



Spring Raclette-Grill

# Raclette 8inox

Gebrauchsanweisung

Mode d'emploi

Instructions for use

Istruzioni per l'uso

Gebruiksaanwijzing

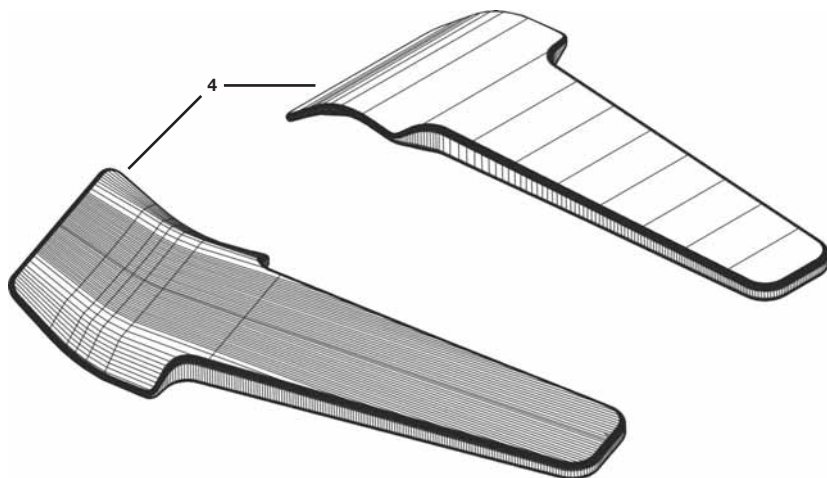
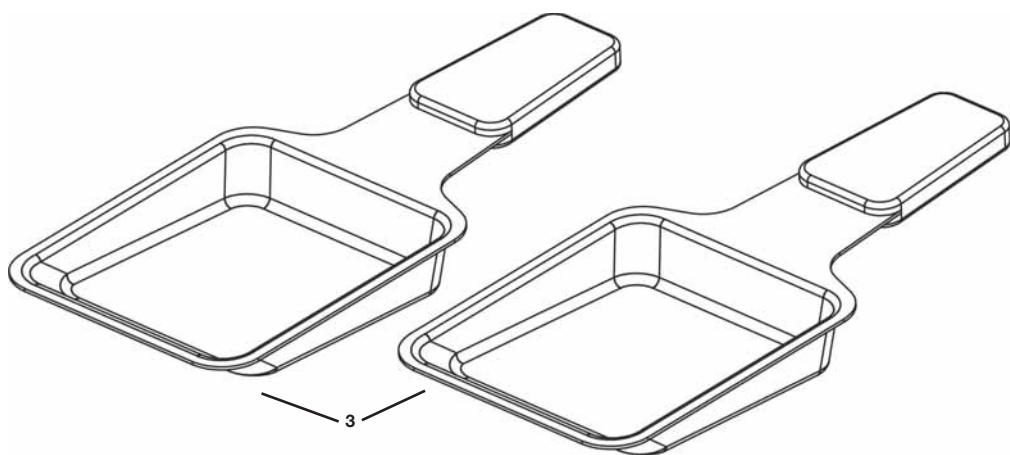
D

F

E

I

NL



# INHALT

	Seite
<b>1. Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>2</b>
1.1. Einleitung	2
1.2. Garantie, Haftung	3
<b>2. Bestimmungsgemäße Verwendung</b>	<b>3</b>
2.1. Verwendungszweck	3
2.2. Bekannte Fehlanwendungen	3
<b>3. Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
3.1. Allgemeine Sicherheitshinweise	4
<b>4. Inbetriebnahme</b>	<b>4</b>
4.1. Anforderungen an den Aufstellungsort	5
4.2. Vor dem ersten Gebrauch	6
<b>5. Bedienung</b>	<b>6</b>
5.1. Inbetriebnahme/Bedienung	6
5.2. Anwendungsvarianten	7
<b>6. Lieferumfang</b>	<b>7</b>
6.1. Optionales Zubehör	7
<b>7. Reinigung</b>	<b>8</b>
<b>8. Wartung/Instandhaltung</b>	<b>8</b>
<b>9. Reparaturen</b>	<b>8</b>
<b>10. Fehlerbehebung</b>	<b>9</b>
<b>11. Lagerung</b>	<b>9</b>
<b>12. Entsorgung</b>	<b>9</b>
<b>13. Technische Daten</b>	<b>10</b>

## 1. Vor dem ersten Gebrauch

---

### 1.1. Einleitung

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Spring Raclette-Grills «Raclette8inox». Sie haben eine gute Wahl getroffen. Wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät wird auch beim «Raclette8inox» zur Vermeidung von Verletzungen, Brand- oder Geräteschäden besondere Sorgfalt verlangt. Diese Gebrauchsanweisung enthält die erforderlichen Informationen zur Vermeidung solcher Vorfälle. Deshalb gilt:



**Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen das «Raclette8inox» nicht benützen.**

Stellen Sie sicher, dass alle Personen, welche das «Raclette8inox» benützen fachkundig anhand dieser Gebrauchsanweisung instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung soll immer zum Nachschlagen greifbar sein.

Spring International GmbH  
Hörnlistrasse 14  
8360 Eschlikon Switzerland  
Phone: +41 71 973 76 00  
Fax: +41 71 973 76 29  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

## 1.2. Garantie, Haftung

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäss Kaufbeleg.

Bei Garantiereparaturen muss der original Kaufbeleg immer zusammen mit dem Gerät eingereicht werden. Dieser gilt als Garantieschein.

Im Allgemeinen gelten die allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen von Spring International GmbH.

## 2. Bestimmungsgemässe Verwendung

---

Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf den Spring Raclette-Grill «Raclette8inox» und «Raclette8inox mit Granit-Stein». Das Gerät darf nur durch handlungsfähige Personen bedient werden, die die Tragweite aller in dieser Gebrauchsanweisung genannten Fehlanwendungen und Sicherheitshinweise überblicken und verstanden haben. Bedienung durch Kinder ist nur unter Aufsicht gestattet.

### 2.1. Verwendungszweck

Zubereiten von Speisen, insbesondere schmelzen von Raclette-Käse in den dafür vorgesehenen originalen Pfännchen (3) sowie anbraten von Gerichten auf der Alu-Grillplatte (1) oder dem Granit-Stein (2).

### 2.2. Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Betrieb des «Raclette8inox» ohne Aufsichtsperson. Dies kann zu Brandfällen und möglichen Personen- sowie Sachschäden führen.
- Mangelhafte Reparatur kann die Funktion beeinträchtigen. Diese darf nur von autorisierten Fachpersonen oder durch Spring International GmbH ausgeführt werden. Verwenden Sie ausschliesslich Original-Ersatzteile!
- Inbetriebnahme oder Weitergebrauch bei beschädigten Teilen am «Raclette8inox», z. B. Zuleitung usw., ist gefährlich und kann zu Personenschäden führen.

### 3. Wichtige Sicherheitshinweise

---

Obwohl sich das Raclette8inox durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemässer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



#### **Gefahr!**

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



#### **Vorsicht!**

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

### 3.1. Allgemeine Sicherheitshinweise



#### **Gefahr!**

Halten Sie das Raclette8inox jederzeit sauber. Beachten Sie dabei die entsprechenden Reinigungsvorschriften im Kapitel 7, die Aufstellungsvorschriften im Kapitel 4.1 sowie die gesetzlichen Hygienevorschriften. Nichtbeachtung kann zu leichten bis schweren Personenschäden führen.

### 4. Inbetriebnahme

---



#### **Gefahr!**

Netzspannung! Manipulationen am Raclette8inox, welche über die normale Bedienung hinausgehen, dürfen nur erfolgen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist. Unbedingt den Netzstecker vorher aus der Steckdose ziehen. Gefahr von Elektroschock!



#### **Gefahr!**

Ein beschädigtes Netzkabel ist lebensgefährlich und muss sofort ersetzt werden. Dies darf nur durch den Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal erfolgen. Netzstecker nur in eine Steckdose mit Schutzleiter einstecken. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.

**Gefahr!**

Beachten Sie die unter Kapitel 4.1 beschriebenen Anforderungen an den Aufstellungsort. Nichtbeachtung kann zu Feuerschäden an Gebäuden oder Gegenständen und Verbrennungen an Personen führen.

**Gefahr!**

Tauchen Sie weder das Raclette8inox noch die Elektrozuleitung in Wasser ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Es besteht die Gefahr eines Elektroschocks.

**Vorsicht!**

Verwenden Sie das Raclette8inox nicht ungeschützt im Freien. Nässe und Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen und es besteht die Gefahr eines Elektroschocks.

