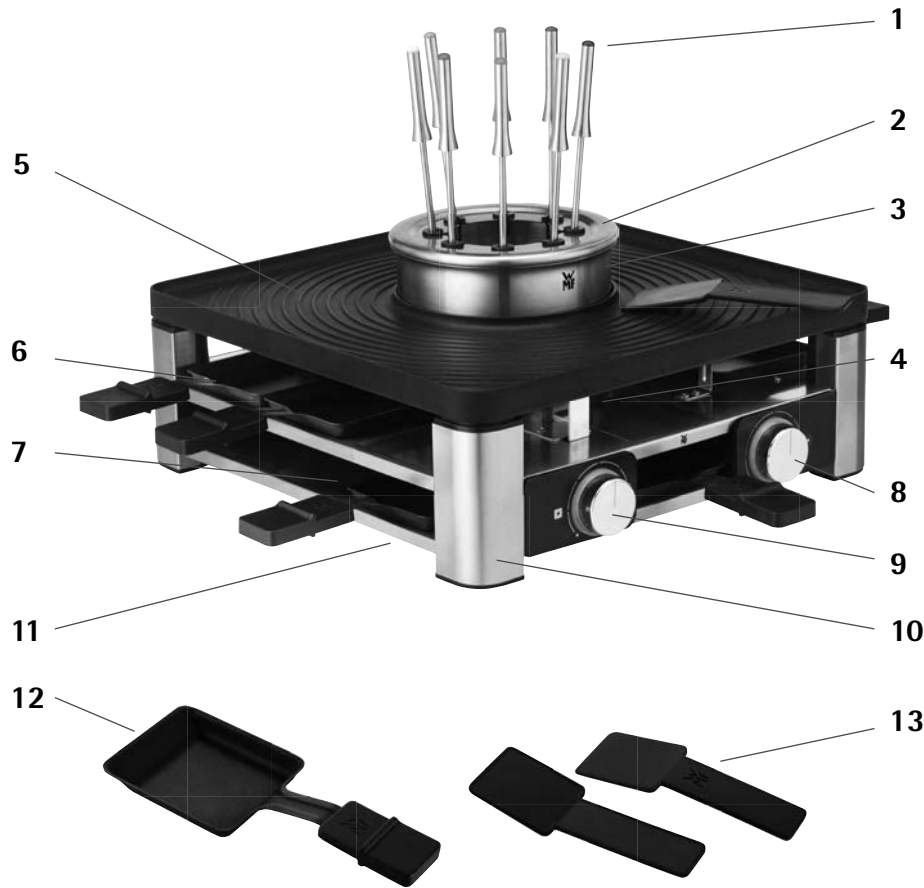




| | | | | | |
|-----------|---|-----------|-----------|--|-----------|
| DE | Gebrauchsanweisung Gourmet Station 3-in-1 | 4 | NL | Gebruiksaanwijzing Gourmetstel 3-in-1 | 44 |
| EN | Operating Manual 3-in-1 Gourmet Station | 12 | DA | Brugsanvisning Gourmet-station 3-i-1 | 52 |
| FR | Mode d'emploi Station Gourmet 3 en 1 | 20 | SV | Användarguide Gourmet-station 3-i-1 | 60 |
| ES | Instrucciones de uso Estación Gourmet 3 en 1 | 28 | FI | Käyttöohje Gourmet Station 3-in-1 | 68 |
| IT | Istruzioni per l'uso Gourmet Station 3-in-1 | 36 | NO | Bruksanvisning Gourmetstasjon 3-i-1 | 76 |



Aufbau

1. Fondue-Gabeln
2. Spritzschutz-Deckel mit Fondue-Gabelhalterungen
3. Fondue-Topf
4. Heizplatte Fondue
5. Antihafbeschichtete Gussplatte (Grillplatte)
6. Raclette Ebene
7. Parkebene für Raclette Pfännchen
8. Drehregler Fondue mit LED Ring
9. Drehregler Raclette/Grill mit LED Ring
10. Grundgerät
11. Ambiente-Beleuchtung
12. Raclette Pfännchen
13. Raclette Schieber

Set-up

1. Fondue forks
2. Splash guard lid with fondue fork holders
3. Fondue pot
4. Fondue hot plate
5. Non-stick cast aluminium plate (grill plate)
6. Raclette level
7. Storage level for raclette pans
8. Fondue control knob with LED ring
9. Raclette/grill control knob with LED ring
10. Main appliance
11. Ambient lighting
12. Raclette pans
13. Raclette scrapers

Montage

1. Fourchettes à fondue
2. Couvercle antiprojections avec supports pour fourchettes à fondue
3. Caquelon à fondue
4. Plaque chauffante fondue
5. Plaque en fonte avec revêtement antiadhésif (plaque de grill)
6. Niveau raclette
7. Niveau de rangement pour les poêlons à raclette
8. Bouton rotatif de la fondue avec anneau à LED
9. Bouton rotatif de la raclette/du grill avec anneau à LED
10. Base de l'appareil
11. Éclairage d'ambiance
12. Poêlons à raclette
13. Spatules à raclette

Componentes

1. Tenedores de fondue
2. Tapa protectora contra salpicaduras con soporte de tenedores de fondue
3. Recipiente de fondue
4. Placa de calentamiento de fondue
5. Plancha con revestimiento antiadherente (parrilla)
6. Superficie para raclette
7. Superficie de estacionamiento para sartenes de raclette
8. Regulador giratorio de fondue con anillo de LED
9. Regulador giratorio de raclette/parrilla con anillo de LED
10. Aparato base
11. Iluminación ambiente
12. Sartenes de raclette
13. Paletas de raclette

Struttura

1. Forchette per fonduta
2. Coperchio paraspruzzi con supporti per forchette per fonduta
3. Casseruola
4. Piastra riscaldante fonduta
5. Piastra in ghisa (piastra grill) con rivestimento antiaderente
6. Livello raclette
7. Scoperto per padelline per raclette
8. Manopola fonduta con anello a LED
9. Manopola raclette/grill con anello a LED
10. Apparocchio base
11. Illuminazione ambiente
12. Padelline per raclette
13. Palette per raclette

Onderdelen

1. Fonduevorkjes
2. Spatbeschermingsdeksel met houders voor fonduevorkjes
3. Fonduepan
4. Verwarmingsplaat voor fondue
5. Gietijzereen grillplaat met anti-aanbaklaag
6. Racletteplaat
7. Opbergplaat voor raclettepannetjes
8. Draaiknop fondueoestel met led-ring
9. Draaiknop raclettetoestel/grill met led-ring
10. Basisapparaat
11. Sfeerverlichting
12. Raclettepannetjes
13. Raclettеспател

Opbygning

1. Fonduegaffler
2. Låg med stænkbeskyttelse og holdere til fonduegaffler
3. Fonduegryde
4. Varmeplade til fondue
5. Støbejernsplate (grillplade) med slip-let-belægning
6. Raclette-etage
7. Etage til raclette-pander
8. Drejeregulator til fondue med LED-ring
9. Drejeregulator til raclette/grill med LED-ring
10. Apparæts basis
11. Ambient-belysning
12. Raclette-pander
13. Raclette-spatel

Delar

1. Fonduegafflar
2. Stänkskyddslock med fonduegaffelhållare
3. Fonduegryta
4. Värmeplatta för fondue
5. Nonstick-behandlad gjutjärnsplatta (grillplatta)
6. Raclette-ställ
7. Placeringsställ för raclette-pannor
8. Vridreglage fondue med LED-ring
9. Vridreglage raclette/grill med LED-ring
10. Basenhet
11. Miljöbelysning
12. Raclette-panna
13. Raclette-spatel

Laitteen osat

1. Fonduehaarukat
2. Roiskeuojakansi haarukkapitimeen
3. Fonduepata
4. Fonduelämpölevy
5. Tarttumisenestopinoitettu parilalevy
6. Raclettetaso
7. Säilytystaso raclettepannuille
8. Fonduen lämpötilasäädin LED-renkaineen
9. Racletten / grillin lämpötilasäädin LED-renkaineen
10. Laite
11. Valaistus
12. Raclettepannut
13. Raclettelasta

Deler

1. Fonduegaffler
2. Sprutbeskyttelseslokk med fonduegaffelholder
3. Fonduegryte
4. Varmeplate fondue
5. Støpejernsplate med slippbelegg (grillplate)
6. Raclette-plate
7. Oppbevaringshylle for raclette-panner
8. Dreiebryter fondue med LED-ring
9. Dreiebryter raclette/grill med LED-ring
10. Basisapparat
11. Stemningsbelysning
12. Raclette-panner
13. Raclette-spader

Wichtige Sicherheitshinweise

- Beachten Sie, dass eine von der Gebrauchsanweisung abweichende Verwendung zu Verletzungen führen kann.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Das Gerät darf zur Reinigung nicht in Wasser getaucht werden.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf den Gerätestecker, ins Geräteinnere und den Anschluss gelangen.
- Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Bitte beachten Sie, dass die Heizelementoberflächen auch nach Gebrauch noch Restwärme abgeben können.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Dieses Gerät ist dafür bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
 - Bitte beachten Sie, dass die Ambiente-Beleuchtung nach dem Einstecken und während des Betriebs leuchtet.

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Technische Daten:

| | |
|--------------------|----------------------|
| Netzspannung: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Leistungsaufnahme: | 1650-1960 Watt |
| Schutzklasse: | I |

Weitere Sicherheitshinweise

Das Gerät

- Nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose mit der korrekten Spannung anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein und die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Nur mit einwandfreiem Verlängerungskabel betreiben und auf ausreichende Länge und sichere Verlegung achten. Stellen Sie sicher, dass der Stromkreis nicht durch andere Geräte überlastet wird. Das Kabel nicht über Wegebereiche verlegen bzw. Stolperfallen verhindern.
- Nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Nicht als Raumheizkörper benutzen.
- Muss zum Betrieb zu allen Seiten und nach oben frei auf dem Tisch aufgestellt werden, keinesfalls an der Wand oder in einer Ecke
- Auf eine wärmebeständige, stabile, ebene und feste Oberfläche stellen
- Nicht auf empfindliche oder weiche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) stellen und den Tisch entsprechend schützen.
- Nicht in der Nähe von brennbaren oder leicht entflammaren Stoffen betreiben und genügend Sicherheitsabstand halten.
- Nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
 - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
 - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Nicht ohne Aufsicht betreiben.
- Beim Aufheizen und beim Betrieb keine leeren Pfännchen im Gerät lassen.
- Nach Gebrauch immer Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

- Nicht in heißen Zustand transportieren. Vor der Reinigung oder dem Transport Gerät sowie Zubehörteile vollständig abkühlen lassen.
- Vor der Reinigung das Gerät komplett abkühlen lassen.
- Zur Reinigung nicht in Wasser tauchen. Beachten Sie die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch
- Nur mit der gerippten Grillfläche der Gussplatte betreiben. Die glatte Unterseite ist nicht zum Grillen geeignet.
- Grillplatte/Heizelemente nie mit Alufolie abdecken.



ACHTUNG Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät nicht im heißen Zustand bewegen oder transportieren. Nie ohne aufgesetzte Grillplatte betreiben, da sonst der glühende Heizkörper freiliegt.
- Berührbare Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden und bleiben auch nach dem Ausschalten noch heiß!
- Achten Sie insbesondere bei gleichzeitiger Verwendung von Fondue und Grill darauf, die heißen Oberflächen nicht zu berühren.
- Beim Grillen kann zwangsläufig Fett spritzen.
- Wenn der Fonduetopf heißes Öl oder dergleichen enthält, darf das Gerät nicht bewegt werden. Vor der Reinigung und dem Verräumen das Gerät komplett auskühlen lassen.
- Kochendes Wasser oder Öl könnte aus dem Fondue-Topf spritzen.
- Falls Wasser im Fondue-Topf erhitzt wird und sich starker Dampf bildet, vor dem Eintauchen der Gabeln die Hitze reduzieren.



VORSICHT Brandgefahr!

- **Bei Verwendung des Geräts mit heißem Öl oder anderen Fettstoffen ist größte Vorsicht geboten. Heißes Öl und Fettstoffe sind leicht entzündlich, besonders wenn es mehrmals wiederverwendet und/oder verschmutzt ist. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.**
- **Gießen Sie niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl. Bei Flammenbildung einen Deckel auf den Fonduetopf setzen, um die Flammen zu ersticken.**
- **Fondue nicht ohne oder leerem Fondue-Topf betreiben.**
- Bei Überhitzung sofort den Netzstecker ziehen.



VORSICHT Verletzungsgefahr!

- Die mitgelieferten Fonduegabeln sind sehr spitz.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Verwendung

Mit der Lumero Gourmet-Station 3-in-1 können Sie dank getrennter Temperaturregelung separat oder gleichzeitig Grill/ Raclette und Fondue oder Hot Pot Gerichte zubereitet werden.

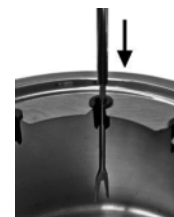
Aufstellen und Anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen.
- Das Gerät vor Inbetriebnahme/Erstgebrauch oder nach jeder Nutzung entsprechend den Hinweisen im Kapitel „Reinigung und Pflege“ reinigen. Bei der ersten Verwendung des Gerätes kann ein leichter Brandgeruch auftreten – dabei verbrennen im Heizelement verbliebene Schmiermittel. Die Sicherheit des Gerätes wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Auf einer ebenen und festen Oberfläche nahe einer Steckdose aufstellen.
- Netzstecker (Kaltgerätestecker) auf der Geräterückseite einstecken.

Inbetriebnahme

Fondue/ Hot Pot

- **Verwenden Sie nur den mitgelieferten Fonduetopf und keine anderen Töpfe.**
- Die gewünschte Menge Öl oder Brühe (Bouillon) in den Fonduetopf füllen und auf eine Füllmenge zwischen der MIN- und MAX-Markierung achten.
- Den Fonduetopf auf die Heizplatte setzen und den Spritzschutzring mit der Gabelhalterung aufsetzen.
- **Achtung Brandgefahr! Fondue nicht ohne oder leerem Fondue-Topf betreiben.**
- Netzstecker in die Steckdose stecken. Der LED-Ring am Temperaturregler leuchtet weiß.
- Temperaturregler nach rechts drehen. Während der Aufheizphase leuchtet der LED-Ring rot. Diese kann je nach Temperaturstufe einige Minuten dauern. Sobald die Temperatur der eingestellten Temperaturstufe erreicht ist, leuchtet der LED-Ring weiß.
- **Hinweis:** Bei maximaler Temperaturstufe heizt das Raclette dauerhaft, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Der LED-Ring leuchtet deshalb dauerhaft rot.
- **Hinweis:** Öl oder Brühe (Bouillon) sollte rund 20 Minuten im Topf vorgeheizt werden, bevor Fleisch, Fisch oder Gemüse zubereitet wird. Bei Bedarf die Temperatur etwas zurückstellen.
- Fondue- oder Hot Pot-Zutaten in mundgroße Stücke oder Scheiben schneiden, bevor sie eingetaucht werden.
- Die zu garenden Lebensmittel auf die Gabeln spießen und vorsichtig in den Topf hängen. Benutzen Sie pro Gabel eine Halterung im Deckel.



- Die Gabel zuerst mit dem unteren dünnen Stielteil in die Halterung einführen. Anschließend die Gabel in der Halterung bis zum Anschlag nach unten gleiten lassen.
- Lebensmittel entsprechend der gewünschten Garzeit im Fondue-Topf garen.

- **Gabeln wieder in umgekehrter Reihenfolge entnehmen und ggfs. auf tropfendes Fett achten.** **Hinweis:** Brühe und Öl sollten nicht sprudelnd kochen, sondern nur leise siedeln. Bei Bedarf die Temperatur etwas zurückstellen.



- **Achtung Verbrennungsgefahr:** Bei gleichzeitiger Verwendung der Raclette-Funktion wird auch die Gussplatte heiß.
- Nach Verwendung Temperaturregler nach links bis zum Anschlag drehen und Netzstecker ziehen.
- Gerät vollständig abkühlen lassen, vor der Reinigung und dem Verräumen (vgl. Abschnitt „Reinigung und Pflege“).

Wichtige Benutzungshinweise Fondue mit Öl:

- Immer frisches Öl (empfohlen werden Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett) benutzen und keine Öle miteinander mischen.
- Niemals Wasser oder Brühe in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben.
- Keine Kräuter oder Würzmittel in das Öl geben.
- Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden (Beispiel: Traubenkerne oder Kräuter der Provence).
- Den abgewaschenen Fondue-Topf vor dem nächsten Kochen gut ausspülen und trocknen.

Speisen warmhalten

- Die Heizplatte und der Fondue-Topf eignen sich dank der stufenlosen Temperaturregelung auch zum Warmhalten von Speisen oder Saucen am Tisch. Dazu die Hitze entsprechend mit dem Temperaturregler reduzieren und ggf. noch etwas Wasser hinzu fügen (z.B. bei Kartoffeln).

Grill

- Raclette/Grill einige Minuten vorheizen und Lebensmittel erst bei ausreichender Hitze platzieren.
- Grillgut in nicht zu große, maximal 1 cm dicke Portionen teilen.
- Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, so verliert es weniger Saft. **Hinweis:** Am besten eignen sich kleine Würstchen, zarte Steaks, Hacksteaks, Fleischkäse oder Fisch. Tomaten, Auberginen und Ananas sind in Scheiben geschnitten sehr gut zuzubereiten und besonders schmackhaft. Fette Würstchen vor dem Grillen anstecken, um Fettspritzer zu vermeiden.
- Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. **Achtung:** Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Gussplatte schneiden. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Dadurch brät es schneller und es wird vermieden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt. **Hinweis:** Gussplatte nur auf der gerippten Fläche benutzen. Die glatte Unterseite ist nicht zum Grillen geeignet.

Raclette

- Achten Sie drauf, dass die Lebensmittel in den Pfännchen nicht die Heizspiralen berühren – die Pfännchen sollten nicht höher als ca. 2 cm befüllt sein! Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Für das typische Schweizer Raclette werden pro Person 150–300 g Raclette-Käse mit einem Fettgehalt von mindestens 45 % benötigt. **Tipp:** Als Hauptbeilage eignen sich Pellkartoffeln. Perlzwiebeln und Cornichons werden dazu gereicht. Bündner Fleisch, roher Schinken, Salami oder eine andere würzige Wurst passen gut zum Käse.
- Den Käse in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Eine Scheibe in ein Pfännchen legen und diese in das Gerät stellen. Der Käse beginnt zu schmelzen. Ist er goldbraun, wird er über die Kartoffeln gegeben.
- Nicht verwendete Pfännchen immer in der Parkebene lagern – das schon die Antihafbeschichtung. **Achtung:** Pfännchen niemals leer erhitzen oder leer in die heiße Raclette-Ebene stellen, da eine Überhitzung die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Gerät ausschalten

Zum Ausschalten alle Temperaturregler auf „MIN“ stellen und den Netzstecker ziehen.

Achtung: zum sicheren Ausschalten muss das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers nach jeder Benutzung vom Stromnetz getrennt werden!

Rezepte

Die nachfolgenden Rezepte sollen Ihnen einige Ideen und Anregungen geben.

Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können.

Klassisches Raclette

- 600 g Raclette-Käse
- 8 große Pellkartoffeln
- Cornichons
- Perlzwiebeln

Den Käse in 5 mm dicke Scheiben schneiden und in Pfännchen im Raclettegerät portionsweise schmelzen.

