

RACLETTE8
CLASSIC

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhalt

	Seite
Deutsch	4-12
English	13-24
Français	25-36
Italiano	37-48
Español	49-60
Nederlands	61-71

1.	Einleitung	4
2.	Das Gerät	4
2.1	Bestandteile	4
2.2	Kurzanleitung	5
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3.1	Garantie	5
3.2	Haftungsausschluss	5
3.3	Verwendungszweck	5
4.	Sicherheitshinweise	6
5.	Inbetriebnahme	7
5.1	Anforderungen an den Aufstellort	7
5.2	Vor dem ersten Gebrauch	8
5.2.1	Pflegehinweise für die Grillplatte aus Granit	8
5.3	Gebrauch	9
5.4	Anwendungsvarianten	9
5.5	Tipps und Tricks	10
6.	Reinigung	10
7.	Lieferumfang	11
7.1	Optionales Zubehör	11
8.	Wartung / Instandhaltung	11
9.	Reparaturen	11
10.	Fehlerbehebung	12
11.	Lagerung	12
12.	Entsorgung	12
13.	Technische Daten	12

1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des Raclette8 CLASSIC besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:

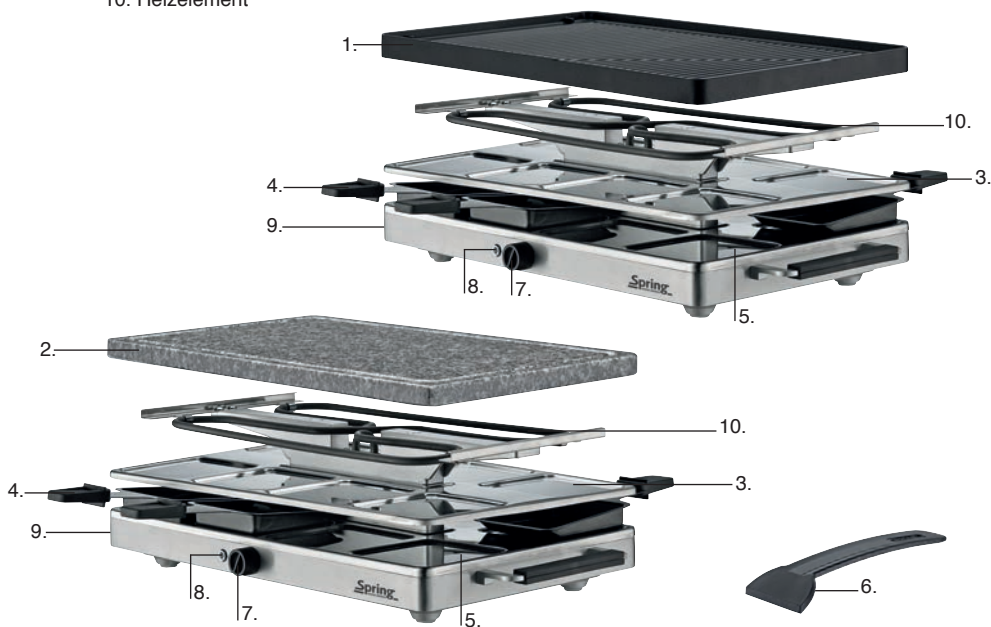


Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen das Raclette8 CLASSIC nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

2.1 Bestandteile

1. Antihaftbeschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss mit Crêpe-Form auf der Rückseite
2. Grillplatte aus Granit mit Safrtrille
3. Raclette-Ebene
4. Antihaftbeschichtete Pfännchen
5. Abstell-Ebene
6. Spachtel
7. Temperaturregler für stufenlose Einstellung
8. Kontrollleuchte
9. Netzausgangsbuchse (an der Unterseite des Gerätes)
10. Heizelement



2.2 Kurzanleitung

1. Stecken Sie das Netzkabel in das Gerät.
2. Platzieren Sie das Raclette auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche. Setzen Sie die Grillplatte ordnungsgemäß unter Berücksichtigung der Aussparungen auf die Halterung. Vergewissern Sie sich, dass diese sicher aufliegt.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
4. Drehen Sie den Temperaturregler zum Aufheizen des Gerätes auf die höchste Stufe. Passen Sie dann die Heizleistung entsprechend an.
5. Lassen Sie die Grillplatte aufheizen (Grillplatte aus Aluminiumguss ca. 10 Minuten bzw. Grillplatte aus Granit ca. 20 Minuten), bevor Sie Speisen darauf grillen.
Tipp: Bestreichen Sie die Grillfläche bei der Zubereitung von Fleisch oder Gemüse ohne Marinade mit etwas Speiseöl.
6. Nach dem Gebrauch drehen Sie den Temperaturregler auf die kleinste Stufe, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Garantie

Die Garanzzeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg. Bewahren Sie den Original-Kaufbeleg gut auf.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Gerät zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Gerät durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

3.2 Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

3.3 Verwendungszweck

Zubereiten von Speisen, insbesondere Schmelzen von Raclette-Käse in den dafür vorgesehenen originalen Pfännchen.

Braten von Speisen mit kurzer und mittlerer Gardauer auf der Grillplatte aus Aluminiumguss oder Granit.

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien.

4 Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Gerät durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Raclette noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.



Gefahr!

Halten Sie niemals Gegenstände aus Metall oder andere elektrisch leitende Gegenstände in die Kontaktöffnungen der Netzausgangsbuchse.

- Betreiben Sie das Gerät nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie in **Kapitel 3.3 Verwendungszweck** beschrieben.



Vorsicht!

Das Gerät beginnt den Betrieb, sobald das Netzkabel mit dem Gerät und der Steckdose verbunden ist.

Vorsicht!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren durchgeführt werden, wenn sie beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Raclettes entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme.

- Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Ziehen Sie nicht am Kabel, um es zu verschieben, sondern heben das Gerät an den seitlichen Griffen an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder Reinigung

Ziehen Sie hierfür niemals am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker selbst.

Gefahr!



Tauchen Sie weder das Gerät, den Netzstecker noch das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

Gefahr!



Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

Gefahr!



Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einen ähnlich qualifizierten und autorisierten Fachmann ersetzt werden.

- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

5 Inbetriebnahme



Vorsicht!

Das Gerät beginnt den Betrieb, sobald das Netzkabel mit dem Gerät und der Steckdose verbunden ist.



Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen **Anforderungen an den Aufstellort**.



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Gerätes.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Raclettes entstehen hohe Temperaturen.

5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie das Raclette nur auf stabile, ebene und hitzebeständige Oberflächen. Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Raclette nicht neben oder auf heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen). Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät.
- Halten Sie gegenüber brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken, etc. einen ausreichenden Sicherheitsabstand.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien; vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß **Kapitel 7 Lieferumfang** enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte aus Aluminiumguss, die Spachtel sowie die Pfännchen mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Reinigen Sie die Grillplatte und die Pfännchen nicht in der Spülmaschine. Trocknen Sie diese Teile vollständig ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte aus Granit nur mit Wasser, einem festen Schwamm und einem milden Spülmittel. Lassen Sie die Grillplatte nicht in Wasser liegen. Reinigen Sie diese nicht in der Spülmaschine. Beachten Sie die **Pflegehinweise für die Grillplatte aus Granit** gemäß **Kapitel 5.2.1**.
- Setzen Sie die Grillplatte aus Aluminiumguss passgenau auf die Halterung. Legen Sie die Grillplatte aus Granit so auf die Halterung, dass sich die Safrille oben befindet. Vergewissern Sie sich jeweils, dass diese sicher aufliegen.
- Heizen Sie das Gerät leer ca. 10 Minuten auf. Der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos; es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen wurden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

5.2.1 Pflegehinweise für die Grillplatte aus Granit

Granit ist ein natürlich vorkommendes Material. Daher können Abweichungen in Farbe sowie Struktur des Steins auftreten. Diese unterstreichen den natürlichen Charakter und stellen keinen Mangel dar und sind somit kein Reklamationsgrund.

Aufgrund natürlicher Gegebenheiten kann der Stein innere Spannungen aufweisen, die bei zu starken Temperaturveränderungen zu Rissen bzw. Bruch führen können. Um dies zu vermeiden und die Stabilität des Steines zu erhöhen, empfehlen wir, vor dem ersten Gebrauch der Steinplatte die nachstehende Vorbehandlung durchzuführen:

- Reinigen Sie die Steinplatte mit warmen Wasser und einem Schwamm und trocknen diese vollständig ab.
- Legen Sie die Steinplatte auf den Rost in den kalten Backofen und stellen den Backofen auf 220 °C ein.
- Nach 40 Minuten schalten Sie den Backofen aus und lassen den Stein im Backofen vollständig abkühlen.
- Die Steinplatte ist jetzt für den Gebrauch einsatzbereit.

Während des weiteren Gebrauchs achten Sie darauf, zu starke Temperaturschwankungen zu vermeiden:

- Lassen Sie den Stein erst aufheizen; entweder mit dem Gerät oder im Backofen.
- Legen Sie niemals den kalten Stein auf das vorgeheizte Gerät.
- Legen Sie keine tiefgekühlten Speisen auf den heißen Stein. Lassen Sie die Speisen immer erst auftauen.
- Lassen Sie den heißen Stein immer erst auf dem Gerät abkühlen, bevor Sie diesen reinigen.

Dennoch können bei der Vorbehandlung wie auch im späteren Gebrauch kleinere Risse auftreten. Diese beeinträchtigen die Funktion nicht und sind von der Garantie ausgeschlossen.

5.3 Gebrauch

- Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Gerät.
- Platzieren Sie das Raclette auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche. Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, ausreichend hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen vor eventuell auftretenden Spritzern zu schützen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät plan auf allen 4 Füßen aufsteht und sich das Heizelement oben befindet. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte ordnungsgemäß aufliegt. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 13 Technische Daten**.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe, um ein möglichst rasches Aufheizen der Grillplatte zu erreichen. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, solange das Gerät heizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte. Nach ca. 10 Minuten bei Verwendung der Aluminium-Grillplatte bzw. 20 Minuten bei Verwendung der Granit-Grillplatte ist das Gerät betriebsbereit. Alternativ können Sie die Granit-Grillplatte auch im Backofen vorheizen (220 °C ca. 10 Minuten).
- Bestreichen Sie die Grillplatte, ggf. auch die Pfännchen, mit etwas Speiseöl, insbesondere bei der Zubereitung von nicht marinierten Lebensmitteln.
- Sobald die Grillplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf die Grillplatte legen.

Hinweis für die Aluminium-Grillplatte: Um die Antihafbeschichtung der Grillplatte zu schonen, verwenden Sie zum Wenden und Herunternehmen der Speisen Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Schneiden Sie nicht auf der Grillplatte. Lassen Sie keine Utensilien auf der heißen Grillplatte liegen, die schmelzen oder sich verformen können.

- Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen Sie diese auf die Raclette-Ebene unterhalb des Heizelementes.
- Die Temperatur können Sie mit Hilfe des Temperaturreglers einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.
- Sobald die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit den mitgelieferten hitzebeständigen Kunststoffspachteln herunter.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!



Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen Sie sie auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab. Alternativ können Sie nicht benötigte Pfännchen auch in der Abstell-Ebene des Raclette-Gerätes parken.

- Wir empfehlen, das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb zu lassen. Schalten Sie es bei längeren Pausen aus und bei Bedarf wieder ein.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch den Temperaturregler auf die kleinste Stufe und ziehen Sie unbedingt den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät auf dem Tisch vollständig abkühlen, bevor Sie es vom Tisch wegtragen.

5.4 Anwendungsvarianten

- Anwendung A** Verwendung der Grillplatte aus Aluminiumguss mit der geriffelten Seite nach oben.
Ideal für alle Grillspeisen, die das typische Grillmuster erhalten sollen; insbesondere auch stark anhaftende Speisen.
- Anwendung B** Verwendung der Grillplatte aus Aluminiumguss mit den Crêpes-Mulden nach oben.
Ideal für das Zubereiten von Crêpes, Pfannkuchen, Omeletts und weiteren Eierspeisen.

Anwendung C Verwendung der Grillplatte aus Granit.

Ideal für alle Grillspeisen, insbesondere Fleisch oder Gemüse, die bei hoher Temperatur stark angebraten werden sollen.

Hinweis: Ihr Raclette-Gerät kann jeweils durch die andere Grillplatte ergänzt werden. Beide Platten sind separat im Fachhandel erhältlich.

5.5 Tipps und Tricks

- Erhitzen Sie keine leeren Pfännchen im Gerät und lassen Sie die Pfännchen nach dem Gebrauch nicht in dem noch heißen Gerät stehen. Die Beschichtung könnte dadurch beschädigt werden und Reste in den Pfännchen könnten ggf. einbrennen und sich dann nur schwer entfernen lassen.
- Bei der Verwendung der Grillplatte aus Granit können Sie diese vor dem Gebrauch auch im Backofen vorheizen, um Zeit zu sparen.
- Um Platz auf dem Tisch zu sparen, legen Sie nicht benötigte, leere Pfännchen auf der Abstell-Ebene des Raclette-Gerätes ab.
- Grillplatte: Vom leckeren Lachs-Steak über Scampi bis hin zu Gemüse – die Grillplatte ist ideal zum Garen für alle Fisch-, Fleisch- oder Gemüsesorten.
- Schneiden Sie Lebensmittel in mundgerechte Stücke. Diese garen dann schneller.
- Pinseln Sie Fleisch- oder feste Fischstücke leicht mit Öl ein. Alternativ können Sie diese vorher marinieren.

