

emerio®

RG-128187



3 in 1 Raclette, Grill and Cheese Fondue (EN)

3-in-1 Raclette-, Grill- und Käse-Fondue (DE)

Ensemble raclette, gril et appareil à fondue 3 en 1 (FR)

3-i-1 Raclette-grill, Grill- och Ostfondue (SE)

3-in-1 Raclette, Grill en Kaasfondue (NL)

Zestaw 3 w 1: Raclette, Grill i Fondue serowe (PL)



Content – Inhalt – Teneur - Innehåll – Inhoud –Treść

| | |
|------------------------------------|--------|
| Instruction manual – English | - 2 - |
| Bedienungsanleitung – German | - 8 - |
| Mode d'emploi – French | - 14 - |
| Bruksanvisning – Swedish..... | - 20 - |
| Gebruiksaanwijzing – Dutch | - 26 - |
| Instrukcja obsługi – Polish | - 32 - |

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food or oil, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by

clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.

9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
23. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

24. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.



25.  Caution, hot surface.

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

LIST OF COMPONENTS

1. Forks
2. Forks supporter
3. Fondue pot
4. Grill plate
5. Mini pans
6. Temperature control knob and its indicator light (for grill)
7. Temperature control knob and its indicator light (for fondue pot)
8. Wooden spatulas



BEFORE USE

1. Make sure all packing materials are removed. Clean the appliance and accessories according to below "cleaning and maintenance".
2. Make sure that there is enough ventilation around the appliance.
3. The appliance should not be placed on an untreated wood surface. Place the appliance on a level and heat resistant surface.
4. Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.

Grill like a real Chef.

Preparing your meat in advance (take it out of the refrigerator, let it reach room temperature before you put it on the grill-plate) gives your meat a more even cooked result. It also prevents the grill-plate from deforming if the meat and other ingredients are too cold.

OPERATION

Place the appliance in the middle of the table and plug in. Two temperature control knobs will illuminate blue.

Grill plate

1. Cut the meat into small pieces. You can thus reduce the cooking time.
2. Rotate the temperature control knob for grill to your desired position. Its indicator light illuminates red and the appliance heats up.
NOTE: When first use, drop some oil on the surface of the plate and then wipe it off with dry cloth.
3. When your desired temperature is reached, its indicator light will illuminate blue again; you can put your food on the grill plate to start cooking.
4. During cooking, the heating element will be on or off to maintain the set temperature and its indicator light will illuminate blue or red accordingly.
5. You can grill toasts in the raclette pans, fry eggs or potatoes and many other things. Meat can be prepared on the grill plate.
NOTE: Always remember to add some grease to mini pans before use.
6. After use, rotate the temperature control knob for grill to position "MIN". Then, unplug the appliance.

Fondue pot

The appliance has a fondue pot. You can fill the fondue pot with oil, chocolate or cheese. Do not over the Max line inside the pot.

a) Oil fondue

Caution: Do not move your appliance when the oil is hot!

- 1) Pour the oil in the pot and ensure that the oil level is between the min and max levels marked inside the pot. Warning: failure to observe this might damage your appliance or get burned by splashing oil.
- 2) Turn the temperature control knob for fondue pot to the "MAX" position. Its indicator light illuminates red and the appliance heats up.
- 3) Cut the meat into small equal sized pieces (2 to 3 cm).
- 4) Wait until the oil has reached the desired temperature. To make sure the oil has heated up sufficient, pre-heat the oil for 30 minutes. To check if the temperature is sufficient, immerse a piece of meat into the oil. If the meat starts frying immediately, it means that the oil has reached the necessary temperature.
- 5) Using the fondue forks. Skewer the meat and place the meat carefully into the oil to avoid splashes. Rest the fondue forks in the slots of the forks supporter and wait until the meat is cooked. Depending on the amount of meat that you will immerse, the oil might start boiling. If this happens, reduce the temperature by turning the temperature knob anticlockwise.
- 6) During cooking, the heating element will be on or off to maintain the set temperature and its indicator light will illuminate blue or red accordingly.
- 7) After use, rotate the temperature control knob to position "MIN". Then, unplug the appliance.

b) Cheese / chocolate fondue

- 1) Cut the cheese/ chocolate and put it in the pot.
- 2) Turn the temperature control knob for fondue pot to the "MAX" position. Its indicator light illuminates red and the appliance heats up. It is not necessary to use the forks supporter.
- 3) Stir regularly with a wooden spoon when the cheese / chocolate starts to melt.
- 4) Regulate the temperature of the thermostat so that the cheese / chocolate melts but does not boil.
- 5) Using the fondue forks, you can dip your food into the melted cheese / chocolate.
- 6) After use, rotate the temperature control knob to position "MIN". Then, unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always unplug the appliance and allow cooling before moving and/or cleaning.
2. Do not immerse the appliance in water. Clean the heating unit with a soft damp cloth only. Remove debris from the heating elements with a soft brush.
3. Grill plate, fondue pot, forks and forks supporter can be washed in water. If stains still appear, it is recommended to use soap. They can be cleaned in a dishwasher.
4. Wooden spatulas and mini pans can be cleaned in soapy water, and dry completely after cleaning.
5. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the appliance.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~ 50/60Hz

Power: 2200W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info@emerio.eu

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern durchgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten, die mit Lebensmitteln oder Öl in Berührung kommen, lesen

Sie bitte den Abschnitt „Reinigung und Wartung“ in der Bedienungsanleitung.