**4.1. Anforderungen an den Aufstellungsort**

- Stellen Sie das Raclette8inox an einem standsicheren Ort auf, und achten Sie darauf, dass dieses horizontal steht.
- Stellen Sie das Raclette8inox nicht neben oder auf heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen). Es besteht Brand- oder Kurzschlussgefahr!
- Stellen Sie das Raclette8inox nicht auf oder gegen brennbare Materialien!
- Achten Sie darauf, dass das Netzzuleitungskabel und ein allfällig verwendetes Verlängerungskabel nicht über heiße Flächen, wie z. B. Kochstellen geführt werden. Es besteht Brand- oder Kurzschlussgefahr!
- Achten Sie darauf, dass das Netzzuleitungskabel und ein allfällig verwendetes Verlängerungskabel nicht über scharfe Kanten, geführt oder sonst wo eingeklemmt werden. Die Kabel könnten beschädigt werden und es besteht Elektroschock- und Kurzschlussgefahr!
- Stellen Sie sicher, dass das Netzzuleitungskabel und ein allfällig verwendetes Verlängerungskabel so von der Steckdose zum Gerät geführt wird, dass niemand darüber stolpern, bzw. sich darin aus Versehen einhängen kann. Das Gerät oder andere heiße Teile könnten vom Tisch gerissen werden. Es besteht Brand- oder Verletzungsgefahr.

## 4.2. Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Alu-Grillplatte (1) oder den Granit-Stein (2), die Pfännchen (3) und die Schaber (4) vor dem ersten Gebrauch mit einem nicht scheuernden Schwamm unter fließend warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Der Granit-Stein (2) ist als Option erhältlich.

Der Stein ist ein Naturprodukt und weist daher innere Spannungen auf, die bei schnellen Temperaturänderungen zu Rissen oder gar zum Bruch führen können. Um dies weitgehend zu vermeiden ist die nachfolgende einmalige Prozedur, die diese innere Spannung löst für die Stabilität Ihres Steines absolut notwendig. Trotzdem können während der Prozedur oder später im Betrieb kleinere Risse im Stein entstehen, welche die Funktion in keiner Weise beeinträchtigen. Kleine Risse sind daher von der Garantie ausgeschlossen. Ihr Stein kann sich während diesem Prozess farblich verändern.

1. Waschen Sie den Stein unter fließend warmem Wasser und etwas Spülmittel.
2. Reiben Sie den Stein mit einem Tuch gründlich trocken.
3. Streichen Sie den Stein rundum leicht mit hitzefestem Speiseöl ein (z.B. Erdnussöl).
4. Stellen Sie den Stein in den kalten Backofen und stellen diesen auf 220°C ein. Belassen Sie den Stein nun während 40 Minuten im Backofen.
5. Schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie den Stein bis zur Raumtemperatur langsam abkühlen (nicht mit kaltem Wasser abschrecken!).

## 5. Bedienung

---



### Vorsicht!

Die Bedienung durch Kinder und/oder nicht voll urteilsfähigen Personen, welche die damit verbundenen Restgefahren nicht überblicken können, darf nur unter Aufsicht erfolgen.

### 5.1. Inbetriebnahme/Bedienung

1. Stecken Sie den Stecker des Netzzuleitungskabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäss Kapitel 13 «Technische Daten». Das Raclette8inox ist nun betriebsbereit.
2. Schieben Sie den Temperaturregler (6) ganz nach rechts bis an den Anschlag um ein möglichst rasches Aufheizen der Grillplatte zu erreichen.
3. Nach ca. 8 Minuten ist das Gerät unter Verwendung der Alu-Grillplatte (1) betriebsbereit. Der Granit-Stein (2) dauert etwas länger.
4. Reduzieren Sie im Laufe der Zubereitung die Temperatur nach Ihren Bedürfnissen indem Sie den Temperaturregler (6) nach links schieben.
5. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker des Netzzuleitungskabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf dem Tisch vollständig abkühlen bevor Sie dieses vom Tisch wegtragen.

## 5.2. Anwendungsvarianten

- Anwendung A:** Mit Alu-Grillplatte (1) und der gerillten Fläche nach oben.  
Es können so alle gängigen Grillspeisen angerichtet werden.
- Anwendung B:** Mit gedrehter Alu-Grillplatte (1) und den zwei Crepes-Mulden nach oben für das Anrichten von verschiedenen Crepes-Arten.
- Anwendung C:** Mit Granit-Stein (2).  
Es können alle gängigen Grillspeisen angerichtet werden.

## 6. Lieferumfang

---

### Im Lieferumfang enthalten sind:

**Raclette8inox**                    1 × Antihaft beschichtete Aluguss Grillplatte (1)  
    8 × Antihaft beschichtete Pfännchen (3)  
    8 × Schaber (4)  
    1 × Gebrauchsanweisung

**Raclette8inox  
mit Granit-Stein**                1 × Granit-Stein (2)  
    8 × Antihaft beschichtete Pfännchen (3)  
    8 × Schaber (4)  
    1 × Gebrauchsanweisung

### 6.1. Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

Aluguss Grillplatte Art.-Nr. 6750.01 (1)

Granit-Stein Art.-Nr. 6760.01 (2)

## 7. Reinigung

---



### **Gefahr!**

Vor dem Reinigen unbedingt Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Gefahr von Elektroschock!



### **Vorsicht!**

Verwenden Sie zur Reinigung des Raclette8inox niemals kratzende Gegenstände und keine scheuernden oder aggressive bzw. hoch alkoholhaltige Reinigungsmittel. Dies könnte die Teile zerkratzen oder beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung ausschliesslich handelsübliches Spülmittel und Wasser.

Reinigen Sie das Raclette8inox mindestens nach jedem Gebrauch.

- Die Alu-Grillplatte (1) oder der Granit-Stein (2) müssen zur Reinigung vom Gerät abgehoben und separat gereinigt werden.
- Reinigen Sie die Alu-Grillplatte (1) oder den Granit-Stein (2), die Pfännchen (3) und die Schaber (4) unter warmem fliessendem Wasser mit etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie die restlichen Teile des Raclette8inox nur mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät sowie alle Zusatzteile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benützen.

## 8. Wartung/Instandhaltung

---

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die Reinigung gemäss Kapitel 7.

## 9. Reparaturen

---

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

## **10. Fehlerbehebung**

---

### **Störung**

Das Raclette8inox heizt nicht.

### **Mögliche Ursache**

1. Keine Speisespannung
2. Interner Defekt

### **Störungsbehebung**

1. Stecken Sie den Netzstecker des in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.
2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

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

Spring International GmbH  
Hörnlistrasse 14  
8360 Eschlikon Switzerland  
Phone: +41 71 973 76 00  
Fax: +41 71 973 76 29  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

## **11. Lagerung**

---

Das Raclette8inox ist an einem trockenen Ort aufzubewahren. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen.

## **12. Entsorgung**

---

Nach Ablauf der Lebensdauer des Raclette8inox muss dieses fachgemäss entsorgt werden. Im Raclette8inox sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Raclette8inox nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

### 13. Technische Daten

---

<b>Bezeichnung</b>	<b>Raclette8inox</b>
Stecker	Schuko (EU) oder Typ 12 (CH)
Spannung	230 VAC
Frequenz	50 Hz
Stromaufnahme	6.52 A
Nennleistung	1500 W
Abmasse L × B × H	405 mm × 250 mm × 120 mm
Länge der Zuleitung	2 Meter

# SOMMAIRE

	Page
<b>1. Avant la première utilisation</b>	<b>12</b>
1.1. Introduction	12
1.2. Garantie, responsabilité pour les défauts	13
<b>2. Utilisation conforme au but</b>	<b>13</b>
2.1. Affectation	13
2.2. Maniements erronés bien connus	13
<b>3. Consignes de sécurité importantes</b>	<b>14</b>
3.1. Consignes de sécurité générales	14
<b>4. Mise en service</b>	<b>14</b>
4.1. Prescriptions imposées au site d'implantation	15
4.2. Avant la première utilisation	16
<b>5. Manipulation</b>	<b>16</b>
5.1. Mise en service/manipulation	17
5.2. Variantes d'utilisation	17
<b>6. Volume de livraison</b>	<b>17</b>
6.1. Pièces accessoires jointes en option	18
<b>7. Nettoyage</b>	<b>18</b>
<b>8. Maintenance/entretien</b>	<b>18</b>
<b>9. Réparations</b>	<b>19</b>
<b>10. Elimination des défauts</b>	<b>19</b>
<b>11. Stockage</b>	<b>19</b>
<b>12. Elimination</b>	<b>19</b>
<b>13. Caractéristiques techniques</b>	<b>20</b>

## 1. Avant la première utilisation

---

### 1.1. Introduction

Chère cliente, cher client

Toutes nos félicitations pour l'achat du rôtissoir Spring Raclette «Raclette8inox». Décidément, vous avez fait le bon choix. Comme pour tout appareil à fonctionnement électrique, un soin particulier est exigé lors du maniement de l'appareil Raclette8inox, afin d'éviter les blessures causées à l'utilisateur ou les dommages d'incendie ou les dégâts matériels sur l'appareil. Ce mode d'emploi contient les informations requises pour éviter de tels incidents. Pour cette raison la consigne de précaution suivante s'applique comme règle générale:



**Les personnes qui n'ont pas lu et n'ont pas non plus compris le mode d'emploi, ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil Raclette8inox.**

Faites attention à ce que toutes les personnes qui utilisent Raclette8inox reçoivent une instruction adéquate à l'aide de ce manuel d'emploi. Conservez-le toujours à portée de la main afin de pouvoir vérifier éventuellement ce qu'il vous faut savoir.

