



ART.-NR. **RG 2348 / RG 9948**

DE	Gebrauchsanweisung	Raclette-Fondue Kombination	4
GB	Instructions for use	Raclette-Fondue combination	8
FR	Mode d'emploi	Appareil combiné raclette-fondue	12
NL	Gebruiksaanwijzing	Raclette-Fondue combinatie	16
ES	Instrucciones de uso	Raclette-Fondue combinada	20
IT	Manuale d'uso	Combinazione Raclette e Fonduta	24
DK	Brugsanvisning	Raclette-Fondue kombination	28
SE	Bruksanvisning	Raclette-fonduekombination	32
PL	Instrukcja obsługi	Zestaw do raclette i fondue	36
GR	Οδηγίες χρήσεως	Συνδυασμός ρακλέτ-φοντού	40

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

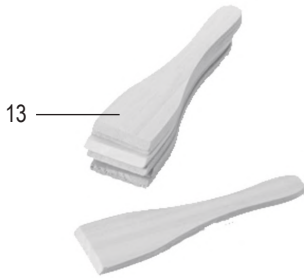
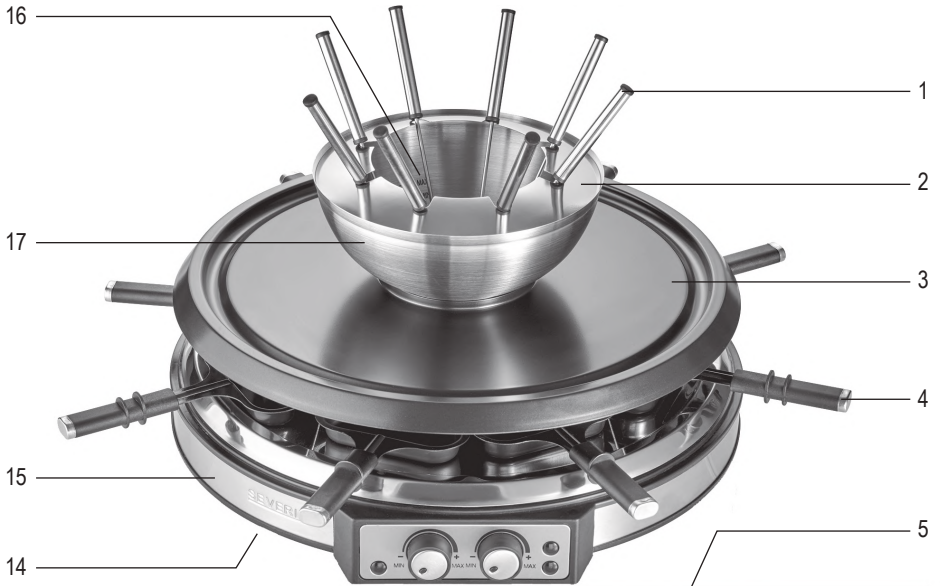
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

**Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH**



Raclette-Fondue Kombination

Liebe Kundin, lieber Kunde,

lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Fondue-Gabeln, 8 Stück
2. Spritzschutzring
3. Grillplatte
4. Pfännchen, 8 Stück
5. Grillstein
6. Heizelement Raclette
7. Heizelement Fondue
8. Kontrollleuchte Raclette
9. Kontrollleuchte Fondue
10. Betriebskontrollleuchte
11. Temperaturregler:
Links: Raclette
Rechts: Fondue
12. Anschlussleitung mit Netzstecker
13. Holzspatel, 8 Stück
14. Typenschild (Geräteunterseite)
15. Basisgerät
16. Min-/Max-Markierung
17. Fonduetopf

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel

und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Grillplatte, Pfännchen und den Fonduetopf mit etwas heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Den Grillstein nur unter fließendem Wasser reinigen. Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät frei auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche Unterlage stellen, um das Verschütten von heißem Fett zu vermeiden. Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammable Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im

Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen.
- Das Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 8 benutzt werden.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden.
- Das Gerät kann 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.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstkungsgefahr!
- Die Gehäuseoberflächen und Zubehörteile sind bei und nach dem Betrieb heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät nur einschalten, wenn die Grillplatte aufgelegt ist und der Grillstein oder der gefüllte Fonduetopf auf die Heizplatte gesetzt wurde.

