



Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Satrap Ignis XA 8

Racletteofen und Tischgrill

Four à raclette et gril de table

Fornello da raclette e grill da tavolo

satrap



1. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Sie gibt wichtige Hinweise über die Sicherheit, den Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer weiter.
- Gerät nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen.
- **Gerät nie ins Wasser tauchen.** Zur Reinigung nur mit einem feuchten Lappen abreiben. Davor unbedingt Netzstecker herausziehen.
- Netzstecker nie durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Badewannen, Schwimmbecken, Duschen oder Waschbecken benützen. Sollte trotzdem ein Gerät ins Wasser fallen, ist es untersagt dieses herauszuholen solange es am Stromkreis angeschlossen ist. Sofort Netzstecker herausziehen.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und Netzstecker herausziehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen. Das Netzkabel keiner direkten Hitzeeinwirkung (wie z.B. heiße Herdplatte, offene Flammen, heiße Bügelsole oder Heizöfen) aussetzen.
- Darauf achten, dass das Gerät beim Arbeiten eine gute Standfestigkeit aufweist, und das Netzkabel nicht zum "Stolperdraht" wird.
- Gerät nur im Haushalt und für den dafür vorgesehenen Zweck benützen.
- Reparaturen und Eingriffe am Gerät oder am Netzkabel nur durch den Coop Service ausführen lassen.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, schadhaftes Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen. Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gehäuse defekt oder das Gerät hinuntergefallen oder anderweitig

beschädigt worden sein, bitte sofort dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.

- Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.
- Vor jeder Reinigung immer Netzstecker ausziehen und Gerät inkl. Pfännchen abkühlen lassen.
- Alle Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiss. Fassen Sie es nur an den vorgesehenen Traggriffen an und vermeiden Sie das Transportieren im heissen Zustand.
- Gerät immer mit aufgesetzter Grillplatte verwenden.
- Zur Entnahme des Raclettes immer Kunststoffspachtel verwenden, damit die Antihafbeschichtung der Pfännchen nicht beschädigt wird.
- Zur Reinigung niemals spitze Gegenstände oder scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benützen.
- Niemals Alufolie oder andere Gegenstände unter die Platte oder zwischen Heizer und Reflektor legen.
- Grillplatten und Pfännchen immer von Hand abwaschen: sie sind nicht spülmaschinenfest!

Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Coop jegliche Haftung ab.

Inhaltsverzeichnis

Seite

1. Sicherheitshinweise.....	2
2. Produktebeschrieb.....	5
3. Wissenswertes.....	6
4. Inbetriebnahme	6
5. Raclette-Zubereitung.....	6
6. Grillieren	7
7. Reinigung und Pflege	7
8. Entsorgung.....	7
9. Coop-Garantie/Coop Service.....	7
10. Konsumenteninformation.....	9

2) Produktbeschreibung

1. 8 Stahlpfännchen, ILAG-antihftbeschichtet mit Kunststoffgriff
2. 8 Kunststoffspachteln
3. Alugrillplatte, ILAG-antihftbeschichtet
4. Alugrillplatte, Tepaniyaki, ILAG-antihftbeschichtet
5. Steinplatte
6. Auflage für Grillplatten
7. Formplatte für Pfännchen, rostfreier Stahl
8. Panzerrohrheizung
9. Kaltzone zur Zwischenlagerung der Raclette-Pfännchen
10. Ein/Aus-Schalter mit Kontrolllampe
11. Aufbewahrungstasche