Die geschmolzenen Portionen werden mit den am Tisch gepellten Kartoffeln, den Cornichons und Silberzwiebeln gegessen. Zusätzlich den Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Hawaii Raclette

- 6 Scheiben Mini-Ananas
- 300 g Raclette-Käse
- 150 g Champignons
- 400 g Putenschnitzel
- 1,5 EL Olivenöl
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Curry

Die Putenschnitzel in dünne Streifen schneiden. Putenstreifen in Olivenöl, Sojasoße und Curry marinieren und danach auf der Wende-Gussplatte grillen.

Ananas und Champignons klein schneiden und in die Pfännchen geben und mit Käse im Raclette-Gerät schmelzen.

Vegetarisches Raclette

- 8 große Pellkartoffeln
- 150 g Paprika
- 250 g Tomaten
- 300 g Raclette-Käse
- Thymian
- Knoblauch
- Paprikapulver (edelsüß)

Pellkartoffel abkühlen lassen und grob reiben. Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Paprika und Tomaten klein schneiden. Kartoffeln, Paprika und Tomaten mischen, je nach Wunsch mit Thymian und Knoblauch verfeinern. Die Masse in Pfännchen geben und mit Käse im Raclette-Gerät schmelzen.

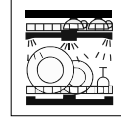
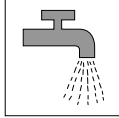

Reinigung und Pflege

- Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Fett- oder sonstige Rückstände am besten auf der noch handwarmen Gussplatte mit einem Küchentuch entfernen.

Hinweis: Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.



- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Fonduepfopf vor der Reinigung abkühlen lassen.
- Fondue-Gabeln, Spritzschutz-Deckel, Fondue-Topf, Raclette-Pfännchen, Raclette-Schieber und Gussplatte können zur leichteren Reinigung in die Spülmaschine gegeben werden.
- Das Grundgerät nie in Wasser tauchen oder mit Wasser behandeln. Nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen und trockenreiben.
- Verwendetes Öl oder Fett sach- und umweltgerecht entsorgen.

| |  spülmaschinen- geeignet |  unter laufendem Wasser abspülbar |  mit einem feuchten Tuch abwischen |
|---------------------------------|---|--|--|
| Fondue-Gabeln | ✓ | ✓ | ✓ |
| Spritzschutz-Deckel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fondue-Topf | ✓ | ✓ | ✓ |
| Antihaftbeschichtete Gussplatte | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette-Pfännchen | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette-Schieber | ✓ | ✓ | ✓ |
| Grundgerät | — | — | ✓ |



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle. Die Löschung von eventuell vorhandenen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.

Änderungen vorbehalten.

Important safety information

- Please note that any use of the appliance that deviates from the description in the instruction manual may lead to injuries.
- The appliance can be used by children older than eight years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- This appliance is not a toy. Children must not play with the appliance.
- Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than eight years of age and are supervised.
- The appliance and the connection cable must be kept out of the reach of children younger than eight years of age.
- If the appliance's connection cable is damaged it must be replaced by the manufacturer's central customer service department or by a similarly qualified person. Improper repairs may result in a serious risk to users.
- The device must not be operated via an external timer or remote control.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away.
- The appliance must not be immersed in water for the purpose of cleaning.
- Make sure that no liquids get onto the mains plug or inside the appliance and onto the connection.
- Follow the instructions in the "Cleaning and Care" section.
- Please note that even after use, the surface of the heating elements can give off residual heat.
- The appliance is only designed for household use indoors.

- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
 - Farmhouses;
 - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
 - At bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is not intended for purely commercial use.
- Please note that the ambient lighting lights up after the appliance has been plugged into the mains and during operation.

Before use

Read the instruction manual carefully. It contains important information about the use, safety and care of the appliance. It should be kept in a safe place and passed on to subsequent users if necessary. The device may only be used for the intended purpose according to these operating instructions. Observe the safety information when using the appliance.

Technical data

Mains voltage: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Power consumption: 1650–1960 watts
Protection class: I

Additional safety instructions

The appliance

- Only connect to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The cable and plug must be dry and the connection cable must not touch hot parts of the appliance.
- Only operate with an extension cable if the extension cable is in perfect condition. Make sure there is sufficient cable length and that it is securely positioned. Do not lay the cable across areas where people may walk and avoid creating any trip hazards.
- Only operate indoors.
- Do not use as a space heater.
- To operate the appliance, place it on a table and make sure there is free space on each side and at the top; never position it against a wall or in a corner.
- Place it on a level and firm surface.
- Do not place it on delicate or soft surfaces (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) and protect the table accordingly.
- Do not operate near combustible or highly flammable materials and allow for sufficient safety clearance.
- Do not operate the appliance and/or pull out the mains plug immediately if:
 - The appliance or the mains cable is damaged.
 - You suspect that the device may be defective after being dropped or a similar incident.In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Do not leave the appliance unattended.

- Do not leave any empty raclette pans in the appliance when heating it up and during operation.
- After use, always pull the mains plug out of the socket.
- Do not move the device while it is still hot. Allow the appliance and accessories to cool down completely before cleaning or moving them.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning it.
- To clean it, do not immerse it in water. Follow the cleaning instructions in the "Cleaning and care" section.
- Pull out the mains plug:
 - If the appliance malfunctions during use
 - Before cleaning and care
 - After use
- Only operate with the ribbed grilling surface of the cast aluminium plate. The flat underside is not suitable for grilling.
- Never cover the grill plate/heating elements with aluminium foil.



WARNING: risk of burns!

- Do not move or transport the appliance when it is hot. Never operate it without the grill plate otherwise the glowing heating element is exposed.
- When the appliance is switched on, its touchable surfaces can get hot and they also remain hot even after the appliance has been switched off!
- Take particular care not to touch the hot surfaces when using the fondue and the grill at the same time.
- Fat can spray out randomly when grilling.
- If the fondue pot contains hot oil or similar, you must not move the appliance. Allow the appliance to cool down completely before cleaning or storing it.
- Boiling water or oil could splash out of the fondue pot.
- If water is heated up in the fondue pot and thick steam forms, reduce the heat before dipping the forks in the pot.



CAUTION: fire hazard!

- **You must be extremely cautious when using the appliance with hot oil or other fats. Hot oil and fats are highly flammable, especially after being used a number of times and/or when dirty. For this reason, food that requires the use of fats and oils may only be prepared under supervision.**
- **Never pour water onto hot or burning oil. If flames develop, place a lid on the fondue pot to suffocate the flames.**
- **Never operate without the fondue pot or when the pot is empty.**
- In the event of overheating, immediately pull out the mains plug.



CAUTION: risk of injury!

- The fondue forks supplied are very sharp.
- No liability shall be accepted for any damage resulting from misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty claims will be deemed invalid in such cases.
- The appliance is not intended for commercial use.

Use

With the Lumero 3-in-1 Gourmet Station, you can use the grill/raclette on its own or at the same time as preparing fondue or hot pot dishes, thanks to the separate temperature controls.

Setting up and connecting

- Remove all packaging from the appliance.
- Clean the appliance before commissioning/using it for the first time and after each use, in accordance with the information in the "Cleaning and care" section. A slight smell of burning may occur when the appliance is used for the first time, caused by the burning off of any lubricants remaining in the heating element. This does not affect the safety of the appliance.
- Place the appliance on a level and firm surface near a socket.
- Insert the mains plug (cold-appliance plug) on the rear of the appliance.

Initial operation

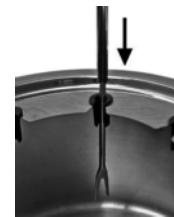
Fondue/ hot pot

- **Only use the fondue pot that is supplied, do not use any other pots.**
- Fill the fondue pot with the required amount of oil or stock (bouillon) and make sure the filling level is between the MIN and MAX markings.
- Place the fondue pot on the hot plate and attach the splash guard ring with fork holder.
- **Warning: fire hazard! Never operate without the fondue pot or when the pot is empty.**
- Insert the mains plug in the socket. The LED ring on the temperature control knob lights up white.
- Turn the temperature control knob to the right. During the heating-up phase, the LED ring lights up red. Depending on the temperature level, this can take a few minutes. As soon as the temperature for the set temperature level is reached, the LED ring is lit white.

Note: The raclette continues to heat when at the maximum temperature setting, in order to achieve perfect results. The LED ring therefore is permanently lit red.

Note: It should take around 20 minutes to pre-heat oil or stock (bouillon) in the pot, before adding meat, fish or vegetables. Turn down the temperature slightly if necessary.

- Cut the ingredients for the fondue or hot pot into bite-sized pieces or slices before dipping them.
- Load the food that you want to cook onto the forks and hang them in the pot. Use a holder in the lid for each fork.



- Insert the lower thin part of the fork handle into the holder first. Then allow the fork to slide down in the holder as far as it will go.
- Cook the food in the fondue pot according to the desired cooking time.
- **Remove the forks again in the reverse order, taking care to avoid any fat that may drip off them.**

Grade: The stock or oil must not start to bubble, it must only simmer gently. Turn down the temperature slightly if necessary.



Warning: risk of burns: When using the raclette function at the same time, the grill plate also gets hot.

- After use, turn the temperature control knob to the left as far as it will go and pull the mains plug out.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning or storing it. (See the section "Cleaning and care").

Important instructions when using fondue with oil:

- Always use fresh oil and do not mix different oils together. We recommend using sunflower oil, peanut oil or vegetable-based fat.
- Never add water or stock to oil or to another fat.
- Do not add herbs or spices to the oil.
- Do not use flavoured oils with added ingredients (example: grape seeds or mixed herbs).
- After washing the fondue pot, rinse it out well and dry it before using it again.

Keeping food warm

- The hot plate and fondue pot are suitable for keeping food or sauces warm at the table, thanks to the continuously adjustable temperature control. Reduce the heat accordingly using the temperature control knob, and if necessary, add a little water (e.g. to potatoes).

Barbecue

- Preheat the raclette/grill for a few minutes and only add food once a sufficient level of heat has been reached.
- Cut up the food you wish to grill into smaller pieces that are no thicker than 1 cm.
- Season meat before grilling, but add salt after grilling to help retain the juice.
Note: Small sausages, tender steaks, minced steaks, meat loaf and fish are ideal. Sliced tomato, aubergine and pineapple are ideal for cooking on the table-top grill and are very tasty. Pierce thick sausages before you grill them to prevent fat splashes.
- The cooking time depends on the type and thickness of the food.
Warning: Never cut meat or other foods on the grill plate. This could damage the non-stick coating.
- Where possible, you should take the food out of the refrigerator and leave it to stand at room temperature for 30 minutes. This helps the food to cook quicker and prevents thick meat from remaining cold in the centre.
Note: Only used the ribbed surface of the grill plate. The flat underside is not suitable for grilling.

Raclette

- Make sure that the food in the pans does not touch the heating elements. The pans should not be filled to a level higher than approx. 2 cm. Bread that is left to toast for too long can also catch fire.
- For a typical Swiss-style raclette, use 150–300 g of raclette cheese with at least 45% fat content for each person.
Tip: Boiled potatoes are ideal as a main side dish. Pearl onions and gherkins can also be served. Air-dried meat, raw ham, salami and other spicy sausages taste great with the cheese.
- Cut the cheese into 5 mm thick slices.
- Place a slice in one of the pans and insert it in the appliance. The cheese starts to melt. Once the cheese has turned golden brown, you pour it over the potatoes.
- Always keep unused pans on the storage level. This protects the non-stick coating.
Warning: Never heat the pans when they are empty or place them on the hot raclette level when they are empty, as overheating can damage the non-stick coating.

Recipes

The following recipes will give you a few ideas and suggestions. The recipes are based on ingredients for four people – you can of course adapt the quantities and ingredients according to your needs and your tastes.

Classic raclette

- 600 g raclette cheese
- 8 large potatoes boiled in their skins
- Gherkins
- Pearl onions

Cut the cheese into 5 mm thick slices and melt the individual portions in the raclette pans. Serve the melted portions of cheese together with the potatoes boiled in their skins, the gherkins and the pearl onions. Sprinkle freshly ground pepper over the cheese.

Hawaii raclette

- 6 slices mini pineapple
- 300 g raclette cheese
- 150 g mushrooms
- 400 g turkey breast
- 1.5 tbsp. olive oil
- 2 tbsp. soy sauce
- 1 tbsp. curry

Cut the turkey breast into thin strips. Marinate the turkey strips in olive oil, soya sauce and curry, then grill them on the reversible hot plate.

Finely chop the pineapple and mushrooms, place in the pans, top with cheese and melt in the raclette.

Vegetarian raclette

- 8 large potatoes boiled in their skins
- 150 g peppers
- 250 g tomatoes
- 300 g raclette cheese
- Thyme
- Garlic
- Paprika powder (sweet)

Allow the potatoes to cool and roughly grate them. Blanch the tomatoes briefly in boiling water, rinse under cold water and peel. Finely chop the peppers and tomatoes. Mix together the potatoes, pepper and tomatoes and add thyme and garlic to taste. Add the ingredients into the pans, top with cheese and melt in the raclette.

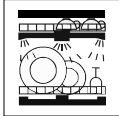


Cleaning and care

- Disconnect the mains plug and allow the appliance to cool down.
- Once the grill plate is warm to the touch, use a piece of kitchen towel to remove as much fat and other residue from it as possible.

Note: Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner.



- WARNING: risk of burns!!** Allow the fondue pot to cool down before cleaning it.
- For easy cleaning, you can wash the fondue forks, splash guard lid, fondue pot, raclette pans, raclette scrapers and grill plate in the dishwasher.
- Never immerse the main appliance in water or use water to clean it. Simply put a little washing-up liquid on a damp cloth, wipe the appliance and then dry it.
- Dispose of used oil or grease properly and environmentally.


| |  Dishwasher safe. |  Can be rinsed under running water |  Wipe with a damp cloth |
|--|---|--|--|
| Fondue forks | ✓ | ✓ | ✓ |
| Splash guard lid | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fondue pot | ✓ | ✓ | ✓ |
| Non-stick cast aluminium plate (grill plate) | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette pans | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette scrapers | ✓ | ✓ | ✓ |
| Main appliance | — | — | ✓ |

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
blue Neutral
brown Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow.

- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board. If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directive.



At the end of its life, this product may not be disposed of in normal household waste, but must instead be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

End users are personally responsible for deleting any personal data that may be stored on appliances they are disposing of.

Mode d'emploi**Station Gourmet 3 en 1****Consignes de sécurité importantes**

- Veuillez noter qu'une utilisation non conforme au mode d'emploi peut entraîner des blessures.
- Les enfants à partir de 8 ans ainsi des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, peuvent utiliser cet appareil s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants n'ont pas le droit de jouer avec cet appareil.
- Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Nettoyez toutes les pièces immédiatement après l'utilisation et enlevez tout de suite les éventuels restes d'aliment.
- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau pour être nettoyé.
- Veillez à ce qu'aucun liquide ne coule sur la fiche de l'appareil, à l'intérieur de l'appareil et sur le câble d'alimentation.
- Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Veuillez noter que les surfaces des éléments chauffants peuvent rester chaudes après utilisation.
- L'appareil est uniquement conçu pour un usage domestique et en intérieur.

- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines réservées au personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.
 L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- Veuillez noter que l'éclairage d'ambiance s'allume après le branchement et durant le fonctionnement.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Tension de réseau : | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Puissance : | 1650-1960 Watt |
| Catégorie de protection : | I |

Consignes de sécurité supplémentaires**L'appareil**

- Brancher uniquement à une prise de courant installée de manière conforme avec la tension adaptée. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs, le câble de raccordement ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Utilisez uniquement avec une rallonge en parfait état et veillez à une longueur suffisante et à un verrouillage fiable. Veillez à ce que le circuit électrique ne soit pas surchargé par d'autres appareils. Ne posez pas le câble au-dessus des zones d'accès et évitez les risques de trébucher.
- Utilisez uniquement dans des pièces fermées.
- Ne pas utiliser en tant que radiateur.
- L'appareil allumé doit être placé sur la table sans adossement et en étant libre de tous les côtés, et en aucun cas contre le mur ni dans un coin.
- Poser sur une surface stable, plate, solide et résistant à la chaleur.
- Ne pas poser sur des supports sensibles ou souples (table en verre, nappe, meubles laqués, etc.) et protéger la table de manière adaptée.
- Ne pas faire fonctionner à proximité de substances combustibles ou facilement combustibles. Respecter une distance de sécurité suffisante.

- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
 Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Lorsque l'appareil chauffe et lorsqu'il est en marche, ne laisser aucun poêlon vide dans l'appareil.
- Après utilisation, toujours débrancher l'appareil de la prise.
- Ne pas transporter l'appareil lorsque celui-ci est chaud. Avant le nettoyage ou le transport, laisser refroidir entièrement l'appareil ainsi que les accessoires.
- Laisser refroidir l'appareil entièrement avant le nettoyage.
- Ne pas immerger dans l'eau pour le nettoyage. Suivez les instructions de nettoyage du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Il faut débrancher la fiche secteur :
 - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
 - avant chaque nettoyage et entretien,
 - après l'utilisation
- Utiliser uniquement avec la surface nervurée de gril de la plaque en fonte. Le dessous lisse n'est pas adapté pour le barbecue.
- Ne jamais couvrir la plaque de gril/les éléments chauffants avec du papier aluminium.



ATTENTION risque de brûlure !

- Ne pas transporter ou déplacer l'appareil encore chaud. Ne jamais faire marcher l'appareil sans avoir posé les plaques de grils. A défaut, les parties brûlantes ne seront pas couvertes.
- les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil fonctionne et gardent leur chaleur lorsqu'il est éteint.
- En cas d'utilisation simultanée de l'appareil à fondue et du gril, veillez à ne pas toucher les surfaces chaudes.
- Des éclaboussures de graisse peuvent survenir lors de la cuisson.
- Lorsque le caquelon à fondue contient de l'huile ou une autre substance chaude, l'appareil ne doit pas être déplacé. Laisser refroidir l'appareil entièrement avant le nettoyage et le rangement.
- Des projections d'eau bouillante ou d'huile pourraient se produire dans le caquelon à fondue.
- Si de l'eau est chauffée dans le caquelon à fondue et qu'une vapeur dense se forme, réduire la chaleur avant de plonger les fourchettes dans le caquelon.



ATTENTION, risque d'incendie !

- **Soyez très prudent lorsque vous vous servez de l'appareil avec de l'huile chaude ou une autre matière grasse chaude. Les matières grasses et l'huile chaudes sont facilement inflammables, notamment lorsqu'elles sont utilisées plusieurs fois et/ou qu'elles sont sales. Les plats avec de la graisse et de l'huile doivent donc uniquement être préparés sous surveillance.**
- **Ne versez jamais d'eau dans de l'huile chaude ou bouillante. En cas d'apparition de flammes, posez un couvercle sur le caquelon à fondue afin d'étouffer les flammes.**
- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à fondue sans caquelon ou avec un caquelon vide.**
- Débrancher l'appareil immédiatement en cas de surchauffe.



ATTENTION, risque de blessure !

- Les fourchettes à fondue fournies sont très pointues.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation abusive, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Toute intervention sous garantie est également exclue dans de tels cas.
- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.

Utilisation

Avec la station Lumero Gourmet 3 en 1, il est possible de préparer séparément ou simultanément des grillades, une fondue ou bien des plats Hot Pot.