7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, im Haushalt und in ähnlichen Einsatzbereichen benutzt zu werden, wie zum Beispiel: Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhöfe; die Benutzung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten; Frühstückspensionen.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.

17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.
20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.
24. Wenn Sie Produkte mit Antihaftbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.



25.  Vorsicht – heiße oberfläche.

WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

LIEFERUMFANG

1. Gabeln
2. Gabelhalter
3. Fondue-Topf
4. Grillplatte
5. Pfännchen
6. Temperaturregler und dazugehörige Kontrollleuchte (für Grill)
7. Temperaturregler und dazugehörige Kontrollleuchte (für Fonduepotf)
8. Holzspachtel

**VOR ERSTBENUTZUNG**

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt wurden. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör gemäß untenstehendem Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
2. Stellen Sie eine ausreichende Belüftung um das Gerät herum sicher.
3. Das Gerät darf nicht auf eine unbehandelte Holzfläche gestellt werden. Stellen Sie das Gerät auf einen hitzebeständigen Untergrund.
4. Betreiben Sie das Gerät vor der erstmaligen Nutzung für ca. 10 Minuten, um evtl. Produktionsrückstände zu verbrennen. Achten Sie auf eine gute Belüftung. Nach dem ersten Einschalten kann das Gerät etwas Rauch und einen charakteristischen Geruch absondern. Das ist normal und vergeht nach relativ kurzer Zeit wieder.

Grillen wie ein Grillmeister.

Wenn Sie Ihr Fleisch vorbereiten (aus dem Kühlschrank nehmen; warten bis es Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie auf die Grillplatte legen), erhalten Sie ein gleichmäßigeres Grillergebnis. Außerdem verhindern Sie auf diese Weise, dass sich die Grillplatte verformt, wenn das Fleisch und andere Zutaten zu kalt sind.

BETRIEB

Stellen Sie das Gerät in die Mitte des Tisches und verbinden Sie den Netzstecker mit einer Steckdose. Zwei Temperaturregler leuchten blau.

Grillplatte

1. Schneiden Sie das Fleisch in kleine Stücke. So können Sie die Garzeit verkürzen.
2. Drehen Sie den Temperaturregler für den Grill in die gewünschte Position. Die dazugehörige Kontrollleuchte leuchtet rot auf und das Gerät heizt auf.
HINWEIS: Geben Sie bei der Erstverwendung einige Tropfen Öl auf die Plattenoberfläche und verteilen Sie diese mit einem trockenen Tuch.
3. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, leuchtet die Kontrollleuchte wieder blau auf. Sie können nun Ihre Speisen auf die Grillplatte legen und mit dem Garen beginnen.
4. Während des Garvorgangs schaltet sich das Heizelement ein oder aus, um die eingestellte Temperatur zu halten. Die dazugehörige Kontrollleuchte leuchtet entsprechend blau oder rot.
5. In den Pfännchen können Sie z.B. Raclette machen oder Eier, Kartoffeln und vieles weitere braten. Fleisch oder Fisch grillen Sie bitte oben auf der Grillplatte.

HINWEIS: Bitte denken Sie daran, die Pfännchen vor Benutzung stets etwas einzuölen.

6. Drehen Sie den Temperaturregler nach dem Gebrauch wieder auf „MIN“ (Aus). Ziehen Sie dann den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

Fonduetopf

Das Gerät hat einen Fonduetopf. Sie können den Fonduetopf mit Öl, Schokolade oder auch Käse füllen. Die Max-Kennzeichnung im Inneren des Topfes darf nicht überschritten werden.

a) Ölfondue

Achtung: Bewegen Sie Ihr Gerät nicht, wenn das Öl heiß ist!

- 1) Gießen Sie das Öl in den Topf und stellen Sie sicher, dass der Ölstand zwischen der im Topf angegebenen Minimal- und Max-Markierung liegt. Achtung: Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr, dass Ihr Gerät beschädigt wird oder Sie sich an Ölspritzern verbrennen.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler für den Fonduetopf auf die Position „MAX“. Die dazugehörige Kontrollleuchte leuchtet rot auf und das Gerät heizt auf.
- 3) Das Fleisch in kleine gleich große Stücke (2 bis 3 cm) schneiden.
- 4) Warten Sie, bis das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat. Um sicherzustellen, dass sich das Öl ausreichend erwärmt hat, heizen Sie das Öl 30 Minuten lang vor. Um zu überprüfen, ob die Temperatur ausreichend ist, tauchen Sie ein Stück Fleisch in das Öl. Wenn das Fleisch sofort zu braten beginnt, hat das Öl die erforderliche Temperatur erreicht.
- 5) Verwendung der Fonduegabeln: Das Fleisch aufspießen und das Fleisch vorsichtig in das Öl geben, um Spritzer zu vermeiden. Legen Sie dann die Fonduegabeln in die Schlitze des Gabelhalters und warten Sie, bis das Fleisch gar ist. Abhängig davon, wie viel Fleisch Sie eintauchen, kann es passieren, dass das Öl anfängt zu kochen. In diesem Fall reduzieren Sie die Temperatur, indem Sie den Temperaturregler entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
- 6) Während des Garvorgangs schaltet sich das Heizelement ein oder aus, um die eingestellte Temperatur zu halten. Die dazugehörige Kontrollleuchte leuchtet entsprechend blau oder rot.
- 7) Drehen Sie nach Gebrauch den Temperaturregler auf die Position „MIN“. Ziehen Sie dann den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.

