd összetevők esetében mindkét termosztátot a MIN és a MAX **közötti** értékre állítsa be. Ha a hozzávalók megolvadtak és sűrűek, a túlmelegedés elkerülése érdekében állítsa alacsonyabbra a termosztátokat.
5. A fondüvillákkal hússzeleteket, kenyér- vagy gyümölcsdarabokat szúrjon fel, és helyezze őket a folyadékba. A sütési folyamat a darabok méretétől függően körülbelül 4–8 percig tart. Ez azt jelenti, hogy minél kisebbek a darabok, annál gyorsabban megsülnek.
6. Állítsa be a hőmérsékletet a termosztátokkal úgy, hogy a folyadék enyhe buborékosodása megmaradjon.

### Végfelhasználás

1. Állítsa mindkét termosztátot **MIN** állásba. A jobb oldali jelzőlámpák kialszanak.
2. Húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
3. Hagyja a fondüedény tartalmát sokáig hűlni. Ellenőrizze, hogy a hőmérséklet biztonságos-e, mielőtt tovább kezelné a megtöltött fondüedényt.
4. Tisztítás előtt hagyja kihűlni a készüléket.

## Tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból! Várja meg, amíg a készülék lehűl.

## FIGYELMEZTETÉS:

- Soha ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ügyeljen arra, hogy folyadék ne kerüljön a készülék belsejébe!

### VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószeret.

### Alapegység

Tisztítsa meg a készülékházat enyhén nedves ruhával.

### Tartozékok

- Még melegen, nedves ruhával vagy papírtörővel távolítsa el az ételmaradékokat a grilllemezről, a terméskőről és a serpenyőkről.
- Vegye ki a kihűlt természetes követ, és öblítse le meleg folyóvíz alatt. Segítségül használhat egy nejlonkefét. Ezután törölje szárazra egy ruhával. **Soha ne** tegye a természetes követ vízbe. Csak akkor használja újra, ha teljesen megszáradt.
- Tisztítsa meg a grilllapot, a serpenyőket és a fa spatulát forró öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel, és szárítsa meg az alkatrészeket.
- Ne öntse a fondüedényből a használt olajat / zsírt a mosogatóba! Ez eltömődhet. A kihűlt olajat / zsírt a háztartási hulladékkal együtt kell ártalmatlanítani.
- Ha sajt- vagy csokoládéfondü után ételmaradékok tapadnak a fondüedényben, töltsen meg az edényt néhány órára forró vízzel, és hagyja, hogy a maradékok átázzanak.
- Tisztítsa meg a fondüedényt, a fröccsenésvédőt és a fondüvillákat meleg öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel. Öblítse le tiszta vízzel, és szárítsa meg az alkatrészeket.

### Tárolás

- A leírtaknak megfelelően tisztítsa a készüléket. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásában tárolja.
- Mindig a gyerekektől távol tárolja a készüléket, egy jól szellőztetett, száraz helyiségben.

### Műszaki adatok

Modell:.....PC-RG/FD 1245  
Feszültségellátás: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Teljesítményfelvétel:..... 1900 W  
Védelmi osztály:.....I  
Nettó súly: .....kb. 2,75 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

### Hulladékkezelés

#### A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való!

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni!

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

## ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

### Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

### Содержание

Распаковка прибора .....	38
Комплект поставки .....	38
Предупреждения по использованию прибора.....	38
Использование твердого фритюрного жира для фондю .....	39
<b>Примечания по использованию .....</b>	<b>39</b>
Монтаж .....	39
Потребляемая мощность .....	39
Электрические соединения.....	39
Два отдельно регулируемых нагревательных элемента .....	40
Перед использованием первый раз.....	40
<b>Использование прибора .....</b>	<b>40</b>
Решетка для раклетт .....	40
Фондю .....	40
Конец использования.....	41
<b>Чистка .....</b>	<b>41</b>
Базовая установка .....	41
Принадлежности .....	41

Хранение .....	41
Технические данные .....	41
Утилизация .....	42
Значение символа «корзина» .....	42

### Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру.
5. На приборе может оставаться пыль или производственные остатки. Мы рекомендуем очистить прибор, как описано в разделе «Чистка».