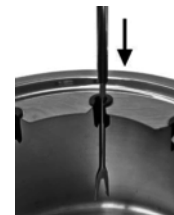
Mise en place et branchement

- Retirer toutes les parties d'emballage de l'appareil.
- Avant la mise en service/première utilisation ou après chaque utilisation, nettoyez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et maintenance ». Une légère odeur de brûlé peut apparaître lors de la première utilisation de l'appareil. Il s'agit des lubrifiants restants qui brûlent dans l'élément chauffant. La sécurité de l'appareil n'en sera pas altérée.
- Poser sur une surface plate et solide à proximité d'une prise de courant.
- Insérer le câble de l'appareil (prise IEC) à l'arrière de l'appareil.

Mise en service

Fondue/ Hot Pot

- **Utiliser uniquement l'appareil avec le caquelon à fondue fourni et pas avec d'autres caquelons.**
- Verser la quantité d'huile ou de bouillon dans le caquelon à fondue et veiller à ce que la quantité versée soit comprise entre les repères MIN et MAX.
- Placer le caquelon à fondue sur le plaque chauffante et poser l'anneau antiprojections avec le support à fourchettes.
- **Attention, risque d'incendie ! Ne pas faire fonctionner l'appareil à fondue sans caquelon ou avec un caquelon vide.**
- Insérer le câble dans la prise. L'anneau LED sur le régulateur de température s'allume en blanc.
- Tourner le régulateur de température vers le haut. Pendant le préchauffage, l'anneau LED est rouge. Selon le niveau de température, cela peut durer quelques minutes. Dès que la température atteint le niveau réglé, l'anneau LED s'allume en blanc.
- **Remarque :** Au niveau de température maximum, la raclette chauffe durablement afin d'atteindre un résultat parfait. Par conséquent, l'anneau LED reste rouge.
- **Remarque :** Avant d'y préparer de la viande, du poisson ou des légumes, il est recommandé de préchauffer l'huile ou le bouillon dans le caquelon pendant environ 20 minutes. Si nécessaire, baisser un peu la température.
- Découper les ingrédients de la fondue ou du Hot Pot en petites bouchées ou en rondelles avant de les plonger dans le caquelon.
- Embrocher les aliments à manger sur les fourchettes et les placer soigneusement dans le caquelon. Sur le couvercle, utilisez un support par fourchette.



- Placez la fourchette dans le support en y introduisant d'abord l'extrémité fine de la tige. Laissez ensuite glisser vers le bas la fourchette dans le support, jusqu'à la butée.

- Cuire les aliments dans le caquelon selon la durée de cuisson souhaitée.
- **Récupérer les fourchettes en faisant, le cas échéant, attention aux gouttes de graisse.**
Remarque : le bouillon et l'huile ne devraient pas bouillir à gros bouillons, mais juste frémir. Si nécessaire, baisser un peu la température.



- Attention, risque de brûlure :** En cas d'utilisation simultanée de la fonction raclette, la plaque de fonte chauffe aussi.
- Après utilisation, tourner le régulateur de température vers la gauche jusqu'à la butée et tirer la prise.
 - Laisser entièrement refroidir l'appareil avant le nettoyage et le rangement (cf. chapitre « Nettoyage et maintenance »).

Conseils d'utilisation importants pour la fondue avec de l'huile :

- Toujours utiliser de l'huile fraîche (nous conseillons l'huile de tournesol, l'huile d'arachide ou une matière grasse végétale) et ne pas mélanger différentes huiles.
- Ne jamais ajouter d'eau ou de bouillon dans l'huile, ni dans une autre matière grasse.
- Ne pas ajouter d'herbes ou d'épices dans l'huile.
- Ne pas utiliser d'huiles aromatiques contenant des ingrédients (exemple : pépins de raisin ou herbes de Provence).
- Bien rincer et sécher le caquelon à fondue propre avant l'utilisation suivante.

Maintenir des plats au chaud

- Grâce au réglage de façon continue de la température, la plaque chauffante et le caquelon à fondue peuvent également être utilisés pour maintenir au chaud des plats ou des sauces directement à table. Pour cela, réduire la chaleur avec le régulateur de température et, le cas échéant, ajouter un peu d'eau (p. ex. pour les pommes de terre).

Grill

- Préchauffer quelques minutes l'appareil à raclette / le grill et placer uniquement lorsque la chaleur est suffisante.
- Les aliments à cuire doivent être répartis en portions suffisamment petites, c'est-à-dire en morceaux d'une épaisseur de 1 cm maximum.
- Épicez la viande avant de la cuire, mais n'ajoutez le sel qu'après, afin que la viande perde moins de jus.
Remarque : Les aliments qui conviennent le mieux sont les petites saucisses, les steaks tendres, les préparations de viande hachée ou le poisson. Les tomates, aubergines et ananas coupés en tranches conviennent particulièrement et sont délicieux à préparer. Piquez les petites saucisses avant de les cuire afin d'éviter les éclaboussures de graisse.
- La durée de la cuisson dépend de la nature et de l'épaisseur de l'aliment.
Attention : Ne jamais couper la viande ou d'autres aliments sur la plaque de fonte. Le revêtement antiadhésif pourrait être endommagé.
- Si possible, les aliments à griller doivent être sortis du réfrigérateur 30 minutes en avance. Ils cuiront ainsi plus vite et cela permettra d'éviter que les morceaux de viande les plus épais ne restent froids à l'intérieur.
Remarque : Uniquement utiliser la plaque de fonte sur la surface nervurée. Le dessous lisse n'est pas adapté pour le barbecue.

Raclette

- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les spirales chauffantes dans les poêlons. Les poêlons ne doivent pas être remplis de plus de 2 cm environ ! Le pain toasté trop longtemps peut également brûler !
- Pour la raclette suisse traditionnelle, il faut 150–300 g de fromage à raclette par personne avec une teneur en matières grasses d'au moins 45 %.
Conseil : Les pommes de terre en robe des champs sont parfaites en guise d'accompagnement principal. Vous pouvez y ajouter des petits oignons blancs et des cornichons. La viande des Grisons, le jambon cru, le salami ou autre saucisse épicée se marient bien avec le fromage.
- Couper le fromage en rondelles de 5 mm d'épaisseur
- Posez une tranche dans un poêlon et placez le poêlon dans l'appareil. Le fromage commence à fondre. Dès qu'il est doré, faites-le couler sur une pomme de terre.
- Toujours ranger les poêlons non utilisés au niveau de rangement prévu à cet effet, cela permet de préserver le revêtement antiadhésif.
Attention : Ne jamais faire chauffer les poêlons vides ou bien les placer vides sur les emplacements à raclette chaudes, car la surchauffe peut endommager le revêtement antiadhésif.

Éteindre l'appareil

Pour éteindre, placer le régulateur de température sur „MIN“ et tirer la prise.

Attention : pour être éteint en toute sécurité, l'appareil doit être débranché du réseau électrique après chaque utilisation en tirant la prise !

Recettes

Voici quelques recettes qui vous donneront des idées et suggestions.

Les ingrédients indiqués sont prévus pour 4 personnes, mais vous pouvez, bien entendu, adapter les quantités et les mariages selon vos besoins et vos goûts.

Raclette classique

600 g de fromage à raclette

8 grosses pommes de terre en robe des champs

Cornichons

Petits oignons blancs

Couper le fromage en tranches de 5 mm d'épaisseur, les répartir en portions dans les petites poêles et les faire fondre dans l'appareil.

Déguster les portions fondues avec les pommes de terre en robe des champs, les cornichons et les petits oignons blancs au vinaigre. Poivrer le fromage avec du poivre fraîchement moulu.

Raclette hawaïenne

6 tranches de petits ananas
 300 g de fromage à raclette
 150 g de champignons de Paris
 400 g d'escalope de dinde
 1,5 c. à soupe d'huile d'olive
 2 c. à soupe de sauce soja
 1 c. à soupe de curry

Couper l'escalope de dinde en fines tranches. Mariner les tranches de dinde dans l'huile d'olive, la sauce soja, le curry et les faire cuire sur la plaque en fonte.

Couper les ananas et les champignons en petits morceaux, les verser dans les petites poêles et les cuire avec le fromage dans l'appareil.

Raclette végétarienne

8 grosses pommes de terre en robe des champs
 150 g de poivrons
 250 g de tomates
 300 g de fromage à raclette
 Thym
 Ail
 Paprika (doux)

Laisser refroidir les pommes de terre et les râper grossièrement. Cuire brièvement les tomates dans l'eau bouillante, les passer à l'eau froide et les éplucher. Couper les poivrons et les tomates en petits morceaux. Mélanger les pommes de terre, les poivrons et les tomates, épicer selon les préférences avec du thym et de l'ail. Verser le mélange dans les petites poêles et cuire avec le fromage dans l'appareil.

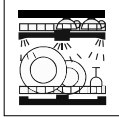
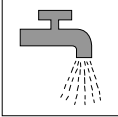

Nettoyage et Entretien

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Il est plus facile d'enlever les restes de graisse et autres résidus avec un torchon lorsque la plaque en fonte est encore tiède.

Remarque : n'utilisez pas de produits abrasifs, d'éponge métallique ou de produit nettoyant pour four.



- **ATTENTION risque de brûlure !** Laissez refroidir le caquelon à fondue avant le nettoyage.
- Les fourchettes à fondue, le couvercle antiprojections, le caquelon à fondue, le poêlons à raclette, les spatules à raclette et la plaque en fonte peuvent être lavés au lave-vaisselle pour un nettoyage plus aisé.
- Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau ni la traiter à l'eau. Il convient uniquement de l'essuyer avec un torchon humide et un peu de liquide vaisselle et de la sécher en frottant.
- Éliminez l'huile ou les matières grasses utilisées dans le respect de l'environnement.

| |  compatible avec le lave-vaisselle |  rinçable à l'eau courante |  essuyer avec un chiffon humide |
|--|---|---|--|
| Fourchettes à fondue | ✓ | ✓ | ✓ |
| Couvercle antiprojections | ✓ | ✓ | ✓ |
| Caquelon à fondue | ✓ | ✓ | ✓ |
| Plaque en fonte avec revêtement antiadhésif | ✓ | ✓ | ✓ |
| Poêlons à raclette | ✓ | ✓ | ✓ |
| Spatules à raclette | ✓ | ✓ | ✓ |
| Base de l'appareil | — | — | ✓ |



L'appareil est conforme aux Directives européennes.



Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.

Le cas échéant, les utilisateurs finaux sont responsables de la suppression de toutes données personnelles présentes sur les anciens appareils mis au rebut.

Sous réserve de modifications.

Advertencias de seguridad importantes

- Tenga en cuenta que un empleo diferente a lo indicado en las instrucciones de uso puede provocar lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solo si lo usan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Este aparato no es un juguete. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, deberá ser sustituido por el departamento de atención al cliente central del fabricante o por una persona cualificada. Las reparaciones inadecuadas podrían suponer un serio peligro para el usuario.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- Limpie todas las piezas inmediatamente después de haberlas usado y elimine cualquier posible resto de alimentos.
- El aparato no debe sumergirse en agua para su limpieza.
- Preste atención a que no ingrese ningún líquido en el enchufe del aparato, en el interior del aparato o en la conexión.
- Siga las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza y cuidados".
- Por favor, tenga en cuenta que las superficies de los elementos calefactores pueden emitir calor residual incluso después del uso.
- El aparato solo está previsto para el uso doméstico en interiores.

- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
 - en pensiones con desayuno.

No está diseñado para el uso meramente comercial.

- Preste atención a que la iluminación ambiente se encienda después de enchufar el aparato y durante el funcionamiento.

Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y déselas a futuros usuarios cuando corresponda.

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Datos técnicos

Tensión de red: 220-240 V~, 50-60 Hz

Consumo de energía: 1650-1960 vatios

Clase de protección: I

Otras indicaciones de seguridad

El aparato

- Conecte únicamente a una toma de corriente con puesta a tierra y con la tensión correcta. El cable y el enchufe deben estar secos y el cable de conexión no debe tocar ninguna parte caliente del aparato.
- Utilice únicamente con un cable alargador en perfecto estado y cerciorarse de que sea lo suficientemente largo y esté tendido correctamente. Asegúrese de que el circuito eléctrico no se sobrecargue con otros aparatos. No tienda el cable sobre zonas de paso y evite riesgos de tropezones.
- Utilice únicamente en espacios cerrados.
- No lo utilice como calefacción.
- Debe colocarse para su funcionamiento sobre una mesa en un espacio libre hacia los lados y hacia arriba, nunca junto a la pared o en una esquina
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor, estable, regular y firme
- No lo coloque sobre superficies frágiles o blandas (mesa de vidrio, mantel, muebles barnizados, etc.) y proteja la mesa como corresponde.
- No lo utilice cerca de materiales combustibles o fácilmente inflamables y mantenga una distancia de seguridad suficiente.

- No lo ponga en funcionamiento o desenchúfelo inmediatamente de la red si:
 - el aparato o el cable de red está dañado;
 - sospecha que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
 En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No lo ponga a funcionar sin vigilancia.
- No deje ninguna sartén vacía en el aparato durante la fase de calentamiento y de funcionamiento.
- Después del uso, desconecte siempre el enchufe de red de la toma de corriente.
- No lo transporte mientras está caliente. Antes de su limpieza o transporte, deje que tanto el aparato como los accesorios se enfrien por completo.
- Antes de su limpieza, deje que el aparato se enfríe por completo.
- No lo sumerja en agua para su limpieza. Siga las indicaciones de limpieza contenidas en el capítulo "Limpieza y cuidados".
- Desenchufe el cable de red:
 - Si se ha producido un fallo durante el uso.
 - Antes de cada limpieza y cuidados.
 - Después del uso.
- Utilice únicamente la superficie de parrilla acanalada de la plancha. La parte plana de abajo no es adecuada como parrilla.
- Nunca cubra la parrilla/las resistencias calentadoras con papel de aluminio.



ATENCIÓN: ¡peligro de quemaduras!

- No mueva ni transporte el aparato mientras está caliente. Nunca haga funcionar el aparato sin la parrilla colocada, pues de lo contrario el elemento térmico candente quedaría descubierto.
- ¡Las superficies de contacto pueden estar calientes cuando el aparato está enchufado y permanecen calientes luego de desconectarlo!
- Especialmente en caso de utilizar al mismo tiempo la fondue y la parrilla, preste atención a no tocar las superficies calientes.
- Al asar en la parrilla pueden producirse salpicaduras de grasa.
- Cuando el recipiente de fondue contiene aceite caliente o algo similar, el aparato no debe moverse. Antes de limpiar y de guardar el aparato deje que se enfríe por completo.
- Podrían producirse salpicaduras de agua hirviendo o aceite del recipiente de fondue.
- Si se calienta agua en el recipiente de fondue y se forma un vapor espeso, reduzca el calor antes de sumergir los tenedores.



¡PRECAUCIÓN, peligro de incendio!

- **En la utilización del aparato con aceite caliente u otras grasas es necesario tener mucha precaución. El aceite caliente y las grasas son fácilmente inflamables, sobre todo cuando se reutilizan varias veces y/o están sucios. Por eso, los alimentos con grasas y aceites solo deben prepararse bajo supervisión.**
- **Nunca vuelque agua en aceite caliente o ardiente. En caso de formación de llamas, coloque una tapa sobre el recipiente de fondue para extinguir las llamas.**
- **Nunca utilice el aparato sin el recipiente de fondue o con este vacío.**
- En caso de sobrecalentamiento, desconecte inmediatamente el enchufe de red.



¡CUIDADO, peligro de lesiones!

- Los tenedores provistos son muy filosos.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños, en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos, están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.

Utilización

Gracias a la regulación independiente de la temperatura, la estación Gourmet 3 en 1 Lumero le permite preparar por separado o al mismo tiempo platos a la parrilla/raquette y Fondue o Hot Pot.

Montaje y conexión

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Antes de su puesta en funcionamiento/primer uso o después de cada uso, limpie el aparato de acuerdo con las indicaciones presentes en el capítulo «Limpieza y cuidados». Durante el primer uso del aparato puede producirse un ligero olor a humo; esto se debe a la combustión de restos de lubricante en el elemento calefactor. Esto no afecta la seguridad del aparato.
- Colóquelo sobre una superficie uniforme y firme cerca de una toma de corriente.
- Conecte el enchufe de red (enchufe para aparato refrigerador) en la parte trasera del aparato.

Puesta en funcionamiento

Fondue/Hot Pot

- **Utilice únicamente el recipiente de fondue suministrado y ningún otro recipiente.**
- Llene la cantidad de aceite o caldo (bouillon) en el recipiente de fondue y preste atención a que la cantidad de llenado se encuentre entre las marcas MIN y MÁX.
- Coloque el recipiente de fondue sobre la placa de calentamiento y coloque la tapa protectora contra salpicaduras con el soporte de tenedores.



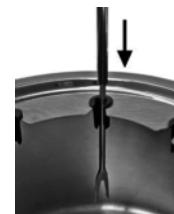
¡Atención, peligro de incendio! Nunca utilice el aparato sin el recipiente de fondue o con este vacío.

- Conecte el enchufe de red en la toma de corriente. El anillo de LED en el regulador de temperatura se enciende en color blanco.
- Gire el regulador de temperatura hacia la derecha. Durante la fase de calentamiento, el anillo LED se ilumina en rojo. Según el nivel de temperatura, esta puede durar algunos minutos. Cuando se ha alcanzado el nivel de temperatura ajustado, el anillo de LED se ilumina en blanco.

Indicación: Al nivel de temperatura máximo, la raquette se calienta de manera permanente para alcanzar un resultado perfecto. Por eso, el anillo de LED se ilumina de manera permanente en rojo.

Indicación: El aceite o caldo (bouillon) debe precalentarse en el recipiente unos 20 minutos, antes de poder preparar la carne, el pescado o las verduras. Si es necesario, baje la temperatura.

- Antes de sumergirlos, corte los ingredientes para la fondue o el Hot Pot en trozos o en rodajas del tamaño de un bocado.
- Pinche los alimentos a cocer en los tenedores y colóquelos con cuidado en el recipiente. Utilice por cada tenedor un soporte de la tapa.



- Introduzca el tenedor en el soporte primero por la parte inferior y más delgada del mango. A continuación deje que el tenedor se deslice hacia abajo en el soporte hasta que haga tope.
- Cueza los alimentos en el recipiente de fondue de acuerdo con el tiempo de cocción deseado.

- Retire los tenedores en el orden inverso y dado el caso preste atención a las salpicaduras de grasa.

Indicación: El aceite y el caldo no deben hervir a borbotones sino bullir levemente. Si es necesario, baje un poco la temperatura.



Atención, peligro de quemaduras: Cuando se utiliza simultáneamente la función de raclette, la plancha también se calienta.

- Después del uso gire el regulador de temperatura hacia la izquierda hasta el tope y desconecte el enchufe de red.
- Antes de limpiarlo y de guardarlo, deje que el aparato se enfríe por completo (véase la sección "Limpieza y cuidados").

Indicaciones de uso importantes para la fondue con aceite:

- Use siempre aceite nuevo (se recomiendan aceite de girasol, aceite de cacahuete o grasa vegetal) y no mezcle aceites entre sí.
- Nunca agregue agua o caldo al aceite o a otra sustancia grasa.
- No agregue hierbas aromáticas ni otros condimentos al aceite.
- No utilice aceites aromatizados con ingredientes (por ejemplo: pepitas de uva o hierbas provenzales).
- Antes del próximo uso, enjuague bien y seque el recipiente de fondue lavado.

Mantener calientes las comidas

- Gracias a la regulación de temperatura continua, la placa de calentamiento y el recipiente de fondue también son adecuados para mantener comidas o salsas calientes sobre la mesa. Para ello reduzca el calor según corresponda con el regulador de temperatura y dado el caso añada algo de agua (por ej., para patatas).