b) Käse/Schokoladenfondue

- 1) Den Käse/die Schokolade schneiden und in den Topf geben.
- 2) Drehen Sie den Temperaturregler für den Fonduetopf auf die Position „MAX“. Die dazugehörige Kontrollleuchte leuchtet rot auf und das Gerät heizt auf. Sie müssen den Gabelhalter nicht unbedingt verwenden.
- 3) Regelmäßig mit einem Holzlöffel umrühren, wenn der Käse/die Schokolade zu schmelzen beginnt.
- 4) Regulieren Sie die Temperatur des Thermostats, damit der Käse/die Schokolade schmilzt, aber nicht kocht.
- 5) Mit den Fonduegabeln können Sie Ihr Essen in den geschmolzenen Käse/die geschmolzene Schokolade tauchen.
- 6) Drehen Sie nach Gebrauch den Temperaturregler auf die Position „MIN“. Ziehen Sie dann den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vor der Bewegung oder Reinigung abkühlen.
2. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser. Reinigen Sie das Gerät ausschließlich mit einem weichen feuchten Tuch. Rückstände auf dem Heizelement können mit einer weichen Bürste entfernt werden.
3. Grillplatte, Fonduetopf, Gabeln und Gabelhalter können in Wasser gewaschen werden. Falls Flecken zu sehen sind, sollte Geschirrspülmittel verwendet werden. Sie können ebenfalls in einer Geschirrspülmaschine

gereinigt werden.

4. Die Holzspatel und Minipfannen können in Seifenwasser abgewaschen werden. Trocknen Sie die Spatel nach dem Abwaschen gründlich ab.
5. Verwenden Sie keine scheuernden Reiniger oder scharfen Utensilien, um das Gerät zu reinigen.

TECHNISCHE DATEN

Spannungsversorgung: 220-240V~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 2200W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß der folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte

verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio B.V.

Oudeweg 115

2031 CC Haarlem

The Netherlands

Customer service:

T: +31 (0) 23 3034369

E: info@emerio.eu

Kundeninformation:

T: +49 (0) 3222 1097 600

E: info.de@emerio.eu

Klantenservice:

T: +31 (0) 23 3034369

E: info.nl@emerio.eu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
4. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments ou de l'huile,

reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.

7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et analogue telles que: Les zones de cuisine du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail; Les fermes; Les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel; Environnements de type chambres d'hôtes.
9. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
10. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
11. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
12. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
14. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.

16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
23. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
24. Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu'il n'y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aérée.



25. Attention, surface chaude.

Avertissement!! Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

LISTE DES COMPOSANTS

1. Fourchettes
2. Support de fourchettes
3. Caquelon
4. Plaque du grill
5. Petites poêles
6. Bouton de thermostat et témoin lumineux correspondant (pour le grill)
7. Bouton de thermostat et témoin lumineux correspondant (pour le caquelon à fondue)
8. Spatules en bois



AVANT USAGE

1. Assurez-vous que tous les emballages ont été enlevés. Nettoyez l'appareil et les accessoires conformément au paragraphe « Nettoyage et entretien ».
2. Vérifiez à laisser assez d'espace autour de l'appareil pour permettre sa bonne ventilation.
3. L'appareil ne doit pas être installé sur une surface de bois non traitée. Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
4. Faites fonctionner la machine à puissance moyenne pendant 10 environ avant la première utilisation pour brûler les résidus de fabrication. Veillez à faire cela dans un lieu correctement aéré. Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, ce dernier pourrait émettre une légère fumée et une légère odeur. Ceci est normal et ne durera pas.

Réalisez des grillades comme un vrai chef.

Préparez votre viande à l'avance (sortez-la du réfrigérateur, laissez-la atteindre la température ambiante avant de la placer sur la plaque du grill), pour donner à votre viande un résultat plus uniforme. Cela empêchera également à la plaque du grill de se déformer si la viande et les autres ingrédients sont trop froids.

FONCTIONNEMENT

Posez l'appareil au milieu de la table et branchez-le à l'alimentation. Les deux témoins lumineux des boutons de thermostat s'allument en bleu.