### Комплект поставки

- 1× Базовая установка
- 1× Пластина для гриля
- 8× Сковороды
- 8× Деревянная лопаточка
- 1× Кастрюля для фондю
- 1× Брызгозащитный кожух (держатель вилки)
- 8× Вилки для фондю
- 1× Натуральный камень

### Предупреждения по использованию прибора



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Никогда не работайте с фондю без масла, жира или любой другой жидкости. **Опасность возгорания!**
- Никогда не добавляйте воду в масло! **Опасность дефлаграции / взрыва!**
- Масло и жиры могут гореть при перегреве. Будьте осторожны! Не забывайте выключать прибор после использования! Для этого сначала установите термостаты в самое нижнее положение, а затем выньте сетевую вилку из розетки.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- **Загрязненное масло и жир могут легко загореться!** Всегда немедленно удаляйте остатки пищи, попавшие в масло / жир. Своевременно заменяйте масло / смазку.
- Соблюдайте достаточное безопасное расстояние от легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.д.
- Если прибор загорелся, никогда не пытайтесь погасить пламя водой. Погасите пламя влажной тканью. При необходимости накройте кастрюлю для фондю подходящей крышкой.
- Не перемещайте и не переносите горячий прибор во время его работы! **Опасность ожогов!** Возможна утечка горячих жидкостей, горячего пара и брызг масла.
- Во время работы не меняйте кастрюлю для фондю на натуральный камень или наоборот. **Опасность ожогов!**

### Использование твердого фритюрного жира для фондю

#### ВНИМАНИЕ:

- Если вы используете твердый жир, нарежьте его на мелкие кусочки.
- Установите термостаты между **MIN** и **MAX** и медленно добавляйте кусочки.
- После того как жир растопится и будет достигнут необходимый уровень масла, можно установить желаемую температуру на термостатах. **Обратите внимание на отметку MAX в кастрюле для фондю!**
- Никогда не смешивайте масла и жиры. Жидкость может перелиться через край. **Сильное пенообразование!**

### Примечания по использованию

- Для переворачивания пищи используйте только деревянные или тефлоновые лопаточки. Не используйте посуду из пластика. Они могут расплавиться.
- Поверхности гриля с антипригарным покрытием позволяют готовить пищу без жира.
- Если вы хотите использовать масло, подойдет масло с высокой теплоемкостью, например, подсолнечное. Не используйте оливковое или сливочное масло, так как эти виды жира выделяют дым даже при низких температурах.
- Не используйте замороженные продукты для приготовления гриля или фондю. Размораживайте их заранее.
- Влажные продукты вытирайте насухо салфеткой.

- Натуральный камень подходит для щадящего приготовления овощей и рыбы. Мясо следует готовить на пластине гриля и класть на натуральный камень для сохранения тепла.
- Не кладите на натуральный камень продукты, содержащие кислоту (например, маринады, горчицу и т.п.).
- Камень является натуральным продуктом. Обесцвечивание или небольшие трещины, возникшие в результате использования, не влияют на результат приготовления на гриле и не являются дефектом.
- Используйте кастрюлю для фондю только с базовым прибором, входящим в комплект поставки.

### Монтаж

Установите пластину гриля по центру прибора так, чтобы желобок для сбора жира был направлен вверх. Пластина должна прочно держаться.

#### Для использования гриля ракейт с натуральным камнем:

- Поместите сковороды под пластину в приборе.
- Поместите натуральный камень в центр пластины гриля так, чтобы канавка для сбора жира была обращена вверх.

#### Для использования кастрюли для фондю:

- Снимите натуральный камень. Поместите кастрюлю для фондю в центр пластины гриля.
- Установите на кастрюлю для фондю защитную крышку, которая также служит держателем для вилки.

### Потребляемая мощность

- Общее потребление мощности прибора может достигать 1900 ватт. Такую нагрузку рекомендуется подключать через отдельную электропроводку, оснащенную автоматом отключения на электроток 16 А и устройством токовой защиты.
- Не пользуйтесь разветвительными штепсельными розетками, так как этот прибор имеет слишком высокую мощность.
- **Внимание, перегрузка:** При использовании удлинительными кабелями следите за тем, чтобы поперечное сечение кабеля было минимум 1,5 мм<sup>2</sup>. Кабели с меньшим сечением могут перегреваться.
- Убедитесь, что кабель проложен таким образом, что его нельзя потянуть или споткнуться о него.