Parrilla

- Pre caliente la raclette/la parrilla durante algunos minutos y coloque los alimentos solo si la temperatura es suficiente.
- Divida los alimentos en porciones no demasiado grandes de un máximo de 1 cm de grosor.
- Sazone la carne antes de asarla a la parrilla, pero añada sal solo después de asarla para que quede más jugosa.

Indicación: Los alimentos más aptos para asar a la parrilla son pequeños embutidos, filetes tiernos, carne picada, queso de cerdo o pescado. Los tomates, las berenjenas y las piñas se pueden preparar muy bien cuando se cortan en rodajas y además tienen mucho sabor propio. Pinche los embutidos grasos antes de asarlos para evitar así salpicaduras de grasa.

- El tiempo de cocción depende del tipo y el grosor de los alimentos.

Atención: No corte nunca la carne ni otros alimentos sobre la plancha. Podría dañarse el revestimiento antiadherente.

- De ser posible, saque los alimentos de la nevera 30 minutos antes de asarlos. Así se asan más rápidamente y se evita que los pedazos más gruesos de carne permanezcan fríos en el interior.

Indicación: Cocine únicamente sobre la superficie acanalada de la plancha. La parte plana de abajo no es adecuada como parrilla.

Raclette

- Preste atención a que los alimentos en las sartenes no entren en contacto con los serpentines de calentamiento; ¡las sartenes no deberían estar más llenas que a aprox. 2 cm! ¡También el pan que se tueste durante demasiado tiempo puede prenderse fuego!
- Para la receta de raclette típica suiza se necesitan por persona 150–300 g de queso para raclette con un contenido de grasa de al menos el 45 %.
Consejo: Las patatas cocidas con piel son ideales como guarnición. También se sirven cebolletas y pepinillos en vinagre. Carne de los Grisons, jamón curado, salame o embutidos bien sazonados quedan bien con el queso.
- Corte el queso en rodajas de 5 mm de espesor.
- Ponga una rodaja en una sartén y colóquela en el aparato. El queso comienza a derretirse. Cuando adquiere un color marrón-dorado, se vierte sobre las patatas.
- Guarde siempre las sartenes sin utilizar en la superficie de estacionamiento; de este modo se protege el revestimiento antiadherente.
Atención: Nunca caliente las sartenes vacías ni las coloque vacías en la superficie para raclette caliente, ya que un sobrecalentamiento puede dañar el revestimiento antiadherente.

Apague el aparato

Para apagar coloque todos los reguladores de temperatura en "MIN" y desconecte el enchufe de red.

Atención: para una desconexión segura, ¡el aparato se debe desconectar después de cada uso desenchufándolo de la red eléctrica!

Recetas

Las siguientes recetas le proporcionarán algunas ideas.

Los ingredientes están calculados para 4 personas, pero naturalmente puede variar las cantidades y las composiciones como desee.

Raclette clásico

600 g de queso raclette
8 patatas grandes cocidas sin pelar
Pepinillos en vinagre
Cebolletas en vinagre

Corte el queso en lonchas de unos 5 mm de grosor y fúndalo en porciones en las pequeñas sartenes, colocando éstas en la raclette eléctrica.

Las porciones de queso derretido se comen con las patatas, los pepinillos y las cebolletas en vinagre que se encuentran ya sobre la mesa. Añada pimienta fresca molida al queso.

Raclette Hawaii

6 rodajas de piñas muy pequeñas
300 g de queso raclette
150 g de champiñones
400 g de filete de pavo
1,5 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de curry

Corte los filetes de pavo en tiras delgadas. Ponga las tiras de pavo en escabeche con aceite de oliva, salsa de soja y curry y después áselas en la parrilla.

Corte en trozos pequeños la piña y los champiñones, póngalos en las sartenes, cúbralos de queso y coloque las sartenes en la raclette hasta que se funda el queso.


Raclette vegetariana

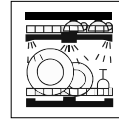
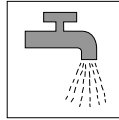
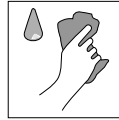
8 patatas grandes cocidas sin pelar
 150 g de pimientos
 250 g de tomates
 300 g de queso raclette
 Tomillo
 Ajo
 Pimentón molido (dulce)

Deje enfriar las patatas y rállelas en tiras gruesas. Vierta agua hirviendo sobre los tomates, luego enfríelos con agua fría y pélelos. Corte el pimentón y los tomates en trozos pequeños. Mezcle las patatas, el pimentón y los tomates y añada tomillo y ajo al gusto. Coloque la masa en las sartenes, cubra con queso y coloque las sartenes en la raclette eléctrica hasta que el queso se derrita.

Limpieza y cuidados

- Desconecte el enchufe de red y deje enfriar el aparato.
- Retire los restos de grasa u otras sobras con un paño de cocina cuando la plancha todavía está tibia.
Indicación: No utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiadores de hornos.

-  **ATENCIÓN: ¡peligro de quemaduras!** Deje que el recipiente de fondue se enfríe antes de limpiarlo.
- Para una limpieza más fácil, los tenedores de fondue, la tapa protectora contra salpicaduras, el recipiente de fondue, las sartenes de raclette, las paletas de raclette y la plancha se pueden lavar en el lavavajillas.
- No sumerja nunca el aparato base en agua ni lo trate con agua. Solo límpielo con un paño y un poco de detergente y luego séquelo frotándolo con un paño.
- Deseche el aceite o la grasa usados de manera correcta y ecológica.

| |  apto para lava- vajillas |  se puede limpiar con agua corriente |  limpieza con paño húmedo |
|--|--|--|--|
| Tenedores de fondue | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tapa protectora contra salpicaduras | ✓ | ✓ | ✓ |
| Recipiente de fondue | ✓ | ✓ | ✓ |
| Plancha con revestimiento antiadhe- rente | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sartenes de raclette | ✓ | ✓ | ✓ |
| Paletas de raclette | ✓ | ✓ | ✓ |
| Aparato base | — | — | ✓ |



El aparato cumple las directivas europeas.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.

Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

La eliminación de cualquier dato personal sobre el equipo de desecho que se va a eliminar debe ser llevado a cabo por el usuario final bajo su propia responsabilidad.

Sujeto a modificaciones..

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Si tenga presente che un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso può provocare lesioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è guasto, bisogna farlo sostituire dal servizio clienti centrale del fabbricante o da un'altra persona competente del settore. Le riparazioni improprie possono mettere seriamente in pericolo l'utente.
- Il dispositivo non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.
- Attenersi alle indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".
- Fare attenzione al fatto che le superfici dell'elemento riscaldante possono rilasciare del calore residuo anche dopo l'utilizzo.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua per pulirlo.
- Assicurarsi che nessun liquido entri in contatto con la spina dell'apparecchio, l'interno dell'apparecchio o la presa.
- Questo apparecchio è destinato all'uso puramente domestico in ambienti interni.

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
 - in strutture bed and breakfast.

Questo apparecchio non è destinato a un uso puramente commerciale.

- Si noti che la luce Ambient si accende dopo l'inserimento e durante il funzionamento.

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente consegnate all'utente successivo.

L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Dati tecnici

Tensione: 220-240 V~, 50-60 Hz
Potenza assorbita: 1650-1960 Watt
Classe di protezione: I

Ulteriori istruzioni di sicurezza

L'apparecchio

- Collegare solo a una presa di corrente Schuko installata a norma con la tensione corretta. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti e il cavo di collegamento non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Usare solo con una prolunga in perfette condizioni e verificare che il cavo sia sufficientemente lungo e posato in sicurezza. Accertarsi che il circuito elettrico non venga sovraccaricato da altri apparecchi. Il cavo non deve essere posato sulle vie di passaggio, ovvero fare in modo che nessuno vi inciampi.
- Utilizzare solo in spazi chiusi.
- Non utilizzare come radiatore.
- Per essere utilizzato l'apparecchio deve avere i quattro lati e la parte superiore liberi e deve essere posizionato sul tavolo, mai a parete o in un angolo.
- Posizionare su una superficie resistente al calore, stabile, piana e solida.
- Non posizionare su superfici delicate o morbide (tavoli di vetro, tovaglie, mobili laccati ecc.) e proteggere adeguatamente il tavolo.
- Non utilizzare nelle vicinanze di sostanze combustibili o facilmente infiammabili e mantenere una sufficiente distanza di sicurezza.

- Non mettere in funzione e staccare subito la spina, se:
 - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;
 - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
 In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso.
- Durante il riscaldamento e l'utilizzo dell'apparecchio togliere le padelline vuote.
- Dopo l'utilizzo staccare sempre la spina dalla presa elettrica.
- Non spostare l'apparecchio quando è caldo. Prima di pulire o spostare l'apparecchio e gli accessori, lasciare che si raffreddino completamente.
- Prima della pulizia, far raffreddare completamente l'apparecchio.
- Non immergere nell'acqua per pulire. Osservare le indicazioni di pulizia contenute nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Staccare la spina:
 - in caso di guasti nel funzionamento,
 - prima di ogni pulizia e intervento di manutenzione,
 - dopo l'uso
- Utilizzare solo con griglia scanalata della piastra in ghisa. La parte inferiore liscia non è adatta per grigliare.
- Non coprire mai la piastra grill/le resistenze con pellicole in alluminio.



ATTENZIONE, pericolo di ustione!

- Non spostare o trasportare l'apparecchio quando è caldo. Non utilizzare mai senza la piastra griglia per non lasciare scoperto il corpo riscaldante incandescente.
- Le superfici che possono essere toccate possono diventare molto calde quando l'apparecchio è acceso e rimangono calde anche dopo lo spegnimento!
- In caso di utilizzo simultaneo della fonduta e del grill prestare particolare attenzione a non toccare le superfici calde.
- Durante la cottura può inevitabilmente schizzare del grasso.
- Se la casseruola contiene olio caldo o simili, l'apparecchio non deve essere spostato. Prima di pulire o mettere via l'apparecchio, farlo raffreddare completamente.
- L'acqua bollente o l'olio potrebbero schizzare dalla casseruola.
- Se l'acqua viene riscaldata nella casseruola e si forma molto vapore, ridurre il calore prima di immergere le forchette.



ATTENZIONE: pericolo di incendio!

- **Quando si utilizza l'apparecchio con olio caldo o altre sostanze grasse è necessario prestare estrema attenzione. L'olio caldo e le sostanze contenenti grasso sono altamente infiammabili, soprattutto se riutilizzate più volte e/o sono sporche. Pertanto, i cibi con grassi e olio possono essere preparati solo supervisionando l'apparecchio.**
- **Mai versare acqua nell'olio caldo o bollente. In caso di formazione di fiamme mettere un coperchio sulla casseruola per estinguere le fiamme.**
- **Non utilizzare la fonduta senza casseruola o con la casseruola vuota.**
- In caso di surriscaldamento staccare la spina immediatamente.



ATTENZIONE: pericolo di lesioni!

- Le forchette da fonduta in dotazione sono molto appuntite.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni causati da un utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, da un uso errato oppure da una riparazione non professionale. In questi casi è altresì esclusa la garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.

Utilizzo

Con la Gourmet Station 3 in 1 Lumero grazie alla regolazione della temperatura differenziata si possono utilizzare separatamente o assieme il grill/la raclette e la fonduta oppure si possono preparare piatti Hot Pot.

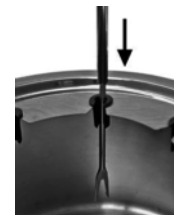
Montaggio e allacciamento

- Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio prima della messa in servizio/del primo utilizzo o dopo ogni utilizzo seguendo le indicazioni del capitolo "Pulizia e manutenzione". Con il primo utilizzo dell'apparecchio può formarsi un leggero odore di bruciato a causa del lubrificante che è rimasto nell'elemento riscaldante. La sicurezza dell'apparecchio non viene comunque influenzata.
- Collocare su una superficie piana e stabile, vicino a una presa di corrente.
- Inserire la spina (spina dell'apparecchio freddo) sul retro dell'apparecchio.

Messa in servizio

Fonduta/Hot Pot

- **Utilizzare solo la casseruola fornita e nessun'altra pentola.**
- Versare nella casseruola la quantità di olio o di brodo desiderata e prestare attenzione ai segni MIN e MAX.
- Collocare la casseruola sulla piastra riscaldante e posizionare la protezione antispruzzo con il supporto per forchette.
- **Attenzione: pericolo di incendio! Non utilizzare la fonduta senza casseruola o con la casseruola vuota.**
- Inserire la spina nella presa. L'anello a LED sul regolatore di temperatura si illumina di bianco.
- Girare il regolatore della temperatura verso destra. Durante la fase di riscaldamento l'anello a LED si illumina di rosso. Ciò può durare alcuni minuti a seconda del livello di temperatura. Una volta raggiunto il livello di temperatura impostato, l'anello a LED si illumina di bianco.
- **Avvertenza:** in caso di livello di temperatura massimo la raclette si scalda costantemente al fine di ottenere un risultato perfetto. Quindi l'anello LED si illumina costantemente in rosso.
- **Avvertenza:** l'olio o il brodo vanno preriscaldati per circa 20 minuti nella casseruola prima di potervi cucinare la carne, il pesce o le verdure. Se necessario, abbassare la temperatura.
- Gli ingredienti per la fonduta o l'Hot Pot vanno tagliati a bocconi o a fette prima di essere immersi.
- Infilare gli alimenti da cuocere nella forchetta e immergerli nella casseruola. Per ogni forchetta utilizzare un supporto nel coperchio.



- Inserire la forchetta nel supporto partendo dalla parte inferiore sottile del manico. Quindi lasciare scorrere verso il basso la forchetta nel supporto fino in fondo.
- Lasciare l'alimento nella casseruola in base al tempo di cottura desiderato.

- **Prelevare le forchette nell'ordine inverso ed eventualmente fare attenzione al grasso gocciolante.**

Avvertenza: il brodo e l'olio non devono bollire a fiamma vivace, bensì a fuoco lento. Se necessario, abbassare la temperatura.



Attenzione, pericolo di ustione: In caso di uso simultaneo della funzione raclette anche la piastra in ghisa è calda.

- Dopo l'uso girare il regolatore della temperatura a sinistra fino all'arresto ed estrarre la spina di alimentazione.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di pulirlo e di riporlo (cfr. capitolo "Pulizia e manutenzione").

Istruzioni importanti per la fonduta con olio:

- Utilizzare sempre olio fresco (si consiglia olio di semi di girasole, olio di arachidi o grasso vegetale) e non mescolare diversi tipi di olio.
- Mai versare acqua o brodo nell'olio o in qualunque altra sostanza contenente grassi.
- Non aggiungere erbe aromatiche o condimenti nell'olio.
- Non utilizzare oli aromatizzati con ingredienti (ad esempio: semi d'uva o erbe di Provenza).
- Lavare e asciugare bene la casseruola prima della prossima cottura.

Procedura per mantenere calde le pietanze

- Grazie al regolatore della temperatura a variazione continua, la piastra riscaldante e la casseruola sono ideali per mantenere calde le pietanze o le salse quando sono in tavola. Ridurre il calore con il regolatore della temperatura ed eventualmente aggiungere ancora un po' di acqua (ad es. nel caso di patate).

Grill

- Preriscaldare per alcuni minuti la raclette/il grill e collocare l'alimento solo con sufficiente calore.
- Suddividere il cibo da grigliare in porzioni non troppo grandi, al massimo con 1 cm di spessore.
- Speziare la carne prima di grigliarla, ma salarla solo successivamente, in modo che perda meno sugo.
Avvertenza: i piccoli würstel, le bistecche soffici, gli hamburger, il Leberkäse e il pesce sono i cibi più adatti. I pomodori, le melanzane e l'ananasso vanno tagliati a fettine e, quando ben preparati, sono molto gustosi. Punzecchiare i würstel grassi prima di cuocerli in modo da evitare schizzi di grasso.
- Il tempo di cottura dipende dal tipo di cibo e dal suo spessore.
Attenzione: Non tagliare mai la carne o gli altri cibi sulla piastra in ghisa. Il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi.
- Se possibile, il cibo da grigliare dovrebbe essere tirato fuori dal frigorifero già 30 minuti prima. In questo modo si rosola più velocemente e si evita che la carne più spessa rimanga fredda all'interno.
Avvertenza: utilizzare la piastra in ghisa solo sulla superficie scanalata. La parte inferiore liscia non è adatta per grigliare.

Raclette

- Fare attenzione che gli alimenti nelle padelline non tocchino le spirali di riscaldamento. Le padelline non devono essere riempite per oltre ca. 2 cm! Anche il pane tostato troppo a lungo può incendiarsi!
- Per la tipica raclette svizzera servono 150–300 g di formaggio raclette con un contenuto di grasso di almeno il 45% per persona.
Consiglio: Le patate lesse sono adatte come contorno principale. Come contorno si servono cipolline e cetriolini. Altri alimenti che si abbinano bene al formaggio sono bresaola, prosciutto crudo, salame o altri insaccati saporiti.
- Tagliare il formaggio in fette spesse 5 mm.
- Mettere una fetta in una padellina e posizionarla nell'apparecchio. Il formaggio comincia a fondersi. Una volta dorato versarlo sopra le patate.
- Mettere sempre le padelline non utilizzate nell'apposito scomparto in modo da proteggere il rivestimento antiaderente.
Attenzione: non riscaldare mai le padelline e non collocarle mai nella superficie calda per raclette, dato che il surriscaldamento può danneggiare il rivestimento antiaderente.

Spegnere l'apparecchio

Per spegnere posizionare tutti i regolatori della temperatura su "MIN" e staccare la spina di alimentazione.

Attenzione: per uno spegnimento sicuro l'apparecchio deve essere scollegato dall'alimentazione staccando la spina dopo ogni utilizzo!

Ricette

Le seguenti idee servono per darvi alcune idee e suggerimenti.

Gli ingredienti indicati si riferiscono a porzioni per 4 persone – potete naturalmente modificare le quantità e la composizione in base alle vostre esigenze, adattandoli ai vostri gusti.

Raclette classica

600 g di formaggio raclette

8 grosse patate bollite

Cetriolini

Cipolline

Tagliare il formaggio in fette spesse 5 mm e fonderlo porzione per porzione nelle padelline nell'apparecchio.

Le porzioni di formaggio fuso si mangiano insieme alle patate sbucciate a tavola, i cetriolini e le cipolline. Cospargere il formaggio di pepe macinato al momento.

Raclette Hawaii

- 6 fette di mini ananas
- 300 g di formaggio raclette
- 150 g di funghi champignons
- 400 g di scaloppine di tacchino
- 1,5 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaini di curry

Tagliare le scaloppine in striscioline sottili. Lasciar marinare le striscioline di tacchino in olio d'oliva, salsa di soia e curry e poi grigliarle sulla piastra in ghisa reversibile.

Tagliare l'ananas e i champignon a pezzettini e metterli nella padellina fondendoli insieme al formaggio nell'apparecchio per raclette

Raclette vegetariana

- 8 grosse patate bollite
- 150 g di peperone
- 250 g di pomodori
- 300 g di formaggio raclette
- Timo
- Aglio
- paprica in polvere (dolce)

Lasciare raffreddare le patate bollite e grattugiarle a grana grossa. Scottare brevemente i pomodori in acqua bollente, raffreddare in acqua fredda e pelare. Tagliare a pezzetti peperone e pomodori.