3) Wissenswertes

Der fröhliche Raclette- und Grillplausch in geselliger Runde wird mit dem Satrap Ignis XA 8 zum kulinarischen Höhepunkt. Auf der antihafbeschichteten Grillplatten brutzelt jeder nach Lust und Laune seine eigenen Spezialitäten. Die Grill-, Tepaniyaki- und Stein-Platte sind individuell wechsel- und kombinierbar. Aber nicht nur Grill-, sondern auch Raclette-Liebhaber kommen voll auf ihre Kosten. Durch das einzigartige Design ist es mit dem Satrap Ignis XA 8 auch möglich, die Stahlpfännchen seitlich sowie längsseitig einzuführen, sodass jedem Teilnehmer angenehm gedient ist. Und auch das Reinigen ist durch die ILAG-Antihafbeschichtung der Grillplatte sowie der Raclettepfännchen zu einer mühelosen Tätigkeit geworden. Die Aufbewahrungstasche sorgt für eine praktische Lagerung des Ignis XA 8.

4) Inbetriebnahme

Nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen. Gerät auspacken und auf Transportschäden kontrollieren. Falls das Gerät beschädigt sein sollte, bitte sofort Ihrer Verkaufsstelle zur Reparatur übergeben. Vor dem ersten Gebrauch Gerätegehäuse mit einem feuchten Lappen abreiben. Grillplatte und Pfännchen mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand sorgfältig abwaschen, abtrocknen und anschliessend leicht einölen.

Gerät nicht ins Wasser tauchen! Pfännchen und Grillplatte sind nicht spülmaschinentauglich!

Zur Reinigung niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benutzen, diese könnten das Gerätegehäuse, die Grillplatte und die Pfännchen beschädigen.

Hinweis: Vor dem ersten Gebrauch empfiehlt es sich, das Gerät einmal ohne Inhalt aufzuheizen, um allfällige Fertigungsrückstände zu verbrennen. Der dabei entstehende Rauch und Geruch sind völlig normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Sorgen Sie dabei für ausreichende Lüftung.

5) Raclette-Zubereitung

Erst wenn das Gerät eine gute Standfestigkeit hat, Netzstecker einstecken und Gerät einschalten.

Wir empfehlen Ihnen, das Gerät ca. 10 Min., aber ohne Pfännchen, vorzuheizen. Anschliessend in jedes Pfännchen eine Scheibe Raclettekäse geben. Danach die gefüllten Pfännchen in die Pfännchenaufgabe einlegen und den Käse schmelzen lassen. Wenn der Käse den von Ihnen gewünschten Schmelzgrad erreicht hat, Pfännchen aus dem Garraum nehmen. Zum Entnehmen des Käses immer die Kunststoffspachteln verwenden, damit die Antihafbeschichtung der Pfännchen nicht beschädigt wird. Nach der Anwendung Gerät ausschalten und Netzstecker ausziehen. Vor jeder Reinigung immer Netzstecker herausziehen und Gerät inkl. Pfännchen abkühlen lassen.

Pro Person rechnet man mit 250–300 g Raclettekäse. Als Beilage können frische Gschwellti, Mixed Pickles, Essiggurken, Silberzwiebeln und Radieschen gereicht werden. Je nach Belieben schmecken in den Käse eingebackene Zutaten vortrefflich. Fein geschnittene Zwiebelringe, kleine Peperoni- und Tomatenwürfel, Knoblauchscheiben und feine Streifen Frühstücksspeck eignen sich ebenso wie im Salzwasser blanchierte Blumenkohl- und Broccoliröschen, Lauchstreifen oder Zucchettischeiben. Speziell bei Kindern ist die Zugabe von Fruchtstücken (z.B. Ananas- und Birnenwürfel) sehr beliebt.

Tipp: Während die oben genannten Zutaten zusammen mit dem Raclettekäse im Pfännchen brutzeln dürfen, sollten Gewürze erst nach der Zubereitung beigelegt werden. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln dabei einen unangenehmen, bitteren Geschmack.

Vorsicht: Alle Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiss. Vermeiden Sie das Transportieren im heissen Zustand.

Verwenden Sie das Gerät nur mit aufgesetzter Grillplatte.