### Электрические соединения

1. Убедитесь, что оба термостата находятся в положении **MIN**.
2. Проверьте, что напряжение сетевого электропитания, которое предполагается использовать, соответствует номиналу прибора. Номинальное напряжение прибора указано на информационной табличке.
3. Подсоедините прибор к встроенной в соответствии с предписаниями штепсельной розетке с защитным



контактом. Индикатор сети (левый индикатор) загорается, когда сетевая вилка вставлена в розетку. Таким образом, прибор находится в рабочем состоянии.

### Два отдельно регулируемых нагревательных элемента

- Управление прибором осуществляется с помощью термостатов. Индикаторная лампочка справа от каждого термостата показывает режим нагрева.
- Индикаторы нагрева гаснут при достижении выбранной температуры.
- Левый термостат управляет нагревом для гриля раклетт, правый термостат управляет нагревом для фондю или натурального камня.

### Перед использованием первый раз

На нагревательном элементе имеется защитный слой, который сгорает при нагревании прибора. Это может привести к появлению дыма и запахов при использовании прибора, но они исчезнут после нескольких использований. Это не является дефектом.

- Чтобы уменьшить выделение дыма, перед первым использованием прибора протрите нагревательный элемент увлажненной тканью.
  - **Запрещается** использовать чистящие средства!
  - Затем вытрите сухой тканью.
  - Включайте прибор только после его полного **высыхания**.
  - Всегда обеспечивайте достаточную вентиляцию.
1. Слегка смажьте маленькие сковородки и пластину для гриля.
  2. Поместите все детали в прибор.
  3. Включите прибор примерно на 10 минут, не обжаривая продукты, чтобы удалить защитные слои. Для этого установите оба термостата в положение **MAX**.
  4. Установите оба термостата в положение **MIN**. Выньте сетевую вилку из розетки.
  5. Дайте прибору полностью остыть.
  6. Снова очистите все детали, которые будут соприкасаться с пищей.

Теперь Ваш прибор готов к использованию.

## Использование прибора

**Перед использованием прибора** решите, будете ли вы использовать гриль раклетт с натуральным камнем или с кастрюлей для фондю. **В любом случае** закройте отверстие в центре пластины гриля, как с натуральным камнем, так и с кастрюлей для фондю.

Поместите полностью собранный прибор на ровную поверхность, устойчивую к воздействию влаги и тепла. Место должно быть устойчивым и нескользким. Поверхность должна легко очищаться, так как брызги неизбежны. Для чувствительных поверхностей подложите под них термостойкую пластину.

40

### Решетка для раклетт

- Нарезьте все ингредиенты небольшими кусочками или ломтиками.
- Установите оба термостата в положение **MAX**.
- Во время работы прибора не ставьте в него пустые сковороды.
- Дайте прибору предварительно нагреться в течение примерно 10 минут.
- Поместите продукты по вашему выбору на пластину гриля и на натуральный камень.
- На сковородах можно запекать, например, грибы или небольшие бутерброды с сыром.
- Не переполняйте сковороды.
- Следите за тем, чтобы ингредиенты не соприкасались с нагревательным элементом.
- Время от времени удаляйте грубые остатки пищи с пластины гриля и сковороды, чтобы они не пригорели.

### Фондю

1. Наполните кастрюлю для фондю жиром для жарки или маслом. В качестве альтернативы можно также использовать бульон, сыр или шоколад с различными жидкостями. Всегда соблюдайте отметки MIN и MAX на кастрюле (минимальное количество 0,5 л - максимальное 0,6 л).
2. Установите защиту от брызг на кастрюлю для фондю.
3. Для жидких жидкостей (масло или бульон) поверните оба термостата в положение **MAX**, чтобы нагреть жидкость. Время нагрева зависит от используемой жидкости (примерно от 20 до 35 минут). Масло нагревается дольше, чем бульон.  
**Совет:** При помощи деревянной палочки (деревянной ложки) можно проверить достигнута ли правильная температура: на погруженной в масло деревянной палочке должны образовываться и подниматься вверх маленькие воздушные пузырьки. Также можно опустить в масло кусочек подготовленного продукта.
4. Для твердых ингредиентов, которые должны медленно превращаться в жидкость, выберите настройку обоих термостатов **между** MIN и MAX. Если ингредиенты расплавленные и густые, установите термостаты ниже, чтобы избежать перегрева.
5. С помощью вилки для фондю нанижите на шампур кусочки мяса, хлеба или фруктов и поместите их в жидкость. Процесс приготовления занимает около 4–8 минут, в зависимости от размера кусочков. Это означает, что чем меньше ваши кусочки, тем быстрее они приготовятся.
6. Отрегулируйте температуру с помощью термостатов так, чтобы поддерживать легкое бульканье жидкости.