Mescolare patate, peperone e pomodori e insaporire a piacere con timo e aglio. Mettere l'impasto nelle padelline e fondere con il formaggio nell'apparecchio da raclette.

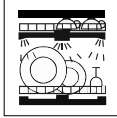
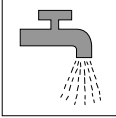

Pulizia e manutenzione

- Staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio.
- Possibilmente rimuovere il grasso o eventuali altri resti sulla piastra in ghisa ancora calda utilizzando un panno da cucina.

Avvertenza: non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno.



- ATTENZIONE, pericolo di ustione!** Lasciare raffreddare la casseruola prima di pulirla.
- Le forchette per fonduta, il coperchio paraspruzzi, la casseruola, le padelline per raclette, le palette per raclette e la piastra in ghisa sono lavabili in lavastoviglie per una leggera pulizia.
- Non immergere mai l'unità base in acqua né lavarla con acqua. Pulire solo con un panno umido e un po' di detersivo per piatti e asciugare.
- L'olio o il grasso usato deve essere smaltito in modo adeguato ed ecosostenibile.

| |  adatto per il lavaggio in lavastoviglie |  sciacquabile con acqua corrente |  pulire con un panno umido |
|--|--|--|--|
| Forchette per fonduta | ✓ | ✓ | ✓ |
| Coperchio paraspruzzi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Casseruola | ✓ | ✓ | ✓ |
| Piastra in ghisa con rivestimento antiaderente | ✓ | ✓ | ✓ |
| Padelline per raclette | ✓ | ✓ | ✓ |
| Palette per raclette | ✓ | ✓ | ✓ |
| Apparecchio base | — | — | ✓ |



L'apparecchio è conforme alle direttive europee.



Alla fine del suo ciclo di vita il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.

I materiali possono essere riciclati in conformità alla loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

La cancellazione di dati personali eventualmente presenti sull'apparecchio da smaltire è nella responsabilità dell'utente finale e deve essere effettuata da questi.

Con riserva di modifiche.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Let op: als u het toestel anders gebruikt dan beschreven in de gebruiksaanwijzing, kunt u verwondingen oplopen.
- Het apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Dit toestel is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mag beide niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar dienen uit de buurt van de stroomkabel gehouden te worden.
- Laat een beschadigde stroomkabel van het toestel vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaren te voorkomen.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de centrale klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren ontstaan voor de gebruiker.
- De machine mag niet via een timer of afstandsbediening aangedreven worden.
- Reinig alle delen direct na het gebruik en verwijder eventuele voedingsresten onmiddellijk.
- Dompel het apparaat niet onder in water om het te reinigen.
- Zorg ervoor dat er geen vloeistoffen terechtkomen op de stekker van het toestel, binnenin het toestel of op de aansluiting.
- De instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" dienen opgevolgd te worden.
- **Let op:** de oppervlakken van de verwarmingselementen kunnen ook na gebruik warm blijven.

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, binnenshuis.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in keukens voor medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere accommodaties;
 - in bed-and-breakfasts.

Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

Voor het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. U moet hem zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Tijdens het gebruik de veiligheidsinstructies in acht nemen.

Technische gegevens

Netspanning: 220-240 V~, 50-60 Hz
 Vermogen: 1650-1960 Watt
 Veiligheidsklasse: I

Aanvullende veiligheidstips

Het toestel

- Sluit het toestel alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact met de juiste spanning. De kabel en de stekker moeten droog zijn. en de stroomkabel mag de hete onderdelen van het toestel niet raken.
- Gebruik alleen intacte verlengkabels die lang genoeg zijn en veilig gelegd worden. Let erop dat de stroomkring niet overbelast wordt door andere toestellen. Leg de kabel niet in de doorgang en zorg ervoor dat niemand erover struikelt.
- Gebruik het toestel alleen in gesloten ruimten.
- Gebruik het niet als verwarmingstoestel.
- Plaats het toestel vrij op de tafel met ruimte aan alle zijden en erboven. Plaats het nooit tegen de wand of in een hoek.
- Zet het toestel op een hittebestendig, stabiel, vlak en vast oppervlak.
- Zet het toestel niet op een gevoelige of zachte ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakte meubels etc.). Bescherm de tafel als u het toestel gebruikt.
- Plaats het toestel niet in de buurt van brandbare of licht ontvlambare stoffen. Hou voldoende afstand voor de veiligheid.
- Neem het toestel niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
 - het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is na een val o.i.d.
 In die gevallen moet u het apparaat ter reparatie afgeven.

- Laat het toestel niet onbeheerd werken.
- Laat geen lege pannetjes in het apparaat staan als het toestel wordt opgewarmd of in gebruik is.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Verplaats of vervoer het toestel niet als het heet is. Laat het toestel en alle accessoires volledig afkoelen voordat u het toestel reinigt of verplaatst.
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het reinigt.
- Dompel het toestel niet onder in water om het te reinigen. Volg de instructies voor reiniging op in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- U moet de stekker uit het stopcontact trekken:
 - wanneer er tijdens gebruik storingen optreden,
 - voordat u het apparaat reinigt of onderhoud pleegt,
 - na gebruik.
- Bak alleen op het geribbelde grilloppervlak van de plaat van gegoten metaal. De gladde onderkant is niet geschikt om op te grillen.
- Dek de grillplaat/verwarmingselementen nooit af met aluminiumfolie.



LET OP: gevaar voor brandwonden!

- Verplaats of vervoer het apparaat nooit als het heet is. Gebruik het toestel nooit zonder dat de grillplaat is aangebracht, omdat anders het gloeiende verwarmingselement is blootgesteld.
- Bij een ingeschakeld apparaat kunnen de contactvlakken zeer heet worden. Deze blijven ook na het uitschakelen nog steeds heet!
- Let er vooral bij het gelijktijdige gebruik van fonduetoestel en grill op, dat u de hete oppervlakken niet aanraakt.
- Tijdens het grillen kan te allen tijde vet opspatten.
- Als de fonduepan hete olie of iets dergelijks bevat, mag het apparaat niet worden verplaatst. Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.
- Kokend water of olie zouden uit de fonduepan kunnen opspatten.
- Als u water in de fonduepan opwarmt en veel damp ontstaat, eerst de hitte verlagen voordat u de vorken in de pan dompelt.



OPGELET: brandgevaar!

- **Bij gebruik van het apparaat met hete olie of andere vetstoffen is de grootste voorzichtigheid geboden. Hete olie en vetstoffen zijn licht ontvlambaar, vooral als ze meermaals zijn gebruikt en/of vervuild zijn. Gerechten met vetten en olie mogen daarom alleen onder toezicht worden bereid.**
- **Giet nooit water in hete of brandende olie. Als vlammen ontstaan, moet u een deksel op de fonduepan zetten om de vlammen te doven.**
- **Laat het fonduetoestel nooit werken als de fonduepan leeg is.**
- Bij oververhitting trekt u onmiddellijk de stekker uit.



OPGELET: gevaar voor letsels!

- De meegeleverde fonduevorkjes zijn zeer spits.
- Bij oneigenlijk gebruik, verkeerde bediening of ondeskundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen komt de garantie te vervallen.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Gebruik

Met het Lumero gourmetstel 3-in-1 kunt u dankzij gescheiden temperatuurregeling apart of tegelijkertijd grill/raclette en fondue of hotpotgerechten klaarmaken.

Plaatsen en aansluiten

- Verwijder alle verpakkingsonderdelen van het apparaat.
- Reinig het toestel voordat u het voor de eerste keer gebruikt en na elk gebruik volgens de voorschriften in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud". Als u het toestel de eerste keer gebruikt, kan er een lichte brandgeur ontstaan. Die wordt veroorzaakt doordat resterende smeermiddelen in het verwarmingselement verbrand worden. Dit heeft geen invloed op de veiligheid van het toestel.
- Zet het toestel op een vlak en vast oppervlak in de buurt van een stopcontact.
- Steek de stekker (type voor koude apparaten) achteraan in het toestel.

Ingebruikname

Fondue/hotpot

- **Gebruik alleen de meegeleverde fonduepan en geen enkele andere pan.**
- Doe de gewenste hoeveelheid olie of bouillon in de fonduepan. Zorg ervoor dat de hoeveelheid tussen de MIN- en MAX-aanduidingen blijft.
- Zet de fonduepan op de verwarmingsplaat en plaats er het spatbeschermingsdeksel op. In deze ring bevinden zich houders voor de fonduevorkjes.



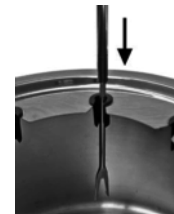
Pas op: brandgevaar! Laat het fonduetoestel nooit werken als de fonduepan leeg is.

- Steek de stekker in het stopcontact. De led-ring rond de temperatuurregelaar licht wit op.
- Draai de temperatuurregelaar naar rechts. Tijdens de opwarmfase brandt de led-ring rood. Afhankelijk van de gekozen temperatuur kan enkele minuten duren. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, brandt de led-ring wit.

Opmerking: als u de temperatuur op het maximumniveau instelt, wordt het raclettetoestel ononderbroken verwarmd om een perfect resultaat te bereiken. De led-ring zal dus continu rood branden.

Opmerking: olie of bouillon moet circa 20 minuten in de pan worden voorverwarmd voordat u hierin vlees, vis of groente kunt bereiden. Indien nodig draait u de temperatuur iets terug.

- Snij de ingrediënten voor uw fondue of hotpot in hapklare stukken of plakjes voordat u ze in de pan dompelt.
- Prik de te garen voedingsmiddelen op de vorkjes en hang ze voorzichtig in de pan. Gebruik per vork een inkeping in het deksel.



- Steek de vork eerst met het onderste, dunne gedeelte van de steel in de houder. Laat de vork nu in de houder naar beneden glijden tot aan de aanslag.
- Laat de voedingsmiddelen gaar worden in de fonduepan volgens de gewenste gaartijd.



- **Neem de vorken eruit in de omgekeerde volgorde en let daarbij op evt. afdruipend vet.**
Opmerking: bouillon en olie mogen niet ziedend koken, maar slechts zachtjes borrelen. Indien nodig draait u de temperatuur iets terug.
- **Let op, gevaar voor brandwonden:** als u tegelijk de raclettefunctie gebruikt, wordt ook de plaat van gegoten metaal heet.
- Draai na gebruik de temperatuurregelaar naar links tot aan de aanslag en trek de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen voordat u het reinigt en opbergt (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").

Belangrijke gebruiksaanwijzingen voor fondue met olie:

- gebruik altijd verse olie (het meest geschikt zijn zonnebloemolie, arachideolie of plantaardig vet). Meng geen oliën met elkaar.
- Giet nooit water of bouillon in olie of een andere vetstof.
- Doe geen kruiden of specerijen in de olie.
- Gebruik geen gearomatiseerde olie met toevoegingen (bijvoorbeeld druivenpitten of Provençaalse kruiden).
- Spoel de afgewassen fonduepan goed uit en droog hem af voordat u de pan weer gebruikt.

Gerechten warm houden

- De verwarmingsplaat en de fonduepan zijn dankzij de traploze temperatuurregeling ook geschikt om gerechten of sauzen aan tafel warm te houden. Verlaag hiervoor de temperatuur met de temperatuurregelaar en voeg eventueel nog wat water toe (bijv. bij aardappelen).

Grill

- Verwarm de raclette/grill enkele minuten voor. Leg de voedingsmiddelen pas op de plaat als die warm genoeg is.
- Verdeel de te grillen etenswaren in niet te grote porties van maximaal 1 cm dik.
- Kruid vlees vóór het grillen en doe er pas daarna zout op. Zo verliest het vlees weinig sap.
Opmerking: kleine worstjes, malse steaks, gehakte biefstuk, gehaktbrood of vis zijn bij uitstek geschikt om te grillen. Ook in schijven gesneden tomaten, aubergines en ananas kunt u zeer goed bereiden en zijn uiterst smaakvol. Prik vette worstjes vóór het grillen in om het spatten van vet te voorkomen.
- De bereidingstijd is gebaseerd op het soort en de dikte van de te grillen etenswaren.
Let op: nooit vlees of andere etenswaren op de plaat van gegoten metaal snijden. De anti-aanbaklaag zou kunnen worden beschadigd.
- Indien mogelijk neemt u de te grillen etenswaren 30 minuten vóór het bereiden uit de koelkast. Daardoor bakken ze sneller en voorkomt u dat dikker vlees aan de binnenkant nog koud is.
Opmerking: gebruik alleen de geribbelde kant van de plaat van gegoten metaal. De gladde onderkant is niet geschikt om op te grillen.

Raclette

- Let erop dat de voedingsmiddelen in de pannetjes de verwarmingsspiralen niet raken. Vul de pannetjes dus niet hoger dan ca. 2 cm. Let op: brood dat te lang geroosterd wordt, kan ontvlammen!
- Voor de typisch Zwitserse raclette hebt u per persoon 150-300 g raclettekaas nodig met een vetgehalte van minimaal 45%.
Tip: aardappelen in de schil zijn een uitstekend bijgerecht. Serveer er zilvertjes en augurken bij. Gepekeld en gedroogd rundvlees, rauwe ham, salami of een andere kruidige worst passen goed bij kaas.
- Snij de kaas in 5 mm dikke plakken.
- Leg een plak in een pannetje en zet dit in het toestel. De kaas begint te smelten. Als hij goudbruin is, giet u hem over de aardappelen.
- Zet pannetjes die u niet gebruikt altijd onderaan op de opbergplaat. Zo beschermt u hun anti-aanbaklaag.
Opgelet: verwarm nooit pannetjes die leeg zijn en zet ze niet op de racletteplaat. Oververhitting kan de anti-aanbaklaag beschadigen.

Het toestel uitschakelen

Om het toestel uit te schakelen zet u alle temperatuurregelaars op "MIN"; Trek daarna de stekker uit.
Let op: voor een veilig gebruik moet u het toestel na elk gebruik loskoppelen van het elektriciteitsnet door de stekker uit te trekken!

Recepten

De volgende recepten dienen als stimulans voor uw eigen ideeën.

De ingrediënten zijn steeds gebaseerd op 4 personen, waarbij de hoeveelheden en samenstellingen uiteraard aan uw eigen smaak kunnen worden aangepast.

Traditionele raclette

600 gr raclette-kaas
8 grote in de schil gekookte aardappelen
Augurken
Uitjes

De kaas in plakken met een dikte van 5 cm snijden en in porties in de pannetjes op het raclette-apparaat smelten.

De gesmolten porties worden in combinatie met de op tafel aanwezige gekookte aardappelen in de schil, de augurken en zilvertjes gegeten. De kaas vervolgens voorzien van vers gemalen peper.

Hawaii-raclette

6 schijven van een kleine ananas
300 gr raclette-kaas
150 gr champignons
400 gr 'Putenschnitzel'
1,5 el olijfolie
2 el sojasaus
1 el curry

De 'Putenschnitzel' in dunne reepjes snijden. De in reepjes gesneden 'Putenschnitzel' in olijfolie, sojasaus en curry marinieren en vervolgens op de bakplaat grillen.

Ananas en champignons klein snijden in in de pannetjes doen. Vervolgens met kaas in het raclette-apparaat smelten.

Vegetarische raclette

8 grote in de schil gekookte aardappelen
 150 gr paprika
 250 gr tomaten
 300 gr raclette-kaas
 Tijm
 Knoflook

Paprikapoeder (mild)

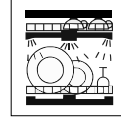
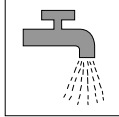

In de schil gekookte aardappelen laten afkoelen en grof raspen. Tomaten kort in kokend water leggen, met koud water laten schrikken en vervolgens pellen. Paprika en tomaten klein snijden. Aardappelen, paprika en tomaten mengen, naar wens tijm en knoflook toevoegen. Het mengsel in de pannetjes doen en met kaas in het raclette-apparaat smelten.

Reiniging en onderhoud

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
 - Vet en eventuele andere restanten kunt u het best verwijderen met een keukendoek als de grillplaat nog iets warm is.
- Opmerking:** gebruik geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger.



- LET OP: gevaar voor brandwonden!** Laat de fonduepan afkoelen voordat u hem reinigt.
- De fonduevorkjes, het spatbeschermingsdeksel, de fonduepan, de raclettepannetjes, de raclettespatel en de plaat van gegoten metaal mogen voor een makkelijke reiniging in de vaatwasmachine.
- Het basisapparaat nooit in water onderdompelen of met water behandelen. Alleen afnemen met een doekje, vochtig gemaakt in warm water met afwasmiddel. Vervolgens afdrogen.
- Verwijder gebruikte olie of gebruikt vet oordeelkundig en met respect voor het milieu.

| |  geschikt voor de vaatwasmachine |  onder stromend water afspelen |  vochtig afvegen |
|--|--|--|--|
| Fonduevorkjes | ✓ | ✓ | ✓ |
| Spatbeschermingsdeksel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fonduepan | ✓ | ✓ | ✓ |
| Plaat van gegoten metaal met anti-aanbaklaag | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclettepannetjes | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclettespatel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Basisapparaat | — | — | ✓ |



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen.

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het gewone huishoudelijke afval worden afgevoerd, maar moet in een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven.

De materialen zijn geschikt voor hergebruik naargelang hun markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Vraag informatie aan uw gemeentelijke instantie over het verzamelpunt voor afval.

De verwijdering van eventueel aanwezige persoonlijke gegevens op de af te voeren oude apparaten moet door de eindgebruiker onder eigen verantwoordelijkheid worden uitgevoerd.

Wijzigingen voorbehouden.

Brugsanvisning

Gourmet-station 3-i-1

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Bemærk, at en anvendelse af apparatet, som afviger fra de anvendelser, der er anført i brugsanvisningen, kan medføre personskade.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år samt personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller med manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet undervist i brugen af apparatet og har forstået de farer, der kan opstå i forbindelse med brugen af apparatet.
- Apparatet er ikke noget legetøj. Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.
- Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af apparatet og ledningen.
- Hvis apparatets ledning beskadiges, skal producentens kundeservice eller en kvalificeret person sørge for udskiftning af den. Ukorrekt udførte reparationer kan medføre alvorlige farer for brugeren.
- Apparatet må ikke bruges med timer eller fjernbetjening.
- Rengør alle dele umiddelbart efter anvendelse, og fjern eventuelle madrester med det samme.
- Apparatet må ikke sænkes ned i vand for at gøre det rent.
- Sørg for, at ingen væsker kommer på apparatets netstik, i apparatets indre eller tilslutningen.
- Se henvisningerne i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Bemærk, at varmelementets overflader stadig afgiver restvarme efter brug.
- Apparatet er kun beregnet til brug indendørs i private husholdninger.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
 - i køkkener for ansatte i butikker, på kontorer og i andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsejendomme;
 - af kunder på hoteller, moteller og i andre former for beboelse;
 - på bed & breakfast-pensionater.

Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.

- Bemærk, at Ambient-belysningen lyser, efter at apparatet er tilsluttet til netstrømmen, og når apparatet er i drift.

Før brug

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem. Den indeholder vigtige henvisninger om brug, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Den skal gemmes og gives til den nye bruger, hvis apparatet videregives til en anden.