- Niemals tiefgefrorene Lebensmittel zum Grillen oder für das Fondue benutzen. Die Lebensmittel vorher auftauen und ggf. trockentupfen.
- Keine gefrorenen Speisen oder essighaltige Lebensmittel wie Essiggurken, Senf, usw. auf den Grillstein legen.
- Der Grillstein ist ein Naturprodukt. Kleine Risse, die durch die natürliche Ausdehnung entstehen können, sowie eine dunklere Farbe, die durch den Gebrauch entstehen kann, wirken sich nicht auf die Benutzung des Steins aus.
- Um die Oberfläche der Grillplatte und Pfännchen zu schonen, keine scharfen Gegenstände bei der Entnahme der Lebensmittel benutzen.
- Öl/Fett kann sich bei Überhitzung entzünden. In diesem Fall den Netzstecker ziehen und den Fonduetopf mit einem Deckel oder ähnlichem abdecken und die Flammen ersticken.
- **Niemals Wasser in heißes oder brennendes Öl/Fett schütten!**
- Das heiße Gerät niemals tragen oder verschieben! Siedendes Öl/Fett kann schwere Verbrennungen verursachen.
- Den Fondue-Topf nur mit dem zugehörigen Basisgerät benutzen.
- **Den Netzstecker ziehen**
 - nach jedem Gebrauch,
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - bei fehlender Aufsicht,
 - vor jeder Reinigung.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Alle Aufkleber, Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.
- Vor der ersten Benutzung alle Einzelteile mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Das Gerät mit Pfännchen, Grillplatte und Grillstein ca. 10 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich). Daher für ausreichende Lüftung durch geöffnete Fenster oder Balkontüren sorgen.
- Dann das Gerät inklusive aller Zubehörteile wie unter ‚Reinigung und Pflege‘ beschrieben reinigen.

Getrennt regelbare Heizelemente mit Kontrollleuchten

- Das Gerät ist mit zwei Heizelementen ausgestattet, die getrennt voneinander geregelt werden können.
- Der linke Thermostatknopf regelt die Raclette-Heizung. Der rechte die Fondue-Heizung.
- Die Temperaturkontrollleuchten zeigen den Betriebszustand der Heizung an:
Heizung an = Kontrollleuchte an
Heizung aus = Kontrollleuchte aus
Während des Betriebs taktet das Gerät und die Heizelemente werden an- und ausgeschaltet.

Betriebskontrollleuchte

Die Betriebskontrollleuchte leuchtet, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

Inbetriebnahme

Raclette & Grill

- Die Grillplatte mit der ringförmigen Fettauffangrinne nach oben mittig auf das Basisgerät setzen.
- Den Grillstein mit der polierten Seite nach oben in die Mitte der Grillplatte setzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den linken und rechten Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Nach ca. 10 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit.
- Das Grillgut auf die Grillplatte oder auf den Grillstein legen.

Tip! Der Grillstein in der Mitte eignet sich zur schonenden Zubereitung von Fisch und Gemüse. Fleisch sollte auf der Grillplatte zubereitet werden und kann zum Warmhalten auf den Stein gelegt werden.

- Die Pfännchen mit Raclette-Käse und beliebigen Zutaten bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.
- Hinweis: Keine leeren Pfännchen in das Gerät stellen, wenn es eingeschaltet ist.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.
- Bei großen Grillmengen empfiehlt es sich, das angesammelte Grillfett von Zeit zu Zeit vorsichtig, z.B. mit Küchenpapier zu entfernen.

Fondue

- Die Grillplatte mit der ringförmigen Fettauffangrinne nach oben mittig auf das Basisgerät setzen.
- Öl/Fett, Brühe, Käse oder Schokolade in den Fonduepotopf füllen. Dabei die untenstehenden Informationen zu den Füllmengen beachten!
- Den Fonduepotopf in die Mitte der Grillplatte auf das Heizelement setzen.
- Den Spritzschutz aufsetzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken.

Gemüse/Fleisch-Fondue mit Öl/Fett

- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den rechten und linken Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Das Öl/Fett ca. 35 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

Gemüse/Fleisch-Fondue mit Brühe

- Die Füllmenge muss zwischen der MIN- und MAX-Markierung liegen!
- Den rechten **und** linken Temperaturregler auf die MAX-Position drehen.
- Die Brühe ca. 20 Minuten vorheizen, bevor die Lebensmittel in den Topf gegeben werden.

Käse-Fondue

- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 400 g betragen.
- Den rechten Temperaturregler auf die MAX-Position drehen und den Käse unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn der Käse geschmolzen ist, den Regler auf eine mittlere Position zurückdrehen.

