

## Four à raclette « Cervin »

6 poêlons avec revêtement antiadhésif  
900 W 230 V, CE



### La raclette ... un plaisir délicieux !

Il n'y a pas besoin de grand-chose pour passer une soirée raclette joyeuse et conviviale.

Avec un savoureux fromage à raclette, des pommes de terre en robe des champs ainsi qu'avec les ingrédients et les épices voulus, la table est rapidement dressée et au centre, il suffit de poser le four à raclette « Cervin ».

### Voici comment procéder :

Préparer de l'ordre de 200 à 300 g de fromage à raclette pour chaque amateur de raclette (en tranches d'environ 4 à 5 mm d'épaisseur). Ajouter à cela les accompagnements de votre choix. Pour la boisson, on peut vous recommander par exemple un vin blanc sec ou bien du thé et des infusions.

- Mettre l'appareil en marche (interrupteur sur la position 1) et laisser chauffer pendant quelques minutes.
- Déposer les tranches de fromage dans les poêlons.
- Pousser le poêlon sous la partie chauffante et laisser fondre le fromage.
- Dès que le fromage est fondu, saisir le poêlon par la poignée et retirer le fromage du poêlon à l'aide d'une spatule en synthétique. Bon appétit !

### Vous aimez faire des grillades ?

Tous les amateurs de grillades peuvent laisser libre cours à leur amour des grillades sur la plaque antiadhésive du grill. Il suffit d'environ 150 g de mélange de viandes par personne, par ex. une brochette de grillade; du lard et des tranches finement découpées de bœuf, de porc, de veau ou d'agneau.

### Consignes de sécurité :

- L'appareil ne doit jamais entrer en contact avec l'eau ou avec d'autres liquides. Il y a un risque de court-circuit !
- Vérifier le cordon d'alimentation électrique quant aux détériorations. Ne jamais brancher une prise ou un cordon défectueux.
- Toujours placer l'appareil sur une surface stable.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner à vide. Il y a un risque de brûlures et d'incendie.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil.
- Ne jamais déposer l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité d'objets chauds : il y a un risque d'incendie et de court-circuit.
- Ne jamais recouvrir l'appareil de torchons ou de matériaux similaires.
- En cas d'interruption de la préparation, l'appareil doit être arrêté.

### Nettoyage :

- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Nettoyer les parties en synthétique et en métal de l'appareil ainsi que les poêlons à l'aide d'un chiffon humide et bien sécher. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
- Laisser refroidir la plaque pour les grillades et nettoyer à l'eau courante.

## Racletteofen « Cervin »

6 Pfännchen, antihafbeschichtet  
900W 230V, CE



### Raclette ... ein köstlicher Genuss!

Es braucht nicht viel für einen fröhlichen und gemütlichen Raclette-Plausch. Mit würzigem Raclette-Käse, Pellkartoffeln und beliebigen Zutaten und Gewürzen ist der Tisch rasch gedeckt, und in der Mitte steht der Racletteofen „Cervin“.

### So wird's gemacht

Für jeden Raclette-Geniesser 200-300 g Raclettekäse bereitstellen (in Scheiben von ca. 4-5 mm Dicke). Dazu Beilagen nach Wunsch. Als Getränk eignet sich zum Beispiel trockener Weisswein oder Tee.

- Das Gerät einschalten (Schalter auf Position 1) und einige Minuten aufheizen lassen.
- Käsescheiben in die Pfännchen legen.
- Pfännchen unter den Heizkörper schieben und Käse schmelzen lassen.
- Sobald der Käse geschmolzen ist, das Pfännchen am Griff fassen, aus dem Ofen nehmen und den Käse mit einem Kunststoffspachtel aus dem Pfännchen schaben. Bon appétit!

### Grillieren Sie gerne?

Alle Grill-Fans können auf der antihafbeschichteten Grillplatte ihren Grill-Liebhabereien freien Lauf lassen. Es reichen ca. 150 g gemischtes Fleisch pro Person, z.B. Grillspieß, Speck und fein geschnittene Tranchen vom Rind, Schweiz, Kalb oder Lamm.

### Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nie mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen. Kurzschlussgefahr!
- Kontrollieren Sie das Stromkabel auf Schadstellen. Niemals defekte Leitungen und Stecker anschliessen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf standsichere Abstellflächen.
- Das Gerät nie leer in Betrieb lassen. Verbrennungs- und Brandgefahr.
- Kinder dürfen das Gerät nicht bedienen.
- Gerät und Kabel nie auf heisse Flächen oder in die Nähe von heissen Gegenständen stellen: Brand- und Kurzschlussgefahr.
- Niemals das Gerät mit Tüchern oder ähnlichem Material abdecken.
- Bei Unterbrechung der Zubereitung muss das Gerät ausgeschaltet werden.