6 Reinigung



Gefahr!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahr!

Tauchen Sie niemals das Gerät, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie die Grillplatte zur Reinigung vom Gerät ab.

Aluminium-Grillplatte: Reinigen Sie diese nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie die Platte einweichen. Vermeiden Sie stark scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme. Reinigen Sie die Platte nicht in der Spülmaschine, um die Antihafversiegelung zu schonen.

Granit-Grillplatte: Reinigen diese nur mit warmem Wasser, einem festen Schwamm und einem milden Spülmittel. Lassen Sie die Platte nicht in Wasser liegen und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine. Hartnäckige Verschmutzungen können Sie vorsichtig mit einem Reinigungsschaber für Glaskeramikkochfelder entfernen.

- Reinigen Sie die Pfännchen nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen. Vermeiden Sie stark scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme. Reinigen Sie die Pfännchen nicht in der Spülmaschine, um die Antihafversiegelung zu schonen.
- Reinigen Sie die Spachtel mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie diese in der Spülmaschine reinigen.

- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes oder der Komponenten keine kratzenden Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen.

7 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

RACLETTE8 CLASSIC mit Grillplatte aus Aluminiumguss

- 1 x Raclette-Gerät
- 1 x Antihafbeschichtete Aluminium-Grillplatte
- 8 x Pfännchen
- 8 x Spachtel
- 1 x Netzkabel
- 1 x Gebrauchsanweisung

RACLETTE8 CLASSIC mit Grillplatte aus Granit

- 1 x Raclette-Gerät
- 1 x Granit-Grillplatte
- 8 x Pfännchen
- 8 x Spachtel
- 1 x Netzkabel
- 1 x Gebrauchsanweisung

7.1 Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

- | | |
|---|------------------------|
| 1 x Antihafbeschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss | Art.-Nr. 32 6730 01 01 |
| 1 x Grillplatte aus Granit | Art.-Nr. 32 6740 01 01 |
| 2 x Antihafbeschichtete Pfännchen | Art.-Nr. 30 3700 03 02 |
| 2 x Spachtel | Art.-Nr. 30 3700 04 02 |

8 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die **Reinigung** gemäß **Kapitel 6**.

9 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

10 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Das Raclette heizt nicht.	1. Keine / keine ausreichende Speisespannung 2. Interner Defekt	1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ordnungsgemäß mit der Netzausgangsbuchse verbunden ist und stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Lagerung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort sowie außer Reichweite von Kindern auf.

12 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

13 Technische Daten

Bezeichnung	RACLETTE8 CLASSIC
	Art.- Nr. 32 6731 00 01
	Art.- Nr. 32 6741 00 01
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz
Stromaufnahme	5,22 A
Nennleistung	1200 W
Abmessungen L x B x H	480 mm x 270 mm x 145 mm
Länge des Netzkabels	1,50 Meter



RACLETTE8
CLASSIC

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Content

	Page
1. Introduction	16
2. The appliance	16
2.1 Components	16
2.2 Brief instructions	17
3. Proper use	17
3.1 Warranty	17
3.2 Liability exclusion	17
3.3 Intended use	17
4. Safety instructions	18
5. Initial operation	19
5.1 Installation site requirements	19
5.2 Before the first use	20
5.2.1 Care instructions for the granite grill plate	20
5.3 Use	21
5.4 Application possibilities	21
5.5 Tips and tricks	22
6. Cleaning	22
7. Scope of delivery	23
7.1 Optional accessories	23
8. Servicing/Maintenance	23
9. Repairs	23
10. Troubleshooting	24
11. Storage	24
12. Disposal	24
13. Technical specifications	24

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the Raclette8 CLASSIC must be operated with care.

For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:

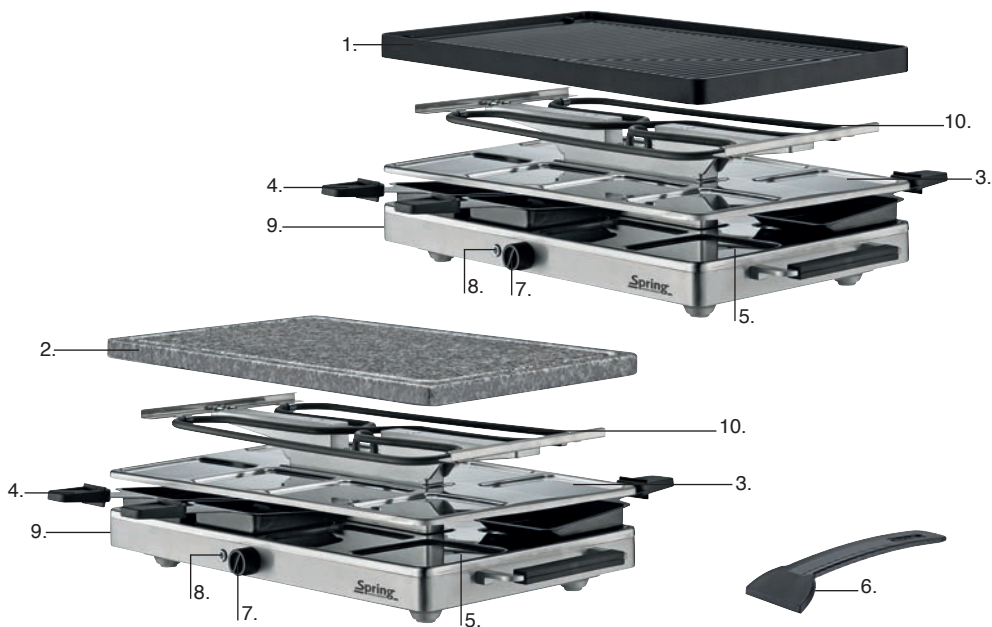


Persons who have not read and understood the instructions should not use the Raclette8 CLASSIC. Make sure that all persons who use the appliance have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

2 The appliance

2.1 Components

1. Non-stick coated cast aluminium grill plate with crêpe mould on the reverse side
2. Granite grill plate with juice groove
3. Raclette shelf
4. Non-stick coated pans
5. Parking shelf
6. Scraper
7. Temperature control for infinite adjustment
8. Control light
9. Contact opening of the mains outlet socket (on the underside of the device)
10. Heating element



2.2 Brief instructions

1. Insert the power cord into the device.
2. Place the Raclette on a stable, flat and heat-resistant surface. Place the grill plate properly on the support paying attention to the recesses. Make sure that it lies safely on the support.
3. Plug the cord into a suitable socket.
4. Turn the temperature control to the highest level to heat up the device. Afterwards, adjust the heating capacity.
5. Let the grill plate heat up (aluminium grill plate about 10 minutes resp. granite grill plate about 20 minutes) before cooking food on it.
Hint: Brush the surface of the grill plate with a little cooking oil if you prepare meat or vegetable without marinade.
6. After use adjust the temperature control to the lowest level, pull the plug from the socket and let the device cool down completely.

3 Proper use

3.1 Warranty

The warranty period is 2 years after purchase date on the receipt. Keep the original proof of purchase safe.

The warranty excludes damage resulting from normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport or accident, and access by non-authorized third parties.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the appliance together with the original sales invoice. The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective appliance with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

3.2 Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

3.3 Intended use

Preparing food, in particular melting Raclette cheese in the original pans intended for this purpose.

Grilling food with a short or medium cooking time on the aluminium or granite grill plate.

This appliance is not intended for commercial use. Do not use the appliance in unprotected outdoor areas.

4 Safety instructions

Although the appliance features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Therefore please note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent injuries and/or major damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate injuries and/or damage.



Risk of burns or injury!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.

- Read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, please ensure that the instructions are also included.
- First check whether the current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the Raclette or the power cord with wet or damp hands.
- Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and power cord must be dry. The protective effect must not be deactivated by an extension cable without a protective conductor.



Danger!

Never hold objects made of metal or other electrically conductive objects in the contact openings of the mains outlet socket.

- Operate the device under direct supervision and for the intended purpose only, as described in **chapter 3.3 Intended use**.



Caution!

The device starts operating as soon as the power cord is connected to the device and the power outlet.

Caution!

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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.



- Children are not allowed to play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.



Risk of burns or injury!

Using the Raclette results in high temperatures. Even after use there is residual heat.

- Do not move the appliance as long as it is still hot. Do not pull on the cable to move the device. Lift the appliance with the side handles and place it on the desired location.
- Pull the power plug after each use and:
 - when the device is not under your direct supervision
 - in case of faults during operation
 - each time you clean the device

Always pull on the plug and not on the cord.



Danger!

Do not immerse the appliance, the power cord or plug in water or any other liquids and never spray water directly onto them. Do not clean it in the dishwasher.



Danger!

Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has dropped. If you notice damage during use, unplug it from the power supply immediately.



Danger!

Check the power cord for damage before every use. If the power cord is damaged, it must be replaced immediately. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.

- Use original accessories only.

5 Initial operation



Caution!

The device starts operating as soon as the power cord is connected to the device and the power outlet.



Danger!

Observe the **Installation site requirements** described in **chapter 5.1**.



Caution!

Do not leave children unattended in the vicinity of the hot device.



Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the Raclette.

5.1 Installation site requirements

- Place the Raclette on stable, flat and heat-resistant surfaces only. Keep the appliance out of reach of children.
- Do not place the Raclette near or on hot surfaces (heaters, hot plates, or other heat sources). Make sure there is enough space next to and above the appliance.
- Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- Ensure that the power cord and/or any extension cord does not have any contact to hot surfaces at the device or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord and/or any extension cord used does not hang down from the table or counter so that no one can trip over it and cause the appliance to be pulled down.

5.2 Before the first use

- Read the instructions and safety guidelines carefully before using the appliance.
- Remove all packing material and make sure that all parts as in **chapter 7 Scope of delivery** are present and in proper condition.
- Wipe the housing with a soft, slightly moistened cloth. Dry it off thoroughly.
- Clean the aluminium grill plate, the scrapers and the pans with warm water and a mild detergent. Do not clean the grill plate and the pans in the dishwasher. Dry off all parts completely.
- Clean the granite grill plate with water, a solid sponge and a mild detergent only. Do not leave the grill plate in water. Do not clean it in the dishwasher. Notice the **Care instructions for the granite grill plate** according to **chapter 5.2.1**.
- Place the aluminium grill plate precisely on the support. Place the granite grill plate with the juice groove facing upwards on the support. Make sure that each of them is placed safely.
- Heat the empty device for approx. 10 minutes. The slight smoke and odor that will probably be produced are completely harmless. This is a matter of protective oils that were applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

5.2.1 Care instructions for the granite grill plate

Granite is a naturally occurring material. Therefore, deviations in color as well as structure of the stone may occur. These underline the natural character and do not represent a defect and are therefore no reason for complaint.

Due to natural conditions, the stone can have internal stresses, which can lead to cracks or breakage if the temperature changes too much. To avoid this and to increase the stability of the stone, we recommend that you carry out the following pre-treatment before using the granite plate for the first time:

- Clean the stone plate with warm water and a sponge and dry it completely.
- Place the stone plate on the rack in the cold oven and set the oven to 220 °C.
- After 40 minutes, turn off the oven and let the stone cool completely in the oven.
- The stone plate is now ready for use.

During further use, take care to avoid excessive temperature fluctuations:

- Always allow the stone to heat up first, together with the appliance or in the oven.
- Never place the cold stone on the preheated unit.
- Do not place frozen food on the hot stone. Always allow the food to defrost first.
- Always allow the hot stone to cool on the unit before cleaning it.

However, minor cracks may occur during pretreatment as well as during subsequent use. These do not affect the function and are excluded from the warranty.

5.3 Use

- Insert the power cord into the device.
- Place the Raclette on a stable, flat and heat-resistant surface. If necessary, use a washable, sufficiently heat-resistant mat to protect sensitive surfaces from possible spatters.
- Ensure that the device stands plane on all 4 feet and the heating element is located on top. Make sure that the grill plate is placed properly. Plug the cord into a suitable socket according to **chapter 13 Technical specifications**.
- Turn the temperature control to the highest level to heat the grill plate as quickly as possible. The control lamp lights up as long as the device heats up. After 10 minutes when in use with the aluminium grill plate resp. after 20 minutes when in use with the granite grill plate, the appliance is ready to use. Alternatively, you can preheat the granite grill plate in the oven (220 °C, approx. 10 minutes).

- Brush the grill plate, if needed also the pans, with a little oil, especially when cooking non-marinated food.
- As soon as the grill plate has reached the desired temperature, you can place the prepared food on it.

Note for the aluminium grill plate: In order to protect the non-stick coating of the grill plate, use wooden or heat-resistant plastic utensils to turn and remove the food. Do not cut on the grill plate. Do not leave any utensils on the hot grill plate that can melt or deform.

- Put the desired ingredients into the pans and place these on the Raclette shelf below the heating element.
- You can adjust the temperature with the temperature control – to start with, it should be somewhat higher and then it can be reduced.
- When the ingredients are done, remove the pans. To avoid scratching the coating, push the ingredients down with the heat-resistant plastic scrapers provided.



Risk of burns or injury!

The pans are hot. Hold them by the heat-resistant handles only and place them on heat-resistant coasters only. As an alternative, you can as well place unused pans in the parking shelf of the appliance.