## 1.2. Garantie, responsabilité pour les défauts

Le délai de garantie est de 2 ans, à compter de la date d'achat et selon la quittance de l'achat.

En cas de réparations sur l'appareil qui sont couvertes par la période de garantie, vous devrez impérativement nous faire parvenir la quittance originale de l'acte d'achat avec l'appareil. Celle-ci vaudra bon de garantie.

Au demeurant, les Conditions générales de vente et de livraison de la société Spring International SARL s'appliqueront en général.

## 2. Utilisation conforme au but

---

Ce mode d'emploi s'applique au gril Spring Raclette «Raclette8 inox» et à l'appareil «Raclette8inox avec pierre brûlante». L'appareil ne pourra être utilisé que par des personnes ayant la capacité d'exercer des droits et qui se sont familiarisé avec la portée et les conséquences de toutes les manipulations erronées et consignes de sécurité et les auront compris. La manipulation par des enfants n'est autorisée qu'avec une personne de surveillance.

### 2.1. Affectation

Préparer des mets, surtout fondre le fromage à raclette, dans les petites poêles à raclette prévues à cet effet (3) ainsi que faire revenir des plats sur la plaque de cuisson en aluminium (1) ou sur la pierre brûlante ajoutée en option (2).

### 2.2. Maniements erronés bien connus

Les maniements erronés ou incorrects suivants sont dangereux, et par conséquent ils sont interdits pour des raisons de sécurité:

- Service du Raclette8inox sans intervention d'opérateur. Ceci peut conduire à des incendies et à des dommages corporels possibles ainsi que des dommages matériels.
- Une réparation défectueuse peut entraver le bon fonctionnement de l'appareil. Les réparations ne doivent être exécutées que par le personnel compétent et autorisé ou par les soins de la société Spring International SARL. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine!
- La mise en service de l'appareil est dangereuse si des pièces du Raclette8inox ont été endommagées, comme par exemple le câble de raccordement au réseau électrique, etc., et peut entraîner des dommages corporels sur l'opérateur.

### 3. Consignes de sécurité importantes

---

Bien que le rôtissoir Raclette8inox se distingue par son standard de qualité élevé et son niveau de sécurité exceptionnel, les blessures ou les dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de commande ou utilisation non conforme. Veuillez à cet effet, respecter, les consignes de sécurité qui ont été marquées des symboles suivants:



#### **Danger!**

En cas de non respect de ce signal de danger, des dommages corporels prolongés et/ou des dommages matériels graves et permanents peuvent se produire.



#### **Attention!**

En cas de non respect, des dommages corporels et/ou des dommages matériels légers ou d'un degré moyen peuvent survenir.

### 3.1. Consignes de sécurité générales

#### **Danger!**



Veillez maintenir le rôtissoir Raclette8inox toujours dans un état propre. Afin de garder l'appareil propre, veuillez observer les instructions de nettoyage figurant au chapitre 7, les directives d'installation figurant au chapitre 4.1 ainsi que les réglementations sanitaires et le règlement légal en matière d'hygiène. Au cas où ces directives précitées ne seraient pas dûment observées, ceci peut entraîner des dommages corporels légers ou graves.

### 4. Mise en service

---



#### **Danger!**

Tension de secteur ! Les manipulations effectuées sur le Raclette8inox, qui dépasseraient le cadre de la manipulation normale, ne sont autorisées que si l'appareil a été mis préalablement hors tension. Il faut retirer la fiche de contact de la prise de courant. Danger d'électrocution!



#### **Danger!**

Un câble de raccordement endommagé présente un danger de mort et devra immédiatement être remplacé. Ceci ne pourra être effectué que par le fabricant ou par le personnel qualifié et autorisé. N'enfichez la fiche de contact que dans une prise de courant munie d'un conducteur de terre. L'effet de mise à la terre ne doit pas être neutralisé en installant un câble de rallonge sans conducteur de terre.

**Danger!**

Veillez respecter les prescriptions auxquelles le site d'implantation doit satisfaire et qui sont décrites au chapitre 4.1. Le non respect de ces directives peut conduire à des dégâts d'incendie sur les bâtiments ou les objets et amener à des brûlures sur les personnes.

**Danger!**

N'immergez jamais ni l'appareil Raclette8inox ni le cordon d'alimentation électrique dans de l'eau et ne dirigez jamais directement un jet d'eau ouvert sur l'appareil. Il y a danger d'électrocution.

**Attention!**

N'utilisez l'appareil Raclette8inox jamais dehors où il serait exposé aux intempéries. La pluie et l'humidité peuvent causer de graves dysfonctionnements et il y a danger d'électrocution.

**4.1. Prescriptions imposées au site d'implantation**

- Veillez à installer le rôtissoir Raclette8inox sur un site d'implantation à assises stable, et faites attention par la suite à ce que l'appareil soit installé en position horizontale.
- Ayez soin de ne pas poser l'appareil Raclette8inox à côté ou sur des surfaces chaudes (radiateur, plaques de cuisson, ou autres sources de chaleur). Il y a danger d'incendie ou de court-circuit!
- Ne déposez pas l'appareil Raclette8inox sur des matériaux facilement inflammables ou ne le poussez pas contre ces matériaux inflammables!
- Faites attention à ce que la pose du câble de raccordement au réseau, et du câble de rallonge éventuellement utilisé ne soient pas effectuée par-dessus des surfaces chaudes, par exemple sur les plaques de cuisson. Il y a danger d'incendie ou de court-circuit!
- Faites attention à ce que ni le câble de raccordement au réseau et ni le câble de rallonge éventuellement utilisé ne soient pas posés par-dessus les arêtes vives ou ne soient coincés ou serrés à un autre endroit. Les câbles pourraient être endommagés et il y a danger d'électrocution et de court-circuit!
- Assurez-vous que le plan de passage du câble de raccordement au réseau et du câble de rallonge qui serait éventuellement utilisé dans ce contexte, soient amené de la prise de courant à l'appareil de telle façon à ce que personne ne trébuche sur le passage des câbles ou ne s'y accroche et s'y embrouille. L'appareil ou les autres parties chaudes impliquées dans le processus de cuisson pourraient être renversées de la table. Il y a un danger que l'opérateur se blesse ou qu'un incendie se déclare.

## 4.2. Avant la première utilisation

Nettoyez la plaque de cuisson en aluminium (1) ou la pierre brûlante (2), les petites poêles à raclette (3) et les raclours (4) avant la première utilisation en vous servant d'une éponge non abrasive, en rinçant fortement à l'eau courante et chaude et avec un peu de détergent.

La pierre brûlante (2) est disponible en option.

La pierre est un produit naturel et présente des tensions intérieures, qui en cas de changement rapide de température peuvent conduire à des fissures, voire à une cassure. Afin d'éviter autant que possible l'apparition de tels phénomènes, la procédure suivante qui devra être effectuée une seule et unique fois et qui retire cette tension à l'intérieur est absolument nécessaire pour garder la stabilité de votre pierre. Malgré cela, de petites fentes peuvent se produire quand même pendant la procédure ou plus tard pendant l'exploitation de votre gril, qui ne gênent, cependant, en aucun cas, la fonction du gril. Par conséquent, les petites fentes ne seront pas couvertes par la garantie. Pendant cette procédure, votre pierre peut changer de couleur.

1. Rincez la pierre à l'eau courante chaude et avec un peu de détergent.
2. Essuyez la pierre à l'aide d'un chiffon abondamment en la frottant bien.
3. Appliquez légèrement sur la surface de la pierre un peu d'huile de table thermorigide en répandant cette huile légèrement sur tous les côtés de la pierre (par exemple de l'huile d'arachide).
4. Posez la pierre dans le four froid et réglez la température à 220°C. Laissez la pierre seulement pendant 40 minutes dans le four.
5. Débranchez le four et laissez doucement refroidir la pierre jusqu'à la température ambiante. (ne pas tremper dans l'eau froide brusquement!).

## 5. Manipulation

---



### Attention!

La manipulation par des enfants et/ou des personnes à qui il manque le discernement, et qui ne sont pas capables d'évaluer les risques résiduels à leur juste valeur, ne devra s'effectuer qu'avec un personne de surveillance.