### Reinigung

- Das Gerät niemals ins Wasser tauchen!
- Die Kunststoff- und Metallteile des Geräts sowie die Pfännchen mit einem feuchten Tuch reinigen und gut trocknen. Keine Scheuermittel verwenden. Nicht in den Geschirrspüler stellen.
- Die Grillplatte abkühlen lassen und unter fliessendem Wasser reinigen.

## Forno per raclette « Cervin »

6 tegamini antiaderenti  
900W 230V, CE



### Raclette ... che delizia!

Non ci vuole molto per una comoda e allegra "raclettata". Con formaggio raclette gustoso, patate al cartoccio, ingredienti e condimenti a piacere la tavola è imbandita velocemente, e nel mezzo troneggia il forno per raclette „Cervin“.

### Preparazione

Preparare 200-300 g di formaggio per raclette a persona (fette di 4-5 mm di spessore). Contorno a scelta. Bevanda consigliata: vino bianco secco o tè.

- Accendere l'unità (interruttore posizione 1) e lasciare riscaldare per alcuni minuti.
- Posare le fette di formaggio nei tegamini.
- Spingere i tegamini sotto il radiatore e lasciare sciogliere il formaggio.
- Quando il formaggio è fuso, afferrare il tegamino con la maniglia, togliere dal forno e rimuovere il formaggio con una spatola di plastica dalla padella. Buon appetito!

### Vi piace cucinare alla griglia?

Tutti gli appassionati di barbecue possono cucinare i propri piatti preferiti con la piastra grill antiaderente. Sono sufficienti circa 150 g di carne mista per persona, ad esempio, spiedini, pancetta e fettine di manzo, maiale, vitello o agnello tagliate finemente.

### Informazioni sulla sicurezza

- L'unità non deve mai venire a contatto con acqua o altri liquidi. Pericolo di corto circuito!
- Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Non collegare cavi e spine difettosi.
- Collocare l'unità solo su superfici stabili.
- Non lasciare mai la macchina in funzione vuota. Pericolo di bruciature e incendio.
- Non permettere ai bambini di utilizzare la macchina.
- Non posare attrezzature e cavi sulle superfici calde o nelle vicinanze di oggetti caldi: pericolo di incendio o cortocircuito.
- Non coprire l'apparecchio con asciugamani o materiale simile.
- In caso di interruzione della preparazione spegnere il dispositivo.

### Pulizia

- Non immergere l'apparecchio in acqua!
- Pulire le parti di plastica e metallo del dispositivo così come la padella con un panno umido e asciugare bene. Non utilizzare sostanze abrasive. Non lavare in lavastoviglie.
- Lasciare raffreddare la piastra grill e pulirla con acqua corrente.

## „Cervin“ Raclette grill

6 pans, non-stick  
900W 230V, CE



### Raclette ... a delicious pleasure!

You do not need a lot for a happy and cozy raclette chat. With a spicy raclette cheese, peeled potatoes and any ingredients and herbs, the table can be set quickly and the Cervin Raclette-Maker is right in the middle.

### This is how it's done

For every raclette enthusiast, prepare 200-300 g raclette cheese (in slices of approx. 4-5 mm thick). Then any garnishes you choose. A dry white wine or tea, for example, are suitable as a drink.

- Turn on the machine (switch to position 1) and heat up for several minutes.
- Place the cheese slices into the pans.
- Push the pans under the heat element and let the cheese melt.
- As soon as the cheese has melted, take hold of the pan on the grill, remove from the oven and scrape off the cheese from the pan with a plastic spatula from the pan. Bon appétit!

### Do you like to grill?

All grill fans are given free reign to create their grill favourites on the anti-stick grill plate. Only approx. 150 g of mixed meat per person, e.g. a grilling skewer, bacon and finely cut slices of beef, Switzerland, veal or lamb.

### Safety instructions

- The machine may never come into contact with water or other liquids. Danger of short circuits!
- Check the power cable for damaged areas. Never connect defective lines and connectors.
- Only place the machine on secure-standing flat surfaces.
- Never let the machine run empty. Danger of burns and fire.
- Children may not operate the machine.
- Never place the machine and cable on hot surfaces or near hot surfaces: Danger of fires and short circuits.
- Never cover the machine with towels or similar materials.
- The machine must be switched off when cooking is interrupted.

### Cleaning

- Never submerge in water!
- Clean the plastic and metal parts of the machine and the pans with a moist cloth and dry well. Do not use any abrasive agents. Do not put into a dishwasher.
- Let the grill plate cool and clean under flowing water.

## "Cervin" raclettetestel

6 pannetjes met anti-aanbakcoating  
900W 230V, CE



### Raclette ... een heerlijk genot!

Er is niet veel nodig voor een vrolijke en gezellige raclette-avond. Met kruidige raclettekaas, aardappelen en andere ingrediënten en kruiden is de tafel snel gedekt en in het midden staat het "Cervin" raclettetestel.