### Конец использования

1. Установите оба термостата в положение **MIN**. Правые индикаторы погаснут.
2. Выньте вилку сетевого шнура из розетки.
3. Дайте содержимому кастрюли для фондю остыть в течение длительного времени. Убедитесь, что температура не опасна, прежде чем продолжать работать с наполненным фондюшницей.
4. Дайте прибору остыть перед очисткой.

## Чистка

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки! Подождите, пока прибор остынет.
- Никогда не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или пожару.
- Следите за тем, чтобы жидкость не попала внутрь прибора!

### ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

- Очистите кастрюлю для фондю, брызговики и вилки для фондю в теплой воде с небольшим количеством жидкости для мытья ручной посуды. Ополосните детали чистой водой и вытрите насухо.

### Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не хотите использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом, сухом месте.

### Технические данные

Модель: ..... PC-RG / FD 1245  
Подача напряжения: ..... 220–240 В~, 50–60 Гц  
Мощность на входе: ..... 1900 Вт  
Класс защиты: ..... I  
Вес нетто: ..... приibl. 2,75 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами СЕ и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

### Базовая установка

Очистите корпус слегка влажной тканью.

### Принадлежности

- Удалите остатки пищи с пластины гриля, натурального камня и сковороды, пока они еще теплые, влажной тканью или бумажным полотенцем.
- Выньте остывший натуральный камень и промойте его под теплой проточной водой. Вы можете воспользоваться нейлоновой щеткой. Затем вытрите его насухо тканью. **Никогда** не кладите натуральный камень в воду. Используйте его только тогда, когда он полностью высохнет.
- Очистите пластину гриля, сковороды и деревянную лопатку в горячей воде с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. Ополосните детали чистой водой и вытрите насухо.
- Не выливайте отработанное масло / жир из кастрюли для фондю в раковину! Это может привести к засорению. Остывшее масло / жир утилизируйте вместе с бытовыми отходами.
- Если после приготовления сырного или шоколадного фондю в кастрюле скопились остатки пищи, заполните кастрюлю горячей водой на несколько часов и дайте остаткам отмокнуть.

## Утилизация

### Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

## البيانات الفنية

الطراز: PC-RG / FD 1245.....  
مصدر الطاقة الكهربائية: 220-240 فولت~, 50-60 هرتز  
استهلاك الطاقة: 1900 واط  
فئة الحماية: I.....  
الوزن الصافي: ..... تقريباً 2,75 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

## التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهّم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.



- لا تضع أي أواني فارغة في الجهاز أثناء التشغيل.
- اترك الجهاز ليسعد لمدة 10 دقائق تقريبًا.
- ضع الطعام الذي من اختيارك على لوح الشواء والحجر الطبيعي.
- يمكنك طهو عيش الغراب على سبيل المثال أو سندوتشات الجبن الصغيرة في الأواني.
- لا تفرط في ملء الأواني!
- تأكد من عدم تلامس المكونات مع عنصر التسخين.
- أزل قطع الطعام الكبيرة المتبقية من على لوحة الشواء والأواني من وقت لآخر حتى لا تحترق.

#### فوندو

1. قم بملء وعاء الفوندي بزيت أو دهن القلي. بدلاً من ذلك، يمكنك أيضاً استخدام المرققة أو الجبن أو الشيكولاته مع السوائل المختلفة. لاحظ دائماً علامات MIN و MAX على الوعاء (أدنى معدل للملئ 0,5 لتر إلى أقصى معدل 0,6 لتر).
2. ضع وافي السوائل المتناثرة فوق وعاء الفوندي.
3. للسوائل الخفيفة (الزيت والمرقة)، أدر كلا من منظمي الحرارة على الوضع MAX لتسخين السائل. يختلف زمن التسخين حسب السائل المستخدم (تقريباً من 20 إلى 35 دقيقة). يأخذ الزيت وقتاً أطول لتسخينه عن المرققة.