Schokoladen-Fondue

- Die Füllmenge sollte mindestens 200 g und maximal 500 g betragen.
- Den rechten Temperaturregler auf die MAX-Position drehen. Die Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen.
- Wenn die Schokolade geschmolzen ist, den Regler auf eine Position knapp über MIN zurückdrehen.
- Die Lebensmittel auf die Fondue-Gabeln aufspießen und tief in den Fonduepotopf tauchen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung die Regler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.

Raclette, Grill & Fondue

- Sollen zwei oder drei Funktionen gleichzeitig genutzt werden, das Gerät vorbereiten, wie jeweils unter *Inbetriebnahme beschrieben*.
- Beide Temperaturregler auf die Position drehen, die bei der jeweiligen Anwendungsart beschrieben wurde.

Tipp! Im Kombinationsbetrieb von Raclette und Käse- oder Schokoladenfondue sollte das Raclette-Heizelement zwischendurch auf eine geringere Leistung gestellt werden, um eine Überhitzung von Käse oder Schokolade zu vermeiden.

- Die Aufheizzeit abwarten und die Lebensmittel zubereiten wie unter der jeweiligen Anwendungsart beschrieben.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung die Regler auf die MIN-Position drehen und den Netzstecker ziehen.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Basisgerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Den kalten Grillstein abnehmen und unter fließendem Wasser ohne Spülmittel mit einem Kunststoffschwamm reinigen. Anschließend mit einem Tuch abtrocknen. Den Stein niemals ins Wasser legen.
- Die Grillplatte abnehmen und mit etwas heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Den Fondue-Topf mit Inhalt komplett erkalten lassen, bevor er entnommen wird. Verbrauchtes Öl/Fett nicht in den Abguss gießen. Das erkalte Öl/Fett in den Hausmüll geben.
- Den Fondue-Topf, den Spritzschutz und die Fondue-Gabeln im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Tipp! Bei der Zubereitung von Käse-Fondue ist ein Anbacken des Käses im Fonduepotopf unvermeidbar. Den Fonduepotopf nach dem Gebrauch mit heißem Wasser füllen und über Nacht einweichen lassen. Dann erst wie oben beschrieben reinigen.

- Die Pfännchen mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Das Basisgerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle

■ Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Fachhändler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktadressen finden Sie im Anhang der Anleitung.

Raclette-Fondue combination

Dear Customer,

Before using the appliance, read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation

1. Fondue forks, 8 pieces
2. Splash-guard collar
3. Grill plate
4. Mini-pan, 8 pieces
5. Grill stone
6. Heating element - Raclette
7. Heating element - Fondue
8. Indicator light - Raclette
9. Indicator light - Fondue
10. Main indicator light
11. Variable thermostat
Left: Raclette
Right: Fondue
12. Power cord with plug
13. Wooden spatula, 8 pieces
14. Rating label (on underside of appliance)
15. Base
16. Min/Max marking
17. Fondue bowl

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto

a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with water and do not immerse it in water.
- The grill plate, mini-pans and fondue bowl should be cleaned in warm soapy water. The grill stone may only be cleaned under running water. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To prevent hot oil/fat from spilling, place the appliance on a stable, heat-resistant work surface impervious to splashes and stains and with sufficient surrounding space. When cooking food with a high oil/fat content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the appliance next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as

- in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
- in agricultural working environments,
- by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
- in bed-and breakfast type environments.
- Children under 8 must not be permitted to operate this appliance.
- Older children of 8 or more, however, may operate the appliance but only if they are under constant supervision.
- The appliance may only be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- The surfaces of the appliance as well as its accessory parts, become hot during use and will remain so for some time afterwards. **Caution: Danger of burns.**
- The appliance must only be switched on with the grill plate correctly fitted, and either the grill stone or the filled fondue bowl placed on the hot-plate.
- Deep-frozen food must never be used for grilling or for making fondue, but should be thawed first and, if necessary, dabbed dry.
- Do not place any frozen food or items containing vinegar (such as pickled gherkins or mustard) on the stone.
- This stone is entirely natural material. Small cracks resulting from natural expansion and contraction during heating and cooling, as well as a change to a darker colour are normal and have no detrimental effects.
- To avoid damage to the coating of the grill plate and mini pans when removing food, only use non-abrasive utensils.
- Oil/fat may catch fire when overheated. In this case, pull out the plug and extinguish the fire by placing a lid or a metal tray onto the bowl.
- **Never pour water on hot or burning oil/fat!**
- **Caution:** Never attempt to carry or move the appliance when it is hot. Spilled hot oil/fat may cause severe injuries or burns.
- Only use the fondue bowl with the base unit provided.
- **Always remove the plug from the wall socket**
 - after use,
 - in case of any malfunction,
 - when there is no supervision, and
 - before cleaning the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