Plaque de cuisson

1. Coupez la viande en petits morceaux. Vous pouvez ainsi réduire le temps de cuisson.
2. Tournez le bouton de thermostat du grill sur la position souhaitée. Le témoin lumineux correspondant s'allume en rouge et l'appareil chauffe.
REMARQUE : Avant la première utilisation, verser une petite quantité d'huile sur la plaque, puis essuyez-la avec un chiffon sec.
3. Lorsque la température souhaitée est atteinte, le témoin lumineux correspondant s'allume à nouveau en bleu ; vous pouvez alors placer vos aliments sur la plaque de cuisson pour commencer la cuisson.
4. Pendant la cuisson, la résistance s'allumera et s'éteindra pour maintenir la température réglée et le témoin lumineux correspondant s'allumera en bleu ou en rouge en conséquence.
5. Vous pouvez griller des toasts dans les pelles à raclette, des œufs frais ou des pommes de terre et pleins d'autres choses encore. Griller la viande se fait sur la plaque chauffante.

REMARQUE: Rappelez vous toujours d'ajouter de la graisse sur les mini pelles avant usage.

6. Après utilisation faites tourner le bouton de commande sur la position « MIN ». Puis, débranchez l'appareil.

Caquelon à fondue

L'appareil est équipé d'un caquelon à fondue. Vous pouvez remplir le caquelon à fondue d'huile, de chocolat ou de fromage. Ne dépassez pas le repère max indiqué à l'intérieur du caquelon.

a) Fondue bourguignonne

Attention : Ne déplacez pas votre appareil lorsque l'huile est chaude !

- 1) Versez l'huile dans le caquelon et assurez-vous que le niveau d'huile est situé entre les repères min et max indiqués à l'intérieur du caquelon. Attention : si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez d'endommager votre appareil ou d'être brûlé par des projections d'huile.
- 2) Tournez le bouton de thermostat du caquelon à fondue sur la position « MAX ». Le témoin lumineux correspondant s'allume en rouge et l'appareil chauffe.
- 3) Coupez la viande en petits morceaux de taille égale (2 à 3 cm).
- 4) Attendez que l'huile ait atteint la température souhaitée. Pour être sûr que l'huile a suffisamment chauffé, faites-la préchauffer pendant 30 minutes. Pour vérifier si la température est suffisante, plongez un morceau de viande dans l'huile. Si la viande commence à frire immédiatement, cela signifie que l'huile a atteint la température nécessaire.
- 5) En utilisant les fourchettes à fondue. Embrochez la viande et placez-la soigneusement dans l'huile pour éviter les éclaboussures. Posez les fourchettes à fondue dans les fentes du support à fourchettes et attendez que la viande soit cuite. Selon la quantité de viande que vous allez immerger, l'huile peut commencer à bouillir. Si cela se produit, réduisez la température en tournant le bouton de thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 6) Pendant la cuisson, la résistance s'allumera et s'éteindra pour maintenir la température réglée et le témoin lumineux correspondant s'allumera en bleu ou en rouge en conséquence.
- 7) Après utilisation, tournez le bouton de thermostat en position « MIN ». Débranchez ensuite l'appareil de l'alimentation.

b) Fondue savoyarde/au chocolat

- 1) Coupez le fromage/le chocolat et mettez-le dans la caquelon.
- 2) Tournez le bouton de thermostat du caquelon à fondue sur la position « MAX ». Le témoin lumineux correspondant s'allume en rouge et l'appareil chauffe. Il n'est pas nécessaire d'utiliser le support à fourchettes.
- 3) Remuez régulièrement avec une cuillère en bois lorsque le fromage/chocolat commence à fondre.
- 4) Réglez la température à l'aide du bouton de thermostat de façon à ce que le fromage/chocolat fonde sans bouillir.
- 5) À l'aide des fourchettes à fondue, vous pouvez plonger vos aliments dans le fromage/chocolat fondu.
- 6) Après utilisation, tournez le bouton de thermostat en position « MIN ». Débranchez ensuite l'appareil de l'alimentation.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Toujours débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de nettoyer.
2. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Essuyez les éléments chauffants à l'aide d'un chiffon humide uniquement. Retirez les résidus des éléments chauffants à l'aide d'une brosse douce.
3. La plaque de cuisson, le caquelon à fondue, les fourchettes et le support à fourchettes peuvent être lavés à l'eau. Si des taches apparaissent, il est recommandé d'utiliser du savon. Elles peuvent aussi être nettoyées dans un lave-vaisselle.

4. Les spatules en bois peuvent être lavées à l'eau savonneuse, puis complètement séchées après nettoyage.
5. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou des ustensiles pointus pour nettoyer l'appareil.

DONNEES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V~ 50/60Hz

Puissance: 2200W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce produit. Ce symbole est destiné à promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info@emerio.eu

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
4. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Se avsnittet "rengöring och underhåll" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat eller olja.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

8. Denna apparat är avsedd för användning i hushållet och liknande tillämpningar som t.ex.: Personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder i hotell, motell och andra bostadsmiljöer; bed and breakfast-hotell.
9. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
10. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
11. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
12. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
13. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
14. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
15. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
16. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
17. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
18. Lämna aldrig apparaten obebvakad vid användning.
19. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
20. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.

21. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
22. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
23. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka personsador.
24. Om du använder produkter med teflonyta, se till att inga fåglar är i samma rum och att rummet kan stängas igen helt och är väl ventilerat.