6) Grillieren

Erst wenn das Gerät eine gute Standfestigkeit hat, Netzstecker einstecken und Gerät einschalten. Damit Ihre Grillspezialitäten gut gebräunt werden, muss das Gerät ca. 10 Min. vorgeheizt werden.

Anschließend können Sie auf der heissen, leicht gefetteten Grillplatte kleine zarte Fleischstücke, verschiedene Würstchen, Fischfilets, Specktranchen sowie einige Gemüsesorten wie Tomaten, Peperoni, Champignons und vieles mehr braten. Grillgut immer direkt auf die Grillplatte legen. Es darf kein Grillgeschirr oder Aluminiumfolie verwendet werden. Die Grillzeiten sind unterschiedlich und richten sich nach Art und Beschaffenheit des jeweiligen Grillgutes. Als Zeichen, dass das Fleisch durchgebraten ist, verliert der austretende Saft an Farbe.

Als Beilage munden gemischter Salat, Chips, Brot, Essiggemüse und Fleischfondue-Saucen. Diese Saucen finden Sie bereits fertig zubereitet im Coop Lebensmittelsortiment. Aber vielleicht möchten Sie lieber einige Rezeptvorschläge auf der Website www.bettybossi.ch ausprobieren?

Tip: Sollte das Grillgut an der Grillplatte kleben bleiben, die Platte von Zeit zu Zeit mit einem ölgetränkten Haushaltspapier abwischen.

Tip: Steinplatte im Ofen vorheizen.

Vorsicht: Alle Teile des Gerätes werden während des Betriebes sehr heiss. Vermeiden Sie das Transportieren im heissen Zustand.

Verwenden Sie das Gerät nur mit aufgesetzter Grillplatte.

7) Reinigung und Pflege

Vor jeder Reinigung immer Netzstecker ausziehen und Gerät inkl. der Pfännchen auskühlen lassen. Gerätegehäuse nur mit einem feuchten Lappen abreiben und gut abtrocknen. Grillplatte und Pfännchen mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand sorgfältig abwaschen und anschliessend gut abtrocknen.

Gerät nicht ins Wasser tauchen! Pfännchen und Grillplatte sind nicht spülmaschinentauglich!

Zur Reinigung der Grillplatte und

Pfännchen niemals spitze Gegenstände oder scharfe Mittelwie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benützen. Käserückstände auf der Grillplatte oder an den Pfännchen lassen sich am besten entfernen, nachdem diese für einige Stunden im kalten Wasserbad gelegen sind.

8) Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt, am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle Papporter l'appareil hors d'usage au point de vente Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento

9) Coop-Garantie/Coop Service

Wir gewährleisten für satrap-Geräte 2 Jahre Coop-Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

Coop kann keine Garantie gewähren:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung der Sicherheitshinweise entstehen
- bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen
- bei gewerblicher Nutzung
- bei normaler Abnutzung
- falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden
- wenn der Garantieschein oder die Kassenquittung fehlt

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenquittung oder den Garantieschein vorlegen, welchen Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

Zusätzliche Coop-Leistungen bei Satrap-Elektrohaushaltsgeräten

Qualitätslabor

In unseren Labors werden sämtliche satrap-Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit eingehend untersucht und geprüft.

Sicherheitsnormen

Alle satrap-Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen EN/IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Warendeklaration

Bei satrap-Geräten können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumenteninformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u.a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energiekonsum, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Coop-Garantie

Die Coop-Garantie auf Ihrem satrap-Gerät bedeutet, dass Garantiewerke für Sie garantiert kostenlos sind. Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop-Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline zur Verfügung. Tel. 0848 811 222.