How to use your grill

Before first use

- Carefully remove all packaging materials and stickers from the appliance.
- Before using the appliance for the first time, clean all individual parts with a damp cloth.
- Heat up the appliance, with the mini-pans, grill plate and grill stone in place, for about 10 minutes, without any food, to eliminate the smell typically encountered when first switching on a grill (a small amount of smoke may be noticeable). For that reason, adequate ventilation should be ensured by opening windows or balcony doors.
- Clean the appliance including all individual parts afterwards, as described in *Cleaning and care*.

Separately adjustable heating elements with indicator lights

- The appliance has two heating elements, which are separately adjustable.
- The left thermostat knob controls the raclette heating, while the right knob controls the fondue heating.
- The temperature control lights show the current status of the heating elements:
 - Heating on = indicator light on
 - Heating off = indicator light off
- During operation, the heating elements will automatically switch on and off to control the temperature.

Main indicator light

The main indicator light remains on while the unit is connected to mains power.

Operation

Raclette and grill

- Place the grill plate – with the circular fat-collection groove around the rim facing up – in the centre of the base.
- Place the grill stone in the centre of the grill plate with the smooth side up.
- Insert the plug into a suitable wall socket and turn the left thermostat control to its MAX position.
- Let the appliance preheat for about 10 minutes to reach the required temperature.
- Place the food to be cooked on the grill plate or on the stone as required.

Hint: The grill stone in the centre is suitable for gentle cooking of fish and vegetables. Meat should be cooked on the grill plate, but may then be placed on the stone to keep hot.

- Put the raclette cheese and any other ingredients into the mini-pans, place them in the appliance, under the heating element, and leave them until the cheese has melted.
- Warning:** Do not place empty mini-pans in the appliance while it is switched on.
- When grilling is finished, turn the thermostat control to its MIN position and unplug the appliance from the mains.
- When grilling larger amounts of food, the accumulated fat residues should be carefully removed from time to time, using kitchen paper or similar.

Fondue

- Place the grill plate – with the circular fat-collection groove around the rim facing up – in the centre of the base.
- Put the oil/fat, broth, cheese or chocolate into the fondue bowl. Note the fill level information given below.
- Place the bowl onto the heating element in the centre of the grill plate.
- Fit the splash guard.
- Connect the unit to the mains.

Vegetable/meat fondue with oil or fat

- Note: The fill amount must be between the MIN and MAX markings.
- Turn both right and left thermostats to their MAX positions.
- Pre heat the oil or fat for about 35 minutes before putting food into the bowl.

Vegetable/meat fondue with broth

- Note: The fill amount must be between the MIN and MAX markings.
- Turn both right and left thermostats to their MAX positions.
- Preheat the broth for about 20 minutes before putting food into the bowl.

Cheese fondue

- The fill amount must be between 200 g minimum and 400 g maximum.
- Turn the right thermostat control to MAX and stir the cheese continuously until it has melted.
- Once it has done so, turn the thermostat control back to a medium position.

Chocolate fondue

- The fill amount must be between 200 g minimum and 500 g maximum.
- Turn the right thermostat control to MAX. Break the chocolate into pieces and stir continuously until it has melted.
- Once it has done so, turn the thermostat control back to a position slightly above MIN.
- Skewer the food onto the fondue forks and place them well into the bowl.
- When cooking is finished, turn the thermostat back to MIN and disconnect the appliance from the mains.

Raclette, grill & fondue

- If you want to use two or three functions at the same time, prepare the unit for the particular functions as described in the relevant *Operation* sections above.
- Turn both thermostat controls to the respective settings described for the particular function.

Hint: To prevent overheating of the cheese or chocolate while using the raclette or fondue combination functions, the raclette heating element should be occasionally turned to a lower setting.