25. Varning, het yta.

VARNING! Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

KOMPONENTLISTA

1. Gafflar
2. Gaffelstöd
3. Fonduegryta
4. Grillplatta
5. Minipannor
6. Temperaturreglage och dess indikatorlampa (för grillen)
7. Temperaturreglage och dess indikatorlampa (för fonduegrytan).
8. Träspatel



INNAN ANVÄNDNING

1. Se till att allt förpackningsmaterial har tagits bort. Rengör apparaten och tillbehören enligt nedanstående "rengöring och underhåll".
2. Se till att det är tillräckligt med ventilation runt apparaten.
3. Apparaten ska inte placeras på en obehandlad träyta. Placera apparaten på en viss nivå av värmebeständighet.
4. Innan du använder apparaten första gången kör du den i ungefär 10 min för att bränna av tillverkningsrester. Se till att det är bra ventilation. Apparaten kan avge en del rök och en karakteristisk lukt när du slår på den första gången. Detta är normalt och slutar snart.

Grills som en riktig kökschef.

Förbered köttet i förväg (ta ut köttet ur kylskåpet och låt det uppnå rumstemperatur innan det placeras på grillplattan) för ett jämnstekt resultat. Detta förhindrar även grillplattan från att deformera köttet och övriga ingredienser som är för kalla.

ANVÄNDNING

Placera apparaten i mitten av bordet och anslut den till ett eluttag. De två temperaturreglagen lyser blått.

Grillplatta

1. Skär köttet i små bitar. Du kan alltså minska tillagningstiden.
2. Vrid temperaturreglaget för grillen till önskat läge. Indikatorlampan tänds och apparaten startar uppvärmingen.
OBS! När du använder apparaten första gången, droppar du lite olja på ytan på plattan och torkar sedan av den med torr trasa.
3. När den önskade temperaturen är uppnådd lyser indikatorlampan blått igen och du kan lägga maten på tallriken för att börja tillaga den.
4. Under tillagningen kommer värmeelementet att vara på eller av för att upprätthålla den inställda temperaturen och indikatorlampan kommer att lysa blått eller rött i enlighet med detta.
5. Du kan grilla smörgåsar i grillpannorna, steka ägg eller potatis och mycket mer.
OBS! Glöm inte att alltid använda lite matfett till grillplattan och minipannorna innan de används.
6. Efter användning, vrid temperaturkontrollratten till positionen "MIN". Koppla sedan ifrån apparaten.

Fonduegryta

Maskinen är försedd med fonduegryta. Du kan fylla fonduegrytan med olja, choklad eller ost. Fyll inte över Max-linjen i grytan.

a) Oljefondue

Försiktighet: Flytta inte apparaten när oljan är varm!

- 1) Häll oljan i grytan och se till att oljenivån ligger mellan de markerade min- och maxnivåerna på insidan av grytan. Varning: Om du inte följer detta kan du skada apparaten eller bränna dig på grund av oljespill.
- 2) Vrid på temperaturreglaget för fonduegrytan till positionen "MAX". Indikatorlampan tänds och apparaten startar uppvärmingen.
- 3) Skär köttet i små lika stora bitar (2 till 3 cm).
- 4) Vänta tills oljan har nått önskad temperatur. Om du vill vara säker på att oljan har värmts upp tillräckligt mycket, kan du värma oljan i 30 minuter. Kontrollera om temperaturen är tillräcklig genom att lägga en köttbit i oljan. Om köttet börjar steka omedelbart betyder det att oljan har nått den nödvändiga temperaturen.
- 5) Använd fonduegafflarna. Spetsa köttet och lägg det försiktigt i oljan för att undvika stänk. Låt fonduegafflarna vila i gaffelhållarens springor och vänta tills köttet är tillagat. Beroende på hur mycket kött du ska lägga ner kan oljan börja koka. Om detta inträffar sänker du temperaturen genom att vrida temperaturreglaget moturs.
- 6) Under tillagningen kommer värmeelementet att vara på eller av för att upprätthålla den inställda temperaturen och indikatorlampan kommer att lysa blått eller rött i enlighet med detta.
- 7) Efter användning, vrid på temperaturreglaget till positionen "MIN". Koppla sedan ur apparaten från eluttaget.

b) Fondue av ost/choklad

- 1) Skär osten/chokladen och lägg den i grytan.
- 2) Vrid på temperaturreglaget för fonduegrytan till positionen "MAX". Indikatorlampan tänds och apparaten startar uppvärmingen. Det är inte nödvändigt att använda gaffelstödet.
- 3) Rör om regelbundet med en träsked när osten/chokladen börjar smälta.
- 4) Reglera temperaturen på termostaten så att osten/chokladen smälter men inte kokar.
- 5) Med hjälp av fonduegafflarna kan du doppa maten i den smälta osten/chokladen.
- 6) Efter användning, vrid på temperaturreglaget till positionen "MIN". Koppla sedan ur apparaten från eluttaget.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Koppla alltid ur apparaten och låt den kylas ned innan flytt/rengöring.
2. Sänk inte ned apparaten i vatten. Rengör endast värmaren med en fuktig trasa. Ta bort skräp från värmeelementen med en mjuk borste.
3. Grilltallrik, fonduegryta, gafflar och gaffelstödjare kan diskas i vatten. Om fläckar fortfarande kvarstår rekommenderas det att använda tvål. De kan rengöras i diskmaskin.
4. Träspatlarna och minipannorna kan rengöras i vatten med diskmedel och torkas fullständigt efter diskningen.
5. Använd inte slipande rengöringsmedel eller vassa redskap när du rengör apparaten.

TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V~ 50/60Hz

Strömförbrukning: 2200W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått

vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering,

■ återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info@emerio.eu

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.

6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of olie, dient u de instructies in de paragraaf "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren of werkplekken; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting; bed and breakfasts en vergelijkbare instellingen.
9. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
10. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
11. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
12. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
13. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
15. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
16. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.

17. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
22. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
23. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan letsel veroorzaken.
24. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.



25.  Opgelet, heet oppervlak.

WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

COMPONENTENLIJST

1. Vorken
2. Vorkenhouder
3. Fonduepan
4. Grillplaat
5. Pannetjes
6. Temperatuurregelaar en controlelampje (voor grill)
7. Temperatuurregelaar en controlelampje (voor fonduepan)
8. Houten spatels

**VOORDAT HET APPARAAT GEBRUIKT WORDT**

1. Zorg dat alle verpakkingsmateriaal is verwijderd. Reinig het apparaat en de accessoires zoals vermeld in de onderstaande sectie 'Reiniging en onderhoud'.
2. Zorg dat er voldoende ventilatieruimte is rond het apparaat.
3. Het apparaat mag niet op een onbehandelde houten ondergrond geplaatst worden. Plaats het apparaat op een waterpas en hittebestendig oppervlak.
4. Zet het apparaat de eerste keer ongeveer 10 minuten aan om de achtergebleven restanten van de productie weg te branden. Zorg voor goede ventilatie. Het apparaat kan wat rook en een karakteristieke geur afscheiden als u het voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en zal snel ophouden.

Grill als een echte chef-kok.

Door het vlees voor te bereiden, het uit de koelkast te halen en het op kamertemperatuur te laten komen voordat u het op de grillplaat legt, zal uw vlees gelijkmatiger garen. Het voorkomt ook dat de grillplaat vervormt als het vlees en de andere ingrediënten te koud zijn.

WERKING

Plaats het apparaat in het midden van de tafel en steek de stekker in het stopcontact. De twee temperatuurregelaars lichten blauw op.

Grillplaat

1. Snijd het vlees in kleine stukjes. Dit verkort de baktijd.
2. Draai de temperatuurregelaar voor de grill naar de gewenste stand. Het controlelampje brandt rood en het apparaat warmt op.
LET OP: Schenk bij het eerste gebruik wat olie op de bakplaat en veeg dit af met een droge doek.
3. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, brandt het controlelampje opnieuw blauw. U kunt nu voedsel op de grillplaat leggen om die te bakken.
4. Tijdens het bakproces gaat het verwarmingselement afwisselend aan of uit om de ingestelde temperatuur te handhaven en zal het controlelampje overeenkomstig blauw of rood branden.
5. U kunt toasts grillen, eieren of aardappeltjes bakken, en vele andere zaken bereiden in de raclette pannetjes. Vlees grillen doet u op de grillplaat.

OPMERKING: Vergeet niet om wat vet in pannetjes te doen voordat u deze gaat gebruiken.

6. Draai de temperatuurregelaar na gebruik naar de positie 'MIN' (uit). Haal de stekker vervolgens uit het stopcontact.

Fonduepan

Het apparaat is voorzien van een fonduepan. U kunt de fonduepan met olie, chocolade of kaas vullen. Overschrijd de Max-lijn in de pan niet.

a) Oliefondue

Opgelet: Verplaats uw apparaat niet als de olie heet is!

- 1) Giet de olie in de pan en zorg ervoor dat het oliepeil zich tussen het minimum en maximum niveau bevindt dat in de pan is aangegeven. Waarschuwing: als u dit niet doet, kan het apparaat worden beschadigd of kunt u door de opspattende olie brandwonden oplopen.
- 2) Draai de temperatuurregelaar voor fonduepan naar de „MAX” stand. Het controlelampje brandt rood en het apparaat warmt op.
- 3) Snijd het vlees in kleine stukken van gelijke grootte (2 tot 3 cm).
- 4) Wacht tot de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt. Om er zeker van te zijn dat de olie voldoende is opgewarmd, verwarm de olie 30 minuten voor. Om te controleren of de temperatuur voldoende is, dompel een stukje vlees onder in de olie. Als het vlees onmiddellijk begint te frituren, betekent dit dat de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- 5) Gebruik van de fonduevorken. Spies het vlees vast en plaats het vlees voorzichtig in de olie om spatten te voorkomen. Laat de fonduevorken rusten in de sleuven van de vorkenhouder en wacht tot het vlees voldoende is gebakken. Afhankelijk van de hoeveelheid vlees die u gaat onderdompelen, kan de olie opborrelen. Als dit gebeurt, verlaag de temperatuur door de temperatuurregelaar tegen de klok in te draaien.
- 6) Tijdens het bakproces gaat het verwarmingselement afwisselend aan of uit om de ingestelde temperatuur te handhaven en zal het controlelampje overeenkomstig blauw of rood branden.
- 7) Draai de temperatuurregelaar na gebruik naar de "MIN" stand en haal de stekker uit het stopcontact. Haal de stekker vervolgens uit het stopcontact.