Service-Garantie

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 1 Jahr. Besuchen Sie den Coop Service im Internet unter <http://www.coop.ch>



10) Konsumenteninformation

Warendeklaration
Racleteofen und Tischgrill
satrap Ignis XA 8
(Typenbezeichnung Coop)

SAP 6.415.854

1. Allgemeine Angaben

Herkunft
Garantiezeit
Service Garantie
Service durch
Gebrauchsanleitung

China
2 Jahre
5 Jahre
Coop Service
Ja

2. Elektrische Daten

Nennspannung
Nennleistung
Absicherung
Sicherheitsanforderungen

230 Volt
1360 Watt
10 A
Europäische/Internationale Normen EN / IEC erfüllt
Schweizerische Normen S+

3. Gerätedaten

Heizungssystem
Platzbedarf (B/L/H)
Gewicht
Kabellänge
Bedienungselemente
Heizflächen
Aufheizzeit

Panzerrohr
24x 43 x 13 cm
2,18 kg
143 cm
Ein/Aus-Schalter mit Kontrolllampe
Oben auf der Grillplatte mit/ohne Pfännchen
Ca. 7 Minuten

Material:
Gerätesockel und Tragegriffe
Grillplatte Grill

Kunststoff, hitzebeständig
Aluminium-Druckguss mit
Antihftbeschichtung
Aluminium-Druckguss mit Antihftbeschichtung
Stein
Chromstahl
Stahl, antihftbeschichtet mit Kunststoffgriff
Kunststoff
Polyester

Grillplatte Tepaniyaki
Steinplatte
Pfännchenaufgabe
Pfännchen
Spachtel
Aufbewahrungstasche

Zubehör (im Preis inbegriffen)
8 Stahlpfännchen (ILAG-Antihftbeschichtet)
8 Kunststoffspachteln

SAP 6.415.859



1. Consignes de sécurité

- Avant de mettre l'appareil en service, lire attentivement le mode d'emploi, qui fournit des renseignements importants sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le remettre à un éventuel futur utilisateur.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 230 V.
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.** Le nettoyer exclusivement avec un chiffon humide en prenant soin de toujours le débrancher préalablement.
- Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'une piscine remplis d'eau. Si, malgré toutes les précautions prises, l'appareil devait tomber dans l'eau, le débrancher impérativement avant de l'en sortir.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Arrêter et débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Tenir ce dernier et son cordon d'alimentation hors de leur portée.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience qu'à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et sur les risques qui peuvent en découler.
- Ne pas poser l'appareil à proximité d'une source de chaleur. Ne pas exposer le cordon d'alimentation à une source de chaleur directe (p. ex. plaque de cuisinière, flamme, semelle de fer à repasser ou radiateur).
- Veiller à la bonne stabilité de l'appareil pendant son utilisation et éviter que le cordon d'alimentation ne se trouve dans le passage.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné et uniquement à des fins domestiques.
- Faire réparer l'appareil/le cordon d'alimentation exclusivement par le Service après-vente Coop.
- Pour des raisons de sécurité, ne plus utiliser l'appareil s'il est endommagé. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'extérieur de l'appareil présentent un défaut, ou si l'appareil est tombé ou a été

endommagé d'une quelconque façon, l'apporter sans attendre dans un point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente Coop.

- Lorsque l'appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.
- Toujours débrancher le cordon d'alimentation puis laisser refroidir l'appareil et les poêlons avant de les nettoyer.
- Tous les éléments devenant très chauds pendant le fonctionnement, ne tenir l'appareil que par les poignées prévues à cet effet et éviter de le transporter lorsqu'il est encore chaud.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.
- Utiliser des spatules en plastique pour racler le fromage afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif des poêlons.
- Ne jamais utiliser d'objet pointu, de détergent fort ou abrasif (produit à récurer, etc.) ou d'éponge métallique pour nettoyer l'appareil.
- Ne jamais placer de papier aluminium ou tout autre objet sous les plaques de cuisson ou entre la résistance et le réflecteur.
- Toujours laver les plaques de cuisson et les poêlons à la main (ils ne résistent pas au lave-vaisselle!).

Coop décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect du présent mode d'emploi.