- We recommend not operating the appliance for long periods without food. Switch it off during longer breaks and switch it back on when needed.
- After use adjust the temperature control to the lowest level and absolutely pull the plug from the socket.
- Let the appliance cool down completely on the table before putting it away.

5.4 Application possibilities

- | | |
|----------------------|---|
| Application A | Use of the cast aluminium grill plate with the grooved side facing upwards.
Ideal for all grilled foods with the typical grill pattern; especially foods that are very sticky. |
| Application B | Use of the cast aluminium grill plate with the crêpes recesses facing upwards.
Ideal for preparing crêpes, pancakes, omelettes and other egg dishes. |
| Application C | Use of the granite grill plate.
Ideal for all grilled foods, especially meat or vegetable that needs to be seared vigorously at a high temperature. |

Note: Your Raclette device can be complemented with the other grill plate. Both plates are available separately in specialized shops.

5.5 Tips and tricks

- Do not heat empty pans in the appliance and do not leave the pans in the hot appliance after use. This could damage their coating and residues in the pans could possibly burn in and become difficult to remove.
- When using the grill plate made of granite, you can preheat it prior to use in the oven, to save time.
- In order to save space on the table you can place empty, not needed pans in the parking shelf of the appliance.
- Grill plate: From delicious salmon steak to scampi or vegetables - the grill plate is ideal for cooking all kinds of fish, meat or vegetable.
- Cut the meat and fish into bite-sized pieces so they get done quicker.
- Brush meat or firm fish lightly with oil. As an alternative, you can marinate those beforehand.

6 Cleaning



Danger!

Pull the plug out of the socket before each cleaning.



Danger!

Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.



Risk of burns or injury!

Let the appliance cool down completely before cleaning it.

- Clean the appliance immediately after every use.
- Remove the grill plate from the appliance for cleaning.

Aluminium grill plate: Clean it with hot water, a mild detergent and a firm sponge only. In case of stubborn residues let the plate soak. Avoid using abrasive cleansers or sponges. Do not clean the plate in the dishwasher to protect the non-stick coating.

Granite grill plate: Clean it with warm water, a firm sponge and a mild detergent only. Do not leave the plate in water and do not clean it in the dishwasher. Stubborn residues can carefully be removed with a cleaning scraper for glass ceramic cooktops.

- Clean the pans with hot water, a mild detergent and a firm sponge only. In case of stubborn residues let the pans soak. Avoid using abrasive cleansers or sponges. Do not clean the pans in the dishwasher to protect the non-stick coating.
- Clean the scrapers with warm water and a mild dishwashing detergent. Alternatively, you can clean them in the dishwasher.
- Wipe the housing with a soft cloth only, slightly damp if necessary.
- Do not use any abrasive utensils or materials or aggressive cleaning products to clean the appliance or its components.
- Ensure that the appliance and all parts are completely dry before using them again or putting them away.

7 Scope of delivery

The package contains:

RACLETTE8 CLASSIC with grill plate made of cast aluminium

- 1 x Raclette device
- 1 x Non-stick coated cast aluminium grill plate
- 8 x Pans
- 8 x Scrapers
- 1 x Power cord
- 1 x Operating instructions

RACLETTE8 CLASSIC with grill plate made of granite

- 1 x Raclette device
- 1 x Granite grill plate
- 8 x Pans
- 8 x Scrapers
- 1 x Power cord
- 1 x Operating instructions

7.1 Optional accessories

The following optional accessories are available from your dealer:

- | | |
|---|------------------------|
| 1 x Non-stick coated grill plate made of cast aluminium | Item no. 32 6730 01 01 |
| 1 x Grill plate made of granite | Item no. 32 6740 01 01 |
| 2 x Non-stick coated pans | Item no. 30 3700 03 02 |
| 2 x Scrapers | Item no. 30 3700 04 02 |

8 Servicing/Maintenance

Servicing and maintenance are limited to **Cleaning** as described in **chapter 6**.

9 Repairs

Repairs may be made by the manufacturer or an authorized technician only. If you have any questions, please contact your dealer or our customer service.

10 Troubleshooting

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
The Raclette does not heat up.	1. No / insufficient supply voltage 2. Internal defect	1. Assure that the power cord is connected properly to the contact opening of the mains outlet socket. Plug the cord into a suitable socket. Make sure the socket has the correct voltage. 2. Contact your sales or service office.

If you have any problems or questions, please contact your local point of sale or service or directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Storage

Store the appliance in a dry location as well as out of reach of children.

12 Disposal

At the end of its usable life, the device must be disposed of properly. The device contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the device cannot be operated again by third parties.

13 Technical specifications

Description	RACLETTE8 CLASSIC
	Item no. 32 6731 00 01
	Item no. 32 6741 00 01
Plug	Shock-proof (EU)
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Current consumption	5,22 A
Power output	1200 W
Measurements L x W x H	480 mm x 270 mm x 145 mm
Length of lead	1.50 metres



RACLETTE8
CLASSIC

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Contenu

	Page
1. Introduction	28
2. L'appareil	28
2.1 Composants	28
2.2 Notice condensée	29
3. Utilisation conforme à la destination	29
3.1 Garantie	29
3.2 Exclusion de responsabilité	29
3.3 Usage prévu	29
4. Consignes de sécurité	30
5. Mise en service	31
5.1 Exigences au lieu d'installation	31
5.2 Avant la première utilisation	32
5.2.1 Consignes d'entretien pour la plaque à grillades en granit	33
5.3 Utilisation	33
5.4 Variations d'application	34
5.5 Conseils et astuces	34
6 Nettoyage	34
7 Contenu de livraison	35
7.1 Accessoires en option	35
8 Entretien/Maintenance	35
9 Réparations	36
10 Élimination de défauts3611 Rangement	36
12 Mise au rebut	36
13 Données techniques	36

1 Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Cependant, comme pour tous les appareils électriques, des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation du Raclette8 CLASSIC.

C'est pourquoi nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi et de le respecter. Celui-ci contient les informations indispensables pour utiliser l'appareil en toute sécurité. C'est pourquoi :

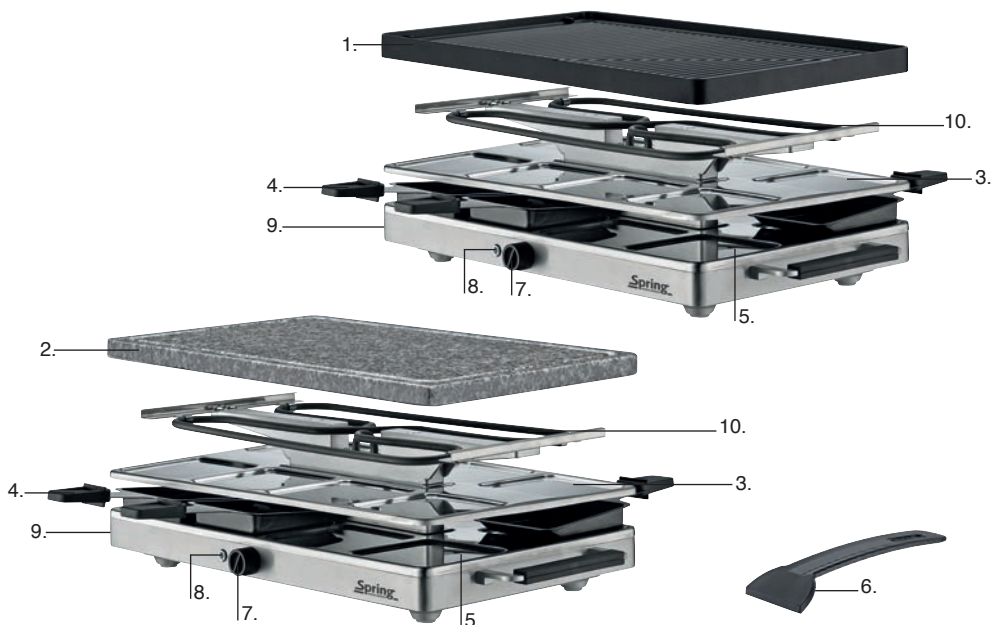


Des personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser le Raclette8 CLASSIC. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil, ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement et doit également être mis à disposition en cas de transmission de l'appareil à des tiers.

2 L'appareil

2.1 Composants

1. Plaque à grillades antiadhésif en fonte d'aluminium avec empreintes pour crêpes au verso
2. Plaque à grillades en granit avec rainure de jus
3. Étage Raclette
4. Poêlons avec revêtement antiadhésif
5. Étage de rangement
6. Racloirs
7. Régulateur de température pour ajustage infini
8. Voyant de contrôle
9. Ouverture de contact de la prise de courant (sur la face inférieure de l'appareil)
10. Élément chauffant



2.2 Notice condensée

1. Insérez la fiche de secteur dans l'appareil.
2. Mettez l'appareil à Raclette sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Placez la plaque à grillades correctement sur le support en faisant attention aux évidements. Assurez-vous qu'elle est bien positionnée.
3. Connectez-la avec une prise de courant appropriée.
4. Réglez le régulateur de température sur le niveau le plus élevé pour préchauffer l'appareil. Puis choisissez une puissance correspondante.
5. Faites chauffer la plaque à grillades (plaque en aluminium environ 10 minutes resp. plaque en granit environ 20 minutes) avant d'y cuire des aliments.
Astuce : Badigeonnez la plaque à grillades avec un peu d'huile alimentaire si vous faites griller de la viande ou des légumes non-marinés.
6. Après l'utilisation réglez le régulateur de température sur le niveau le plus bas, retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.

3 Utilisation conforme à la destination

3.1 Garantie

Le délai de garantie est de 2 ans à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat. Gardez le bon d'achat original avec soin.

Sont exclus de la garantie, les dommages liés à l'usure normale, à un usage différent de sa fonction initiale, à une manipulation non conforme, à une utilisation incorrecte, à un manque d'entretien et de nettoyage, à une détérioration volontaire, au transport ou à un accident ainsi qu'aux interventions de tiers non autorisés.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

3.2 Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

3.3 Usage prévu

Préparation d'aliments, en particulier fondre du fromage à Raclette dans les poêlons originaux prévus à cet effet. Préparer des aliments avec un temps de cuisson court ou moyen sur la plaque à grillades en fonte d'aluminium ou en granit.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil sans protection en plein air.

4 Consignes de sécurité

Même si l'appareil se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



Danger !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



Attention !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.
- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Veuillez tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne touchez jamais l'appareil à Raclette ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs. L'effet protecteur ne doit pas être supprimé par l'utilisation d'un câble de rallonge sans conducteur de protection.



Danger !

Ne tenez jamais d'objets en métal ou d'autres objets électriquement conducteurs dans les ouvertures de contact de la prise de courant.

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination, comme décrit dans le **chapitre 3.3 Usage prévu**.



Attention !

L'appareil commence à fonctionner dès que le cordon électrique soit branché à l'appareil et à la prise de courant.

Attention !

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 manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut en aucun cas fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.



Risque de blessures resp. brûlures !

Des températures élevées se produisent lors du fonctionnement. Il y a de la chaleur résiduelle même après avoir éteint l'appareil.

- Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le aux poignées latérales et déposez-le à l'endroit souhaité.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
 - pannes pendant l'utilisation
 - à chaque nettoyage

Pour ce faire, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais uniquement sur la fiche même !



Danger !

Ne plongez pas l'appareil, ni la fiche ni le câble électrique dans de l'eau et ne jamais placez-le sous un jet d'eau. Ne le nettoyez pas dans le lave-vaisselle.



Danger !

N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez des dégâts, si de l'eau s'est infiltrée ou est entrée en contact avec le boîtier. Retirez immédiatement la fiche de secteur si vous remarquez une détérioration alors que l'appareil est en fonctionnement.



Danger !

Avant chaque utilisation, vérifiez la présence d'éventuels dégâts sur le cordon d'alimentation. Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé immédiatement ! Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes autorisés.

- N'utilisez que des accessoires d'origine.

5 Mise en service



Attention !

L'appareil commence à fonctionner dès que le cordon électrique soit branché à l'appareil et à la prise de courant.



Danger !

Respectez les **Exigences au lieu d'installation** décrites dans le **chapitre 5.1**.



Attention !

Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil chaud.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.

5.1 Exigences au lieu d'installation

- Installez l'appareil à Raclette dans un endroit stable, plat et résistant à la chaleur. Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne posez pas l'appareil à Raclette sur des surfaces chaudes ou à proximité (radiateurs, plaques de cuisson ou autres sources de chaleur). Veillez à ce qu'il y ait un espace suffisant à côté et en dessus de l'appareil.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante aux matériaux inflammables tels que serviettes, nappes etc.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge est connecté à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

5.2 Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement l'ensemble du mode d'emploi et des consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 7 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux, légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
- Nettoyez la plaque à grillades en fonte d'aluminium, les racloirs et les poêlons avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Ne nettoyez pas la plaque à grillades ni les poêlons dans le lave-vaisselle. Séchez-les complètement.
- Nettoyez la plaque à grillades en granit uniquement avec de l'eau chaude, une éponge solide et un détergent doux. Ne laissez pas tremper la plaque dans de l'eau. Ne la nettoyez pas dans le lave-vaisselle. Respectez les **Consignes d'entretien pour la plaque à grillades en granit** suivant le **chapitre 5.2.1**.
- Placez la plaque à grillades en fonte d'aluminium correctement sur le support. Placez la plaque à grillades en granit sur le support de sorte que la rainure de jus se trouve en haut. Veillez à ce que toutes les deux plaques soient bien positionnées.
- Préchauffez l'appareil à vide pendant 10 minutes environ ; les légères émanations et odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veiller à bien aérer la pièce pendant cette opération!