#### انتهاء الاستخدام

1. أدر كلا من منظمي الحرارة على الوضع MIN. تنطفئ أضواء المؤشر الموجودة على اليمين.
2. أفضل قابس التيار الكهربائي من المقبس.
3. أترك محتويات وعاء الفوندي لتبرد لأطول وقت. تأكد من أن درجة الحرارة ليست خطيرة قبل الاستمرار في التعامل مع وعاء الفوندي المملوء.
4. اترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه.

## التنظيف

### تحذير!

- انزع القابس الرئيسي دائماً من مقبس الحائط قبل التنظيف! انتظر حتى يبرد الجهاز تماماً.
- لا تغمر أبداً الجهاز في الماء! فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.
- تأكد من عدم دخول أي سائل للجهاز!

### تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

#### الجهاز الرئيسي

نظف الهيكل بقطعة قماش مبللة قليلاً.

#### الملحقات

- أزل بواقي الطعام من لوح الشواء، ومن الحجر الطبيعي والأواني، بينما لا تزال دافئة بواسطة قطعة قماش مبللة أو منديل ورقي.
- أزل الحجر الطبيعي البارد واشطفه تحت ما دافئ جاري. يمكنك استخدام فرشاة نايلون لمساعدتك. ثم امسحها بقطعة قماش. لا تقم أبداً بوضع الحجر الطبيعي في الماء. لا تستخدمه مجدداً إلا بعد أن يجف تماماً.
- نظف لوح الشواء، والأواني، والملحقة الخشبية في ماء شطف ساخن مع القليل من سائل تنظيف الأيدي. اشطفها بالماء النظيف وجفف الأجزاء.

#### التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة. أترك الملحقات تجف تماماً.
- نوصي بحفظ الجهاز في العبوة الأصلية إذا كنت لا ترغب في استخدامه لفترات طويلة.
- خزن الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

## ⚠ تنبيه:

- بمجرد انصهار الدهن ووصول الزيت للمستوى المناسب، يمكنك ضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام منظمات الحرارة. لاحظ علامة **MAX** في وعاء الفوندي!
- لا تخطئ الزيت مع الدهن أبداً. يمكن أن يفيض السائل. تكون رغووة قوية!

## ملاحظات بشأن التشغيل

- استخدم ملاعق خشبية أو تيفلون فقط في قلب الطعام. لا تستخدم الأواني المصنوعة من البلاستيك. فقد تنصهر تلك الأواني.
- تمكن أسطح الشواية المبطنة غير القابلة للالتصاق من إعداد الطعام من دون دهون.
- إذا كنت ترغب في استخدام زيوت، فإن الزيت القابل للتسخين العالي مثل زيت عباد الشمس يكون مناسب. لا تستخدم زيت الزيتون أو الزبد، لأن مثل هذه الأنواع من الدهون ينتج عنها دخان حتى في درجات الحرارة المنخفضة.
- لا تستخدم الطعام المجمد في الشواء أو لصنع الفوندي. قم بفق تجميدها مسبقاً.
- جفف الطعام المبلل بقطعة قماش.
- الحجر الطبيعي مناسب للتحمير الخفيف للخضروات والسلمك. يجب تحمير اللحم على لوح الشواء ويمكن وضعه على الحجر الطبيعي لإبقاءه دافئاً.
- لا تضع أي طعام يحتوي على أحماض (على سبيل المثال: المخللات، والخردل، وما شابه) على الحجر الطبيعي.
- الحجر منتج طبيعي. التغير في اللون أو حدوث تشققات صغيرة نتيجة الاستخدام لا يؤثر على نتيجة الشواء ولا يُشكل عيباً.
- استخدم وعاء الفوندي مع الجهاز الأساسي المدرج عند التوصيل فقط.

## تعليمات التجميع

ضع لوح الشواء في منتصف الجهاز بحيث يكون مكان تجميع الدهون مواجهاً للأعلى. يجب أن يكون اللوح مثبتاً بإحكام.