Sommaire

Page

1.	Consignes de sécurité.....	10
2.	Description du produit	13
3.	Bon à savoir.....	14
4.	Mise en service de l'appareil.....	14
5.	Utilisation du four à raclette.....	14
6.	Utilisation du gril	14
7.	Nettoyage et entretien	15
8.	Elimination	15
9.	Garantie/Service après-vente Coop	15
10.	Information consommateurs	17

2) Description du produit

1. 8 poêlons en acier à revêtement antiadhésif ILAG et poignée en plastique
2. 8 spatules en plastique
3. Plaque de cuisson gril en aluminium à revêtement antiadhésif ILAG
4. Plaque de cuisson Teppanyaki en aluminium à revêtement antiadhésif ILAG
5. Plaque de cuisson en pierre
6. Support pour plaques de cuisson
7. Sole en acier inoxydable
8. Résistance blindée
9. Zone froide pour déposer les poêlons
10. Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux
11. Housse de rangement



3) Bon à savoir

Le four à raclette et gril de table satrap Ignis XA 8 est un appareil convivial, qui permet de varier les plaisirs culinaires: raclette pour les amateurs de fromage, légumes, viandes, poissons et autres saucisses pour les fans de grillades. Les plaques de cuisson (gril, Teppanyaki et en pierre) sont interchangeables et peuvent être combinées librement. Le design unique de cet appareil combiné permet aux convives de glisser les poêlons sur la sole par les quatre côtés. Les plaques de cuisson et les poêlons à revêtement antiadhésif ILAG sont faciles à nettoyer. Grâce à la housse fournie, l'appareil peut être rangé à l'abri de la poussière.

4) Mise en service de l'appareil

Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si c'est le cas, le rapporter immédiatement au point de vente pour le faire réparer. Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 230 V. Avant la première utilisation, essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Laver soigneusement les plaques de cuisson et les poêlons à la main, à l'eau chaude et avec du produit vaisselle. Les essuyer et les huiler légèrement.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau! Les plaques de cuisson et les poêlons ne résistent pas au lave-vaisselle!

Pour le nettoyage, ne jamais utiliser de détergent fort ou abrasif ni d'éponge métallique, qui pourraient endommager le corps de l'appareil, les plaques de cuisson ou les poêlons.

Remarque: avant la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil 1 fois à vide afin de brûler les éventuels résidus de fabrication. La fumée et l'odeur qui s'en dégagent n'ont rien d'anormal et disparaissent après peu de temps. L'essentiel est de bien aérer la pièce.

5) Utilisation du four à raclette

Veiller à ce que l'appareil soit stable avant de le brancher et de l'allumer.

Il est recommandé de le préchauffer à vide, sans poêlons, pendant env. 10 minutes. Une

fois le préchauffage terminé, déposer une tranche de fromage à raclette dans chaque poêlon, puis poser les poêlons sur la sole de l'appareil et les laisser jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Retirer les poêlons. Pour racle le fromage, toujours utiliser les spatules en plastique afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif. Après utilisation, éteindre et débrancher l'appareil. Toujours débrancher le cordon d'alimentation puis laisser refroidir l'appareil et les poêlons avant de les nettoyer.

Il faut compter entre 250 et 300 g de fromage à raclette par personne. Il peut être accompagné de pommes de terre en robe des champs, de mixed pickles, de cornichons, de petits oignons et de radis. Divers ingrédients peuvent être cuits avec le fromage: fines rondelles d'oignons, petits dés de poivrons ou de tomates, lamelles d'ail, fines tranches de bacon ou légumes préalablement blanchis dans de l'eau salée (bouquets de chou-fleur ou de brocoli, julienne de poireau ou rondelles de courgettes). Les enfants apprécient tout particulièrement les fruits (p. ex. dés d'ananas et de poire).

Remarque: si les ingrédients ci-dessus peuvent être cuits avec le fromage, les épices, elles, ne devraient être ajoutées qu'en fin de cuisson: de nombreuses épices brûlent et deviennent amères sous l'effet de la chaleur.