- Wait until pre-heating is complete and cook the food as described for that particular function.
- When cooking is finished, turn the thermostat back to MIN and disconnect the appliance from the mains.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, always make sure that the plug has been removed from the wall socket and allow the appliance to cool down.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the base with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Before the stone is removed for cleaning, ensure it has cooled down completely. Clean the stone with a synthetic sponge under running water without detergent. Wipe thoroughly dry afterwards with a soft cloth. Do not immerse the stone in water.
- Remove the grill plate and clean it in warm soapy water. Dry thoroughly afterwards.
- Before removing the fondue bowl, wait until it has completely cooled down. Do not pour used fat or oil in a sink. The cold oil/fat may be discarded with the domestic refuse.
- The bowl, splash guard and forks may be cleaned in hot soapy water or in the dishwasher.

• **Hint:** When making cheese fondue, cheese will unavoidably stick to the bowl. Fill the bowl with hot water after use, let it stand overnight and then clean it as described above.

- Clean the mini-pans in warm soapy water and dry them thoroughly afterwards.
- The base unit may be cleaned with a slightly damp, lint-free cloth.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Appareil combiné raclette-fondue

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Fourchettes à fondue, 8 pièces
2. Écran anti projections
3. Plaque de cuisson
4. Mini poêlon, 8 pièces
5. Pierre de cuisson
6. Résistance - Raclette
7. Résistance - Fondue
8. Témoin lumineux - Raclette
9. Témoin lumineux - Fondue
10. Témoin lumineux d'alimentation
11. Thermostat réglable
Gauche : Raclette
Droite : Fondue
12. Cordon d'alimentation avec fiche
13. Spatule en bois, 8 pièces
14. Plaque signalétique (sous l'appareil)
15. Socle
16. Repères min/max
17. Cuve à fondue

Importantes consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout risque de blessures, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun

signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.

- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir avant de nettoyer l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- La plaque de cuisson, les mini poêlons et la cuve à fondue doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse. La pierre de cuisson doit être nettoyée uniquement à l'eau courante. Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmeur externe ou une télécommande indépendante.
- Pour éviter que graisse chaude n'éclabousse, posez l'appareil sur une surface stable, résistant à la chaleur, imperméable aux éclaboussures et aux tâches et qui dispose de suffisamment d'espace. Lors de la cuisson des aliments avec de l'huile/ graisse, les éclaboussures ne sont pas toujours évitables.
- Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un

- angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
 - Les enfants de moins de 8 ans ne sont pas autorisés à utiliser cet appareil.
 - Cependant, les enfants âgés de 8 ans et plus peuvent utiliser l'appareil à condition d'être surveillés en permanence.
 - L'appareil ne peut être utilisé par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si celles-ci ont été formées à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisées, et si elles en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
 - Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
 - Ne laissez pas les enfants nettoyer ou procéder à des travaux d'entretien ou de maintenance sur l'appareil.
 - L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
 - **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
 - Les surfaces de l'appareil ainsi que tous les accessoires deviennent chauds pendant l'utilisation et le restent ensuite pendant quelques temps. **Attention** : **Risque de brûlure.**
 - L'appareil doit être mis en marche uniquement lorsque la pierre de cuisson est correctement installée, et, soit la pierre de cuisson, soit la cuve à fondue, posée sur la plaque.
 - Les aliments congelés ne doivent jamais être utilisés pour la cuisson au gril ou pour préparer une fondue, mais doivent d'abord être décongelés et, si nécessaire, essuyés.
 - Ne placez sur la pierre aucun aliment surgelé ni aliment contenant du vinaigre (tel que cornichon au vinaigre ou moutarde).
 - Cette pierre est constituée de matière naturelle. L'apparition de très fines fissures dues à l'expansion et la contraction pendant la cuisson, ainsi que la coloration plus marquée de la pierre, sont des phénomènes normaux sans effets préjudiciables.
 - Pour éviter d'endommager le revêtement de la plaque de cuisson et des mini poêlons lors du retrait des aliments, utilisez uniquement des ustensiles non abrasifs.
 - L'huile/matière grasse risque de s'enflammer quand elle est surchauffée. Dans ce cas, retirez la fiche de la prise, puis posez un couvercle ou autre objet en métal sur le poêlon afin d'étouffer les flammes.
 - **Ne versez jamais d'eau sur de l'huile/graisse chaude en flammes!**
 - **Attention** : Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est chaud, c.-à-d. en cours d'utilisation ou juste après utilisation. Soyez extrêmement prudent: l'huile/graisse chaude peut donner lieu à de graves brûlures.
 - Utilisez la cuve à fondue uniquement avec le socle fourni.
 - **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
 - après utilisation,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
 - avant de nettoyer l'appareil.
 - Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
 - Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Fonctionnement