5.2.1 Consignes d'entretien pour la plaque à grillades en granit

Le granit est un matériau naturel. Par conséquent, des écarts de couleur et de structure de la pierre peuvent se produire. Ceux-ci soulignent le caractère naturel et ne représentent pas un défaut et ne constituent donc pas un motif de réclamation.

En raison des conditions naturelles, la pierre peut présenter des tensions internes qui peuvent entraîner des fissures ou des cassures si la température change trop. Pour éviter cela et pour augmenter la stabilité de la pierre, nous vous recommandons d'effectuer le prétraitement suivant avant d'utiliser la plaque en granit pour la première fois :

- Nettoyez la plaque en granit avec de l'eau chaude et une éponge et séchez-la complètement.
- Placez la plaque granit sur la grille du four froid et réglez le four à 220 °C.
- Après 40 minutes, éteignez le four et laissez la pierre refroidir complètement dans le four.
- La plaque de pierre est maintenant prête à l'emploi.

Lors de l'utilisation ultérieure, veillez à éviter les fluctuations de température excessives:

- Laissez toujours la pierre chauffer d'abord, ensemble avec l'appareil ou dans le four.
- Ne placez jamais la pierre froide sur l'appareil préchauffé.
- Ne placez pas d'aliments congelés sur la pierre chaude. Laissez toujours les aliments décongeler en premier.
- Laissez toujours la pierre chaude refroidir sur l'appareil avant de la nettoyer.

Cependant, des fissures mineures peuvent apparaître lors du prétraitement ainsi que lors de l'utilisation ultérieure. Ceux-ci n'affectent pas la fonction et sont exclus de la garantie.

5.3 Utilisation

- Insérez la fiche de secteur dans l'appareil.
- Positionnez l'appareil à Raclette sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur. Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison de protéger des surfaces sensibles d'éventuelles éclaboussures.
- Veillez à ce qu'il soit bien posé en équilibre sur ses 4 pieds et que l'élément chauffant se trouve en haut. Assurez-vous que la plaque à grillades se trouve correctement sur le support. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 13 Données techniques**.
- Réglez le régulateur de température sur le niveau le plus élevé pour que la plaque à grillades se chauffe le plus vite possible. Le voyant de contrôle s'allume tant que l'appareil chauffe. Dès que la température choisie est atteinte, le voyant de contrôle s'éteint. Après environ 10 minutes lors de l'utilisation de la plaque en fonte d'aluminium resp. 20 minutes lors de l'utilisation de la plaque en granite l'appareil est prêt à l'emploi. Comme alternative, la plaque en granite peut aussi être préchauffée dans le four (220 °C environ 10 minutes).
- Badigeonnez la plaque à grillades avec un peu d'huile de cuisson, en particulier lors de la préparation d'aliments non-marinés.
- Dès que la plaque à grillades ait atteint la température désirée, vous pouvez y placer les morceaux d'aliments préparés auparavant.

Remarque pour la plaque en fonte d'aluminium : Afin de protéger le revêtement antiadhésif de la plaque à grillades, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur pour retourner ou enlever les aliments. Ne coupez pas sur la plaque à grillades. Ne laissez pas d'ustensiles susceptibles de fondre ou de se déformer sur la plaque à grillades chaude.

- Remplissez les poêlons avec les ingrédients souhaités et posez-les sur l'étagé Raclette sous l'élément chauffant.
- Vous pouvez ajuster la température à l'aide du régulateur - au début la température peut être un peu plus élevée et ensuite être réduite.
- Dès que les ingrédients sont cuits, retirez les poêlons. Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif, retirez les ingrédients des poêlons à l'aide des racloirs en plastique résistants à la chaleur faisant partie du contenu de livraison.

Risque de blessures resp. brûlures !



Les poêlons sont très chauds. Veuillez les prendre uniquement par le manche résistant à la chaleur et les poser exclusivement sur des dessous-de-plat résistants à la chaleur. Comme alternative, vous pouvez aussi poser les poêlons non utilisés sur l'étagé de rangement inférieur de l'appareil à Raclette.

- Nous recommandons de ne pas faire fonctionner l'appareil pendant longtemps sans aliments. En cas de longues pauses, éteignez-le et allumez-le à nouveau en cas de besoin.
- Après l'utilisation réglez le régulateur de température sur le niveau le plus bas et retirez impérativement de la prise la fiche du cordon d'alimentation.
- Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le déplacer.

5.4 Variations d'application

- | | |
|----------------------|---|
| Application A | Utilisation de la plaque à grillades en fonte d'aluminium avec la face rainurée vers le haut. Idéal pour tous les aliments grillés qui doivent obtenir le motif typique du gril, en particulier les aliments fortement adhérents. |
| Application B | Utilisation de la plaque à grillades en fonte d'aluminium avec les empreintes de crêpe vers le haut. Idéal pour préparer des crêpes, des omelettes et autres plats à base d'œufs. |

Application C Utilisation de la plaque à grillades en granit.
Idéal pour tous les plats grillés, en particulier de la viande ou des légumes qui doivent être saisis vigoureusement à haute température.

Remarque : votre appareil à Raclette peut être complété par l'autre plaque à grillades. Les deux plaques sont disponibles séparément chez les revendeurs spécialisés.

5.5 Conseils et astuces

- Ne chauffez pas des poêlons vides dans l'appareil et ne laissez pas les poêlons dans l'appareil chaud après l'utilisation. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des poêlons et les résidus dans les poêlons peuvent éventuellement brûler et sont ensuite difficiles à enlever.
- Lors de l'utilisation de la plaque de cuisson en granit, vous pouvez la préchauffer au four avant utilisation pour gagner du temps.
- Pour économiser de l'espace sur la table vous pouvez ranger les poêlons vides, non utilisés sur l'étage de rangement inférieur de l'appareil à Raclette.
- Plaque à grillades : des délicieux steaks de saumon, des langoustines, des légumes – la plaque à grillades est idéale pour faire cuire toutes sortes de poisson, viande et légume.
- Coupez les aliments en petits morceaux prêts à consommer. De cette manière, ils cuiront plus rapidement.
- Badigeonnez légèrement la viande ou le poisson ferme avec de l'huile avant de le poser sur la pierre chaude. Vous avez aussi la possibilité de le faire mariner avant.

6 Nettoyage



Danger !

Retirez impérativement la fiche de secteur de la prise avant le nettoyage.



Danger !

Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de secteur ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.



Risque de blessures resp. brûlures !

Avant le nettoyage laissez refroidir l'appareil complètement.

- Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.
- Enlevez la plaque à grillades de l'appareil pour la nettoyer.

Plaque à grillades en aluminium: Nettoyez-la seulement avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge solide. En présence de salissures tenaces, laissez tremper la plaque. Évitez des produits de nettoyage ou des éponges abrasifs. Ne nettoyez pas la plaque dans le lave-vaisselle pour protéger le revêtement antiadhésif.

Plaque à grillades en granit : Nettoyez-la uniquement avec de l'eau chaude, une éponge solide et un détergent doux. Ne laissez pas la plaque dans l'eau et ne la nettoyez pas au lave-vaisselle. Des salissures tenaces peuvent être enlevés prudemment avec un racloir pour des plaques de cuisson vitrocéramiques.

- Nettoyez les poêlons seulement avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge solide. En présence de salissures tenaces, laissez-les tremper. Évitez des produits de nettoyage ou des éponges abrasifs. Ne nettoyez pas les poêlons dans le lave-vaisselle pour protéger le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez les racloirs avec de l'eau chaude et un détergent doux. Alternativement vous pouvez les nettoyer dans le lave-vaisselle.

- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon doux, légèrement humide si nécessaire.
- Pour le nettoyage de l'appareil ou ses composants n'utilisez jamais de racleurs, ni de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Assurez-vous que l'appareil et tous ses accessoires sont totalement secs avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

7 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

RACLETTE8 CLASSIC avec plaque à grillades en fonte d'aluminium

- 1 x Appareil à Raclette
- 1 x Plaque à grillades en aluminium avec revêtement antiadhésif
- 8 x Poêlons
- 8 x Racloirs
- 1 x Cordon d'alimentation
- 1 x Mode d'emploi

RACLETTE8 CLASSIC avec plaque à grillades en granit

- 1 x Appareil à Raclette
- 1 x Plaque à grillades en granit
- 8 x Poêlons
- 8 x Racloirs
- 1 x Cordon d'alimentation
- 1 x Mode d'emploi

7.1 Accessoires en option

Les pièces suivantes sont disponibles en option dans votre point de vente :

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 x Plaque à grillades antiadhésif en fonte d'aluminium | No. d'article 32 6730 01 01 |
| 1 x Plaque à grillades en granit | No. d'article 32 6740 01 01 |
| 2 x Poêlons avec revêtement antiadhésif | No. d'article 30 3700 03 02 |
| 2 x Racloirs | No. d'article 30 3700 04 02 |

8 Entretien/Maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au processus de **Nettoyage** décrit dans le **chapitre 6**.

9 Réparations

Les réparations ne peuvent être réalisées que par le fabricant ou par des spécialistes autorisés. En cas de doutes, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service clientèle.

10 Élimination de défauts

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
L'appareil à Raclette ne chauffe pas.	1. Absence / insuffisance de tension d'alimentation 2. Défaut interne	1. Assurez-vous que le câble est inséré correctement dans l'ouverture de contact de l'appareil et branchez la fiche de réseau de l'appareil dans une prise appropriée. Assurez-vous que la prise fournisse la tension nécessaire. 2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, veuillez contactez le point de vente, le service clientèle, ou directement:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Allemagne
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Rangement

Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

12 Mise au rebut

Après écoulement de la durée de vie de l'appareil, il doit être mis au rebut selon les normes. L'appareil contient des composants électriques et électromécaniques. Tenez compte notamment des stipulations nationales. Lors de la mise au rebut, assurez-vous que le l'appareil ne peut pas être remis en fonctionnement pas des tiers.

13 Technische Daten

Désignation	RACLETTE8 CLASSIC
	No. d'article 32 6731 00 01
	No. d'article 32 6741 00 01
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Intensité de courant absorbée	5,22 A
Puissance nominale	1200 W
Dimensions L x l x H	480 mm x 270 mm x 145 mm
Longueur du câble de raccordement	1,50 mètres



RACLETTE8
CLASSIC

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Indice

	Pagina
1. Introduzione	40
2. L'apparecchio	40
2.1 Componenti	40
2.2 Guida rapida	41
3. Uso conforme	41
3.1 Garanzia	41
3.2 Esclusione di responsabilità	41
3.3 Uso previsto	41
4. Istruzioni di sicurezza	42
5. Messa in funzione	43
5.1 Requisiti al luogo di installazione	43
5.2 Prima dell'uso iniziale	44
5.2.1 Istruzioni di cura per la piastra di griglia in granito	44
5.3 Uso	44
5.4 Varianti di applicazione	45
5.5 Consigli e trucchi	46
6. Pulizia	46
7. Dotazione della fornitura	47
7.1 Accessori opzionali	47
8. Manutenzione	47
9. Riparazioni	47
10. Risoluzione degli errori	48
11. Conservazione	48
12. Smaltimento	48
13. Dati tecnici	48

1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per la Raclette8 CLASSIC occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente e a rispettare le istruzioni per l'uso, contenente tutte le informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza l'apparecchio. Vale pertanto quanto segue:

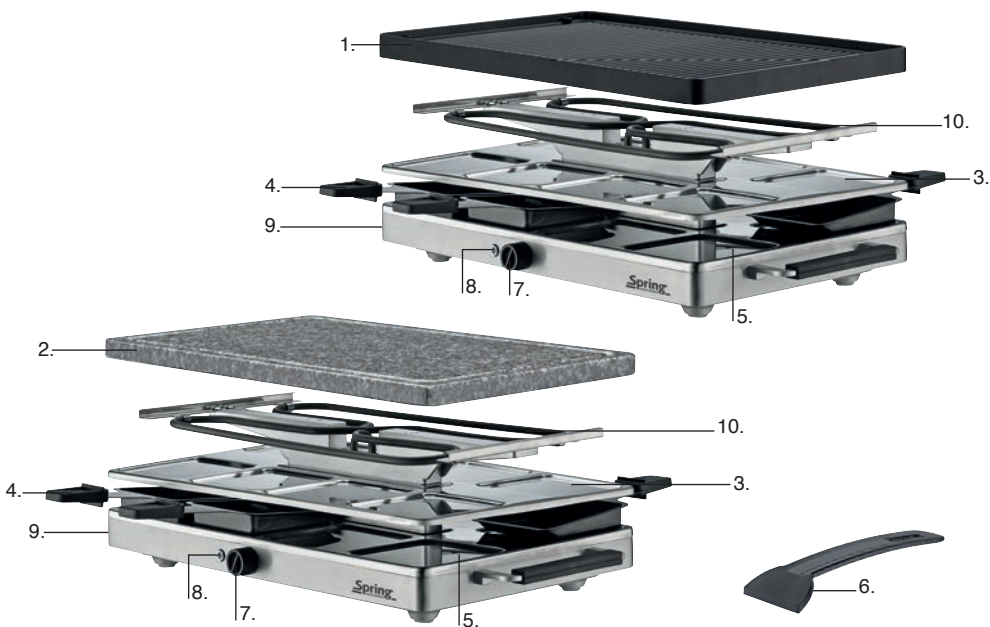


Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare la Raclette8 CLASSIC. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano il apparecchio siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