Attention: tous les éléments devenant très chauds pendant le fonctionnement, laisser complètement refroidir l'appareil avant de le transporter.

Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.

6) Utilisation du gril

Veiller à ce que l'appareil soit stable avant de le brancher et de l'allumer. Pour que les grillades soient bien dorées, il est conseillé de préchauffer l'appareil pendant env. 10 minutes.

Lorsque les plaques sont bien chaudes, les huiler légèrement et y faire griller les aliments: petits morceaux de viande, petites saucisses, filets de poisson, tranches de lard, tomates, poivrons, champignons, etc. Toujours poser les aliments directement sur les plaques de cuisson, sans plat ni papier aluminium. Le temps de cuisson varie en fonction des aliments. La viande est cuite lorsque le jus qui s'en écoule n'est plus rouge.

En accompagnement, nous vous conseillons

une salade composée, des chips, du pain, des légumes au vinaigre et des sauces spéciales "fondue" en vente dans les magasins Coop, à moins que vous ne préfériez les préparer vous-même. Vous trouverez de nombreuses recettes originales sur le site www.bettybossi.ch.

Conseil: passer de temps en temps du papier absorbant imbibé d'huile sur les plaques de cuisson pour que les aliments n'attachent pas.

Conseil: préchauffer la plaque de cuisson en pierre au four.

Attention: tous les éléments devenant très chauds pendant le fonctionnement, laisser complètement refroidir l'appareil avant de le transporter.

Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.

7) Nettoyage et entretien

Toujours débrancher le cordon d'alimentation puis laisser refroidir l'appareil et les poêlons avant de les nettoyer. Nettoyer le corps de l'appareil uniquement avec un chiffon humide et bien l'essuyer. Laver soigneusement les plaques de cuisson et les poêlons à la main, à l'eau chaude et avec du produit vaisselle, puis bien les essuyer.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau! Les plaques de cuisson et les poêlons ne résistent pas au lave-vaisselle!

Pour nettoyer les plaques de cuisson et les poêlons, ne jamais utiliser d'objet pointu, de détergent fort ou abrasif ni d'éponge métallique. En les faisant tremper quelques heures dans de l'eau froide, les résidus de fromage s'enlèveront plus facilement.

8) Elimination

Les appareils électriques en fin de vie doivent être éliminés dans le respect de la législation et de l'environnement. Lorsqu'un appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au magasin Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle Papporter l'appareil hors d'usage au point de vente Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento

9) Garantie/Service après-vente Coop

La garantie Coop s'applique sur tous les appareils satrap pendant 2 ans à partir de la date d'achat. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations en prenant à sa charge les frais de port, la main-d'œuvre et les pièces détachées.

La garantie Coop ne s'applique pas dans les cas suivants:

- dysfonctionnements ou dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité;
- usage inapproprié de l'appareil par l'acheteur ou par un tiers;
- usage à des fins professionnelles;
- usure normale de l'appareil;
- réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers;
- absence du bon de garantie ou du ticket de caisse.

La garantie ne pouvant être accordée que sur présentation du bon de garantie ou du ticket de caisse, il est recommandé de conserver soigneusement ces justificatifs.

Prestations supplémentaires de Coop sur l'électroménager satrap

Laboratoire d'assurance qualité

Tous les appareils satrap sont examinés dans nos laboratoires selon des critères d'efficacité, de facilité d'utilisation, de puissance, de sécurité et de rentabilité.

Normes de sécurité

Tous les appareils satrap sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et remplissent les normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Fiche technique

Avec satrap, vous pouvez vraiment vous informer avant l'achat: la fiche technique ne comportant pas de publicité, vous disposez d'informations claires et facilement comparables vous permettant de faire votre choix en connaissance de cause. Elle fournit notamment les informations suivantes: provenance, données électriques, nature des matériaux, équipement, consommation d'énergie, accessoires et particularités de chaque appareil.