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

| | |
|------------------|----------------------|
| Netspænding: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Effektforbrug: | 1650-1960 watt |
| Kapslingsklasse: | I |

Flere sikkerhedsanvisninger

Apparatet

- Må kun tilsluttes en stikkontakt med beskyttelseskontakt, der er installeret i henhold til sikkerhedsforskrifterne med den korrekte netspænding. Ledning og stik skal være tørre og tilslutningsledningen må ikke komme i berøring med varme dele af apparatet.
- Apparatet må kun bruges med en forlængerledning, der er i perfekt stand; vær opmærksom på, at længden skal være tilstrækkelig og udlægningen sikker. Kontrollér, at strømkredsen ikke bliver overbelastet af andre apparater. Læg ikke kablet i områder, hvor personer går frem og tilbage, eller så man kan snuble over det.
- Apparatet må kun bruges i lukkede rum.
- Apparatet må ikke bruges som radiator.
- Apparatet skal ved brug være opstillet på bordet frit til alle sider og opad og under ingen omstændigheder op ad væggen eller i et hjørne
- Apparatet skal stilles på en varmebestandig, stabil, jævn og fast overflade
- Apparatet må ikke stilles på følsomme eller sarte overflader (glasbord, duge, lakerede møbler og lign.) eller på bløde overflader, og bordet skal beskyttes tilstrækkeligt.
- Apparatet må ikke bruges i nærheden af brændbare eller letantændelige stoffer, og der skal holdes tilstrækkelig sikkerhedsafstand.
- Apparatet må ikke bruges, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller netkablet er beskadiget;
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
 I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Ved opvarmning og under drift må der ikke efterlades nogen tomme små pander i apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Transportér ikke apparatet i varm tilstand. Lad apparatet og tilbehørsdele køle helt af inden rengøring eller transport.
- Lad apparatet køle helt af, inden det gøres rent.
- Apparatet må ikke nedsænkes i vand for at rengøre det. Overhold rengøringsanvisningerne i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

- Træk stikket ud af stikkontakten:
 - Ved driftsforstyrrelser
 - Inden hver rengøring og vedligeholdelse
 - Efter brug
- Brug kun apparatet med støbejernpladens riflede grillplade. Den glatte underside er ikke egnet til grillstegning.
- Grillpladen/varmeelementerne må ikke tildækkes med aluminiumsfolie.



FORSIGTIGT, risiko for forbrænding!

- Apparatet må ikke flyttes eller transporteres i varm tilstand. Apparatet må aldrig bruges uden påsat grillplade, da det glødende varmelegeme ellers er utildækket.
- Overflader, der kan berøres, bliver varme, når apparatet er tændt og forbliver varme noget tid efter, at det er slukket!
- Ved samtidig brug af fonduesæt og grill skal du især være opmærksom på ikke at berøre de varme overflader.
- Fedtet kan uundgåeligt sprøjte ved grillstegning.
- Flyt ikke apparatet, når fonduegryden indeholder varm olie eller lignende. Lad apparatet køle helt af, inden det gøres rent eller flyttes.
- Kogende vand eller olie kan sprøjte ud af fonduegryden.
- Hvis vand opvarmes i fonduegryden og der dannes meget damp, skal der skrues ned for varmen, inden fonduegaflerne sænkes ned i gryden.



FORSIGTIGT brandfare!

- **Udvis største forsigtighed ved anvendelse af apparatet med varm olie eller andet fedtstof. Varme olier og fedtstoffer er let antændelige, især hvis de har været brugt flere gange og/eller indeholder urenheder. Mad med fedtstoffer og olie må derfor kun tilberedes under opsyn.**
- **Hæld aldrig vand i varme eller brændende olier eller fedtstoffer. Ved flammedannelse skal der sættes et låg på fonduegryden for at kvæle flammerne.**
- **Brug ikke fonduesættet uden fonduegryde, eller når fonduegryden er tom.**
- Træk straks stikket ud af stikkontakten, hvis apparatet er overophedet.



FORSIGTIGT risiko for personskade!

- De medfølgende fonduegafler er meget spidse.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller usagkyndig reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.
- Apparatet er ikke egnet til professionelt brug.

Anvendelse

Med Lumero gourmet-stationen 3-i-1 kan man takket være den særskilte temperaturregulering tilberede grill/raclette og fondue eller Hot Pot-retter separat eller samtidigt.

Opstilling og tilslutning

- Fjern al emballage fra apparatet.
- Før ibrugtagning/første anvendelse eller efter hver brug skal apparatet gøres rent i overensstemmelse med anvisningerne i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse". Når apparatet bruges for første gang, kan der opstå en let brandlugt, fordi rester af smøremidler forbrænder i varmeelementet. Dette påvirker ikke sikkerheden af apparatet.
- Placér apparatet på en stabil og fast overflade i nærheden af en stikdåse.
- Netstikket (ICE-stik) tilsluttes på apparatets bagside.

Ibrugtagning

Fondue / Hot Pot

- **Brug kun den medfølgende fonduegryde og ingen andre gryder.**
- Fyld den ønskede mængde olie eller suppe (bouillon) i fonduegryden, og vær opmærksom på, at påfyldningsmængden er mellem MIN- og MAX-markeringen.
- Placér fonduegryden på varmepladen, og sæt stænkbeskyttelsesringen med gaffelholderen på gryden.



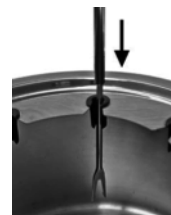
Forsigtigt brandfare! Brug ikke fonduesættet uden fonduegryde, eller når fonduegryden er tom.

- Sæt netstikket i stikdåsen. LED-ringen på temperaturregulatoren lyser hvidt.
- Drej temperaturregulatoren mod højre. I opvarmningsfasen lyser LED-ringen rødt. Opvarmningsfasen kan alt efter temperaturtrinnet vare flere minutter. LED-ringen lyser hvidt, når temperaturen har nået det indstillede trin.

Bemærk: På det maksimale temperaturtrin opvarmer raclettegrillen hele tiden for at opnå et perfekt resultat. Derfor lyser LED-ringen hele tiden rødt.

Bemærk: Olie eller suppe (bouillon) bør forvarmes i fonduegryden i ca. 20 minutter, før der tilberedes kød, fisk eller grøntsager. Sænk om nødvendigt temperaturen lidt.

- Skær ingredienserne til fonduen eller Hot Pot i passende små bidder eller skiver, før de dyppes ned i olien eller suppen.
- Spid de levnedsmidler, der skal tilberedes, på gaflerne, og hæng dem forsigtigt ned i gryden. Brug en holder i låget til hver gaffel.



- Sæt gafflen i holderen med den nederste tynde del af skaftet først. Lad derefter gafflen glide nedad i holderen til stoppet.
- Tilbered levnedsmidlerne i overensstemmelse med den ønskede tilberedningstid i fonduegryden.

- **Tag gafflerne ud igen i omvendt rækkefølge, og vær opmærksom på eventuelt fedt, der drypper ned ad gafflerne.**

Bemærk: Bouillon og olie bør ikke spilkoge, men skal kun simre. Sænk om nødvendigt temperaturen lidt.



Forsigtigt, fare for forbrænding: Når raclette-funktionen anvendes på samme tid, bliver støbejernsfladen også varm.

- Efter brug drejes temperaturregulatoren mod venstre til stoppet, og netstikket tages ud af stikkontakten.
- Lad apparatet køle helt af inden rengøring og flytning (se afsnit "Rengøring og vedligeholdelse").

Vigtige anvisninger for fondue med olie:

- Brug altid frisk olie (der anbefales solsikkeolie, jordnøddolie eller plantefedt), og bland ikke olier med hinanden.
- Hæld aldrig vand eller suppe i olie eller et andet fedtstof.
- Tilsæt ikke krydderurter eller andre krydderier til olien.
- Brug ikke aromatiseret olie med tilsatte ingredienser (f.eks.: druekerner eller herbes de Provence).
- Efter opvasken skylles fonduegryden grundigt og tørres, før den bruges næste gang.

Varmholdning af mad

- Takket være den trinløse temperaturregulator er varmepladen og fonduegryden også velegnet til varmholdning af mad eller sauce ved bordet. Til dette formål reduceres varmen tilsvarende med temperaturregulatoren, og eventuelt tilsættes der noget vand (f.eks. for kartofler).

Grillstegning

- Raclettegrillen/grillen forvarmes i nogle minutter, og levnedsmidlerne lægges først på, når raclette-grillen/grillen er tilstrækkeligt opvarmet.
- Grillstykkerne bør deles i ikke for store, højst 1 cm tykke portioner.
- Krydr kødet før grillstegningen, men salt det først senere, så mister det mindre saft.
Bemærk: Små pølser, møre bøffer, hakkebøffer, farsbrød eller fisk er bedst egnede. Tomater, auberginer og ananas er meget nemme at tilberede skiveskåret og er særdeles smagfulde. Prik hul i fede pølser før grillstegningen for at undgå fedtstænk.
- Tilberedningstiden retter sig efter madens type og tykkelse.
Forsigtigt: Kød og andre retter må aldrig skæres på støbejernspladen. Ellers kan slip-let-belægningen blive beskadiget.
- Hvis det er muligt, bør grillstykkerne tages ud af køleskabet 30 minutter, før de skal bruges. Derved steger kødet hurtigere, og man undgår, at det tykkere kød forbliver koldt indeni.
Bemærk: Støbejernspladen må kun bruges på den riflede overflade. Den glatte underside er ikke egnet til grillstegning.

Raclette

- Sørg for, at levnedsmidlerne i de små pander ikke kommer i kontakt med varmespiralerne – panderne bør ikke være fyldt højere end ca. 2 cm! Også brød, der er ristet for længe, kan antændes!
- Til den typiske schweiziske raclette-ret skal der pr. person bruges 150–300 g racletteost med et fedtindhold på mindst 45 %.
Tip: Pillekartofler egner sig som hovedtilbehør. Dertil serveres perleløg og cornichoner. Saltet og lufttørret oksekød, rå skinke, salami eller en anden krydret pølse passer godt til osten.
- Osten skæres i 5 mm tykke skiver.
- Læg en skive ost i en pande, og sæt den i apparatet. Osten begynder at smelte. Når den er gyldenbrun, hældes den over kartoflerne.
- Det anbefales at stille pander, der ikke bruges, på opbevaringsetagen; det skåner slip-let-belægningen.
Forsigtigt: Opvarm ikke panderne, når de er tomme, og stil ikke tomme pander på den varme raclette-etage; ellers kan slip-let-belægningen blive beskadiget.

Sluk apparatet

For at slukke apparatet skal alle temperaturregulatorer stilles på "MIN", og netstikket tages ud af stikkontakten.

Forsigtigt: Af hensyn til sikker slukning skal apparatet afbrydes fra nettet efter hver brug ved at tage netstikket ud af stikkontakten!

Serveringsforslag

Bliv inspireret af nedenstående serveringsforslag.

Ingredienserne er beregnet til 4 personer – mængderne og sammensætningen kan naturligvis tilpasses efter behov og smag.

Klassisk raclette

600 g racletteost
8 store pillekartofler
Små syltede agurker (cornichons)
Perleløg

Osten skæres i 5 mm tykke skiver og smeltes i portioner i de små pander i apparatet.

De smeltede portioner spises sammen med de ved bordet pillede kartofler, de små syltede agurker (cornichons) og sølvløg. Drys friskmalet peber over osten.

Hawaii-raclette

6 skiver mini-ananas
300 g racletteost
150 g champignoner
400 g kalkunschnitzel
1,5 spiseskefuld olivenolie
2 spiseskefuld sojasauce
1 spiseskefuld karry

Skær kalkunschnitzlerne i tynde strimler. Kalkunstrimlerne marineres i olivenolie, sojasauce og karry og grilles derefter på den vendbare grillplade.

Ananas og champignoner skæres i små stykker, lægges i en af de små pander og tilberedes med ost i racletten.


Vegetarisk raclette

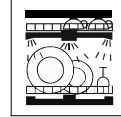
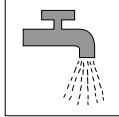

8 store pillekartofler
150 g paprika
250 g tomater
300 g racletteost
Timian
Hvidløg
Paprikapulver (mild)

Lad pillekartoflerne køle af, og gnub dem groft. Kom tomater kortvarigt i kogende vand, afkøl dem med kold vand, og fjern skindet. Skær paprika og tomater i små stykker. Bland kartofler, paprika og tomater, tilsæt timian og hvidløg efter behag. Kom massen i en af de små pander, og tilbered med ost i racletten.

Rengøring og vedligeholdelse

- Træk stikket ud, og lad apparatet køle af.
- Det anbefales at fjerne fedt- og andre rester med et viskestykke, mens støbejernspladen stadig er håndvarm.
Bemærk: Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.

- 
FORSIGTIGT, risiko for forbrænding! Lad fonduegryden køle af inden rengøring.
- Fonduegaffler, låget med stænkbeskyttelse, fonduegryden, raclette-pander, raclette-spatel og støbejernspladen kan vaskes i opvaskemaskinen for lettere rengøring.
- Dyp aldrig grunddelen ned i vand, og rengør den aldrig med vand. Tør den af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel, indtil den er ren og tør.
- Brugt olie eller fedt skal bortskaffes fagkyndigt og miljørigtigt.

| |  Tåler opvaskema- skine |  Kan skylles under rindende vand |  Aftørres med fugtig klud |
|--|--|---|--|
| Fonduegaffler | ✓ | ✓ | ✓ |
| Låg med stænkbeskyttelse | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fonduegryde | ✓ | ✓ | ✓ |
| Støbejernsplade med slip-let-belægning | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette-pander | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette-spatel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Apparatets basis | — | — | ✓ |



Apparatet opfylder de europæiske direktiver.

Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads. Slutbrugeren har selv ansvaret for at slette eventuelle personlige data på apparater, der skal bortskaffes.

Der tages forbehold for ændringer.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Observera att användning som avviker från bruksanvisningen kan leda till kroppsskador.
- Apparaten är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar den kunskap och/eller erfarenhet som krävs om inte de personerna först får instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Apparaten är ingen leksak. Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Barn under 8 år bör hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
- Om strömkabeln skulle skadas måste ersättning ske via tillverkarens centrala kundtjänst eller av en av tillverkaren godkänd person. Om apparaten inte lagas på ett fackmannamässigt och korrekt sätt kan detta innebära stor fara för användaren.
- Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
- Rengör alla delar direkt efter användning och ta bort eventuella befintliga matrester omedelbart.
- Apparaten får inte nedsänkas i vatten för rengöring.
- Se till att ingen vätska hamnar på nätkontakten, inuti apparaten eller på uttaget.
- Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Observera att värmeelementets ytor kan avge restvärme även efter användning.
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och på liknande platser som:
 - personalkök i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - jord- och lantbruksmiljö
 - hotell, motell och liknande anläggningar
 - bed & breakfast.

Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.

- Observera att miljöbelysningen lyser efter inkoppling och under drift.

Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Tekniska data

| | |
|--------------|---------------------|
| Nätspänning: | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Effekt: | 1650-1960 Watt |
| Skyddsklass: | I |

Ytterligare säkerhetsinformation

Apparaten

- Får endast anslutas till jordat uttag som installerats enligt regelverket och med korrekt spänning. Ledning och stickkontakt ska vara torra och anslutningsledningen får inte vidröra varma apparatdelar.
- Används endast med felfri förlängningskabel. Kontrollera att längden är tillräcklig och att sträckningen är säker. Säkerställ att den elektriska kretsen inte överbelastas via andra apparater. Kabeln får inte dras över vägområden eller ge upphov till snubbelrisk.
- Får endast användas i slutna rum.
- Får inte användas som rumsuppvärmare.
- Placera apparaten på ett bord med alla sidor och ovansidan fria under drift, aldrig vid väggen eller i ett hörn
- Placera apparaten på en värmebeständig, stabil, plan och fast yta
- Får inte ställas på känsliga eller mjuka underlag (glasbord, bordsduk, lackerade möbler osv). Skydda bordet på motsvarande sätt.
- Får inte användas i närheten av brännbara eller lättantändliga ämnen. Håll tillräckligt säkerhetsavstånd.
- Använd inte apparaten/dra omedelbart ut nätkontakten om:
 - apparaten eller strömkabeln är skadad;
 - du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den har fallit i golvet eller liknande.
 I så fall ska apparaten lämnas in för reparation.
- Får inte användas utan uppsikt.
- Vid uppvärmning och under användning får inga tomma pannor lämnas i apparaten.
- Efter användning ska nätkontakten alltid dras ur uttaget.
- Transportera inte apparaten när den är varm. Före rengöring eller transport ska både apparaten och tillbehören ha svalnat helt.
- Före rengöring ska apparaten ha svalnat helt.
- Får inte nedsänkas i vatten för rengöring. Se rengöringsanvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".

- Dra ur kontakten:
 - om det vid användning skulle uppstå problem,
 - före varje rengörings- och underhållstillfälle,
 - efter användning
- använd endast den räfflade grillytan på gjutjärnsplattan. Den släta undersidan är inte avsedd för grillning.
- Grillplatta/värmeelement får aldrig täckas med aluminiumfolie.



OBSERVERA Risk för brännskada!

- Apparaten får inte flyttas eller transporteras när den är varm. Får aldrig användas utan den tillhörande grillplattan. Då exponeras det glödande värmeelementet.
- Beröringsytor kan bli varma när apparaten är påslagen och de behåller värmen även efter avstängning!
- Var extra försiktig och vidrör inte de varma ytorna vid samtidig användning av fondue och grill.
- Det kan stänka fett vid grillning.
- När fonduegrytan innehåller varm olja eller liknande får apparaten inte flyttas. Före rengöring och borttagning måste apparaten svalna helt.
- Kokande vatten eller olja kan stänka ur fonduegrytan.
- Om vattnet i fonduegrytan upphettas och det bildas kraftig ånga, ska värmen sänkas innan gafflarna doppas ner.



VARNING Brandrisk!

- När apparaten används med het olja eller annat fett krävs stor försiktighet. Het olja och fett är lättantändligt, särskilt när det har återanvänts flera gånger och/eller är förorenat. **Maträtter med fetter och oljor får därför endast tillagas under uppsikt.**
- Håll aldrig vatten i het eller brinnande olja. Vid flambildning läggs ett lock på fonduegrytan för att kväva lågorna.
- Fonduegrytan får inte användas tom eller utan fondue.
- Vid överhettning ska nätkontakten dras ut omedelbart.



VARNING Risk för kroppsskada!

- De medföljande fonduegafflarna är mycket vassa.
- I händelse av ej avsedd användning, felaktig användning eller icke-fackmannamässig reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om skador skulle uppstå i sådana fall omfattas dessa inte av tillverkarens produktgaranti.
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.

Användning

Med Lumero Gourmet-station 3-i-1 kan du tack vare den separata termostaten förbereda grill/raquette och fondue- eller hot pot-rätter samtidigt eller var för sig.

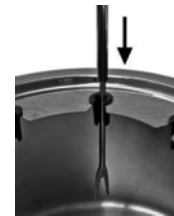
Installation och anslutning

- Ta bort allt emballage från apparaten.
- Rengör apparaten före idrifttagandet/första användningen eller efter varje användning enligt anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel". Vid den första användningen kan en lätt brandrök uppstå – därigenom förbränns kvarvarande smörjmedel i värmeelementet. Detta påverkar inte apparatsäkerheten.
- Placera apparaten på en jämn och stabil yta nära ett eluttag.
- Nätkontakten (kallapparatkontakt) sätts in i apparatens baksida.