2 L'apparecchio

2.1 Componenti

1. Piastra di griglia in alluminio pressofuso rivestito antiaderente con stampo per crêpes sul retro
2. Piastra di griglia in granito con scanalatura
3. Piano Raclette
4. Padelline con rivestimento antiaderente
5. Piano per riporre le padelline
6. Spatola
7. Regolatore della temperatura per regolazione continua
8. Lampadina
9. Apertura dei contatti della presa di corrente (sul lato inferiore del dispositivo)
10. Elemento riscaldatore



2.2 Guida rapida

1. Inserire il cavo di rete nell'apparecchio.
2. Collocare la Raclette in un luogo stabile, orizzontale e resistente al calore. Appoggiare la piastra di griglia correttamente nel supporto dell'apparecchio, tenendo presenti le cavità.
3. Collegare il cavo di rete a una presa idonea.
4. Ruotare il regolatore di temperatura sul livello massimo per riscaldare l'apparecchio. Quindi adattare la temperatura.
5. Lasciare la piastra di griglia riscaldarsi (piastra in alluminio pressofuso per circa 10 minuti, piastra in granito per circa 20 minuti) prima di grigliarci il cibo.
Consiglio: Rivestire la superficie della griglia con un po' di olio di cottura quando si prepara carne o verdure senza marinatura.
6. Dopo l'uso ruotare il regolatore di temperatura sul livello minimo, staccare la spina del cavo di rete dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

3 Uso conforme

3.1 Garanzia

La garanzia ha una durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto indicata sulla ricevuta di acquisto. Conservare lo scontrino originale in un luogo sicuro.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danneggiamento intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi esterni di persone non autorizzate.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando l'apparecchio unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare l'apparecchio difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

3.2 Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

3.3 Uso previsto

Preparazione di cibi, in particolare fondere formaggio tipo Raclette nei padellini originali preposti allo scopo. Preparazione di alimenti di un tempo di cottura breve o medio sulla piastra di griglia in alluminio pressofuso o in granito.

Questo apparecchio non è idoneo a un impiego industriale. Non utilizzarlo senza protezione all'aperto.

4 Istruzioni di sicurezza

Nonostante l'apparecchio sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- Non afferrare la Raclette o la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti. L'effetto protettivo non deve essere annullato da una prolunga senza conduttore di protezione.



Rischio!

Non tenere mai oggetti di metallo o altri oggetti conduttivi nelle aperture dei contatti della presa di corrente.

- Utilizzare il dispositivo solo sotto supervisione diretta e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 3.3 Uso previsto**.



Rischio!

L'apparecchio inizia a funzionare non appena il cavo di rete è collegato sia all'apparecchio che alla presa.

Cautela!

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando separato.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature. C'è del calore residuo anche dopo lo spegnimento.

- Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio con le maniglie laterali e porlo alla posizione desiderata.

- Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - se l'apparecchio non è sotto la sua diretta supervisione
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - pulizia ciascuna
- Non tirare mai il cavo di alimentazione, ma sempre la spina di alimentazione stessa.



Rischio

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di rete in acqua o in altro liquido e non dirigerli mai contro un getto d'acqua. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Rischio!

Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nel corpo dell'apparecchio è penetrata dell'acqua o se l'apparecchio è caduto. Estrarre immediatamente la spina di rete se è stato riscontrato un danneggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.



Rischio!

Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo di rete danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, su servizio di assistenza oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

- Utilizzare solamente accessori originali.

5 Messa in funzione



Cautela!

L'apparecchio inizia a funzionare non appena il cavo di rete è collegato sia all'apparecchio che alla presa.



Rischio!

Rispettare i **Requisiti al luogo di installazione** descritti al **capitolo 5.1**.



Cautela!

Non lasciare i bambini senza sorveglianza vicino all'apparecchio caldo.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature.

5.1 Requisiti al luogo di installazione

- Collocare la Raclette in un luogo stabile, orizzontale e resistente al calore. Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non collocare la Raclette accanto o al di sopra di superfici roventi (elementi riscaldanti, piastre di cottura o altre sorgenti di calore). Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra l'apparecchio.
- Mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili come tovaglioli, tovaglie, ecc.
- Prestare attenzione che il cavo di rete e/o l'eventuale prolunga utilizzata siano posati in modo che non tocchino le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non siano posati su spigoli taglienti e che non siano schiacciati o piegati.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga utilizzata per l'apparecchio siano posati di modo che non pendano verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato stratonando così l'apparecchio.

5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al **capitolo 7 Dotazione della fornitura**.
- Pulire l'alloggiamento con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugare completamente.
- Lavare la piastra di griglia in alluminio pressofuso, le spatole e le padelline con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie. Non pulire la piastra di griglia e le padelline in lavastoviglie. Asciugare le parti completamente.
- Pulire la piastra di griglia in granito solamente con acqua, una spugna solida e un detersivo delicato. Non lasciare la piastra in acqua. Non lavarlo in lavastoviglie. Osservare le **Istruzioni per la cura della piastra in granito** secondo il **capitolo 5.2.1**.
- Appoggiare la piastra di griglia in alluminio correttamente sul supporto. Posizionare la piastra di granito sul supporto in modo che la scanalatura sia in alto. In ogni caso, assicuratevi che siano appoggiati in modo sicuro.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta semplicemente di oli di protezione applicati durante la produzione. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

5.2.1 Istruzioni per la cura della piastra di griglia in granito

Il granito è un materiale naturale. Pertanto, possono verificarsi deviazioni nel colore e nella struttura della pietra. Questi sottolineano il carattere naturale e non rappresentano un difetto e quindi non sono motivo di reclamo.

A causa delle condizioni naturali, la pietra può mostrare tensioni interne che possono portare a crepe o rotture se la temperatura cambia troppo. Per evitare questo e per aumentare la stabilità della pietra, si consiglia di effettuare il seguente pre-trattamento prima di utilizzare la piastra in granito per la prima volta:

- Pulire la piastra in granito con acqua calda e una spugna e asciugarla completamente.
- Posizionare la piastra in granito sulla griglia del forno freddo e impostare il forno a 220 °C.
- Dopo 40 minuti, spegnere il forno e lasciar raffreddare completamente la pietra nel forno.
- La piastra di griglia in granito è ora pronta per l'uso.

Durante l'uso successivo, fare attenzione ad evitare eccessive fluttuazioni di temperatura:

- Lasciare sempre che la pietra si riscalda, insieme all'apparecchio oppure nel forno.
- Non mettere mai la pietra fredda sopra l'apparecchio preriscaldato.
- Non mettere il cibo congelato sulla pietra calda. Lasciare sempre scongelare il cibo prima.
- Lasciare sempre raffreddare la pietra calda sull'apparecchio prima di pulirla.

Tuttavia, piccole crepe possono verificarsi sia durante il pre-trattamento che durante l'uso successivo. Questi non influiscono sul funzionamento e sono esclusi dalla garanzia.

5.3 Uso

- Collegare il cavo di alimentazione al apparato.
- Collocare la Raclette su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore. Eventualmente, per proteggere le superfici delicate dall'eventuale spruzzi, utilizzare una base lavabile e sufficientemente resistente al calore.

- Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano su tutti i 4 piedini e che l'elemento riscaldatore si trovi in alto. Assicurarsi che la piastra di griglia sia ben posizionata. Inserire la spina del cavo rete in una presa idonea, conformemente al **capitolo 13 Dati tecnici**.
 - Girare il regolatore di temperatura fino all'arresto per ottenere un riscaldamento più rapido possibile della piastra di griglia. La spia di controllo si accende finché il dispositivo si riscalda. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, la spia di controllo si spegne. Dopo circa 10 minuti, utilizzando la piastra in alluminio oppure 20 minuti utilizzando la piastra in granito, l'apparecchio è pronto per essere usato. In alternativa, si può preriscaldare la piastra di granito nel forno (220 °C per circa 10 minuti).
 - Spennellare la piastra di griglia, anche le padelline in caso necessario, con olio alimentare, in particolare quando si preparano cibi non marinati.
 - Non appena la piastra di griglia ha raggiunto la temperatura desiderata è possibile appoggiarvi sopra i pezzi di alimenti preparati.
- Avvertenza per la piastra in alluminio pressofuso:** Per non rovinare il rivestimento antiaderente della piastra di griglia, per girare e prelevare le pietanze usare solamente utensili in legno o plastica resistente al calore. Non tagliare sulla piastra di griglia. Non lasciare appoggiato sulla piastra di griglia calda nessun utensile che si potrebbe fondere o deformare.
- Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelline, quindi riporre queste ultime sulla base al di sotto dell'elemento riscaldatore.
 - La temperatura può essere impostata tramite il regolatore. Inizialmente la temperatura può essere leggermente incrementata e successivamente ridotta.
 - Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline. Al fine di evitare graffi sul rivestimento, utilizzare le spatole di plastica termoresistente in dotazione per spostare gli ingredienti.

Pericolo di lesione o ustioni!



Le padelline sono molto calde. Afferrarle esclusivamente in corrispondenza delle impugnature termoresistenti e posizionarle solo su basi resistenti al calore. In alternativa i padellini non utilizzati possono essere riposti nel piano inferiore dell'apparecchio.

- Consigliamo di non lasciare in funzione l'apparecchio per tempi lunghi senza alimenti. In caso di lunghe pause nell'utilizzo spegnere l'apparecchio e riaccenderlo quando serve.
- Dopo l'uso ruotare il regolatore della temperatura sul livello minimo, staccare assolutamente la spina del cavo di rete dalla presa elettrica.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio sulla tavola prima di rimuoverlo dalla stessa.

5.4 Varianti di applicazione

- Applicazione A** Utilizzo della piastra di griglia in alluminio pressofuso con il lato scanalato rivolto verso l'alto. Ideale per tutti i cibi grigliati con il tipico disegno della griglia; specialmente i cibi molto aderente.
- Applicazione B** Utilizzo della piastra in alluminio pressofuso con gli stampi per crêpes rivolti verso l'alto. Ideale per preparare crêpes, crespella, omelette e altri piatti a base di uova.
- Applicazione C** Uso della piastra di granito.
Ideale per tutti i piatti alla griglia, specialmente per la carne o le verdure che devono essere rosolate vigorosamente ad alta temperatura.

Nota: Il vostro apparecchio da Raclette può essere completato con l'altra piastra. Entrambe le piastre sono disponibili separatamente presso i rivenditori specializzati.

5.5 Consigli e trucchi

- Non riscaldare i padellini vuoti e non lasciarli, dopo l'utilizzo, nell'apparecchio caldo. In quanto il rivestimento antiaderente dei padellini potrebbe danneggiarsi e i resti al loro interno potrebbero bruciare rendendone difficile la rimozione.
- Quando si utilizza la piastra in granito, è possibile preriscaldarla in forno prima dell'uso per risparmiare tempo.
- Per risparmiare spazio sulla tavola i padellini vuoti e non utilizzati possono essere riposti nel piano inferiore dell'apparecchio.
- Piastra grill: la piastra di griglia è perfetta per arrostiti qualsiasi tipo di pesce o carne, come saporite bistecche di salmone, scampi e ogni tipo di verdura.
- Tagliare la carne o il pesce in piccole porzioni. In questo modo, cuociono più rapidamente.
- Applicare un sottile strato di olio sulla carne o sul pesce compatto. Come soluzione alternativa, è anche possibile farli precedentemente marinare.

6 Pulizia



Rischio!

Prima di ogni operazione di pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete dalla presa.



Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di rete in acqua o in altro liquido. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Pericolo di lesione o ustioni

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di ogni pulizia.

- Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni utilizzo.
- Per la pulizia togliere la piastra di griglia dall'apparecchio.

Piastra in alluminio pressofuso: Pulirla questa solo con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna solida. In presenza di sporco ostinato lasciare in ammollo. Evitare di utilizzare detersivi o spugne fortemente abrasivi. Non lavare la piastra in lavastoviglie, per proteggere il rivestimento antiaderente.

Piastra in granito: Pulirla questa solo con acqua calda, una spugna solida e un detersivo delicato. Non lasciare la piastra in acqua e non lavarla in lavastoviglie. Sporco ostinato può essere rimosso con cautela con un raschietto per vetroceramica.

- Pulire le padelline solamente con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna solida. In presenza di sporco ostinato lasciare in ammollo. Evitare di utilizzare detersivi o spugne fortemente abrasivi. Non lavare le padelline in lavastoviglie, per proteggere il rivestimento antiaderente.
- Pulire le spatole con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato. In alternativa possono essere pulite in lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento solamente con un panno morbido, leggermente umido se necessario.
- Per pulire l'apparecchio o le componenti non utilizzare mai oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi.
- Accertarsi che l'apparecchio e tutti i suoi accessori siano completamente asciutti prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

7 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

RACLETTE8 CLASSIC con piastra di griglia in alluminio pressofuso

- 1 x Dispositivo per Raclette
- 1 x Piastra di griglia in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente
- 8 x Padelline
- 8 x Spatole
- 1 x Cavo di alimentazione
- 1 x Istruzioni per l'uso

RACLETTE8 CLASSIC con piastra di griglia in granito

- 1 x Dispositivo per Raclette
- 1 x Piastra di griglia in granito
- 8 x Padelline
- 8 x Spatole
- 1 x Cavo di alimentazione
- 1 x Istruzioni per l'uso

7.1 Accessori opzionali

Le seguenti parti sono disponibili come opzioni presso il tuo punto vendita:

1 x Piastra di griglia in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente	No. di articolo 32 6730 01 01
1 x Piastra di griglia in granito	No. di articolo 32 6740 01 01
2 x Padelline con rivestimento antiaderente	No. di articolo 30 3700 03 02
2 x Spatole	No. di articolo 30 3700 04 02

8 Manutenzione

La manutenzione ordinaria e straordinaria si limita alle operazioni di **Pulizia** riportate al **capitolo 6**.