## لاستخدام شواية الراكليت مع الحجر الطبيعي:

- ضع الأواني أسفل اللوح في الجهاز.
- ضع الحجر الطبيعي في منتصف لوح الشواء بحيث يكون مكان تجميع الدهون مواجهاً للأعلى.

## لاستخدام وعاء الفوندي:

- أزل الحجر الطبيعي. ضع وعاء الفوندي في منتصف لوح الشواء.
- ضع واقي السوائل المتناثرة على الوعاء، والذي يعمل أيضاً كحامل للشوك.

## القدرة الكهربائية الموصلة بالواط

- يمكن أن يصل إجمالي الطاقة المستهلكة لهذا الجهاز إلى 1900 واط. مع هذا الحمل الموصّل، يوصى باستخدام خط إمداد منفصل محمي بواسطة قاطع كهربائي منزلي بقدرة 16 أمبير.
- لا تستخدم مقابس متعددة، فهذا الجهاز قوي للغاية.
- تحذير، التحميل الزائد: إذا استخدمت كبل تمديد، فيجب أن يكون لديك كبل مستعرض طوله 1,5 مم مربع على الأقل. الكبلات ذات القطع العرضي الأقل يمكن أن ترتفع درجة حرارتها.
- تأكد من أن الكبل موضوع بطريقة بحيث لا يمكن سحبه أو التعثر فيه.

## التوصيل الكهربائي

1. تأكد من أن كلا من منظمات الحرارة على الوضع **MIN**.
2. تحقق إذا ما كان جهد التيار الرئيسي الذي تريد استخدامه يتوافق مع جهد الجهاز. ستجد معلومات عنه في بطاقة التصنيف.
3. وصل الجهاز بمقبس أمان مركب بطريقة صحيحة فقط. يضيء ضوء مؤشر التيار الكهربائي (ضوء المؤشر الأيسر) عند توصيل القابس الكهربائي. ويكون الجهاز بذلك قيد التشغيل.

## عنصر التسخين القابل للضبط

- يعمل هذا الجهاز من خلال منظمات الحرارة. يوضح ضوء المؤشر الموجود على يمين كل منظم حرارة وضع التسخين.
- تنطفئ أضواء مؤشر التسخين عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة.
- يتحكم منظم الحرارة الأيسر في تسخين شواية الراكليت، بينما يتحكم منظم الحرارة الأيمن في تسخين الفوندي والحجر الطبيعي.

## قبل الاستخدام لأول مرة

- هناك طبقة واقية تغطي عنصر التسخين، والتي تحترق عندما يسخن الجهاز. قد يؤدي ذلك إلى إنبعاث دخان أو ورائع عند استخدام الجهاز، ولكن سيختفي هذا بعد مرات استخدام قليلة. هذا لا يشكل عيباً في الجهاز.
- يمكنك تقليل كمية الدخان مسح عنصر التسخين بقطعة قماش مبللة قليلاً قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.
- لا تستخدم مواد تنظيف!
- بعد ذلك امسح عنصر التسخين بقطعة قماش جافة.
- قم بتشغيل الجهاز فقط عندما يكون جافاً تماماً.
- تأكد دائماً من وجود تهوية كافية.

1. ادهن الأواني ولوح الشواء بقليل من الدهن.
2. ضع جميع الأجزاء في الجهاز.
3. شغل الجهاز لحوالي 10 دقائق بدون طعام الشواء بحيث يمكن إزالة الطبقات الواقية. للقيام بذلك، اضبط مفتاح منظمات الحرارة على الوضع **MAX**.

4. أدر كلا من منظمي الحرارة على الوضع **MIN**. اسحب قابس التيار

الكهربائي من المقبس.

5. اترك الجهاز ليبرد تماماً.

6. نظّف جميع الأجزاء التي تلامس الأطعمة مرة أخرى.

الآن أصبح جهازك جاهزاً للاستخدام.

## استخدام الجهاز

- قبل استخدام الجهاز، قرر ما إذا كنت تريد شواية الراكليت مع الحجر الطبيعي أو مع وعاء الفوندي. في جميع الأحوال أغلق الفتحة التي في منتصف لوح الشواء، سواء كنت تستخدمها مع الحجر الطبيعي أو مع وعاء الفوندي.
- ضع الجهاز المُجمّع بالكامل على سطح مستو بحيث يقاوم الرطوبة والحرارة. يجب أن يكون السطح مستقيماً وغير قابل للانزلاق. يجب أن يكون السطح سهل التنظيف، لأن تناثر السوائل أمر لا مفر منه. فيما يتعلق بالأسطح الحساسة، ضع تحتها صحيفة مقاومة للحرارة.