## 5.1. Mise en service/manipulation

1. Enfichez le connecteur du câble de raccordement au réseau dans une prise de courant appropriée conformément au chapitre 13 «caractéristiques techniques». L'appareil Raclette8inox est maintenant en état opérationnel.
2. Poussez le régulateur thermique (6) entièrement vers la droite, jusqu'à la butée, afin d'obtenir ainsi le chauffage rapide de la plaque de cuisson.
3. Après environ 8 minutes l'appareil sera prêt à fonctionner en utilisant la plaque de cuisson en aluminium (1). Le temps de chauffage de la pierre brûlante (2) est un peu plus long.
4. Baissez la température au cours de la préparation du repas selon ce que vous souhaitez en décalant le régulateur thermique (6) à gauche.
5. L'utilisation terminée, retirez tout simplement le connecteur du câble d'alimentation de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil complètement sur la table avant de l'enlever de la table.

## 5.2. Variantes d'utilisation

### Application A:

Avec la plaque de cuisson en aluminium (1) et la surface rainurée vers le haut. Ainsi tous les mets de grillade habituels peuvent être préparés.

### Application B:

Avec la plaque de cuisson en fonte d'aluminium et les deux évidements creusés dans la plaque pour la préparation des crêpes tournés vers le haut pour la préparation de différentes sortes de crêpes.

### Application C:

Avec pierre brûlante (2). Tous les plats de grillade habituels peuvent être préparés.

## 6. Volume de livraison

---

Le volume de livraison contient:

### L'appareil Raclette8inox:

- 1 × plaque de cuisson en fonte d'aluminium, avec revêtement anti-adhérent (1)
- 8 × petites poêles à raclette avec revêtement anti-adhérent (3)
- 8 × racloirs (4)
- 1 × mode d'emploi

### Raclette8inox

#### avec pierre brûlante:

- 1 × pierre brûlante (2)
- 8 × petites poêles à raclette, avec revêtement antiadhérent (3)
- 8 × racloirs (4)
- 1 × mode d'emploi

### 6.1. Pièces accessoires jointes en option

Vous pouvez acquérir les pièces suivantes en option auprès de votre point de vente agréé:

Plaque de cuisson en fonte d'aluminium No 6750.01 (1)

Pierre brûlante No 6760.01 (2)

## 7. Nettoyage

---



### **Danger!**

Avant le nettoyage il faut impérativement retirer le connecteur du réseau de la prise de courant. Danger d'électrocution!



### **Attention!**

Pour le nettoyage de l'appareil Raclette8inox n'utiliser surtout pas d'objets qui puissent causer des rayures et jamais des poudres à récurer ou des détergents agressifs ou à forte teneur en alcool. Ceci pourrait érafler les surfaces des pièces, ou les endommager. Veuillez rincer le rôtissoir seulement à l'eau claire et utiliser pour le nettoyage seulement les produits pour laver la vaisselle qui sont couramment vendus dans le commerce.

Ayez soin de nettoyer l'appareil Raclette8inox au moins après chaque utilisation.

- Pour le nettoyage, la plaque de cuisson en aluminium (1) ou la pierre brûlante (2) doivent être ôtées de l'appareil et devront être nettoyées séparément.
- Rincer abondamment à l'eau courante et chaude la plaque de cuisson en aluminium (1), ou la pierre brûlante (2), les petites poêles à raclette (3) et les racloirs (4) en utilisant un peu de détergent habituel pour la vaisselle.
- Nettoyez les parties restantes de l'appareil Raclette8inox seulement à l'aide d'un torchon humide.
- Assurez que l'appareil ainsi que toutes les pièces accessoires soient entièrement secs, avant de les utiliser à nouveau.

## 8. Maintenance/entretien

---

La maintenance et l'entretien se limitent au processus de nettoyage tel qu'il est décrit au chapitre 7.

## 9. Réparations

---

Seulement le fabricant ou le personnel qualifié et compétent sont autorisés à effectuer des réparations sur l'appareil. Si vous avez des questions, veuillez vous adresser à votre revendeur agréé ou directement à notre service clients:

## 10. Elimination des défauts

---

### Dysfonctionnement

Le rôtissoir Raclette2+ ne chauffe pas.

### Cause possible

1. Alimentation en courant absente
2. Défaut interne

### Élimination du défaut

1. Enfichez le connecteur dans la prise de courant correspondante. Vérifiez que la prise est mise sous la tension nécessaire.
2. Veuillez contacter votre point de vente ou agence de service clients.

Si vous avez des questions ou si des dysfonctionnements de tout genre se manifestent, mettez-vous en contact avec votre point de vente agréé ou avec votre agence service de réparations, ou adressez-vous directement à:

Spring International GmbH  
Hörnlistrasse 14  
8360 Eschlikon Switzerland  
Phone: +41 71 973 76 00  
Fax: +41 71 973 76 29  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

## 11. Stockage

---

Le grill Raclette8inox doit être conservé dans un endroit sec. L'humidité peut entraîner des dysfonctionnements.

## 12. Elimination

---

A la fin de la durabilité de l'appareil Raclette8inox il faut éliminer celui-ci de façon conforme aux règles. L'appareil Raclette8inox contient des composants électriques et électromécaniques. En ce qui concerne leur élimination, veuillez vous conformer aux dispositions nationales réglementant cette matière. Lorsque vous éliminez l'appareil Raclette8 inox, assurez-vous qu'il ne puisse pas être remis en service par de tierces personnes.

### 13. Caractéristiques techniques

---

<b>Désignation</b>	<b>Raclette8inox</b>
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU) ou type 12 (CH)
Tension	230 VAC
Fréquence	50 Hz
Intensité de courant absorbée	6.52 A
Puissance nominale	1500 W
Dimensions L x l x P	405 mm x 250 mm x 120 mm
Longueur du câble de raccordement	2 mètres

# CONTENTS

	Page
<b>1. Before using for the first time</b>	<b>22</b>
1.1. Introduction	22
1.2. Warranty, liability	23
<b>2. Proper use</b>	<b>23</b>
2.1. Intended use	23
2.2. Known misuses	23
<b>3. Important safety instructions</b>	<b>24</b>
3.1. General safety instructions	24
<b>4. Starting the Raclette Grill up</b>	<b>24</b>
4.1. Where and where not to set it up	25
4.2. Before using for the first time	26
<b>5. Operating the Raclette Grill</b>	<b>26</b>
5.1. Start-up/Operation	26
5.2. Modes of use	27
<b>6. Scope of delivery</b>	<b>27</b>
6.1. Optional accessories	27
<b>7. Cleaning</b>	<b>28</b>
<b>8. Servicing/Maintenance</b>	<b>28</b>
<b>9. Repairs</b>	<b>28</b>
<b>10. Troubleshooting</b>	<b>29</b>
<b>11. Storage</b>	<b>29</b>
<b>12. Disposal</b>	<b>29</b>
<b>13. Technical data</b>	<b>29</b>

## 1. Before using for the first time

---

### 1.1. Introduction

Dear Customer,

Congratulations on purchasing the «Raclette8inox» Spring Raclette Grill. You have made a good choice. As with any electrically operated appliance you must be particularly careful when using the Raclette8inox to prevent injuries, fire damage or damage to the appliance. These Instructions for Use contain the information you need to prevent such occurrences. So for that reason:



**No-one may use the Raclette8inox unless they have read and understood the Instructions for Use.**

Make sure that everyone using the Raclette8inox has been competently instructed by means of these Instructions for Use. These Instructions for Use should always be to hand for quick reference.

Spring International GmbH  
Hörnlistrasse 14  
8360 Eschlikon Switzerland  
Phone: +41 71 973 76 00  
Fax: +41 71 973 76 29  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

## 1.2. Warranty, liability

The warranty period is 2 years from the date of purchase on the sales invoice.

The original sales invoice must always be presented along with the appliance for repairs under warranty. The sales invoice serves as a certificate of warranty.

In general, Spring International GmbH's General Terms and Conditions of Sale and Delivery apply.

## 2. Proper use

---

These Instructions for Use apply to the «Raclette8inox» Spring Raclette Grill and «Raclette8inox with Hot Stone». The appliance may only be operated by people responsible for their own actions that have grasped and understood the scope of all the misuses and safety instructions stated in these Instructions for Use. Children may only operate it under supervision.

### 2.1. Intended use

Preparing meals, in particular melting Raclette cheese in the original pans specially designed for this purpose (3) and grilling dishes on the aluminium griddle (1) or the Hot Stone (2).

### 2.2. Known misuses

The following misuses are dangerous and therefore forbidden for safety reasons:

- Operating the Raclette8inox without supervision. This can result in fires and potentially personal injury and material damage.
- Defective repairs may prevent the appliance from working properly. Repairs may be carried out only by authorised specialists or by Spring International GmbH. Use nothing but original spare parts!
- Starting up or re-using the Raclette8inox with damaged parts, e.g. supply lead, etc., is dangerous and may cause personal injury.

### 3. Important safety instructions

---

Although the Raclette8inox features a high standard of quality and safety, if wrongly operated or improperly used personal injury or material damage cannot be excluded. You are therefore asked to heed the safety instructions marked with the following symbols:



**Danger!**

Failure to heed this instruction may result in permanent personal injury and/or major material damage.



**Caution!**

Failure to heed this instruction may result in slight to moderate personal injury and/or material damage.