Avant la première mise en marche

- Retirez tous les éléments d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez toutes les pièces avec un chiffon humide.
- Faites chauffer l'appareil, ainsi que les mini poêlons, la plaque de cuisson et la pierre de cuisson, pendant environ 10 minutes, sans aucun aliment, pour éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage d'un gril la première fois qu'il est allumé (une légère fumée peut également être constatée) Pour cette raison, assurez-vous que la ventilation est adéquate en ouvrant les fenêtres et les porte-fenêtres.
- Nettoyez ensuite l'appareil, y compris toutes les pièces, tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

Résistances réglables individuellement avec témoins lumineux

- L'appareil dispose de deux résistances réglables individuellement.
- Le bouton du thermostat gauche contrôle la résistance de la raclette, tandis que le bouton droit contrôle la résistance de la fondue.
- Les témoins lumineux de température indiquent le statut actuel des résistances :
Résistance en marche = témoin lumineux allumé
Résistance éteinte = témoin lumineux éteint
Pendant le fonctionnement, les résistances s'éteignent et s'allument automatiquement pour contrôler la température.

Témoin lumineux d'alimentation

Le témoin lumineux principal reste allumé tant que l'appareil est branché sur le secteur.

Fonctionnement

Raclette et gril

- Posez la plaque de cuisson gril – dotée sur son pourtour d'une rainure circulaire de récupération des graisses, celle-ci orientée vers le haut – au centre du support.
- Posez la pierre de cuisson au centre de la plaque de cuisson, son côté lisse vers le haut.
- Branchez la fiche sur une prise murale adaptée et tournez le bouton de thermostat sur sa position MAX.
- Laissez préchauffer l'appareil pendant 10 minutes environ.
- Placez les aliments à cuire soit sur la pierre, soit sur la plaque.

Conseil : La pierre de cuisson, au centre, est conçue pour cuire doucement le poisson et les légumes. La viande doit être cuite sur la plaque de cuisson puis posée sur la pierre de cuisson pour la maintenir au chaud.

- Mettez le fromage à raclette et autres ingrédients dans les mini poêlons, posez ces derniers dans l'appareil, sous la résistance et laissez-les jusqu'à la fonte du fromage.
- Avertissement :** Ne pas placer les mini poêlons vides dans l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton du thermostat sur sa position MIN et débranchez l'appareil du secteur.
- Pour la cuisson au gril de larges quantités d'aliments, les résidus de graisse doivent être soigneusement retirés de temps en temps à l'aide de papier absorbant ou similaire.

Fondue

- Posez la plaque de cuisson – dotée sur son pourtour d'une rainure circulaire de récupération des graisses, celle-ci orientée vers le haut – au centre du support.
- Versez l'huile/graisse, bouillon, fromage ou chocolat dans la cuve à fondue. Notez les indications ci-dessous concernant le niveau de remplissage.
- Posez la cuve sur la résistance au centre de la plaque de cuisson.
- Installez l'écran anti projections.
- Branchez l'appareil sur le secteur.

Fondue légumes/viande avec huile ou matières grasses

- Remarque : le niveau de remplissage se situe entre les repères MIN et MAX.
- Tournez les deux boutons de thermostat, gauche et droite, sur leurs positions MAX.
- Préchauffez l'huile/graisse pendant environ 35 minutes avant de mettre les aliments dans la cuve.

Fondue légumes/viande avec bouillon

- Remarque : le niveau de remplissage se situe entre les repères MIN et MAX.
- Tournez les deux boutons de thermostat, gauche et droite, sur leurs positions MAX.
- Préchauffez le bouillon pendant environ 20 minutes avant de mettre les aliments dans la cuve.

Fondue savoyarde (fromage)

- La quantité de remplissage doit se situer entre 200 g minimum et 400 g maximum.
- Tournez le bouton de thermostat droit sur la position MAX et mélangez continuellement le fromage jusqu'à ce qu'il fonde.
- Une fois fondu, tournez le bouton de thermostat sur sa position moyenne.

Fondue au chocolat

- La quantité de remplissage doit se situer entre 200 g minimum et 500 g maximum.
- Tournez le bouton de thermostat droit sur la position MAX. Cassez le chocolat en morceaux et mélangez continuellement jusqu'à ce qu'il fonde.
- Une fois fondu, tournez le bouton de thermostat sur la position légèrement au-dessus de MIN.
- Piquez les aliments avec les fourchettes et plongez-les dans la cuve.
- Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de thermostat sur MIN et débranchez l'appareil du secteur.