9 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

10 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
La Raclette non si riscalda.	1. Tensione di alimentazione assente / insufficiente 2. Guasto interno	1. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa di corrente. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Assicurarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria. 2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo, contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza o rivolgersi direttamente a:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Conservazione

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

12 Smaltimento

Alla fine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente in quanto contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

13 Dati tecnici

Designazione	RACLETTE8 CLASSIC
	No. di articolo 32 6731 00 01
	No. di articolo 32 6741 00 01
Spina	Contatto di sicurezza (EU)
Tensione	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Corrente assorbita	5,22 A
Potenza nominale	1200 W
Dimensioni L x L x A	480 mm x 270 mm x 145 mm
Lunghezza del cordone	1,50 metri



Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

RACLETTE8
CLASSIC

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Índice

	Página
1. Introducción	52
2. El aparato	52
2.1 Componentes	52
2.2 Guía rápida	53
3. Uso conforme a lo previsto	53
3.1 Garantía	53
3.2 Exoneración de responsabilidad	53
3.3 Uso previsto	53
4. Indicaciones de seguridad	54
5. Puesta en marcha	55
5.1 Exigencias al sitio de instalación	55
5.2 Antes del primer uso	56
5.2.1 Indicaciones de cuidado para la placa de parrilla de granito	56
5.3 Uso	56
5.4 Variantes de aplicación	57
5.5 Consejos y trucos	58
6. Limpieza	58
7. Volumen de entrega	59
7.1 Accesorios opcionales	59
8. Mantenimiento	59
9. Reparaciones	59
10. Corrección de averías	60
11. Almacenamiento	60
12. Eliminación	60
13. Datos técnicos	60

1 Introducción

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING.

Este aparato cumple con los más altos requisitos de seguridad. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, se requiere un cuidado especial al operar la Raclette8 CLASSIC.

Por este motivo, le pedimos que lea atentamente y siga las instrucciones de uso. Estas contienen la información requerida para un uso seguro. Por lo tanto:

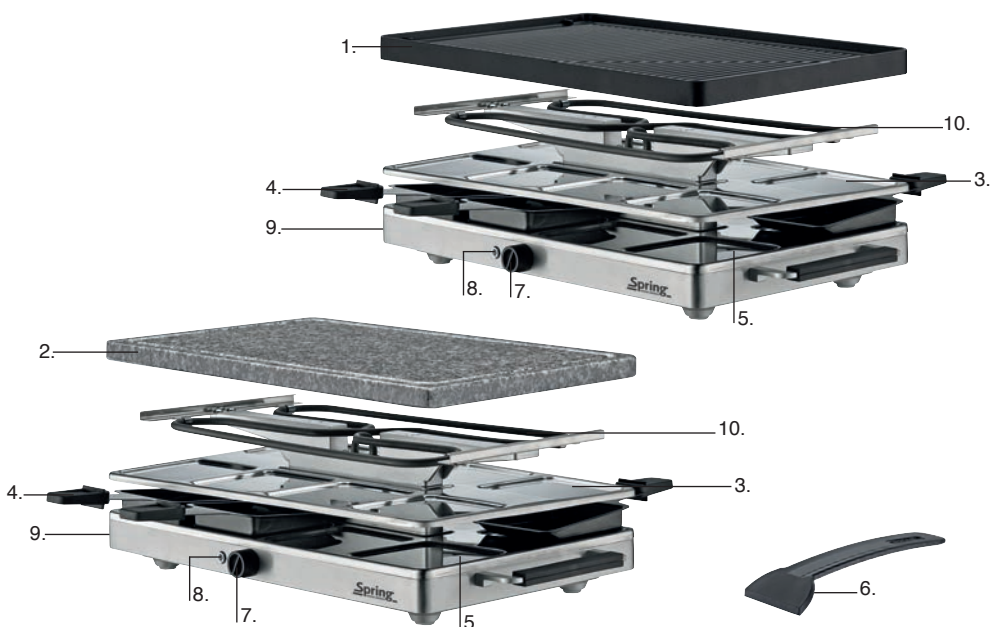


Las personas que no hayan leído y comprendido las instrucciones de uso no deben usar la Raclette8 CLASSIC. Asegúrese de que todas las personas que usan el aparato hayan sido instruidas profesionalmente. Estas instrucciones siempre deben estar disponibles como referencia y también deben entregarse cuando se entrega el aparato.

2 El aparato

2.1 Componentes

1. Placa de parrilla antiadherente de aluminio fundido con molde para crepes en el lado posterior
2. Placa de parrilla de granit con ranura de jugo
3. Superficie Raclette
4. Mini-sartenes con revestimiento antiadherente
5. Superficie para estacionar las mini-sartenes
6. Rasqueta
7. Regulador de temperatura para ajuste continuo
8. Luz indicadora
9. Abertura de contacto per cable de red (en la parte inferior del dispositivo)
10. Elemento calentador



2.2 Guía rápida

1. Inserte el cable de red en el aparato.
2. Coloque la Raclette sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Ponga la placa de parrilla correctamente en el soporte de forma que encaje en las muescas. Asegúrese de que está colocada de forma segura.
3. Enchufé el cable de red en una toma de corriente adecuada.
4. Gire el regulador de temperatura al nivel más alto para calentar el aparato. A continuación, ajuste la potencia calorífica en consecuencia.
5. Deje que la placa se caliente (placa de aluminio aprox. 10 minutos resp. placa de granito aprox. 20 minutos) antes de asar los alimentos en ella.
Consejo: Cubra la superficie de la parrilla con un poco de aceite de cocina cuando prepare carne o verduras sin marinar.
6. Después del uso, gire el regulador de temperatura a la posición más baja, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

3 Uso conforme a lo previsto

3.1 Garantía

El periodo de garantía es de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de compra. Guarde el recibo de compra original en un lugar seguro.

Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el aparato junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el aparato defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

3.2 Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

3.3 Uso previsto

Cocinar alimentos, en particular fundir queso de Raclette en las mini-sartenes originales previstas a ese fin. Asar alimentos de tiempo de cocción breve o medio en la placa de parrilla de aluminio fundido o de granito.

Este aparato no está diseñado para el uso comercial. No use el aparato sin protección al aire libre.

4 Indicaciones de seguridad

Si bien el aparato se caracteriza por un alto estándar de calidad y seguridad, no se pueden descartar lesiones o daños materiales en caso de errores de funcionamiento o uso inadecuado. Por lo tanto, observe las instrucciones de seguridad marcadas con los siguientes símbolos:



¡Peligro!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales permanentes y / o daños materiales importantes.



¡Precaución!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y / o daños materiales leves o moderadas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y / o daños materiales leves o moderadas.

- Antes del primer uso, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni la Raclette ni el enchufe de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos. El efecto protector no debe ser removido por un cable de extensión sin conductor protector.



¡Peligro!

Nunca sujete objetos hechos de metal u otros objetos conductores de la electricidad en las aberturas de contacto de la toma de corriente.

- Utilice el aparato únicamente bajo supervisión directa y para el propósito previsto, como se describe en el **Capítulo 3.3 Uso previsto**.



¡Precaución!

El aparato empieza a funcionar en cuanto se conecta el cable de alimentación al aparato y a la toma de corriente.

¡Precaución!

Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento solo deben ser realizados por niños mayores de 8 años, cuando estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso de la Raclette se generan altas temperaturas. Incluso después del apagado permanece calor residual.

- No transporte el aparato mientras que es caliente todavía. Para desplazarlo no tire del cable; leve el aparato con los mangos laterales y, después, póngalo en el lugar deseado.

- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - cuando el aparato no está bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - durante cada limpieza

Para ello, tire solo del propio enchufe.



¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de alimentación o el cable de conexión en agua o en otros líquidos y nunca rocíe agua directamente sobre él. No lo lave en el lavavajillas.



¡Peligro!

No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato. Desconecte inmediatamente el enchufe de alimentación si observa algún daño durante la operación.



¡Peligro!

Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado para evitar peligros.

- Utilice solo accesorios originales.

5 Puesta en marcha



¡Precaución!

El aparato empieza a funcionar en cuanto se conecta el cable de alimentación al aparato y a la toma de corriente.



¡Peligro!

Observe las **Exigencias al sitio de instalación** descritas en el **capítulo 5.1**.



¡Precaución!

No deje los niños sin supervisión cerca del aparato caliente.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan altas temperaturas.

5.1 Exigencias al sitio de instalación

- Coloque la Raclette únicamente sobre superficies estables, niveladas y resistentes al calor. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque la Raclette al lado o sobre superficies calientes (radiadores, placas de cocción u otras fuentes de calor). Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y encima de la Raclette.
- Mantenga el aparato a una distancia segura de materiales inflamables como servilletas, manteles, etc.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Asegúrese también de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado queden guiados hacia el aparato de modo que no cuelguen y que nadie pueda tropezar con ellos ni engancharse accidentalmente o tirar el aparato.

5.2 Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de que todas las partes según el **capítulo 7 Volumen de entrega** están incluidas y en buen estado.
- Limpie la carcasa con un paño suave, ligeramente húmedo en caso necesario, y séquelo completamente.
- Limpie la placa de parrilla de aluminio fundido, las rasquetas, así como las mini-sartenes únicamente con agua caliente y un detergente suave. No limpie la placa de parrilla y las mini-sartenes en el lavavajillas. Séquelas completamente.
- Limpie la placa de parrilla de granito únicamente con agua, una esponja sólida y un detergente suave. No deje la placa de parrilla en agua. No la limpie en el lavavajillas. Observe las **Indicaciones de cuidado para la placa de parrilla de granito** según **capítulo 5.2.1**.
- Coloque la placa de parrilla de aluminio fundido precisamente en el soporte. Coloque la placa de parrilla de granito sobre el soporte de manera que la ranura de jugo esté arriba. En ambos casos, asegúrese de que está colocada seguramente en el soporte.
- Caliente el aparato vacío durante aprox. 10 minutos; el ligero humo y el olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

5.2.1 Indicaciones de cuidado para la placa de parrilla de granito

El granito es un material natural. Por lo tanto, pueden producirse desviaciones en el color y la estructura de la piedra. Éstas subrayan el carácter natural y no representan un defecto, por lo que no son motivo de reclamación.

Debido a las condiciones naturales, la piedra puede tener tensiones internas que pueden provocar grietas o roturas si la temperatura cambia demasiado. Para evitarlo y aumentar la estabilidad de la piedra, recomendamos que realice el siguiente tratamiento previo antes de utilizar la placa de piedra por primera vez:

- Limpie la placa de piedra con agua tibia y una esponja y séquela completamente.
- Coloque la placa de piedra en la rejilla del horno frío y ajuste el horno a 220 °C.
- Después de 40 minutos, apague el horno y deje que la piedra se enfríe completamente en el horno.
- La placa de piedra ya está lista para su uso.

Durante el uso posterior, tenga cuidado de evitar las fluctuaciones de temperatura excesivas:

- Deje siempre que la piedra se caliente primero, junto con el aparato o en el horno.
- Nunca coloque la piedra fría sobre el aparato precalentado.
- No coloque alimentos congelados sobre la piedra caliente. Deje siempre que los alimentos se descongelen primero.
- Deje siempre que la piedra caliente se enfríe en el aparato antes de limpiarla.

Sin embargo, pueden producirse pequeñas grietas durante el pretratamiento, así como durante el uso posterior. Estos no afectan al funcionamiento y están excluidos de la garantía.

5.3 Uso

- Conecte el cable de alimentación al aparato.
- Coloque la Raclette sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. En caso necesario, utilice una base lavable, suficientemente resistente al calor para proteger superficies sensibles contra salpicaduras posibles.

- Asegúrese de que el aparato está siempre colocado de forma segura y plana sobre las 4 patas y que el elemento calentador está arriba. Asegúrese de que la placa de parrilla está colocada correctamente. Inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente adecuada según el **capítulo 13 Datos técnicos**.
 - Gire el regulador de temperatura a la posición más alta para calentar la placa de parrilla lo más rápidamente posible. La luz indicadora se enciende mientras el aparato esté calentando. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, la luz indicadora se apaga. Después de 10 minutos si se utiliza la placa de aluminio, resp. 20 minutos utilizando la placa de granito, el aparato está listo para su uso. Como alternativo, la placa de parrilla de granito se puede precalentar en el horno (220 °C aprox. 10 minutos).
 - Engrase la placa de parrilla, en caso necesario también las mini-sartenes, con un poco de aceite de cocina, especialmente cuando prepara alimentos no marinados.
 - En cuanto la placa de parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, puede colocar los trozos de carne, pescado o verduras preparados en la placa de parrilla.
- Nota para la placa de parrilla de aluminio:** Para proteger el revestimiento antiadherente de la placa de parrilla, use utensilios de madera o plástico resistente al calor para girar y retirar los alimentos. No corte directamente en la placa de parrilla. No deje ningún utensilio sobre la placa de parrilla caliente que pueda derretirse o deformarse.
- Llene las mini-sartenes con los ingredientes deseados y póngalas sobre la superficie por debajo del elemento calentador.
 - Puede ajustar las temperaturas con el regulador; al principio, la temperatura puede ser algo más elevada y, después, reducida.
 - En cuanto los ingredientes estén hechos, retire las mini-sartenes. Para evitar arañazos sobre el revestimiento, retire los ingredientes con las rasquetas de plástico resistente al calor provistas.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!