Garantie Coop

La garantie Coop accordée sur votre appareil satrap signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites. Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées, ni main-d'œuvre.

Service après-vente Coop

En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant ce type d'appareil.

Hotline

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues au 0848 811 222.

Service après-vente garanti

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Le Service après-vente Coop accorde 1 an de garantie sur toute réparation effectuée par ses soins, pièces détachées comprises. Pour plus d'informations sur le Service après-vente Coop, rendez-vous sur <http://www.coop.ch>.



10) Information consommateurs

Fiche technique
Four à raclette et gril de table
satrap Ignis XA 8
(appellation Coop)

SAP 6.415.854

1. Données générales

Provenance

Chine

Durée de la garantie

2 ans

SAV assuré pendant

5 ans

SAV assuré par

le Service après-vente Coop

Mode d'emploi

Oui

2. Données électriques

Tension nominale

230 V

Puissance nominale

1360 W

Fusible

10 A

Normes de sécurité remplies

Normes européennes/internationales EN/CEI
Normes suisses (S+)

3. Données techniques

Système de chauffage

Résistance blindée

Encombrement

l x L x H: 24 x 43 x 13 cm

Poids

2,18 kg

Longueur du cordon d'alimentation

143 cm

Éléments de commande

Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux
Dessus des plaques de cuisson (utilisables avec
ou sans poêlons)

Surfaces de chauffe

Env. 7 minutes

Temps de préchauffage

Matériaux:

Socle et poignées de l'appareil

Plastique thermorésistant

Plaque de cuisson gril

Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif

Plaque de cuisson Teppanyaki

Fonte d'aluminium à revêtement antiadhésif

Plaque de cuisson en pierre

Pierre

Sole

Acier chromé

Poêlons

Acier à revêtement antiadhésif avec poignée en

plastique

Spatules

Plastique

Housse de rangement

Polyester

Accessoires fournis

8 poêlons en acier (revêtement antiadhésif ILAG)

SAP 6.415.859

8 spatules en plastique



1. Avvertenze di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Contengono importanti informazioni sulla sicurezza, l'utilizzo e la manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare accuratamente le istruzioni d'uso e metterle a disposizione di chiunque entri in possesso dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a una rete di alimentazione a corrente alternata a 230 V.
- **Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.** Per pulirlo, strofinare con un panno umido. Ricordarsi di staccare prima la spina.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo.
- Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, piscine, docce o lavandini. Se, tuttavia, l'apparecchio dovesse cadere in acqua, non toglierlo finché è attaccato alla corrente. Staccare subito la spina.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio acceso.
- Spegnerne sempre l'apparecchio dopo l'uso e staccare la spina.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono dell'esperienza o delle conoscenze necessarie solo se sorvegliate o debitamente istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sui pericoli correlati.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore. Non lasciare mai il cavo nelle immediate vicinanze di fonti di calore (p.es. fornelli accesi, fiamme vive, ferro da stiro o stufe accesi).
- Durante il funzionamento l'apparecchio dev'essere appoggiato su una base stabile e il cavo elettrico non deve intralciare il passaggio.
- Usare l'apparecchio soltanto in casa e mai per scopi diversi da quelli previsti.
- Per le riparazioni e gli interventi sull'apparecchio o sul cavo elettrico, rivolgersi esclusivamente al Servizio dopo vendita Coop.
- Per evitare qualsiasi pericolo, non usare l'apparecchio se danneggiato. Qualora la spina, il cavo o l'involucro risultassero difettosi, l'apparecchio cadesse o fosse danneggiato in altro modo, rivolgersi immediatamente

al Servizio dopo vendita Coop del proprio punto di vendita per riparazione o controllo.