#### 3.1. General safety instructions



**Danger!**

Keep the Raclette8inox clean at all times. Make sure that you follow the corresponding instructions on cleaning in Chapter 7, the set-up instructions in Chapter 4.1. and statutory hygiene regulations. Failure to do so may cause slight to severe personal injury.

### 4. Starting the Raclette Grill up

---



**Danger!**

Mains voltage! The Raclette8inox must not be handled above and beyond normal operation unless the appliance is disconnected. It is imperative that you first pull the mains plug out of the socket. Risk of electric shock!



**Danger!**

A damaged mains lead is extremely dangerous and must be replaced immediately. This must only be done by the manufacturer or authorised specialists. Insert the mains plug only into a socket with a ground wire. The protective effect must not be negated by using an extension lead without a ground wire.



**Danger!**

Follow the instructions in Chapter 4.1 on where and where not to set up the appliance. Failure to do so may result in fire damage to buildings or objects and personal injury from burns.

**Danger!**

Never immerse the Raclette8inox or the electric lead in water and never aim an open water jet at it. There is a risk of an electric shock.

**Caution!**

Do not use the Raclette8inox unprotected outdoors. Wetness and damp can cause malfunction and there is a risk of an electric shock.

**4.1. Where and where not to set it up**

- Set the Raclette8inox up on a stable base that must be horizontal.
- Do not put the Raclette8inox next to or on top of hot surfaces (heaters, hotplates, burners or other sources of heat). There is a risk of fire or short circuit!
- Do not put the Raclette8inox on or against inflammable materials!
- Make sure that neither the mains supply lead nor any extension lead used crosses hot surfaces such as hotplates or burners. There is a risk of fire or short circuit!
- Make sure that neither the mains supply lead nor any extension lead used crosses sharp edges or is caught elsewhere. The leads might become damaged and there is a risk of electric shock and short circuit!
- Make sure that the mains supply lead and any extension lead used run from the socket to the appliance in such a way that nobody can trip over them or inadvertently become caught up in them. The appliance or other hot parts could be pulled off the table. There is a risk of fire or injury.

## 4.2. Before using for the first time

Before using for the first time, clean the aluminium griddle (1) or the Hot Stone (2), the pans (3) and the scrapers (4) under warm running water with a non-scouring sponge and a little washing-up liquid.

The Hot Stone (2) is available as an optional extra.

The stone is a natural product and therefore has stresses that may cause cracks or even a break when subjected to rapid changes in temperature. In order to substantially prevent this, the single procedure described below for relieving this stress is absolutely essential for the stone's stability. Minor cracks may still appear during the procedure or subsequent use that have no adverse effect whatsoever on the stone's function. Small cracks are therefore excluded from the warranty. Your stone may change colour during this process.

1. Wash the stone under warm running water with a little washing-up liquid.
2. Rub the stone with a cloth until it is thoroughly dry.
3. Gently rub the stone all over with heatproof cooking oil (e.g. peanut oil).
4. Place the stone in a cold oven and set it to 220 °C. Now leave the stone in the oven for 40 minutes.
5. Switch the oven off and allow the stone to cool down slowly to room temperature (do not cool with cold water!).

## 5. Operating the Raclette Grill

---



### Caution!

The appliance must not be operated by children and/or persons that are not of sound judgement that cannot grasp the associated potential risks, unless they are supervised.

### 5.1. Start-up/Operation

1. Put the mains supply lead plug into a suitable socket in accordance with Chapter 13 «Technical data». The Raclette8inox is now ready to use.
2. Push the thermostat (6) as far as it goes to the right for the griddle to heat up as quickly as possible.
3. After about 8 minutes the appliance is ready to use with the aluminium griddle (1). The Hot Stone (2) takes a little longer.
4. Whilst cooking, reduce the temperature according to your requirements by pushing the thermostat (6) to the left.
5. After use, pull the mains supply lead plug out of the socket and allow the appliance to cool off completely on the table before you take it away from the table.

## 5.2. Modes of use

### Mode A:

With aluminium griddle (1) and the grooved surface facing upwards. All standard grilled dishes can be cooked like this.

### Mode B:

With the aluminium griddle (1) turned round and the two crêpe trays facing upwards for various types of crêpes to be cooked.

### Mode C:

With the Hot Stone (2). All standard grill dishes can be cooked.

## 6. Scope of delivery

---

The scope of delivery includes:

Raclette8inox                      1 × non-stick coated cast aluminium griddle (1)  
   8 × non-stick coated pans (3)  
   8 × scrapers (4)  
   1 × Instructions for Use

### **Raclette8inox with Hot Stone**

1 × Hot Stone (2)  
8 × non-stick coated pans (3)  
8 × scrapers (4)  
1 × Instructions for Use

### 6.1. Optional accessories

The following parts are available from your dealer as optional extras:

Cast aluminium griddle No 6750.01 (1)

Hot Stone No 6760.01 (2)

## 7. Cleaning

---



### **Danger!**

It is imperative that you pull the mains plug out of the socket before cleaning. Risk of electric shock!



### **Caution!**

Never use scraping objects and scouring/aggressive detergents or detergents with a high alcohol content to clean the Raclette8inox. This could scratch or damage the parts. Use only standard commercial washing-up liquid and water.

Clean the Raclette8inox at least after every use.

- The aluminium griddle (1) or the Hot Stone (2) has to be lifted out of the appliance for cleaning, and cleaned separately.
- Clean the aluminium griddle (1) or the Hot Stone (2), the pans (3) and the scrapers (4) under warm running water with a little washing-up liquid.
- Clean the remaining parts of the Raclette8inox only with a damp cloth.
- Make sure that the appliance and all additional parts are thoroughly dry before using them again.

## 8. Servicing/Maintenance

---

Servicing and maintenance is limited to the cleaning referred to in Chapter 7.

## 9. Repairs

---

Repairs must be carried out only by the manufacturer or authorised specialists. If you have any queries, ask your dealer or speak directly to our Customer Service.

## 10. Troubleshooting

---

### Problem

The Raclette8inox does not heat up.

### Possible cause

1. No mains voltage
2. Internal defect

### Solution

1. Insert the mains plug in a suitable socket. Make sure that the socket carries the voltage required.
2. Contact your sales or service office.

In the event of malfunction or if you have any questions, please contact your sales or service office or speak directly to:

## 11. Storage

---

Keep the Raclette8inox in a dry place. Humidity and moisture may cause malfunction.

## 12. Disposal

---

At the end of the service life of the Raclette8inox it has to be disposed of properly. The Raclette8inox contains electrical and electromechanical components. Comply with the provisions of national law. When disposing of the Raclette8inox make sure that it cannot be operated again by third parties.

## 13. Technical data

---

Description	Raclette8inox
Plug	Shock-proof (EU) or Type 12 (CH)
Voltage	230 VAC
Frequency	50 Hz
Current consumption	6.52 A
Power output	1500 W
Measurements L × B × H	405 mm × 250 mm × 120 mm
Length of lead	2 metres



# INDICE

	Pagina
<b>1. Prima del primo uso</b>	<b>32</b>
1.1. Introduzione	32
1.2. Garanzia, responsabilità	33
<b>2. Uso conforme allo scopo</b>	<b>33</b>
2.1. Scopo dell'uso	33
2.2. Note applicazioni errate	33
<b>3. Importanti indicazioni di sicurezza</b>	<b>34</b>
3.1. Indicazioni generali di sicurezza	34
<b>4. Messa in servizio</b>	<b>34</b>
4.1. Esigenze per il posto d'installazione	35
4.2. Prima del primo uso	36
<b>5. Impiego</b>	<b>36</b>
5.1. Messa in servizio/impiego	36
5.2. Varianti d'impiego	37
<b>6. Estensione della fornitura</b>	<b>37</b>
6.1. Accessori opzionali	37
<b>7. Pulitura</b>	<b>38</b>
<b>8. Cura/manutenzione</b>	<b>38</b>
<b>9. Riparazioni</b>	<b>38</b>
<b>10. Eliminazione di difetti</b>	<b>39</b>
<b>11. Conservazione</b>	<b>39</b>
<b>12. Smaltimento</b>	<b>39</b>
<b>13. Dati tecnici</b>	<b>39</b>

## 1. Prima del primo uso

---

### 1.1. Introduzione

Gentile cliente

Ci congratuliamo di cuore per l'acquisto del raclette-grill «Raclette8inox» della Spring. Avete fatto una buona scelta. Come per qualsiasi apparecchio a funzionamento elettrico, anche per Raclette8inox è richiesta una cura particolare per evitare lesioni, danni da incendio o dell'apparecchio. Queste istruzioni per l'uso contengono le informazioni necessarie per evitare casi del genere. Vale quindi:



**Le persone che non hanno letto e compreso le istruzioni per l'uso non possono usare Raclette8inox.**

Assicuratevi che tutte le persone che usano Raclette8inox siano state istruite in modo competente secondo queste istruzioni per l'uso. Queste istruzioni per l'uso devono essere sempre a portata di mano per la consultazione.