Första användningen

Fondue/ Hot pot

- Använd endast den medföljande fonduegrytan och inga andra grytor.
- Håll önskad mängd olja eller buljong i fonduegrytan. Se till att vätskenivån hamnar mellan MIN- och MAX-markeringarna.
- Ställ fonduegrytan på värmeplattan och montera stänkskyddsringen med gaffelhållaren. **Varning Brandrisk! Fonduegrytan får inte användas tom eller utan fondue.**
- Sätt in nätkontakten i uttaget. LED-ringen på termostaten lyser vitt.
- Vrid termostaten åt höger. Under uppvärmningsfasen lyser LED-ringen rött. Det kan pågå i flera minuter beroende på temperatursteg. Så snart som temperaturen nått den inställda nivån lyser LED-ringen vitt. **Notera:** Vid det högsta temperatursteget värms racletten kontinuerligt för ett perfekt resultat. LED-ringen lyser därför kontinuerligt rött. **Notera:** Olja eller buljong ska förvärmas cirka 20 minuter i grytan innan kött, fisk eller grönsaker tillreds. Sänk temperaturen något vid behov.
- Skär fondue- eller hot pot- ingredienserna i munstora bitar eller skivor innan de sänks ned.
- Spetsa livsmedlen som ska tillredas på gafflarna och häng försiktigt ned dem i grytan. Använd en hållare per gaffel i locket.



- Sätt först in gafflarna med den nedre, tunna ståldelen i hållaren. Låt dem därefter glida in i hållaren tills de når stoppläget.
- Tillred livsmedlen i fonduegrytan enligt önskad tillagningstid.
- **Ta ut gafflarna i omvänd ordningsföljd och se upp för eventuellt droppande fett.** **Notera:** Buljong och olja bör inte stormkoka, utan endast sjuda försiktigt. Sänk temperaturen något vid behov.
- **Varning Risk för brännskada:** Vid samtidig användning av raclette-funktionen blir också gjutjärnsplattan varm.
- Efter användning vrids termostaten åt vänster till stoppläge och nätkontakten dras ut.
- Låt apparaten svalna helt före rengöring och borttagning (se avsnittet "Rengöring och skötsel").



Viktiga råd vid tillredning av fondue med olja:

- Använd alltid färsk olja (vi rekommenderar solrosolja, jordnötsolja eller vegetabiliskt fett) och blanda inte olika oljor med varandra.
- Håll aldrig vatten eller buljong i olja eller på något annat fettämne.
- Tillsätt inte kryddor eller smakämnen i oljan.
- Använd inte smaksatta oljor med tillsatser (t.ex. druvkärnor eller örter från Provence).
- Skölj den diskade fonduegrytan noga och låt den torka före nästa användning.

Varmhållning av mat

- Värmeplattan och fonduegrytan passar tack vare den steglösa temperaturinställningen också för varmhållning av maträtter eller såser på bordet. Sänk värmen till lämplig nivå med termostaten och tillsätt vid behov ytterligare vatten (t.ex. för potatisar).

Grill

- Värm racletten/grillen i några minuter och tillsätt livsmedlen först när värmen är tillräcklig.
- Dela livsmedlen i lagom stora, max. 1 cm tjocka portionsbitar före grillning.
- Krydda kött innan det grillas, men salta först efter grillningen så håller köttet sig saftigare.
Notera: Grillen passar bäst till små korvar, tunna biffar, hamburgare och färdiglagade köttprodukter samt fisk. Tomater, aubergine och ananas i skivor är perfekta att grilla. Om du grillar feta korvar kan du sticka hål på dem innan för att undvika fettstänk.
- Tillagningstiden beror på vad som grillas och hur tunt skivorna har skurits.
Varning: Kött eller andra maträtter får aldrig skäras upp på gjutjärnsplattan. Nonstick-beläggningen kan skadas.
- Grillmaten bör om möjligt tas ut ur kylskåpet redan 30 minuter innan grillningen. Detta gör att maten grillas snabbare och du undviker att tjocka köttbitar blir kalla i mitten.
Notera: Gjutjärnsplattan används endast på den räfflade ytan. Den släta undersidan är inte avsedd för grillning.

Raclette

- Se till att livsmedlen i pannorna inte berör värmespiralerna – fyll inte pannorna till mer än ca 2 cm! Även bröd som rostas alltför länge kan fatta eld!
- För en typisk, schweizisk raclette behövs per person 150–300 g Raclette-ost med en fetthalt av minst 45 %.
Tips: Skalpatis är ett lämpligt huvudtillbehör. Syltlök och inlagda gurkor passar också bra. Torkat kött eller skinka, salami eller annan kryddig korv passar utmärkt till osten.
- Skär osten i 5 mm tjocka skivor.
- Lägg en skiva i en panna och ställ in den i apparaten. Osten börjar smälta. När den blivit gulbrun håller du den över potatisarna.
- Oanvända pannor ska alltid förvaras i stället så att nonstick-beläggningen inte skadas.
Varning: Värm aldrig tomma pannor och ställ dem inte i de varma raclette-ställen, då en överhettning riskerar att skada nonstick-beläggningen.

Stäng av apparaten

För avstängning ställs alla termostater på "MIN" och nätkontakten dras ur.

Varning: för en säker avstängning måste apparaten kopplas bort från elnätet genom att dra ur nätkontakten efter varje användning!

Recept

Följande recept bör ge dig några idéer och förslag.

Samtliga recept är beräknade för fyra personer – även om såväl mängden som sammansättningen naturligtvis kan anpassas efter dina behov och din smak.

Klassisk Raclette

600 g Racletteost
8 stora kokta skalpotatisar
Cornichoner
Syltlök

Skär osten i 5 mm tjocka skivor och låt smälta portionsvis i stekpannorna i Raclettejärnet. De smälta portionerna äts vid bordet med skalad potatis, cornichoner och syltlök. Strö slutligen nymalen peppar över osten.

Hawaii-Raclette

6 skivor mini-ananas
300 g Racletteost
150 g champinjoner
400 g kalkonschnitzel
1,5 msk olivolja
2 msk sojasås
1 msk curry

Skär kalkonschnitzlarna i tunna strimlor. Marinera kalkonstrimlorna i olivolja, soja och curry och grilla sedan på den vändbara gjutjärnsplattan.

Hacka ananas och svamp fint och lägg i stekpannorna och smält med ost i Raclettejärnet.

Vegetarisk Raclette

8 stora kokta skalpotatisar
150 g paprika
250 g tomat
300 g Racletteost
Timjans
Vitlök
Paprikapulver (sött)

Låt skalpotatisen svalna och riv grovt. Skälla tomaterna snabbt i kokande vatten, kyl av och skala. Hacka paprika och tomat. Blanda potatis, paprika och tomat och smaka av med timjan och vitlök. Lägg blandningen i stekpannorna och låt smälta med ost i Raclettejärnet.

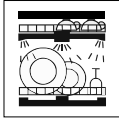


Rengöring och skötsel

- Dra ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna.
- Fett eller andra rester avlägsnas bäst från den fortfarande ljumma gjutjärnsplattan med en köks-handduk.

Notera: Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.



- **OBSERVERA Risk för brännskada!** Låt fondegrytan svalna före rengöring.
- Fondegafflar, stänkskyddslock, fondegryta, raclette-panna, raclette-spatel och gjutjärnsplatta kan rengöras lätt i diskmaskinen.
- Huvudapparaten får aldrig sänkas ner i vatten eller behandlas med vatten. Torka bara av med en fuktig trasa och lite diskmedel och torka sedan med handduk.
- Förbrukad olja eller fett bortskaffas på ett korrekt och miljövänligt sätt.

| |  Kan diskas i diskmaskin |  Kan diskas under rinnande vatten |  Torkas med fuktig trasa |
|------------------------------------|---|--|--|
| Fondegafflar | ✓ | ✓ | ✓ |
| Stänkskyddslock | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fondegryta | ✓ | ✓ | ✓ |
| Nonstick-behandlad gjutjärnsplatta | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette-panna | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette-spatel | ✓ | ✓ | ✓ |
| Basenhet | — | — | ✓ |



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna.

Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall när den är uttjänt, utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Kontakta din kommun för information om var närmaste återvinningsstation ligger.

Borttagning av eventuella personuppgifter på uttjänta apparater ansvarar användaren själv för.

Käyttöohje

Gourmet Station 3-in-1

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Huomaa, että käyttöohjeesta poikkeava käyttö voi aiheuttaa tapaturman.
- Alle 8-vuotiaat lapset ja fyysisiltä, aistimellisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Tuote ei ole lelu. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä käyttöhuoltaa laitetta, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- Laite ja sen virtajohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, johto täytyy vaihtaa ja vaihdon saa suorittaa vain valmistajan asiakaspalvelukeskus tai vastaava ammattitaitoinen henkilö. Virheellisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja.
- Laitetta ei saa käyttää erillisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kautta.
- Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista heti kaikki kiinnitarttunut ruoka.
- Laitetta ei saa upottaa veteen puhdistusta varten.
- Huolehdi siitä, että laitteen sisään, pistotulppaan ja liitäntään ei pääse nestettä.
- Noudata luvussa "Puhdistus ja hoito" olevia ohjeita.
- Huomaa, että lämmitysvastuksen pinnat voivat olla kuumat käytön jälkeen.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalouksissa sisätiloissa.

- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
 - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä
 - maataloilla
 - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

- Huomaa, että valo palaa kytkemisen jälkeen ja käytön aikana.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeitä laitteen käyttöä, turvallisuutta ja huoltoa koskevia ohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna tarvittaessa eteenpäin seuraavalle käyttäjälle. Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Noudata käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

| | |
|----------------|----------------------|
| Verkköjännite: | 220-240 V~, 50-60 Hz |
| Tehonkulutus: | 1650-1960 Watt |
| Suojausluokka: | I |

Muita turvallisuusohjeita

Laite

- Kytke laite vain asianmukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan, jonka jännite vastaa laitteen käyttöjännitettä. Varmista, että virtajohto ja pistotulppa ovat kuivat ja että johto ei kosketa laitteen kuumiin osiin.
- Käytä vain hyväkuntoisia jatkojohtoja. Varmista, että johto on riittävän pitkä ja asennettu turvallisesti. Varmista, että muut sähkölaitteet eivät ylikuormita virtapiiriä. Älä aseta johtoa kulkureiteille kompastumisvaaran välttämiseksi.
- Käytä vain suljetuissa tiloissa.
- Ei saa käyttää lämmittimenä.
- Laite täytyy sijoittaa käyttöä varten esteettä pöydälle eikä missään nimessä seinää vasten eikä nurkkaan
- Aseta laite lämmönkestävälle, tukevalle, tasaiselle ja kovalle pinnalle.
- Älä aseta aralle tai pehmeälle alustalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu kaluste jne.). Suojaa pöytä asianmukaisesti.
- Älä käytä palavien tai helposti syttyvien aineiden lähellä, ja varmista riittävä suojaetäisyys.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistotulppa heti pistorasiasta, jos:
 - laite tai virtajohto on vahingoittunut
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
 Näissä tapauksissa laite on toimitettava korjattavaksi.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa.
- Laitteeseen ei saa jättää tyhjiä pannuja kuumennettaessa eikä käytön aikana.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Älä siirrä kuumaa laitetta. Anna laitteen ja tarvikkeiden jäähtyä ennen puhdistusta ja kuljetusta.

- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.
- Älä upota laitetta veteen. Noudata kappaleen "Puhdistaminen ja hoito" ohjeita.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina:
 - jos laitteessa on toimintahäiriöitä
 - ennen laitteen puhdistusta ja huoltoa
 - käytön jälkeen.
- Käytä ainoastaan parilalevyn uritettua puolta. Tasainen alapuoli ei ole tarkoitettu grillaukseen.
- Älä peitä parilalevyä / lämmitysvastuksia alumiinifoliolla.



HUOMIO, palovammojen vaara!

- Laitetta ei saa siirtää tai kuljettaa sen ollessa kuuma. Laitetta ei saa koskaan käyttää, ellei parilalevy ole asetettuna paikoilleen, sillä muutoin hehkuva lämmitysvastus on paljaana.
- Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa päällekytkettynä, ja ne myös pysyvät kuumina jonkin aikaa virran katkaisun jälkeen!
- Varo erityisesti koskettamasta kuumia pintoja silloin, kun käytät fonduepataa ja grilliä samaan aikaan.
- Rasvan roiskuminen voi olla väistämätöntä grillattaessa.
- Laitetta ei saa siirtää, kun fonduepata sisältää kuumaa öljyä tai vastaavaa. Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta ja varastointia.
- Fonduepadasta voi roiskua kuumaa öljyä tai vettä.
- Kun lämmität vettä fonduepadassa ja siitä nousee paljon höyryä, laske lämpöä ennen haarukoiden upottamista.



Varo, tulipalovaara!

- On noudatettava äärimmäistä varovaisuutta, kun laitetta käytetään kuumen öljyn tai muiden rasvojen kanssa. Kuuma öljy ja rasva ovat herkästi syttyviä varsinkin monta kertaa uudelleenkäytettyinä ja/tai likaantuneina. Kuumaa öljyä tai rasvaa ei saa koskaan jättää ilman valvontaa.
- Kuumaan tai palavaan öljyyn ei saa koskaan kaataa vettä. Jos öljy syttyy palamaan, aseta kansi padan päälle liekkien tukahduttamiseksi.
- Älä käytä fondueta ilman fonduepataa tai tyhjän padan kanssa.
- Jos laite ylikuumenee, vedä pistotulppa heti irti pistorasiasta.



Varo, tapaturmavaara!

- Laitteen mukana tulevat fonduehaarukat ovat erittäin teräviä.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

Käyttö

Lumero Gourmet-Station 3-in-1 -laitteen erillisten lämpötilasäätöjen ansiosta voit valmistaa erikseen tai samaan aikaan grilli-/raclette- ja fondue- tai Hot Pot -ruokia.

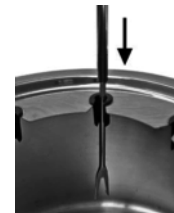
Sijoittaminen ja liitäntä

- Poista kaikki pakkauksen osat laitteesta.
- Puhdista laite ennen käyttöönottoa ja aina käytön jälkeen kappaleen "Puhdistaminen ja hoito" ohjeiden mukaan. Ensimmäisellä kerralla laitteesta saattaa tulla vähäistä palaneen hajua – syynä on lämmitysvastuksiin jäänyt säilytysrasva. Tämä ei heikennä laitteen turvallisuutta.
- Aseta laite tasaiselle ja kovalle alustalle pistorasian läheisyyteen.
- Kytke virtajohdon pistotulppa laitteen liitäntään.

Käyttöönotto

Fondue / Hot Pot

- Käytä ainoastaan mukana toimitettua fonduepataa. Älä käytä muita patoja.
- Kaada haluttu määrä öljyä tai lihalientä pataan. Varmista, että nestepinta on MIN- ja MAX-merkkien välillä.
- Aseta fonduepata lämpölevylle ja roiskesuojarengas haarukkapitimineen padan päälle.
- **Huomio, tulipalon vaara! Älä käytä fondueta ilman fonduepataa tai tyhjän padan kanssa.** Kytke pistotulppa pistorasiaan. Lämpötilasäätimen LED-rengas palaa valkoisena.
- Kierrä säätöpyörää oikealle. Lämmitysvaiheen aikana LED-rengas palaa punaisena. Lämpeneminen voi lämpötila-asetuksesta riippuen kestää useita minuutteja. LED-rengas palaa valkoisena heti, kun säädetyt lämpötila-asetuksen lämpötila saavutetaan.
- **Ohje:** Maksimiasetuksella raclette kuumenee yhtäjaksoisesti täydellisen tuloksen varmistamiseksi. LED-rengas palaa siksi yhtäjaksoisesti punaisena.
- **Ohje:** Öljyä tai lientä on lämmitettävä padassa reilu 20 minuuttia, ennen kuin siinä voi kypsentää lihaa, kalaa tai kasviksia. Säädä lämpötilaa tarvittaessa hieman pienemmälle.
- Leikkaa tarpeet suupalloiksi ennen upottamista öljyyn tai liemeen.
- Pujota kypsennettävät elintarvikkeet haarukoihin ja ripusta varovasti pataan. Ripusta vain yksi haarukka yhteen kannessa olevaan pidikkeeseen.



- Työnnä ensin haarukoiden alempi ohut varsiosa pidikkeeseen. Anna haarukoiden liukua pidikkeessä alas vasteeseen saakka.
- Kypsennä tarpeita haluttu aika fonduepadassa.
- **Ota haarukka vastakkaisessa järjestyksessä pidikkeestä ja varo mahdollisesti tippuvaa öljyä / rasvaa.**
- **Ohje:** Liemi ja öljy eivät saa kiehua poreilevana, vaan niiden pitää kiehua hitaasti. Säädä lämpötilaa tarvittaessa hieman pienemmälle. **Huomio, palovammojen vaara:** Jos käytät samaan aikaan raclettetoimintoa, myös parilalevy kuumenee.



- Käännä lämpötilasäädin käytön jälkeen ääriasentoon vasemmalle ja irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta ja varastointia (katso kappale "Puhdistaminen ja hoito).

Tärkeitä ohjeita fonduen käyttöön öljyn kanssa:

- Käytä aina tuoretta öljyä (suosittelemme auringonkukkaöljyä, maapähkinäöljyä tai kasvirasvaa) äläkä sekoita eri öljylajeja keskenään.
- Älä koskaan laita vettä tai lientä öljyyn tai muuhun rasvaan.
- Älä lisää öljyyn yrttejä tai mausteita.
- Älä käytä maustettuja öljyjä, joihin on lisätty aineksia (esimerkki: rypäleensiemeniä tai Provence-mausteseosta).
- Huuhtelee ja kuivaa pesty fonduepata huolellisesti ennen seuraavaa käyttökertaa.

Ruokien pito lämpimänä

- Lämpölevy ja fonduepata soveltuvat portaattoman lämpötilasäädön ansiosta myös ruokien ja kastikkeiden lämpimänäpitoon pöydällä. Alenna tätä varten lämpöä lämpötilasäätimellä ja lisää tarvittaessa hieman vettä (esim. perunoihin).

Grilli

- Kuumenna raclettea / grilliä muutama minuutti ja aseta elintarvikkeet riittävästi lämmenneelle levyille.
- Leikkaa grillattavat elintarvikkeet riittävän pieniksi, enintään 1 cm paksuiksi osiksi.
- Mausta liha ennen grillausta, mutta suolaa se vasta sen jälkeen, jotta lihasta poistuu vähemmän nestettä.
Ohje: Parhaita grillattavia ovat pienet makkarat, mureat pihvit, lihamureke, fleischkäse-lihapaistos tai kala. Tomaatit, munakoiso ja ananas ovat viipaleiksi leikattuina erittäin helppoja valmistaa ja erityisen maukkaita. Tee rasvaisiin makkaroihin reikiä ennen grillausta, jotta vältät rasvan roiskumisen.
- Kypsennysaika riippuu grillattavan ruoan tyypistä ja paksuudesta.
Huomautus: Lihaa tai muita elintarvikkeita ei saa koskaan leikata valurautaparilalla, sillä tarttumisenestopinnoite vahingoittuu.
- Ota mahdollisuuksien mukaan grillattava ruoka jääkaapista jo 30 minuuttia ennen grillaamista. Silloin se kypsyy nopeammin ja vältetään paksumman lihan jääminen sisältä kylmäksi.
Ohje: Käytä vain parilalevyn uritettua puolta. Tasainen alapuoli ei ole tarkoitettu grillaukseen.