Raclette, gril & fondue

- Si vous désirez utiliser deux ou trois fonctions en même temps, préparez l'appareil pour ces fonctions spécifiques tel indiqué dans chaque section du paragraphe *Fonctionnement* ci-dessus.
- Tournez les deux boutons de thermostat sur leurs positions respectives indiquées pour la fonction spécifique.

Conseil : Pour éviter de surchauffer le fromage ou le chocolat pendant l'utilisation des fonctions combinées raclette ou fondue, la résistance de la raclette doit être, de temps en temps, mise sur un réglage plus bas.

- Attendez que le préchauffage soit terminé et cuisez les aliments tel indiqué pour la fonction spécifique.
- En fin de cuisson, tournez le bouton de thermostat sur MIN et débranchez l'appareil du secteur.

Entretien et nettoyage

- Avant tout nettoyage, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer le socle avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
- Assurez-vous que la pierre ait suffisamment refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique (sans détergent), puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.
- Retirez la plaque de cuisson et nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse. Séchez ensuite soigneusement.
- Avant de retirer la cuve à fondue, attendez que celle-ci ait complètement refroidie.
Ne pas verser l'huile usée ou les matières grasses dans l'évier. L'huile/matières grasses froides peuvent être jetées avec les ordures ménagères.
- La cuve, l'écran anti projections et les fourchettes peuvent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

• **Conseil :** Lors de la préparation d'une fondue savoyarde, le fromage colle inévitablement aux parois de la cuve. Remplissez la cuve d'eau chaude après utilisation, laissez-la tremper toute une nuit puis nettoyez tel indiqué ci-dessus.

- Les mini poêlons doivent être nettoyés à l'eau savonneuse, puis séchés soigneusement.
- Le socle peut être nettoyé avec un chiffon légèrement humide non pelucheux.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrèées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Servicios post-venta
Centros de servicio
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdeling
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsluga klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
E-Mail: service@severin.de

Kundendienst Ausland

Algérie
SARL GROUPE YAHIA
Zone d'activité n°62 A commune
d'ain smara - constantine
RC N° 0480066121
ALGER

Austria
Silva-Schneider Handelsgesellschaft GmbH
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 1
Fax.: +43 (0) 62 46 / 72 70 2
E-Mail: office@silva-schneider.at

Belgique/Belgie

BVBA Dancal Elektro
Kalkhoevestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Hercegovina

Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk
Tel.: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria

Pirita Ltd
3, Kapitan Dimitar
Spisarevski blvd
BG-1592 Sofia - Bulgaria
Tel.: +359 2 973 11 31, 973 55 33
Fax: +359 2 944 96 49
E-Mail: vihra.koleva@pirita.bg

China

Ningbo Autin Electric Appliance CO.,LTD
B4-061/062 NO.181 Exhibition Road,
Jiangdong District, Ningbo
Tel.: +86 400 166 0336
Fax.: +86 0574 55331669
Web: www.nbautin.com.cn
Web: www.autin.com.cn

Czech Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

Denmark

F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
E-Mail: info@fh-as.dk

Estonia:

Reneki Kaubanduse OÜ
Tammsaare tee 134B
Tallinn, Estonia
Tel.: +372 6 512 222
E-Mail: klienditeenindus@renerk.ee

España

Severin Electrodomésticos España S.L.
C.C. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes s/n
02212 UGENA
Tel.: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
E-Mail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias

Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel.: 922 20 58 00
Fax: 922 20 59 00
E-Mail: comalte@telefonica.net

Finland

AV-Komponentti Oy
Koronakatu T 5
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France

SEVERIN France Sarl
Service-Après-Vente
4, rue Denis Papin
67400 Illkirch-Graffenstaden
Tél.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09
E-Mail: sa@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece

BERSON / C. Sarafidis Bros S.A.