## 1.2. Garanzia, responsabilità

Il periodo di garanzia ammonta a 2 anni dalla data d'acquisto secondo il documento d'acquisto.

Per le riparazioni in garanzia, insieme all'apparecchio deve essere sempre presentato il documento originale d'acquisto. Esso vale come foglio di garanzia.

In generale valgono le condizioni generali di vendita e consegna della Spring International Srl.

## 2. Uso conforme allo scopo

---

Queste istruzioni per l'uso si riferiscono al raclette-grill «Raclette8inox» e «Raclette8inox con pietra calda» della Spring. L'apparecchio può essere usato solo da persone capaci d'agire che hanno compreso e possono valutare la portata di tutte le applicazioni errate ed indicazioni di sicurezza enunciate in queste istruzioni per l'uso. L'uso da parte di bambini è consentito solo sotto sorveglianza.

### 2.1. Scopo dell'uso

Preparazione di vivande, in particolare fusione di formaggio per raclette nei tegamini originali previsti per questo (3), nonché rosolatura di pietanze sulla piastra grill d'alluminio (1) o sulla pietra calda (2).

### 2.2. Note applicazioni errate

Le seguenti applicazioni errate sono pericolose e quindi vietate per ragioni di sicurezza:

- Uso di Raclette8inox senza persona di sorveglianza. Questo può dare luogo ad incendi e possibili danni alle persone ed alle cose.
- Una riparazione difettosa può danneggiare il funzionamento. Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato autorizzato o dalla Spring International Srl. Usare esclusivamente parti di ricambio originali!
- La messa in servizio o l'uso con parti di Raclette8inox danneggiate, per esempio cordone d'alimentazione, ecc., sono pericolosi e possono causare lesioni alle persone.

### 3. Importanti indicazioni di sicurezza

---

Non ostante che Raclette8inox si distingue per un elevato standard di qualità e sicurezza, in caso d'uso errato o impiego non adeguato non possono essere esclusi lesioni o danni alle cose. Osservare quindi le indicazioni di sicurezza contrassegnate con i simboli seguenti:



**Pericolo!**

La non osservanza può causare lesioni permanenti alle persone e/o gravi danni alle cose.



**Attenzione!**

La non osservanza può causare leggere o medie lesioni alle persone e/o danni alle cose.

#### 3.1. Indicazioni generali di sicurezza

**Pericolo!**



Tenere sempre pulito Raclette8inox. Osservare per questo le corrispondenti prescrizioni di pulizia del capitolo 7, le prescrizioni d'installazione del capitolo 4.1. nonché le prescrizioni legali d'igiene. La non osservanza può causare leggere o medie lesioni alle persone.

### 4. Messa in servizio

---

**Pericolo!**



Tensione di rete! Le manipolazioni a Raclette8inox oltrepassanti l'uso normale possono essere fatte solo quando l'apparecchio non è allacciato. Staccare assolutamente prima la spina dalla presa di rete. Pericolo di folgorazione elettrica!

**Pericolo!**



Pericolo di morte con un cordone d'alimentazione danneggiato, che deve essere sostituito immediatamente. Questo deve essere fatto dal produttore o da personale specializzato autorizzato. Infilare la spina solo in una presa con conduttore di protezione. L'effetto di protezione non deve essere annullato da una prolunga senza conduttore di protezione.

**Pericolo!**



Osservare le esigenze per il posto d'installazione descritte al capitolo 4.1. La non osservanza può causare danni da incendio ad edifici o cose ed ustioni alle persone.

**Pericolo!**

Non immergere nell'acqua né Raclette8inox, né il cordone d'alimentazione e non rivolgere mai su di essi un getto d'acqua diretto. Pericolo di folgorazione elettrica.

**Attenzione!**

Non usare Raclette8inox all'aperto senza protezione. Il bagnato e l'umidità possono causare disturbi di funzionamento ed esiste pericolo di folgorazione elettrica.

**4.1. Esigenze per il posto d'installazione**

- Piazzare Raclette8inox in un posto stabile e fare attenzione che stia orizzontale.
- Non piazzare Raclette8inox vicino o sopra superfici calde (radiatori, piastre di fornelli o altre sorgenti di calore). Pericolo d'incendio o di corto circuito!
- Non piazzare Raclette8inox sopra o contro materiali infiammabili!
- Fare attenzione che né il cordone d'alimentazione, né una prolunga eventualmente utilizzata siano disposti su superfici calde, come per esempio fornelli. Pericolo d'incendio o di corto circuito!
- Fare attenzione che né il cordone d'alimentazione, né una prolunga eventualmente utilizzata siano fatti passare su spigoli vivi o dove possano essere incastrati. Possono essere danneggiati i cavi: pericolo di folgorazione elettrica e di corto circuito!
- Assicurarsi che il cordone d'alimentazione ed una prolunga eventualmente utilizzata siano disposti dalla presa all'apparecchio in modo che nessuno inciampi o rimanga inavvertitamente impigliato. L'apparecchio o altre parti calde possono essere fatti cadere dal tavolo. Pericolo d'incendio o di lesioni.



## 4.2. Prima del primo uso

Prima del primo uso, pulire la piastra da grill d'alluminio (1), la pietra calda (2), i tegami (3) ed i raschietti (4) con una spugna che non gratta sotto acqua calda corrente e con un po' di detersivo.

La pietra calda (2) è disponibile come opzione.

La pietra è un prodotto naturale e presenta sempre delle tensioni interne, che possono dare luogo a fessure o addirittura a rotture con rapide variazioni di temperatura. Per evitare ampiamente questo, è assolutamente necessario per la stabilità della pietra eseguire una sola volta il seguente procedimento, che allenta le tensioni interne. Ciò non ostante, durante il procedimento o più tardi durante l'uso è possibile che si creino delle piccole fessure, che non impediscono in alcun modo il funzionamento. Per questo, le piccole fessure sono escluse dalla garanzia. Durante il procedimento, la pietra può subire dei cambiamenti di colore.

1. Lavare la pietra sotto acqua calda corrente e con un po' di detersivo.
2. Asciugare la pietra a fondo con un panno.
3. Passare leggermente tutt'intorno alla pietra dell'olio commestibile resistente al calore (per esempio, olio d'arachidi).
4. Mettere la pietra nel forno freddo e riscaldarlo a 220 °C. Lasciare ora la pietra nel forno per 40 minuti.
5. Spegnerne il forno e far raffreddare la pietra lentamente fino alla temperatura ambiente (non raffreddare con acqua fredda!).

## 5. Impiego

---



### Attenzione!

L'uso da parte di bambini e/o persone non del tutto in grado di valutare, che non possono stimare i pericoli restanti a ciò connessi, può avvenire solo sotto sorveglianza.

### 5.1. Messa in servizio/impiego

1. Infilare la spina del cordone d'alimentazione in una presa adatta a ciò secondo il capitolo 13 «Dati tecnici». Raclette8inox è ora pronto all'uso.
2. Portare il regolatore di temperatura (6) tutto a destra fino all'arresto, per ottenere un riscaldamento possibilmente rapido della piastra grill d'alluminio.
3. Usando la piastra grill d'alluminio (1), l'apparecchio è pronto dopo circa 8 minuti. Con la pietra calda (2) dura un po' più a lungo.
4. Durante la preparazione, ridurre la temperatura secondo la necessità spostando a sinistra il regolatore di temperatura (6).
5. Dopo l'uso, estrarre la spina del cordone d'alimentazione dalla presa e far raffreddare completamente l'apparecchio sul tavolo, prima di portarlo via.

## 5.2. Varianti d'impiego

**Impiego A:** Con la piastra grill d'alluminio (1) e la superficie scanalata in alto. Così possono essere preparate tutte le pietanze usuali alla griglia.

**Impiego B:** Con la piastra grill d'alluminio (1) rovesciata e due conche per crêpes in alto per la preparazione di diversi tipi di crêpes.

**Impiego C:** Con la pietra calda (2). Così possono essere preparate tutte le pietanze usuali alla griglia.

## 6. Estensione della fornitura

---

### Nella fornitura sono compresi:

**Raclette8inox:** 1 × piastra griglia d'alluminio fuso con strato antiadesivo (1)  
8 × tegamini con strato antiadesivo (3)  
8 × raschietti (4)  
1 × istruzioni per l'uso

### Raclette8inox

**con pietra calda:** 1 × pietra calda (2)  
8 × tegamini con strato antiadesivo (3)  
8 × raschietti (4)  
1 × istruzioni per l'uso

## 6.1. Accessori opzionali

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

Piastra griglia d'alluminio fuso No 6750.01 (1)

Pietra calda No 6760.01 (2)

## 7. Pulitura

---



### **Pericolo!**

Prima della pulitura, staccare assolutamente prima la spina dalla presa di rete. Pericolo di folgorazione elettrica!