Las mini-sartenes están calientes. Tóquelas solo por las asas resistentes al calor y colóquelas solo sobre las bases también resistentes al calor. Como alternativa las mini-sartenes no necesitadas se pueden estacionar sobre la superficie inferior del aparato.

- Le recomendamos que no deje el aparato en funcionamiento durante mucho tiempo sin comer. Apágalo cuando haga pausas largas y vuelve a encenderlo cuando lo necesite.
- Después del uso, ponga el regulador de temperatura en la posición más baja y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente sobre la mesa antes de retirarlo.

5.4 Variantes de aplicación

- | | |
|---------------------|---|
| Aplicación A | Utilización de la placa de parrilla de aluminio fundido con el lado estriado hacia arriba.
Ideal para todos los alimentos a la parrilla con el patrón típico de la parrilla; especialmente los alimentos que son muy adherentes. |
| Aplicación B | Utilización de la placa de parrilla de aluminio fundido con los moldes para crepes hacia arriba.
Ideal para preparar crepes, tortitas, tortillas y otros platos con huevo. |
| Aplicación C | Uso de la placa de parrilla de granito.
Ideal para todos los platos a la parrilla, especialmente la carne o las verduras que necesitan ser doradas vigorosamente a alta temperatura. |

Nota: Su aparato Raclette puede complementarse con la otra placa de parrilla. Ambas placas se pueden adquirir por separado en los comercios especializados.

5.5 Consejos y trucos

- No caliente las mini-sartenes vacías en el aparato y no las deje en el aparato caliente después de su uso. El revestimiento antiadherente podría estar dañada y los restos en las mini-sartenes podrían quemarse y, después, ser muy difíciles de eliminar.
- Cuando use la placa de parrilla de granito, puede precalentarla en el horno antes de usarla para ahorrar tiempo.
- Para ahorrar espacio en la mesa estacione las mini-sartenes sobre la superficie inferior del aparato.
- Placa de parrilla: Desde un delicioso filete de salmón hasta langostinos y verduras, la placa de parrilla es ideal para cocinar todo tipo de pescado, carne o verduras.
- Corte la carne o el pescado en porciones de un solo bocado. Se hacen más rápido.
- Aplique un poco de aceite sobre la carne o el pescado sólidos antes de colocarlos sobre la piedra caliente. Alternativamente, puede adobarlos antes de cocinarlos.

6 Limpieza



¡Peligro!

Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red.



¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de red o el cable de conexión en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Antes de la limpieza deje enfriar el aparato completamente.

- Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso.
- Quite la placa de parrilla del aparato para la limpieza.

Placa de parrilla de aluminio: Limpie esta únicamente con agua caliente, un detergente suave y una esponja sólida. En caso de suciedades resistentes deje remojarla. Evite utilizar productos de limpieza o esponjas fuertemente abrasivos. No limpie la placa en el lavavajillas para proteger el revestimiento antiadherente.

Placa de parrilla de granito: Limpie esta únicamente con agua caliente, una esponja sólida y un detergente suave. No deje la placa en agua y no la limpie en el lavavajillas. Suciedades resistentes se pueden eliminar con una rasqueta para placas de cocción vitrocerámica.

- Limpie las mini-sartenes únicamente con agua caliente, un detergente suave y una esponja sólida. En caso de suciedades resistentes deje remojarlas. Evite utilizar productos de limpieza o esponjas fuertemente abrasivos. No limpie las mini-sartenes en el lavavajillas para proteger el revestimiento antiadherente.
- Limpie las rasquetas con agua caliente y un detergente suave. Estas se pueden también limpiar en el lavavajillas.
- Limpie la carcasa únicamente con un paño suave, ligeramente humedecido en caso necesario.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos ni detergentes abrasivos o agresivos.
- Asegúrese de que el aparato y sus partes están completamente secos antes de reutilizarlo o de guardarlo.

7 Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

RACLETTE8 CLASSIC con placa de parrilla de aluminio fundido

- 1 x Aparato de Raclette
- 1 x Placa de parrilla antiadherente de aluminio fundido
- 8 x Mini-sartenes
- 8 x Rasquetas
- 1 x Cable de red
- 1 x Instrucciones de uso

RACLETTE8 CLASSIC con placa de parrilla de granito

- 1 x Aparato de Raclette
- 1 x Placa de parrilla de granito
- 8 x Mini-sartenes
- 8 x Rasquetas
- 1 x Cable de red
- 1 x Instrucciones de uso

7.1 Accesorios opcionales

Como opción, las siguientes piezas están disponibles en su punto de venta:

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 x Placa de parrilla antiadherente de aluminio fundido | No. de artículo 32 6730 01 01 |
| 1 x Placa de parrilla de granito | No. de artículo 32 6740 01 01 |
| 2 x Mini-sartenes antiadherentes | No. de artículo 30 3700 03 02 |
| 2 x Rasquetas | No. de artículo 30 3700 04 02 |

8 Mantenimiento

El mantenimiento se limite a la Limpieza según el capítulo 6.

9 Reparaciones

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante o por personal especializado autorizado. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro servicio de atención al cliente.

10 Corrección de averías

Disfunción	Causa posible	Corrección
La Raclette no caliente.	1. No / insuficiente tensión de alimentación	1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado correctamente en el aparato e inserte el enchufe de alimentación del aparato en una toma adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente lleve el voltaje requerido.
	2. Defecto interno	2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.

En caso de fallas o preguntas de cualquier tipo, contacte su centro de ventas / servicio o directamente:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Alemania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Almacenamiento

Guarde el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

12 Eliminación

Una vez que haya expirado la vida útil del aparato, debe desecharse de manera adecuada. El aparato contiene componentes eléctricos y electromecánicos. Tenga en cuenta las normativas nacionales. Al desechar el aparato, asegúrese de que terceros no puedan volver a ponerlo en funcionamiento.

13 Datos técnicos

Designación	RACLETTE8 CLASSIC
	No. de artículo 32 6731 00 01
	No. de artículo 32 6741 00 01
Clavija de enchufe	Contacto de seguridad (EU)
Tensión	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Intensidad de corriente absorbida	5,22 A
Potencia nominal	1200 W
Dimensiones L x L x A	480 mm x 270 mm x 145 mm
Longitud del cable	1,50 metros



RACLETTE8
CLASSIC

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhoud

	Pagina
1. Inleiding	64
2. Het apparaat	64
2.1 Onderdelen	64
2.2 Korte gebruiksaanwijzing	65
3. Gebruiksvoorschriften	65
3.1 Garantie	65
3.2 Disclaimer	65
3.3 Gebruiksdoel	65
4. Veiligheidsinstructies	65
5. Ingebruikname	67
5.1 Voorwaarden voor het opstellen	67
5.2 Voor het eerste gebruik	67
5.2.1 Onderhoudsaanwijzingen voor de grillsteen van graniet	68
5.3 Gebruik	68
5.4 Gebruiksvarianten	69
5.5 Tips en trucs	69
6. Reiniging	69
7. Leveringsomvang	70
7.1 Optionele accessoires	70
8. Onderhoud/Service	70
9. Reparaties	70
10. Oplossen van storingen	71
11. Opbergen	71
12. Recycling	71
13. Technische gegevens	71

1 Inleiding

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

Dit apparaat voldoet aan de hoogste veiligheidseisen. Echter, zoals bij elk elektrisch apparaat, is speciale aandacht vereist bij het bedienen van de Raclette8 CLASSIC.

Om deze reden is het belangrijk om de gebruiksinstructies zorgvuldig te lezen en op te volgen. Deze bevat informatie die noodzakelijk is voor een veilig gebruik, dus:

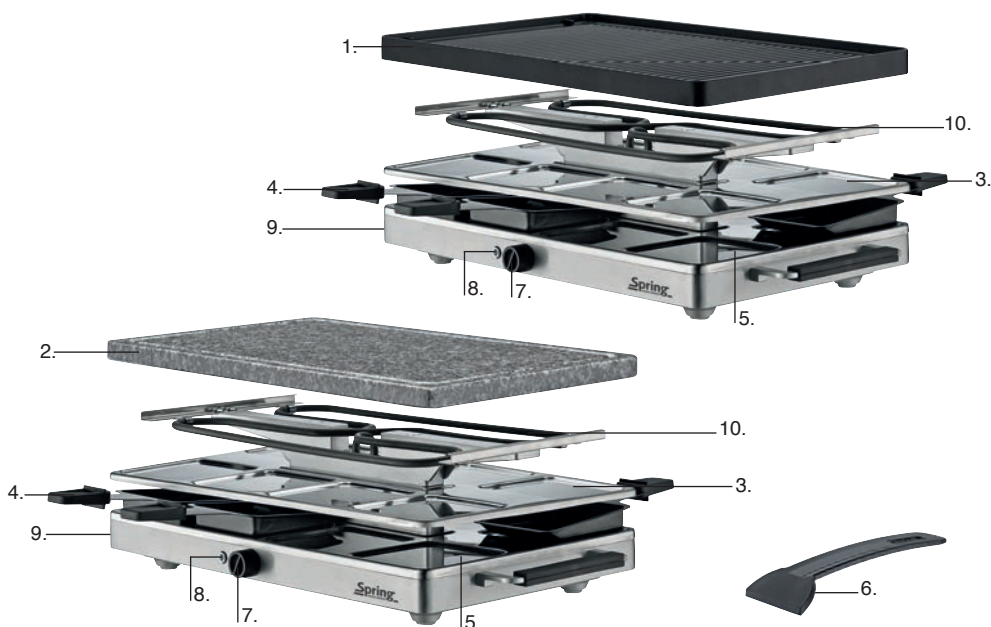


Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen mogen de Raclette8 CLASSIC niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit apparaat gebruiken deskundig zijn geïnstrueerd. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn als referentie en ook worden afgegeven wanneer het apparaat wordt doorgegeven.

2 Het apparaat

2.1 Onderdelen

1. Grillplaat van gegoten aluminium met anti-kleeflaag met crêpevorm aan de achterzijde
2. Grillsteen van graniet met sappeul
3. Raclette zone
4. Pannetjes met anti-kleeflaag
5. Parkeerzone
6. Schrapper
7. Temperatuurregelaar traploos instelbaar
8. Indicatielampje
9. Aansluitpunt netstroom voedingskabel (aan de onderzijde van het apparaat)
10. Verwarmingselement



2.2 Korte gebruiksaanwijzing

1. Steek de voedingskabel in het apparaat.
2. Plaats de Raclette op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats de grillplaat op correcte wijze in de houder, let daarbij op de uitsparingen.
3. Steek de netstekker in een geschikt stopcontact.
4. Draai de temperatuurregelaar op de hoogste stand om het toestel te verwarmen. Pas zo nodig de warmtecapaciteit aan.
5. Laat de grillplaat voor gebruik opwarmen (grillplaat van aluminium ca. 10 minuten, grillsteen van graniet ca. 20 minuten).
Tip: Bestrijk het grilloppervlak met een beetje bakolie voor de bereiding van vlees of groenten zonder marinade.
6. Draai na gebruik de temperatuurregelknop op de laagste stand, trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

3 Gebruiksvoorschriften

3.1 Garantie

De garantieperiode is 2 jaar vanaf de aankoopdatum volgens het aankoopbewijs. Bewaar het originele aankoopbewijs op een veilige plaats.

Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekkig onderhoud en/of reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar het apparaat samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om het defecte product door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

3.2 Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

3.3 Gebruiksdoel

Het bereiden van voedsel, in het bijzonder het smelten van Raclette kaas in de originele, daarvoor bedoelde pannetjes.

Bereiding van gerechtjes met korte en middellange gaartijd op de grillplaat van aluminium of de grillsteen van graniet.

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat zonder bescherming niet buitenshuis.

4 Veiligheidsinstructies

Hoewel het apparaat wordt gekenmerkt door een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard, kunnen verwondingen of materiële schade niet worden uitgesloten in geval van bedieningsfouten of onjuist gebruik. Neem daarom altijd de veiligheidsinstructies in acht die met de volgende symbolen zijn gemarkeerd:

**Gevaar!**

Het niet naleven kan leiden tot blijvend persoonlijk letsel en/of grote materiële schade.

**Let op!**

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

**Gevaar voor verwonding en verbranding!**

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Controleer eerst de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Raak de Raclette of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen meervoudig stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn. De beschermende werking mag niet worden opgeheven door een verlengkabel zonder randaarde.

**Gevaar!**

Steek nooit metalen of andere geleidende voorwerpen in de contactopeningen bedoeld voor de stroomkabel.

- Gebruik het apparaat alleen onder direct toezicht en voor het beoogde doel, zoals beschreven in **hoofdstuk 3.3 Gebruiksdoel**.

**Let op!**

Het toestel schakelt aan zodra het netsnoer is aangesloten op het toestel en op het stopcontact.

Let op!

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud niet door kinderen zonder toezicht laten doen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar.



- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Sluit dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.