## شواية الراكليت

- قم بتقطيع جميع المكونات إلى قطع أو شرائح صغيرة.
- أدر كلا من منظمي الحرارة على الوضع **MAX**.

## هام:

# تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

## دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رجاءً قراءة دليل التعليمات وتعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز. قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

## رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

## ⚠ تحذير:

يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

## ⚠ تنبيه:

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

## المحتويات

تفريغ محتويات العبوة.....	46
نطاق التسليم.....	46
تحذيرات لاستخدام الجهاز.....	46
استخدام دهون القلي الصلبة في الفوندي.....	46
ملاحظات بشأن التشغيل.....	45
تعليمات التجميع.....	45
القدرة الكهربائية الموصلة بالواط.....	45
التوصيل الكهربائي.....	45
عنصر التسخين القابل للضبط.....	45
قبل الاستخدام لأول مرة.....	45
استخدام الجهاز.....	45
شواية الراكيت.....	45
فونديو.....	44
انتهاء الاستخدام.....	44
التنظيف.....	44
الجهاز الرئيسي.....	44
الملحقات.....	44
التخزين.....	44
البيانات الفنية.....	43
التخلص من الجهاز.....	43
معنى رمز "صندوق القمامة".....	43

## تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطنات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعد مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".

## نطاق التسليم

- ×1 الجهاز الرئيسي
- ×1 لوح الشواء
- ×8 أواني
- ×8 ملاعق خشبية
- ×1 وعاء فوندي
- ×1 واقي من السوائل المتناثرة (حامل شوك)
- ×8 شوك فوندي
- ×1 حجر طبيعي

## تحذيرات لاستخدام الجهاز

### ⚠ تحذير:

- لا تقم بتشغيل جهاز الفوندي بدون زيت أو دهون أو أي سائل آخر. **يُمنع ذلك خطر حريق!**
- لا تضيف أبداً ماء للزيت! **خطر الإحراق / الانفجار!**
- يمكن أن تحترق الزيوت والدهون إذا تم زيادة تسخينهم. توخى الحذر! لا تنس إيقاف تشغيل الجهاز بعد الاستخدام! للقيام بذلك، قم أولاً بضبط منظمتي الحرارة على ادنى وضع ثم اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس.
- الزيوت والدهون الملوثة يمكن أن تشتعل بسهولة! أزل دائماً الطعام المتبقى من الزيت / الدهون على الفور. قم بتغيير الزيت / الدهون في الوقت المناسب.
- حافظ على وجود مساحة سلامة كافية من الأجسام القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث، والسائر وغيرها.
- إذا اشتعلت النار بالجهاز، لا تحاول إطفاء اللهب بالماء. أخمد اللهب بقطعة قماش مبللة. إذا لزم الأمر، قم بتغطية وعاء الفوندي بغطاء ولاء مناسب.
- لا تحرك أو تنقل الجهاز الساخن أثناء تشغيله! **خطر التعرض لحروق!** قد تخرج سوائل ساخنة، وبخار ساخن أو يمكن أن يتناثر الزيت.
- لا تستبدل وعاء الفوندي بالحجر الطبيعي أثناء التشغيل أو العكس. **خطر التعرض لحروق!**

## استخدام دهون القلي الصلبة في الفوندي

### ⚠ تنبيه:

- إذا كنت تستخدم دهون القلي الصلبة، قطعها إلى قطع صغيرة.
- اضبط الثيرموستات بين **MIN** و **MAX** ثم اضع القطع ببطء.



## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

PC-RG/FD 1245

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата покупки, Печат на Продавца, Подпис • datum nákupu, pečiatka obchodníka/predávajcu, podpis • datum nákupu, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezte, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التمراد، وبعده الترخاا المباع والتوقيع

**PROFI COOK®**

[www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)

**PROFI COOK®**

Internet: [www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)  
Made in P.R.C.

Start: 04/2022