### **Attenzione!**

Per la pulitura di Raclette8inox, non usare mai oggetti grattanti e detersivi grattanti o aggressivi o con forte contenuto d'alcool. Questi potrebbero graffiare o danneggiare le parti. Per la pulitura usare esclusivamente detersivi del commercio ed acqua.

Pulire Raclette8inox almeno dopo ogni uso.

- Per la pulitura, la piastra da grill d'alluminio (1) o la pietra calda (2) devono essere sollevate dall'apparecchio, pulendole separatamente.
- Pulire la piastra da grill d'alluminio (1) o la pietra calda (2), i tegamini (3) ed i raschietti (4) sotto acqua calda corrente con un po' di detersivo.
- Pulire le altre parti di Raclette8inox solo con un panno umido.
- Assicurarsi che l'apparecchio e tutte le parti accessorie siano completamente asciutti prima di usarli di nuovo.

## 8. Cura/manutenzione

---

La cura e la manutenzione si limitano alla pulitura secondo il capitolo 7.

## 9. Riparazioni

---

Le riparazioni devono essere eseguite solo dal fabbricante o da personale specializzato autorizzato. Per informazioni, rivolgersi al commerciante specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

## 10. Eliminazione di difetti

---

### Difetto

Raclette8inox non scalda

### Causa possibile

1. Manca la tensione d'alimentazione
2. Difetto interno

### Eliminazione del difetto

1. Inserire la spina d'alimentazione in un'altra presa adatta. Assicurarsi che la presa ha la tensione necessaria.
2. Mettersi in contatto con posto di vendita o il servizio clienti.

Per difetti o informazioni di qualsiasi genere, si prega di rivolgersi al posto di vendita o al servizio clienti, o direttamente a:

## 11. Conservazione

---

Raclette8inox deve essere conservato in un posto asciutto. L'umidità può causare disturbi di funzionamento.

## 12. Smaltimento

---

Alla fine della sua durata di vita, Raclette8inox deve essere smaltito a regola d'arte. In Raclette8inox sono contenute parti costruttive elettriche ed elettroniche. Per fare questo, osservare le prescrizioni nazionali. Per lo smaltimento, assicurarsi che Raclette8inox non possa essere messo di nuovo in funzione da terzi.

## 13. Dati tecnici

---

Designazione	Raclette8inox
Spina	Schuko (EU) o tipo 12
Tensione	230 VAC
Frequenza	50 Hz
Corrente assorbita	6.52 A
Potenza nominale	1500 W
Dimensioni L x P x A	405 mm x 250 mm x 120 mm
Lunghezza del cordone	2 metri

# Inhoudsopgave

	Pagina
<b>1. Voor het eerste gebruik</b>	<b>42</b>
1.1. Inleiding	42
1.2. Garantie, aansprakelijkheid	43
<b>2. Doelkundig gebruik</b>	<b>43</b>
2.1. Doel van het gebruik	43
2.2. Bekend verkeer gebruik	43
<b>3. Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid</b>	<b>44</b>
3.1. Algemene aanwijzingen voor de veiligheid	44
<b>4. Ingebruikname</b>	<b>44</b>
4.1. Eisen aan de plaats van gebruik	45
4.2. Voor het eerste gebruik	46
<b>5. Bediening</b>	<b>46</b>
5.1. Ingebruikname/Bediening	46
5.2. Verschillende toepassingen	47
<b>6. Omvang van de levering</b>	<b>47</b>
6.1. Toebehoren als optie	47
<b>7. Onderhoud door reiniging</b>	<b>48</b>
<b>8. Onderhoud en instandhouding</b>	<b>48</b>
<b>9. Reparatuur</b>	<b>48</b>
<b>10. Verhelpen van storingen</b>	<b>49</b>
<b>11. Opbergen</b>	<b>49</b>
<b>12. Opruimen en recycleren</b>	<b>49</b>
<b>13. Technische gegevens</b>	<b>50</b>

## 1. Voor het eerste gebruik

---

### 1.1. Inleiding

Geachte klant

Wij wensen u geluk met de koop van uw Spring Raclette-Grill «Raclette8inox». U hebt een goede keus gedaan. Zoals bij ieder electrisch apparaat dient u ook met uw Raclette8inox zorgvuldig om te gaan ter vermijding van verwondingen, brand en/of schade aan de apparatuur. Deze gebruiksaanwijzing bevat de nodige informatie ter vermijding van zulke voorvallen. Daarom gelden volgende gedragsregels:



**Personen, welke de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen, mogen het Raclette8inox niet gebruiken.**

Verzekert u zich ervan, dat alle personen, die de Raclette8inox gebruiken, door middel van deze gebruiksaanwijzing vakkundig zijn geïnstrueerd. Houdt u deze gebruiksaanwijzing altijd bij de hand om te kunnen naslaan.

### 1.2. Garantie, aansprakelijkheid

De garantietijd bedraagt 2 jaar vanaf de koopdatum volgens het koopbewijs.

Bij aanspraak op reparatie onder garantie dient het origineel van het koopbewijs altijd samen met het apparaat te worden ingezonden. Dit geldt als garantiebewijs.

In elk geval gelden de algemene voorwaarden voor verkoop en levering van Spring International GmbH.

## 2. Doelkundig gebruik

---

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor de Spring Raclette-Grill «Raclette8inox» en «Raclette8inox met hete steenplaat». Het apparaat mag alleen worden gebruikt door ter zake bekwame personen, die de draagwijdte van alle in deze gebruiksaanwijzing opgesomde verkeerde toepassingen en aanwijzingen ter handhaving van de veiligheid hebben begrepen en kunnen overzien. Het gebruik door kinderen is slechts toegestaan onder toezicht.

### 2.1. Doel van het gebruik

Het toebereiden van spijzen, in het bijzonder het smelten van Raclette kaas in de daarvoor bedoelde originele pannetjes (3) en het aanbraden van gerechten op de grillplaat uit aluminium (1) of op de hete steenplaat (2).

### 2.2. Bekend verkeerd gebruik

De volgende verkeerde toepassingen zijn gevaarlijk en derhalve niet toegestaan om redenen der veiligheid:

- Gebruik van het Raclette8inox apparaat zonder toezichthoudend persoon. Dit kan brand en/of persoonlijke en materiële schade ten gevolge hebben.
- Gebrekkige reparatie kan het juiste functioneren belemmeren. Reparatie mag slechts door bevoegd vakkundig personeel of door Spring International GmbH worden uitgevoerd. Slechts originele reserveonderdelen mogen worden gebruikt!
- Het ingebruiknemen of voortgezet gebruik van een Raclette8inox apparaat met beschadigde onderdelen, zoals bijv. defect netsnoer, enz., is gevaarlijk en kan lichamelijk letsel ten gevolge hebben.

### 3. Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid

---

Hoewel het Raclette8inox apparaat door een hoge standaard van kwaliteit en veiligheid is gekenmerkt, kunnen bij onjuiste bediening of onvakkundig gebruik verwondingen of materiële schades niet worden uitgesloten. Houdt u zich daarom aan de met de volgende symbolen gekenmerkte veiligheidsaanwijzingen:



#### **Gevaar!**

Het niet opvolgen kan blijvende persoonlijke schade en/of grotere materiële schade ten gevolge hebben.



#### **Pas op!**

Het niet opvolgen kan lichte of minder lichte persoonlijke en/of materiële schade ten gevolge hebben.

#### 3.1. Algemene aanwijzingen voor de veiligheid

##### **Gevaar!**



Houdt uw Raclette8inox apparaat altijd goed schoon. Volgt u daarbij de betreffende aanwijzingen voor het schoonhouden in hoofdstuk 7, de aanwijzingen voor het opstellen in hoofdstuk 4.1, als ook de wettelijke voorschriften op de hygiëne. Het niet opvolgen kan licht tot zwaar lichamelijk letsel ten gevolge hebben.

### 4. Ingebruikname

---



#### **Gevaar!**

Netspanning! Handelingen aan het Raclette8inox apparaat, welke buiten het normale gebruik vallen, mogen slechts worden gedaan, als het apparaat niet aan het net is aangesloten. In ieder geval tevoren de netstekker uit het stopcontact trekken. Gevaar van een elektrische schok!



#### **Gevaar!**

Een beschadigd netsnoer is levensgevaarlijk en moet onmiddellijk worden vervangen. Dit mag alleen door de fabrikant of door geautoriseerd vak-kundig personeel geschieden. De netstekker mag alleen in een contactdoos met randaarde worden gestoken. De beveiliging door de aarding mag niet onderbroken worden door het gebruik van een verlengsnoer zonder aarding.

**Gevaar!**

Houdt u zich a.u.b. aan de in hoofdstuk 4.1 omschreven eisen voor de plaats van opstelling. Het zich niet aan deze voorschriften houden kan brandschade aan gebouwen en andere voorwerpen en brandwonden bij personen tot gevolg hebben.