b) Kaas/chocoladefondue

- 1) Snijd de kaas/chocolade in stukjes en doe ze in de pan.
- 2) Draai de temperatuurregelaar voor fonduepan naar de „MAX” stand. Het controlelampje brandt rood en het apparaat warmt op. Het is niet nodig om de vorkenhouder te gebruiken.
- 3) Roer regelmatig met een houten lepel tijdens het smelten van de kaas/chocolade.
- 4) Regel de temperatuur van de thermostaat zodat de kaas/chocolade smelt maar niet kookt.
- 5) Met behulp van de fonduevorken, dompel het voedsel in de gesmolten kaas/chocolade.
- 6) Draai de temperatuurregelaar na gebruik naar de "MIN" stand en haal de stekker uit het stopcontact. Haal de stekker vervolgens uit het stopcontact.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het verplaatst en/of schoonmaakt.
2. Dompel het apparaat nooit in water. Reinig het verwarmingselement uitsluitend met een zacht, vochtig doekje. Gebruik een zacht borsteltje om restjes op de verwarmingselementen te verwijderen.
3. De grillplaat, fonduepan, vorken en vorkenhouder kunnen in water worden gewassen. Als de vlekken niet worden verwijderd, wordt het aangeraden om afwasmiddel te gebruiken. Deze onderdelen kunnen tevens in een vaatwasmachine worden gewassen.
4. Maak de houten spatels en de pannetjes schoon in een warm sopje en veeg ze vervolgens grondig droog.

5. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherp keukengerei om het apparaat te reinigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50/60Hz

Vermogen: 2200W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Tijdens die periode verhelpen wij gratis alle gebreken die te wijten zijn aan materiaal- of productiefouten door reparatie of vervanging. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info@emerio.eu

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
4. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
5. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.

6. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w instrukcji w części „Czyszczenie i konserwacja”.
7. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
8. Urządzenie jest przeznaczone do zastosowań domowych i podobnych, takich jak np.: kuchenki pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych; domy na wsi; użytkowanie przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych oraz objekty oferujące nocleg ze śniadaniem.
9. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
10. Jeżeli jest używany przedłużacz, musi on być dostosowany do mocy pobieranej przez urządzenie. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
11. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
12. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
13. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
14. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
15. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, wyłączyć urządzenie i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
16. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.

17. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
18. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
19. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
20. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
21. Kable nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
22. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
23. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta urządzenia może doprowadzić do urazów.
24. W przypadku używania produktów z powierzchniami nieprzywierającymi, należy dopilnować, aby w tym samym pomieszczeniu nie było ptaków, aby pomieszczenie można było całkowicie zamknąć i aby miało ono zapewnioną dobrą wentylację.



25. Uwaga, gorąca powierzchnia.
OSTRZEŻENIE!! Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.

LISTA ELEMENTÓW

1. Widelce
2. Podpórka na widelce
3. Garnek na fondue
4. Płyta do grillowania
5. Mini patelnie
6. Pokrętko regulacji temperatury i jego kontrolka (do grilla)
7. Pokrętko regulacji temperatury i jego kontrolka (do garnka do fondue)
8. Drewniane łopatki



PRZED UŻYCIEM

1. Upewnić się, że usunięte zostały wszystkie materiały opakunkowe. Wyczyścić urządzenie i akcesoria zgodnie z opisem w części „Czyszczenie i konserwacja” poniżej.
2. Upewnij się, że wokół Raclette jest wystarczająca wentylacja.
3. Raclette nie powinno być umieszczone na surowej drewnianej powierzchni. Umieść Raclette na poziomej i odpornej na gorąco powierzchni.
4. Przed użyciem po raz pierwszy włącz urządzenie na około 10 minut, by spalić resztki produkcyjne. Upewnij się, że w pomieszczeniu istnieje odpowiednia wentylacja. Urządzenie może emitować niewielką ilość dymu i charakterystyczny zapach, gdy je włączysz po raz pierwszy. Jest to normalne i wkrótce się skończy.

Grilluj jak prawdziwy szef kuchni.

Przygotowanie mięsa z wyprzedzeniem (wyjęcie go z lodówki i oczekiwanie, aby osiągnęło temperaturę pokojową zanim zostanie położone na płytce grilla) sprawia, że mięso jest bardziej równomiernie dopieczone. Zapobiega to także odkształcaniu się płyty grilla w przypadku, gdy mięso i inne składniki są zbyt zimne.

UŻYTKOWANIE

Postawić urządzenie na środku stołu i podłączyć do zasilania. Dwa pokrętki regulacji temperatury zaświecą się na niebiesko.