### Zo gaat het

Zorg voor 200-300 g raclettekaas voor elke racletter (in plakken van ca. 4-5 mm dik). Daarbij bijgerechten naar wens. Als drank is bijvoorbeeld droge witte wijn of thee geschikt.

- Schakel het apparaat in (schakelaar op positie 1) en laat het een paar minuten opwarmen.
- Leg de kaasplakken in de pannetjes.
- Schuif de pannetjes onder het verwarmingselement en laat de kaas smelten.
- Pak zodra de kaas gesmolten is, het pannetje aan de handgreep, neem het uit het raclettetestel en schuif de kaas met een kunststof spatel uit het pannetje. Eet smakelijk!

### Grilt u graag?

Alle grillfans kunnen op de grillplaat met anti-aanbakcoating heerlijke grillgerechten bereiden. Per persoon is ong. 150 g gemengd vlees voldoende, bijv. grillspies, spek en dunne plakjes rund-, varkens-, kalfs- of lamsvlees.

### Veiligheidsaanwijzingen

- Het apparaat mag nooit in aanraking komen met water of andere vloeistoffen. Kortsluitinggevaar!
- Controleer of de stroomkabel onbeschadigd is. Sluit nooit defecte kabels en stekkers aan.
- Plaats het apparaat altijd op een stevige ondergrond.
- Laat het apparaat nooit leeg ingeschakeld. Gevaar voor verbranding en brand.
- Kinderen mogen het apparaat niet bedienen.
- Plaats het apparaat en de kabel nooit op hete oppervlakken of in de buurt van hete voorwerpen. Gevaar voor brand en kortsluiting.
- Dek het apparaat nooit af met doeken of vergelijkbaar materiaal.
- Bij een onderbreking van de bereiding moet het apparaat worden uitgeschakeld.

### Reiniging

- Dompel het apparaat nooit onder in water!
- Reinig de kunststof- en metalen onderdelen van het apparaat en de pannetjes met een vochtige doek en droog ze goed. Gebruik geen schuurmiddel. Niet vaatwasserbestendig.
- Laat de grillplaat afkoelen en reinig deze onder stromend water.

## Hornillo de Raclette « Cervin »

6 cacerolitas revestidas con una capa de material antiadherente, 900 W 230 V, CE



### Raclette ... ¡una delicia indescriptible!

No se requiere mucho para disfrutar de una buena Raclette. Sólo hacen falta un sabroso queso de Raclette, unas patatas hervidas con su piel y especias a voluntad, y - en el centro de la mesa - el hornillo de Raclette „Cervin“.

### Así de fácil

Para cada gourmet de la Raclette, poner a disposición entre 200 y 300 gramos de este maravilloso queso (en lonchas de aprox. 4 a 5 mm de espesor) y una guarnición a gusto del anfitrión. Como bebida para acompañar se recomienda té o un buen vino blanco seco.

- Conecte el aparato (colocando el interruptor en la posición 1) y déjelo calentar durante unos minutos.
- Coloque las lonchas de queso en las cacerolitas.
- Coloque las cacerolitas bajo el elemento calefactor y espere a que se hayan fundido.
- En cuanto el queso se haya fundido, agarre la cacerolita por el mango y retire el queso fundido con ayuda de la espátula de material plástico. Bon appétit!

### ¿Le gustan los asados?

Ahora, todos los amantes de los asados podrán preparar sus platos preferidos sobre la placa con revestimiento antiadherente. Aprox. 150 gramos de carnes mixtas por persona son suficientes. Por ejemplo: un pinchito asado, panceta o finas lonchas de carne de vacuno, de cerdo o de cordero....

### Normas de seguridad

- El aparato no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. ¡Peligro de cortocircuito!
- Asegúrese de que el cable del aparato no está dañado. ¡No conecte jamás un cable o enchufe dañado a la red!
- Coloque el aparato sobre una base estable.
- No deje el aparato en funcionamiento sin carga. ¡Peligro de sufrir quemaduras o de incendio!
- ¡No deje que los niños manipulen el aparato!
- No coloque el aparato o el cable sobre superficies o cerca de objetos calientes. ¡Peligro de incendio o cortocircuito!
- ¡No cubra jamás el aparato con paños u objetos similares!
- Desconecte el aparato durante la preparación de la comida.

### Limpieza

- ¡No sumerja jamás el aparato en agua!
- Limpie los elementos de metal y de material plástico y las cacerolitas con un paño húmedo y a continuación séquelos bien. No utilice productos abrasivos. No coloque el aparato en el lavavajillas.
- Deje enfriar la placa superior antes de lavarla bajo un chorro de agua.