Raclette

- Varmista, että pannuilla olevat elintarvikkeet eivät kosketa lämmitysvastuksia – pannujen täytteen korkeus saa olla enintään noin 2 cm! Myös liian pitkään paahdettu leipä voi syttyä palamaan!
- Tyypillistä sveitsiläistä raclettea varten tarvitaan henkilöä kohti 150–300 g raclette-juustoa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 45 %.
Vinkki: Päälisukkeeksi sopivat kuoriperunat. Muita hyviä lisukkeita ovat hillosipulit ja etikkakurkut. Juuston kanssa sopivat hyvin yhteen ilmaquivattu liha, raaka kinkku, salami tai muu mausteinen makkara.
- Leikkaa juusto 5 mm paksuiksi siivuiksi.
- Aseta siivu pannulle ja pannu laitteeseen. Juusto alkaa sulaa. Kun se on kullanuskeaa, se lisätään perunoiden päälle.
- Laita käyttämättömät pannut säilytystasolle – se suojaa tarttumisenestopinnoitetta.
Huomautus: Älä koskaan kuumenna pannuja tyhjänä äläkä aseta niitä tyhjänä kuumalle raclettetasolle, koska ylikuumeneminen voi vahingoittaa tarttumisenestopinnoitetta.

Laitteen kytkeminen pois päältä

Käännä lämpötilasäädin "MIN"-asentoon ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

Huomautus: Turvallista poiskytkentää varten laite on irrotettava verkkojännitteestä irrottamalla pistotulppa pistorasiasta!

Reseptejä

Seuraavien reseptien tarkoituksena on antaa ideoita ja inspiraatioita.

Ainekset on tarkoitettu kulloinkin 4 henkilölle – määriä ja koostumusta voidaan luonnollisesti mukauttaa oman maun ja toiveiden mukaisesti.

Klassinen raclette

600 g raclettejuustoa
8 isoa kuoriperunaa
Suolakurkkuja
Hillospuleita

Leikkaa juusto 5 mm paksuiksi viipaleiksi ja sulata annoksittain raclettegrillin pannuissa.

Sulatetut annokset syödään ruokapöydässä kuorittujen perunoiden, suolakurkkujen ja hillosipuleiden kera. Sirottele lisäksi juuston päälle vastajauhettua pippuria.

Havajiraclette

6 miniananaskiekkoa
300 g raclettejuustoa
150 g herkkusieniä
400 g kalkkunaleikettä
1,5 rkl oliiviöljyä
2 rkl soijakastiketta
1 rkl currymaustetta

Leikkaa kalkkunaleike ohuiksi siivuiksi. Marinoi kalkkunasiivut oliiviöljyssä, soijakastikkeessa ja currymausteessa ja grilla sen jälkeen käännettävällä valurautalaatalla.

Pilko ananas ja herkkusienet pieniksi paloiksi, jaa ne pannuihin ja sulata juuston kera raclettegrillissä.

Kasvisraclette

8 isoa kuoriperunaa
150 g paprikaa
250 g tomaattia
300 g raclettejuustoa
Timjamia
Valkosipulia
Paprikajauhetta (makeaa)

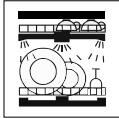


Anna kuoriperunoiden jäähtyä ja raasta ne karkeasti. Kaada tomaattien päälle kiehuvaa vettä, huuhtelee ne kylmällä vedellä ja kuori. Pilko paprika ja tomaatit pieniksi paloiksi. Sekoita perunat, paprikat ja tomaatit ja mausta halutessasi timjamilla ja valkosipulilla. Kaada seos pannuun ja sulata juuston kera raclettegrillissä.

Puhdistus ja hoito

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- Poistat rasva- ja muut jäämät helpoimmin keittiöliinalla vielä kädenlämpöisestä parilalevystä.
Ohje: Hankausainetta, metallisientä tai uuninpesuainetta ei saa käyttää.



- **HUOMIO, palovammojen vaara!** Anna fonduepadan jäähtyä ennen puhdistusta.
- Fonduehaarukat, roiskesuojakansi, fonduepata, raclettepannut, raclettelasta ja parilalevy voidaan pestä astianpesukoneessa.
- Peruslaitetta ei saa koskaan upottaa veteen tai pestä vedellä. Pyyhi se kostealla, hieman puhdistusainetta sisältävällä pyyhkeellä ja kuivaa.
- Hävitä käytetty öljy tai rasva asianmukaisesti ja ympäristöystävällisesti.

| |  konepesun kestävä |  huuhtelee juokse- valla vedellä |  pyyhi kostealla |
|---------------------------------------|---|---|---|
| Fonduehaarukat | ✓ | ✓ | ✓ |
| Roiskesuojakansi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fonduepata | ✓ | ✓ | ✓ |
| Tarttumisenestopinnoitettu parilalevy | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclettepannut | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclettelasta | ✓ | ✓ | ✓ |
| Laitte | — | — | ✓ |



Laitte vastaa EU:n direktiivien määräyksiä.

Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua. Tiedustele kuntasi viranomaisilta asianomaisten keräyspisteiden sijaintia. Loppukäyttäjän on itse huolehdittava mahdollisten henkilötietojen poistamisesta hävitettävistä laitteista.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Bruksanvisning

Gourmetstasjon 3-i-1

Viktig sikkerhetsinformasjon

- Vær oppmerksom på at bruk som avviker fra bruksanvisningen kan føre til personskader.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år gamle, samt personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene tilknyttet apparatet.
- Dette apparatet er ikke et leketøy. Barn må ikke leke med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år må holdes på avstand fra apparatet og strømledningen.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjon. Feilaktige reparasjoner kan utsette brukeren for store farer.
- Bruk ikke apparatet med ekstern tidsbryter eller fjernbetjening.
- Rengjør alle delene umiddelbart etter bruk og fjern øyeblikkelig eventuelt eksisterende matrester.
- Apparatet må ikke senkes ned i vann når det skal rengjøres.
- Pass på at det ikke kommer væske på apparatets støpsel, inn i apparatet og tilkoblingen.
- Se informasjonen i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".
- Vær oppmerksom på at overflatene på varmeelementet kan avgir restvarme også etter bruk.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbruk innendørs.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på personalkjøkkenet i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomhet
 - av kunder på hoteller, moteller, samt andre boenheter
 - i pensjonater

Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

- Vær oppmerksom på at stemningsbelysningen lyser etter at apparatet er koblet til og under bruk.

Før bruk

Les bruksanvisningen nøye. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Oppbevar den sammen med apparatet og gi den videre til eventuelle fremtidige brukere.

Apparatet må kun brukes til det beregnede formålet og i samsvar med denne bruksanvisningen. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Tekniske data

Nettspenning: 220–240 V~ 50–60 Hz

Strømforsbruk: 1650–1960 watt

Beskyttelsesklasse: I

Mer sikkerhetsinformasjon

Apparatet

- Må bare kobles til en forskriftsmessig installert jordnet stikkontakt med riktig spenning. Tilførselsledning og plugg må være tørre og tilkoblingsledningen må ikke berøre varme deler på apparatet.
- Må kun brukes med en feilfri skjøteledning med tilstrekkelig lengde og som er lagt på en trygg måte. Forsikre deg om at strømkretsen ikke overbelastes på grunn av annet utstyr. Ledningen må ikke legges over veier, hindre ev. at man kan snuble.
- Må kun brukes innendørs.
- Må ikke brukes som varmeovn.
- Ved bruk må det plasseres på bordet slik at det er fritt på alle sider og oppover, og aldri inntil veggen eller i et hjørne.
- Plasseres på en varmebestandig, stabil, jevn og fast overflate.
- Må ikke plasseres på ømfintlige eller myke underlag (glassbord, duk, lakkert møbel osv.), og beskytt bordet tilstrekkelig.
- Må ikke brukes i nærheten av brennbare eller lett antenkelige stoffer, og hold tilstrekkelig sikkerhetsavstand.
- Må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
 - apparatet eller strømkabelen er skadet
 - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende
 I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Må kun brukes under tilsyn.
- Ved oppvarming og bruk må det ikke være noen tomme småpanner i apparatet.
- Etter bruk må du alltid trekke støpselet ut av stikkontakten.
- Må ikke transporteres når det er varmt. La apparatet og tilbehør avkjøles helt før rengjøring eller transport.
- La enheten avkjøles helt før rengjøring.
- Må ikke senkes ned i vann for å rengjøres. Følg rengjøringsanvisningen i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold".

- Støpselet må trekkes ut:
 - hvis det oppstår feil under bruk
 - før rengjøring og vedlikehold
 - Etter bruk
- Må kun brukes med den rillede grillflaten på støpejernsplaten. Den glatte undersiden er ikke egnet til grilling.
- Grillplaten/varmeelementene må aldri dekkes til med aluminiumsfolie.



OBS! Fare for brannskader!

- Apparatet må ikke bevegges eller transporteres når det er varmt. Apparatet må ikke brukes uten at grillplaten er lagt på, for ellers ligger de glødende varmeelementene åpne.
- Overflatene kan bli svært varme når apparatet står på og forblir varme en stund etter at det er slått av!
- Vær spesielt forsiktig slik at du ikke kommer i kontakt med de varme overflatene hvis fondue og grill brukes samtidig.
- Under grillingen kan det sprute fett.
- Når fonduegryten inneholder varm olje eller lignende, må du ikke bevege på apparatet. La apparatet avkjøles helt før rengjøring og før det settes bort.
- Det kan sprute kokende vann eller olje ut av gryten.
- Hvis du varmer opp vann i fonduegryten og det oppstår mye damp, må du redusere varmen før du setter ned gaflene.



FORSIKTIG – brannfare!

- Når du bruker apparatet med varm olje eller andre typer fett, må du være ytterst forsiktig. Varm olje og fett er svært brannfarlig, spesielt når det brukes flere ganger og/eller er forurenset. Mat med fett og oljer må derfor kun tilberedes under tilsyn.
- Hell aldri vann i varm eller brennende olje. Sett et lokk over fonduegryten hvis det oppstår flammer for å kvele flammene.
- Fonduen må ikke brukes uten eller med en tom fonduegryte.
- Trekk ut støpselet straks ved overoppheting.



FORSIKTIG – fare for personskader!

- De medfølgende fonduegaflene er svært spisse.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke-fagmessig reparasjon påtar vi oss ikke ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk.

Bruksområde

Med Lumero Gourmetstasjon 3-i-1 kan du tilberede grill/raquette og fondue eller Hot Pot-retter enten separat eller samtidig, takket være adskilt temperaturregulering.

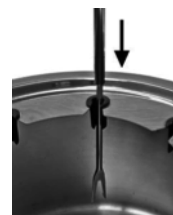
Sette opp og koble til

- Fjern alle emballasjedeler fra apparatet.
- Rengjør apparatet iht. til informasjonen i kapitlet "Rengjøring og vedlikehold" før det tas i bruk/ første gangs bruk eller etter hver bruk. Ved første gangs bruk av apparatet kan det oppstå en svak brannlukt når rester av smøremiddel forbrennes i varmeelementet. Dette påvirker ikke apparatets sikkerhet.
- Plasser apparatet på en jevn og fast overflate i nærheten av en stikkontakt.
- Sett i støpselet (støpsel for kalde apparater) på baksiden av apparatet.

Ta i bruk apparatet

Fondue/ Hot Pot

- **Bruk kun den medfølgende fonduegryten og ingen andre gryter.**
- Fyll ønsket mengde olje eller kraft (buljong) i fonduegryten og pass på at nivået ligger mellom MIN- og MAX-merket.
- Sett fonduegryten på varmeplaten og sett på sprutbeskyttelsen med gaffelholderen.
- **OBS! Brannfare! Fonduen må ikke brukes uten eller med en tom fonduegryte.**
- Sett støpselet i stikkontakten. LED-ringen på termostaten lyser hvitt.
- Drei termostaten mot høyre. Under oppvarmingsfasen lyser LED-ringen rødt. Denne kan vare flere minutter, avhengig av temperaturtrinnet. Så snart temperaturen har nådd det innstilte nivået, lyser LED-ringen hvitt.
- **Merk:** På maksimalt temperaturtrinn varmer raquetteen kontinuerlig for å oppnå perfekt resultat. LED-ringen lyser derfor konstant rødt.
- **Merk:** Oljen eller kraften (buljongen) skal forhåndsvarmes i ca. 20 minutter i gryten før du tilbereder kjøtt, fisk eller grønnsaker i den. Slå temperaturen litt ned om nødvendig.
- Kutt ingredienser til fondue eller hot pot i spiseklare stykker eller skiver før de dyppes.
- Sett maten som skal tilberedes på gafler og heng den forsiktig i gryten. Bruk en holder i dekkelet per gaffel.



- Før først den nederste, tynne ståldelen til gaffelen inn i holderen. La deretter gaffelen gli ned i holderen til den stopper.
- Tilbered maten i fonduegryten iht. ønsket tilberedningstid.
- **Ta ut gaflene igjen i motsatt rekkefølge og pass på ev. dryppende fett.**
- **Merk:** Buljong og olje skal ikke koke voldsomt, men putre forsiktig. Slå temperaturen litt ned om nødvendig.
- **OBS! Fare for brannskader:** Hvis du samtidig bruker raquette-funksjonen blir også støpejernsplaten varm.
- Etter bruk dreier du termostaten mot venstre til den stopper og trekker ut støpselet.
- La apparatet avkjøles helt før det rengjøres og settes bort (se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold").



Viktig når du bruker olje i fonduegryten:

- Bruk alltid ny olje (helst solsikkeolje, peanøttolje eller plantefett) og ikke bland oljer med hverandre.
- Ha aldri vann eller kraft i olje eller annen type fett.
- Ikke tilsett urter eller annet krydder i oljen.
- Ikke bruk aromatiserte oljer med tilsetningsstoffer (for eksempel druekjerner eller provence-krydder).
- Skyll godt av og tørk den rene fonduegryten før den brukes neste gang.

Hold maten varm

- Takket være den trinnløse temperaturreguleringen er varmeplaten og fonduegryten godt egnet til å holde mat eller sauser varme på bordet. Reduser varmen med termostaten og tilsett mer vann om nødvendig (f.eks. for poteter).

Grill

- Forvarm grillen/racletten noen minutter og legg på maten først når det er varmt nok.
- Del opp maten som skal grilles i passe store, maks. 1 cm tykke stykker.
- Krydre kjøttet før grilling, men vent med saltet til etterpå, da saltet suger saften ut av kjøttet.
Merk: Småpølser, fileter, kjøttkaker, kjøttpudding og fisk egner seg best til grilling. Tomater, auberginer og ananas skåret i skiver er lett å tilberede og smaker veldig godt. Stikk hull i fete pølser før grilling, slik at du unngår fettspрут.
- Tilberedningstiden avhenger av grillstykkenes type og tykkelse.
OBS: Skjær aldri i kjøtt eller andre matvarer mens de ligger på støpejernsplaten. Slippbelegget kan bli skadet.
- Ta helst grillmaten ut av kjøleskapet 30 minutter før tilberedning. Da stekes det fortere, og du unngår at tykt kjøtt ikke blir gjennomvarmt.
Merk: Bruk kun den rillede flaten på støpejernsplaten. Den glatte undersiden er ikke egnet til grilling.

Raclette

- Pass på at maten ikke i småpannene ikke kommer i kontakt med varmespiralene – småpannene må ikke være fylt mer enn maks. ca. 2 cm! Også brød som stekes for lenge kan begynne å brenne!
- Til typisk sveitsisk raclette trenger du 150–300 g raclette-ost med et fettinnhold på minst 45 % per person.
Tips: Kokte poteter med skall er godt tilbehør. Server perleløk og sylteagurk til. Spekemat, rå skinke, salami eller andre typer krydret pølse passer godt til ost.
- Skjær osten i 5 cm tykke skiver.
- Legg en skive i en liten panne og sett den på apparatet. Osten begynner å smelte. Når den er gyldenbrun heller du den over potetene.
- Småpanner som ikke er i bruk skal alltid ligge i oppbevaringshyllen – dette skåner slippbelegget.
Obs: Småpanner må aldri varmes opp eller settes på den varme raclette-platen når de er tomme, for slippbelegget kan bli skadet hvis det blir for varmt.

Slå av apparatet

Sett termostaten på "MIN" og trekk ut støpselet for å slå av apparatet.

OBS: For at det skal slås av sikkert må apparatet kobles fra strømmettet ved å trekke ut støpselet etter hver bruk!

Oppskrifter

Oppskriftene nedenfor kan hjelpe deg i gang.

Ingrediensene er beregnet på fire personer – men du kan tilpasse mengden og sammensetningen etter dine behov og egen smak.

Klassisk raclette

600 g raclette-ost
8 store poteter med skall
Sylteagurker
Perleløk

Skjær osten i 5 mm tykke skiver og smelt porsjonsvis i småpannene på raclette-jernet.

Den smeltede osten helles over potetene (som skrelles ved bordet) og spises med sylteagurk og perleløk. Ha gjerne nykvernet pepper over osten.

Hawaii-raclette

6 skiver mini-ananas
300 g raclette-ost
150 g sjampinjonger
400 g kalkunbryst
1,5 ss olivenolje
2 ss soyasaus
1 ss karri

Skjær kalkunbrystet i tynne strimler. Mariner kalkunstrimlene i olivenolje, soyasaus og karri og grill dem deretter på støpejernsplaten.

Skjær ananas og sjampinjong i små biter, ha dem i pannene og smelt sammen med ost på raclette-jernet.

Vegetarisk raclette

8 store poteter med skall
150 g paprika
250 g tomat
300 g raclette-ost
Timian
Hvitløk
Paprikapulver (søtt)

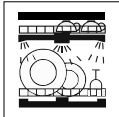
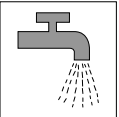

La potetene avkjøles og riv dem på et grovt jern. Ha tomatene kort i kokende vann, hell over kaldt vann og fjern deretter skallet. Skjær paprika og tomat i små biter. Bland sammen poteter, paprika og tomat og krydre med timian og hvitløk etter smak. Ha massen i småpannene og smelt sammen med ost på raclette-jernet.

Rengjøring og vedlikehold

- Trekk ut støpselet og la enheten avkjøles.
- Fett eller andre rester fjernes enklest med et kjøkkenhåndkle mens støpejernsplaten er lunken.
Merk: Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.



- OBS! Fare for brannskader!** La fonduegryten avkjøles før rengjøringen.
- Fonduegafler, sprutbeskyttelseslokket, fonduegryten, raclette-pannene, raclette-spader og støpejernsplaten kan settes i oppvaskmaskinen for lettere rengjøring.
- Dypp aldri apparatet i vann eller utsett det direkte for vann på annen måte. Vask av det med en fuktig klut og tørk deretter med en tørr klut.
- Kast brukt olje eller fett på en riktig og miljøvennlig måte.

| |  Egnet for oppvaskmaskin |  Kan skylles under rennende vann |  Tørkes av med fuktig klut |
|---------------------------------|--|--|---|
| Fonduegafler | ✓ | ✓ | ✓ |
| Sprutbeskyttelseslokk | ✓ | ✓ | ✓ |
| Fonduegryte | ✓ | ✓ | ✓ |
| Støpejernsplate med slippbelegg | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette-panner | ✓ | ✓ | ✓ |
| Raclette-spade | ✓ | ✓ | ✓ |
| Basisapparat | — | — | ✓ |



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene.

Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan gjenvinnes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialgjenvinning eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag for miljøet vårt.

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt. Sletting av personopplysninger på avfallsutstyret som skal avhendes, må utføres av sluttbrukeren på eget ansvar.

Med forbehold om endringer.

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de