Thessaloniki
Agias Anastasias & Laertou str.
57001 Pylaia
tel. 2310-954020

Athens
47, Agamemnonos str.
17675 Kallithea
tel. 210-9478773

BERSON / ΑΦΟΙ Κ. Σαραφίδη AEBE

Θεσσαλονίκη
Άγιας Αναστασίας & Λαέρτου

57001 Πυλαία
τηλ. 2310-954020

Αθήνα
Αγασμίνωνος 47
17675 Καλλιθέα
Τηλ. 210-9478773

Iceland

Heimilistækni ehf
Sudurlandsbraut 26
IS-108 Reykjavik Iceland
Tel.: +354 5691520

Iran

IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
E-Mail: Info@iranseverin.com
Web: www.iranseverin.com

Ireland

Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co., Meath
Tel.: 046 94 83100
Fax: 046 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia

ASSISTENZA POST-VENTITA
NUMERO VERDE 800224155
E-Mail: assistenza@severinitalia.it

Indonesia

PT. Setai Modern Elektronik
Email.: info@severin.co.id
Web.: www.severin.co.id

Jakarta

Komp. Glodok Plaza Blok F No. 9, Jl. Pinangsia Raya,
Jakarta Barat
021 65911888 / 021 6592889

Medan

Jl. Apel No. 88 Kom. Cemara Asri
061 6620186 / 061 6625836

Surabaya

Pergudangan Mutiara Margo Mulyo Indah,
Blok DC No. 2
Telp : (031) 749 1012, (031) 749 1016

Banjarmasin

Pergudangan Sumber Baru Jln A. Yani Km 17.9 Gudang
B 15, Gambut
0511 6730101

Tangerang

Jl. Industri Raya III Blok AD No.3, Cikupa
021 5902219-21

Cirebon

Jl. Dukuh Semar No. 61
023 1209470

Pontianak

Pergudangan Mega Bispak No A3
Jl. Ahmad Yani Paritengkorak RT01 RW01
0561 812 3701

Kuwait

Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel.: +965 4810855

Latvia

SIA GTCL BALTIC
Piedrujas iela 7
LV - Riga 1073
Tel.: +371 29119989
Fax: +371 67297769

Lebanon

Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel.: +961 1 244200
Fax: +966 1 253535
E-Mail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg

Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia

Agrotehna
St. Prvomajska BB
1000-Skopje
MACEDONIA
E-Mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel.: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

Dora-Land Kft.
2161 Csomád Szent István utca 13.
Tel.: (+36)70-884-9477
E-mail: sales@doraland.hu

Malta

Crosscraft Co Ltd
Valletta Road
Paola. PLAT1511
Malta
Tel: +356 21805805
+356 79498432
E-Mail: clyde@crosscraft.com.mt

Maroc

BS Cast
15, Rue Jules Cesar
Résidence Sofia
RDC Roches Noires
Casablanca
Fax: +212 5 22 24 40 34
TEL Port: +212 6 61 28 60 88

Nederland

Severin Nederland B.V.
Wittweg 60
1431 GZ Aalsmeer
Tel.: 0297-347054
info@severin.nl.com

Norway

F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel.: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
E-Mail: info@fh-as.no

Oman

A.A.K & Partners L.L.C.
P.O.Box-1650, Muttrah
Postal Code - 114
Sultanate of Oman
Tel.: +968 24834470
Fax: +968 24835186
E-Mail: aakp@cc@gmail.com

Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
E-Mail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska

Severin Polska Sp.z o.o.
Al.Jerozolimskie 56 C
00-803 Warszawa
Tel.: +48 882 000 370
E-Mail: reklamacje@severin.pl

Serbia

Refot B
Pčinjska 17,
11 000 Beograd, Srbija
Tel.: +381 11 744-7038
E-mail: www.refot.com

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
Web: www.bestecom.sg
E-Mail: info@beste.com.sg

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel.: +386 1 542 1927
Fax: +386 1 542 1926

Slovak Republic

BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 81 59

South Africa

AL&C Ashley (PTY) Ltd.
3rd Floor, Grove Exchange
9 Grove Avenue
Claremont
South Africa
7708
Tel: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
Web: http://www.alcdashley.co.za
Mail: service@alcdashley.co.za

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35

E-Mail: info@rakspecialisten.se

Switzerland

BLUEPOINT Service Sagl
Via Cantonale 14
CH-6917 Barbengo
Tel.: +41 91 980 49 72
Fax: +41 91 605 37 55
E-Mail: info@bluepoint-service.ch

Thailand

Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
E-Mail: askverasu@verasu.com

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: 01204 558160
Fax: 01204 558169
E-Mail: office@hscs.info
Web: www.hscs.info

Vietnam

BRAND PARTNER
CITY TINHH DOI TAC NHAN HIEU
2/7 NGUYEN THANH Y
DA KAO WARD, DISTRICT 1
HO CHI MINH CITY, VIETNAM
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
E-Mail: info@brandpartner.vn

Stand: 12.2017

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-1333

information@severin.de