Płyta do grillowania

1. Pokroić mięso na małe kawałki. W ten sposób można skrócić czas pieczenia.
2. Przekręcić pokrętko regulacji temperatury grilla na żądaną pozycję. Jego kontrolka zaświeci się na czerwono i urządzenie zacznie się nagrzewać.
 UWAGA: Przy użyciu po raz pierwszy wlej kilka kropli oleju na powierzchnię płyty i wytrzyj do sucha szmatką.
3. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka zaświeci się ponownie na niebiesko; można teraz położyć produkty na płytce grilla i rozpocząć pieczenie.
4. Podczas pieczenia element grzewczy będzie się włączał i wyłączał, aby utrzymać ustawioną temperaturę, a jego kontrolka będzie się odpowiednio zapalać na niebiesko lub czerwono.
5. Możesz toastować w patelniach Raclette, smażyć jajka lub ziemniaki i różne inne rzeczy. Mięso może zostać przygotowane na płytce do grillowania.
 UWAGA: Zawsze pamiętaj, by dodać trochę tłuszczu na mini miseczki przed użyciem.

6. Po użyciu przekręcić pokrętkę nastawiania temperatury w pozycję „ MIN” („WYŁ.”). Następnie odłączyć urządzenie od zasilania.

Garnek do fondue

Urządzenie jest wyposażone w garnek do fondue. Garnek do fondue można napełnić olejem, czekoladą lub serem. Nie należy przekraczać linii Max zaznaczonej po wewnętrznej stronie naczynia.

a) Fondue olejowe

Ostrożnie: Gdy olej jest gorący, urządzenia nie wolno przenosić!

- 1) Wlać olej do garnka i upewnić się, że poziom oleju mieści się pomiędzy poziomem minimalnym i maksymalnym zaznaczonym w garnku. Ostrzeżenie: nieprzestrzeganie tego zalecenia może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub poparzenia pryskającym olejem.
- 2) Przekręcić pokrętkę temperatury garnka do fondue w pozycję „MAX”. Jego kontrolka zaświeci się na czerwono i urządzenie zacznie się nagrzewać.
- 3) Pokroić mięso na małe kawałki równej wielkości (2-3 cm).
- 4) Poczekać, aż olej osiągnie wymaganą temperaturę. Aby mieć pewność, że olej jest wystarczająco rozgrzany, podgrzewać go przez 30 minut. Aby sprawdzić, czy temperatura jest wystarczająca, wystarczy zanurzyć w oleju kawałek mięsa. Jeśli mięso zacznie się natychmiast smażyć, oznacza to, że olej osiągnął wymaganą temperaturę.
- 5) Należy używać widelców do fondue. Nadziewać mięso na szpikulce i ostrożnie wkładać do oleju, tak aby uniknąć rozprysków. Oprzeć widelce do fondue w szczelinach wspornika na widelce i poczekać, aż mięso będzie ugotowane. W zależności od ilości mięsa, które będzie się zanurzać, olej może zacząć wrzeć. Jeśli do tego dojdzie, należy przekręcić pokrętkę temperatury w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara (w lewo), aby zmniejszyć temperaturę.
- 6) Podczas pieczenia element grzewczy będzie się włączał i wyłączał, aby utrzymać ustawioną temperaturę, a jego kontrolka będzie się odpowiednio zapalać na niebiesko lub czerwono.
- 7) Po użyciu przekręcić pokrętkę regulacji temperatury w pozycję „MIN”. Następnie odłączyć urządzenie od zasilania.

b) Fondue serowe/czekoladowe

- 1) Pokroić ser/czekoladę i włożyć produkty do garnka.
- 2) Przekręcić pokrętkę temperatury garnka do fondue w pozycję „MAX”. Jego kontrolka zaświeci się na czerwono i urządzenie zacznie się nagrzewać. Używanie wspornika na widelce nie jest konieczne.
- 3) Gdy ser/czekolada zacznie się topić, fondue należy regularnie mieszać drewnianą łyżką.
- 4) Wyregulować temperaturę termostatu tak, aby ser/czekolada topiły się, ale bez gotowania się.
- 5) Używając widelców do fondue, użytkownik może zanurzać artykuły spożywcze w roztopionym serze/czekoladzie.
- 6) Po użyciu przekręcić pokrętkę regulacji temperatury w pozycję „MIN”. Następnie odłączyć urządzenie od zasilania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Zawsze odłączaj urządzenie i pozwól mu ostygnąć zanim przenosisz i/lub czyszczysz.
2. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Urządzenie grzejące należy czyścić wyłącznie miękką szmatką. Usuń resztki z elementów grzejących za pomocą delikatnej szczotki.
3. Płytę do grillowania, garnek do fondue, widelce i wspornik na widelce można myć w wodzie. Jeśli plamy nie znikają, zaleca się użycie płynu do mycia naczyń. Można je też myć w zmywarce.
4. Drewniane łopatki i mini patelnie można myć w wodzie z płynem do mycia naczyń. Po umyciu należy je dokładnie wysuszyć.
5. Nie używaj szorstkich środków czyszczących lub ostrych narzędzi do czyszczenia Raclette.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 2200W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio B.V.
Oudeweg 115
2031 CC Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info@emerio.eu

Kundeninformation:
T: +49 (0) 3222 1097 600
E: info.de@emerio.eu

Klantenservice:
T: +31 (0) 23 3034369
E: info.nl@emerio.eu