**Gevaar voor verwonding en verbranding!**

Tijdens het gebruik van de Raclette ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte.

- Verplaats het apparaat niet zolang het nog heet is. Om het apparaat te verplaatsen til deze op aan de zijdelinkse grepen en zet het op de gewenste plek neer, trek niet aan de stroomkabel.
- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, en doe dit ook:
 - wanneer het apparaat niet onder direct toezicht staat
 - bij storingen tijdens het bedrijf
 - bij iedere reiniging

Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.

**Gevaar!**

Dompel het apparaat, de netstekker of de stroomkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en richt er nooit een open waterstraal op. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.

Gevaar!

Gebruik het apparaat niet wanneer er een beschadiging wordt geconstateerd, indien er water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik schade wordt opmerkt.



Gevaar!

Controleer de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een gekwalificeerd en geautoriseerd specialist.

- Gebruik alleen originele accessoires.

5 Ingebruikname



Let op!

Het toestel begint te werken zodra het netsnoer is aangesloten op het toestel en op het stopcontact.



Gevaar!

Neem de **Voorwaarden voor het opstellen** die worden beschreven in **hoofdstuk 5.1** in acht.



Let op!

Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het hete apparaat.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van de Raclette ontstaan er hoge temperaturen.

5.1 Voorwaarden voor het opstellen

- Plaats de Raclette alleen op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Plaats de Raclette niet naast of op een heet oppervlak (radiatoren, kookplaten of andere warmtebronnen). Zorg voor voldoende vrije ruimte naast en boven het toestel.
- Bewaar een veilige afstand tot brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden enz.
- Let erop dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel(s) niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg er tevens voor dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo naar het apparaat wordt geleid dat het niet omlaag hangt en niemand hierover kan struikelen resp. per ongeluk hierin kan blijven hangen of het apparaat omlaag kan trekken.

5.2 Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen zoals beschreven in **hoofdstuk 7 Leveringsomvang** zijn inbegrepen en in goede staat zijn.
- Veeg de behuizing af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigt en droog het aansluitend goed af.
- Reinig de aluminium grillplaat, de schrapers en de pannetjes alleen met warm water en een mild afwasmiddel. Reinig de aluminium grillplaat en de pannetjes niet in de vaatwasmachine. Droog ze volledig af.
- Reinig de grillsteen van graniet uitsluitend met warm water, een stevige spons en een mild afwasmiddel. Laat de grillplaat niet in water liggen. Reinig deze niet in de vaatwasmachine. Neem de **Onderhoudsaanwijzingen voor de grillsteen van graniet** volgens **hoofdstuk 5.2.1** in acht.
- Plaats de grillplaat van aluminium op correcte wijze op de houder. Plaats de grillsteen van graniet zo op de houder dat de sageul zich aan de bovenzijde bevindt. Zorg ervoor dat beide goed in de houder zitten.
- Verwarm het toestel leeg gedurende ongeveer 10 minuten; de lichte rook en geur die daarbij kunnen ontstaan zijn volkomen onschadelijk. Dit zijn beschermende oliën die tijdens de productie worden aangebracht. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is gedurende dit proces!

5.2.1 Onderhoudsaanwijzingen voor de grillsteen van graniet

Graniet is een in de natuur voorkomend materiaal. Daarom kunnen afwijkingen in kleur en structuur van de steen voorkomen. Deze onderstrepen het natuurlijke karakter en vormen geen gebrek en zijn derhalve geen reden tot reclamaties.

Door natuurlijke omstandigheden kan de steen inwendige spanningen vertonen die tot scheuren of breuk kunnen leiden als de temperatuur te sterk verandert. Om dit te voorkomen en de stabiliteit van de steen te verhogen, raden wij u aan de volgende voorbehandeling uit te voeren voordat u de stenen plaat voor de eerste keer gebruikt:

- Maak de grillsteen schoon met warm water en een spons en droog deze volledig af.
- Plaats de grillsteen op het rek in een koude oven en stel de oven in op 220 °C.
- Schakel na 40 minuten de oven uit en laat de steen in de oven volledig afkoelen.
- De grillsteen is nu klaar voor gebruik.

Zorg er bij verder gebruik voor dat zich geen al te grote temperatuurschommelingen voordoen:

- Laat de steen altijd opwarmen, samen met het toestel of in de oven.
- Plaats de koude steen nooit op het voorverwarnde toestel.
- Leg geen bevroren voedsel op de hete steen. Laat het voedsel altijd eerst ontdooien.
- Laat de hete steen altijd op het toestel afkoelen alvorens het schoon te maken.

Tijdens de voorbehandeling en tijdens het latere gebruik kunnen echter kleine scheurtjes ontstaan. Deze hebben geen invloed op de werking en zijn uitgesloten van de garantie.

5.3 Gebruik

- Sluit de stroomkabel aan op het toestel.
- Plaats de Raclette op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak. Gebruik indien nodig een afwasbare, hittebestendige ondergrond vanwege eventueel spetteren.
- Let erop dat de Raclette altijd vlak op alle 4 voetjes staat en dat het verwarmingselement zich aan de bovenzijde bevindt. Zorg ervoor dat de grillplaat goed op zijn plaats zit. Steek de voedingsstekker in een hiervoor geschikt stopcontact zoals beschreven in **hoofdstuk 13 Technische gegevens**.
- Zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand om de grillplaat zo snel mogelijk op te warmen. Het controlelampje brandt zolang het toestel verwarmt. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het controlelampje uit. Na ca. 10 minuten bij gebruik van de aluminium grillplaat of 20 minuten bij gebruik van de granieten grillsteen is het toestel klaar voor gebruik. Als alternatief kunt u de granieten grillsteen ook in de oven voorverwarmen (220 °C ca. 10 minuten).
- Bestrijk de grillplaat, indien nodig ook de pannetjes, met een beetje bakolie, vooral wanneer u ongemarineerd voedsel bereidt.
- Zodra de grillplaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, kunt u de voorbereide en geportioneerde levensmiddelen op de grillplaat garen.

Aanwijzing voor de aluminium grillplaat: Om de anti-kleeftlaag van de grillplaat te ontzien, gebruik voor het omdraaien en verwijderen van de gerechten kookgerei van hout of hittebestendig kunststof. Snij niet op de grillplaat. Laat geen kookgerei op de hete grillplaat liggen dat zou kunnen smelten of zich zou kunnen vervormen.

- Doe de gewenste ingrediënten in de pannetjes en plaats deze in de zone onder het verwarmingselement.
- De temperatuur kunt u met de temperatuurregelaar verlagen - in het begin kan de temperatuur wat hoger zijn en dan verlaagd worden.
- Verwijder de pannetjes zodra de ingrediënten gaar zijn. Om krassen op de anti-kleeftlaag te voorkomen schuif de ingrediënten met de meegeleverde hittebestendige kunststof spatels uit het pannetje.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

De pannetjes zijn heet. Raak deze alleen aan de hittebestendige greep aan en plaats deze alleen op hittebestendige onderzetters. Ongebruikte pannetjes kunt u in de parkeerzone plaatsen.

- Wij raden u aan het apparaat niet gedurende lange perioden zonder voedsel te laten werken. Zet hem uit als u lange pauzes neemt en weer aan als dat nodig is.
- Zet de temperatuurregelaar na gebruik op de laagste stand en trek de stekker ook beslist uit het stopcontact.
- Laat het toestel op de tafel volledig afkoelen alvorens het van de tafel weg te dragen.

5.4 Gebruiksvarianten

- Toepassing A** Gebruik van de gegoten aluminium grillplaat met de gegroefde zijde naar boven.
Ideaal voor alle gegrilde etenswaren die het typische grillpatroon zullen behouden; vooral voor spijzen die kleverig zijn.
- Toepassing B** Gebruik van de gietaluminium grillplaat met de crêpe uitsparingen naar boven.
Ideaal voor het bereiden van crêpes, pannenkoeken, omeletten en andere eiergerechten.
- Toepassing C** Gebruik van de granieten grillsteen.
Ideaal voor alle gegrilde gerechten, vooral vlees of groenten die krachtig moeten worden aangebraden bij een hoge temperatuur.

Opmerking: Uw Raclette apparaat kan worden aangevuld met de andere grillplaat. Beide platen zijn afzonderlijk verkrijgbaar bij de vakhandel.

5.5 Tips en trucs

- Verwarm geen lege pannetjes in het apparaat en laat de pannetjes na gebruik niet in het hete apparaat staan. Dit kan de anti-kleeflaag beschadigen en voedselresten kunnen in de pannetjes inbranden en daardoor moeilijk te verwijderen zijn.
- Als je de granieten grillplaat gebruikt, kun je deze voor gebruik voorverwarmen in de oven om tijd te besparen.
- Om ruimte op tafel te besparen, plaats je lege pannen die je niet nodig hebt op de plank van de Raclette.
- Grillplaat: van heerlijke zalmsteak en scampi tot groenten - de grillplaat is ideaal voor het bereiden van delicate vis-, vlees- of groentegerechten.
- Snijd vlees of vis in hapklare stukjes. Deze garen sneller.
- Bestrijk vlees of vaste vis licht met olie. Als alternatief kunnen deze vooraf worden gemarineerd.

6 Reiniging



Gevaar!

Trek vóór de reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact.



Gevaar!

Dompel het apparaat, de kabel of de netstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen.

- Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik.
- Neem de grillplaat voor de reiniging van het toestel af.

Aluminium grillplaat: Reinig deze uitsluitend met heet water, en beetje afwasmiddel en een vast sponsje. In geval van hardnekkige vervuiling laat deze delen even inweken. Voorkom sterk schurende reinigingsmiddel of sponzen. Reinig om de anti-kleeflaag te ontzien de grillplaat niet in de vaatwasmachine.

Granieten grillsteen: Reinig deze uitsluitend met warm water, een vast sponsje en een mild afwasmiddel. Laat de plaat niet in water liggen en reinig deze niet in de vaatwasmachine. Hardnekkige vervuiling kan worden verwijderd met een krabber voor kookplaten van glaskeramik.

- Reinig de pannetjes uitsluitend met heet water, en beetje afwasmiddel en een stevig sponsje. In geval van hardnekkige vervuiling laat deze even inweken. Voorkom sterk schurende reinigingsmiddel of sponzen. Reinig de pannetjes niet in de vaatwasmachine, om de anti-kleeftlaag te ontzien.
- Reinig de schrapers met warm water en een mild afwasmiddel. Eventueel deze kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine.
- Veeg de behuizing alleen af met een zachte, eventueel licht bevochtigde doek.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen of schurende of agressieve reinigingsmiddelen voor de reiniging van het toestel of de losse onderdelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en alle delen volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

7 Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

RACLETTE8 CLASSIC met grillplaat van gegoten aluminium

- 1 x Raclette apparaat
- 1 x Grillplaat van gegoten aluminium met anti-kleeftlaag
- 8 x Pannetjes
- 8 x Schrapers
- 1 x Stroomkabel
- 1 x Gebruiksaanwijzing

RACLETTE8 CLASSIC met grillsteen van graniet

- 1 x Raclette apparaat
- 1 x Grillsteen van graniet
- 8 x Pannetjes
- 8 x Schrapers
- 1 x Stroomkabel
- 1 x Gebruiksaanwijzing

7.1 Optionele accessoires

Als optionele accessoires zijn de volgende artikelen los verkrijgbaar bij uw verkooppunt:

- | | |
|--|------------------------------|
| 1 x Grillplaat van gegoten aluminium met anti-kleeftlaag | Artikel nummer 32 6730 01 01 |
| 1 x Grillsteen van graniet | Artikel nummer 32 6740 01 01 |
| 2 x Pannetjes met anti-kleeftlaag | Artikel nummer 30 3700 03 02 |
| 2 x Schrapers | Artikel nummer 30 3700 04 02 |

8 Onderhoud/Service

Onderhoud en service zijn beperkt tot de **Reiniging** zoals omschreven in **hoofdstuk 6**.

9 Reparaties

Reparaties mogen alleen door de fabrikant of door een geautoriseerde vakman worden uitgevoerd. Neem bij vragen contact op met uw dealer of onze klantenservice.

10 Oplossen van storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
De Raclette wordt niet heet.	1. Geen / onjuiste netspanning 2. Intern defect	1. Zorg ervoor dat het stroomkabel is aan het toestel aangesloten en steek de netstekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat het stopcontact de vereiste spanning heeft. 2. Neem contact op met uw verkoop- of servicekantoor.

Neem in geval van storing of vragen van welke aard dan ook contact op met uw verkoop- of servicecentrum of direct met:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Duitsland
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Opbergen

De Raclette moet op een droge plaats en buiten bereik van kinderen worden opgeborgen.

12 Recycling

Het apparaat bevat elektrische en elektromechanische componenten. Daarom moet het apparaat op de juiste manier worden gerecycled. Neem hierbij de nationale voorschriften in acht. Zorg er bij de afvoer voor dat het apparaat niet opnieuw in gebruik kan worden genomen.

13 Technische gegevens

Omschrijving	RACLETTE8 CLASSIC
	Artikel nummer 32 6731 00 01
	Artikel nummer 32 6741 00 01
Netstekker	Geaard stopcontact (EU)
Voltage	220-240 V
Frequentie	50/60 Hz
Stroom afname	5,22 A
Nominaal vermogen	1200 W
Afmetingen L x B x H	480 mm x 270 mm x 145 mm
Kabellengte	1,50 meter



Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.



Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
info@spring.ch · www.spring.ch