**Gevaar!**

Dompelt u noch het Raclette8inox apparaat noch het netsnoer ooit onder water en richt u er nooit de waterstraal op. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

**Pas op!**

Gebruikt u het Raclette8inox apparaat nooit onbeschut onder vrije hemel. Nattigheid en vocht kunnen tot functionele storing leiden en er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

**4.1. Eisen aan de plaats van gebruik**

- Plaatst u het Raclette8inox apparaat op een stabiele plaats en zorgt u ervoor, dat het horizontaal staat.
- Plaatst u het Raclette8inox apparaat niet op of naast hete vlakken (verwarming, kookplaten of andere warmtebronnen). Er bestaat gevaar voor brand of kortsluiting!
- Plaatst u het Raclette8inox apparaat niet op of tegen brandbare materialen!
- Past u op, dat het netsnoer en een eventueel gebruikt verlengsnoer niet over hete oppervlakken, zoals bijv. kookplaten lopen. Er bestaat gevaar voor brand of kortsluiting!
- Past u op, dat het netsnoer en een eventueel gebruikt verlengsnoer niet over scherpe kanten lopen of op de één of andere manier worden ingeklemd. De snoeren kunnen mogelijk worden beschadigd en er bestaat gevaar voor een elektrische schok of kortsluiting!
- Zorgt u er altijd voor, dat het netsnoer op die manier van de wandcontactdoos naar het apparaat loopt, dat niemand erover kan struikelen of er per ongeluk in kan blijven hangen. Het apparaat of andere hete voorwerpen zouden van de tafel getrokken kunnen worden. Er bestaat gevaar voor brand of brandwonden en ander letsel.

## 4.2. Voor het eerste gebruik

Maakt u de aluminium grillplaat (1) of de hete steenplaat (2), de pannetjes (3) en de krabbers (4) voor het eerste gebruik schoon met wat afwasmiddel op een niet schurende spons onder stromend warm water.

De hete steenplaat (2) is als optie als toebehoren verkrijgbaar.

De steenplaat is een natuurlijk product met inwendige spanningen, welke bij snelle temperatuurverandering tot scheurtjes of zelfs breuk kunnen leiden. Teneinde zulke schaden zover mogelijk te vermijden is het hierna beschreven, éénmaal uit te voeren, procédé, dat de inwendige spanningen opheft, voor de duurzaamheid van uw steenplaat absoluut noodzakelijk. Ondanks dit kunnen gedurende het procédé of later in gebruik. Kleine scheurtjes in de steenplaat ontstaan, welke evenwel aan het gebruik geen enkele afbreuk doen. Kleine scheurtjes zijn derhalve van de garantie uitgesloten. De kleur van uw steenplaat kan zich door dit proces veranderen.

1. Wast u de steenplaat onder stromend warm water met wat afwasmiddel af.
2. Wrijft u de plaat met een doek goed droog.
3. Smeert u de steenplaat rondom dun met hittebestendige spijsolie (bijv. slaolie) in.
4. Plaatst u de steenplaat in de koude bakoven en zet u deze op 220 °C. Laat de steenplaat nu 40 minuten in de oven.
5. Schakelt u de bakoven uit en laat u de steenplaat langzaam afkoelen (niet met koud water afschrikken!).

## 5. Bediening

---

### Pas op!



De bediening door kinderen en/of personen, die niet tot een oordeel over het overige gevaar in staat zijn en/of dit niet kunnen overzien, mag slechts onder toezicht plaats vinden.

### 5.1. Ingebruikname/Bediening

1. Steekt u de stekker van het netsnoer in een daarvoor geschikte contactdoos volgens hoofdstuk 13 «Technische gegevens». Het Racletteinox apparaat is nu klaar voor gebruik.
2. Schuift u de temperatuurregelaar (6) helemaal tot het eind naar rechts om een zo snel mogelijke opwarming van de aluminium grillplaat (1) te bereiken.
3. Na verloop van ongeveer 8 minuten is het apparaat bij gebruik van de aluminium grillplaat (1) klaar voor het gebruik. De hete steenplaat (2) heeft wat langer nodig.
4. Naar gelang van uw wensen kunt u nu in de loop van de toebereiding de temperatuur wat verlagen door de temperatuurregelaar (6) wat naar links schuiven.
5. Trekt u na gebruik de stekker van het netsnoer uit de contactdoos en laat u het apparaat op tafel volledig afkoelen voordat u het van tafel afruimt.

## 5.2. Verschillende toepassingen

**Toepassing A:** Met de aluminium grillplaat (1) met de geribbelde kant naar boven. Op die manier kunnen alle gebruikelijke spijzen worden gegrilleerd.

**Toepassing B:** Met de omgekeerde aluminium grillplaat (1), d.w.z. met de twee vormen voor crêpes naar boven, ter bereiding van verschillende soorten crêpes.

**Toepassing C:** Met de hete steenplaat (2). Op die manier kunnen alle gebruikelijke spijzen worden gegrilleerd.

## 6. Omvang van de levering

---

### De levering omvat het volgende:

**Raclette8inox:**

- 1 × met anti-aanbak coating voorziene grillplaat (1) uit gietaluminium
- 8 × met anti-aanbak coating voorziene pannetjes (3)
- 8 × krabber (4)
- 1 × gebruiksaanwijzing

**Raclette8inox met hete steenplaat:**

- 1 × hete steenplaat (2)
- 8 × met anti-aanbak coating voorziene pannetjes (3)
- 8 × krabber (4)
- 1 × gebruiksaanwijzing

### 6.1. Toebehoren als optie

Als optie zijn de volgende onderdelen bij uw verdeler verkrijgbaar:

met anti-aanbak coating voorziene grillplaat No 6750.01 (1) uit gietaluminium, hete steenplaat No 6760.01 (2).

## 7. Onderhoud door reiniging

---



### **Gevaar!**

Voor het schoonmaken in ieder geval de netstekker uit de contactdoos trekken. Gevaar voor elektrische schok!



### **Pas op!**

Gebruikt u voor het schoonmaken van het Raclette8inox apparaat nooit krassende voorwerpen en geen schurende of bijtende of alcoholhoudende schoonmaak-middelen. Deze zouden de onderdelen kunnen krassen of anders beschadigen. Gebruikt u ter reiniging uitsluitend afwasmiddel uit de handel en water.

Maakt u het Raclette8inox apparaat tenminste na ieder gebruik goed schoon.

- De aluminium grillplaat (1), respectievelijk de hete steenplaat (2), moet ter reiniging van het apparaat worden genomen apart worden schoongemaakt.
- Reinigt u de aluminium grillplaat (1) of de hete steenplaat (2), de pannetjes (3) en de krabbers (4) onder warm stromend water met wat afwasmiddel.
- De overige onderdelen van het Raclette8inox apparaat reinigt u slechts met een vochtige doek.
- Zorgt u ervoor, dat alle onderdelen helemaal droog zijn voor u ze opbergt of weer gebruikt.

## 8. Onderhoud en instandhouding

---

Onderhoud en instandhouding beperken zich tot de reiniging volgens hoofdstuk 7.

## 9. Reparatuur

---

Reparaturen mogen slechts door de fabrikant of door geautoriseerd vakkundig personeel worden uitgevoerd. Hebt u vragen wendt u zich dan tot uw vakhandelaar of direct tot onze klantenservice.

## 10. Verhelpen van storingen

---

### Storing

Het Raclette8inox apparaat wordt niet warm.

### Mogelijke oorzaak

1. Geen netspanning
2. Een inwendig defect.

### Verhelpen van de storing

1. Steekt u de netstekker van het apparaat in een passende contactdoos. Controleert u dat de contactdoos de juiste spanning voert.
2. Neemt u contact op met uw verkoper of klantenservice.

Bij storingen of vragen van welke aard dan ook neemt u a.u.b. contact op met uw vakhandelaar of klantendienst of direct met:

Spring International GmbH  
Hörnlistrasse 14  
8360 Eschlikon Switzerland  
Phone: +41 71 973 76 00  
Fax: +41 71 973 76 29  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)

## 11. Opbergen

---

Bergt u het Raclette8inox apparaat op een droge plaats op. Vochtigheid kan storing in het gebruik tot gevolg hebben.

## 12. Opruimen en recycleren

---

Aan het eind van de levensduur van het Raclette8inox apparaat dient dit vakkundig en tot hergebruik van het materiaal te worden opgeruimd. Het Raclette8inox apparaat bevat elektrische en electro-mechanische onderdelen. Neemt u daarbij de nationale voorschriften in acht. Zorgt u bij het opruimen ervoor, dat het Raclette8inox apparaat niet door derden opnieuw in gebruik kan worden genomen.

### 13. Technische gegevens

---

<b>Benaming</b>	<b>Raclette8inox</b>
Stekker	met randaarde volgens DIN-norm (Schuko) (EU)
Spanning	230 VAC wisselspanning
Frequentie	50 Hz
Stroomopname	6.52 A
Nominaal verbruik	1500 W
Afmetingen L × B × H	405 mm × 250 mm × 120 mm
Lengte von het netsnoer	2 Meter



0-953.05