- Se l'apparecchio è fuori uso, staccare il cavo elettrico e riportare l'apparecchio a un punto di vendita Coop per il corretto smaltimento.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare sempre la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio e i pentolini.
- quando l'apparecchio è in funzione tutte le sue parti diventano molto calde. Afferrarlo solo per i manici ed evitare di trasportarlo quando è ancora caldo.
- Usare l'apparecchio sempre con l'apposita piastra.
- Per togliere il formaggio fuso dai pentolini usare sempre spatole in materiale sintetico che non graffiano il rivestimento antiaderente.
- Per pulire l'apparecchio non usare mai oggetti appuntiti o prodotti aggressivi come prodotti chimici, pagliette di ferro o detergenti abrasivi.
- Non riporre mai fogli di carta di alluminio e altri oggetti sotto la piastra o tra la resistenza e il riflettore.
- Lavare le piastre e i pentolini sempre a mano poiché non sono resistenti alla lavastoviglie!

Coop declina ogni responsabilità per i danni derivanti dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.

Indice**Pagina**

1.	Indicazioni di sicurezza.....	18
2.	Descrizione del prodotto	21
3.	Informazioni utili	22
4.	Messa in funzione	22
5.	Preparazione di raclette	22
6.	Cottura alla griglia.....	22
7.	Pulizia e manutenzione.....	23
8.	Smaltimento	23
9.	Garanzia Coop / Servizio dopo vendita Coope	23
10.	Informazioni per i consumatori.....	24

2) Descrizione del prodotto

1. 8 pentolini di acciaio con rivestimento antiaderente ILAG e impugnatura in materiale sintetico
2. 8 spatole in materiale sintetico
3. Piastra per grill in alluminio con rivestimento antiaderente ILAG
4. Piastra tepaniyaki in alluminio con rivestimento antiaderente ILAG
5. Piastra in pietra
6. Piano d'appoggio per piastra
7. Piastra per pentolini, in acciaio inossidabile
8. Resistenza a serpentina
9. Zona fredda dove riporre temporaneamente i pentolini
10. Interruttore ON/OFF con spia di controllo
11. custodia



3) Buono a sapersi

Il fornello da raclette e grill da tavolo satrap Ignis XA 8 è versatile, multifunzionale e ideale per una serata in compagnia. Sulla piastra antiaderente è possibile preparare qualsiasi tipo di specialità. La piastra per grill, la piastra tepaniyaki e quella in pietra possono essere sostituite e combinate individualmente. Non solo gli amanti del grill, ma anche gli habitués della raclette avranno modo di soddisfare le proprie papille gustative. Il design unico del satrap Ignis XA 8 permette di inserire i pentolini in acciaio lateralmente e longitudinalmente, in modo che ogni partecipante possa servirsi comodamente. E anche la pulizia è resa più semplice dalla piastra e dai pentolini provvisti di rivestimento antiaderente ILAG. La custodia consente di riporre comodamente l'Ignis XA 8.

4) Messa in funzione

L'apparecchio funziona soltanto con corrente alternata a 230 V. Togliere l'apparecchio dall'imballaggio e controllare se ci sono danni causati dal trasporto. In caso si riscontrassero danni, riportarlo immediatamente al punto di vendita per la riparazione. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, passare un panno umido sulle parti esterne. Lavare la piastra e i pentolini a mano in acqua calda, usando un detersivo delicato, sciacquandoli e asciugandoli bene; al termine oliarli leggermente.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua! I pentolini e la piastra per grill non sono lavabili in lavastoviglie!

Non usare mai prodotti aggressivi come detergenti chimici o abrasivi nonché pagliette di ferro che potrebbero danneggiare la piastra e i pentolini.

Nota: prima di usare l'apparecchio per la prima volta si raccomanda di scaldarlo a vuoto per bruciare eventuali residui di fabbricazione. Il fumo e l'odore sgradevole che si sviluppano sono del tutto normali e scompaiono dopo poco tempo. Arieggiare bene il locale.

5) Preparazione di raclette

Inserire la spina e accendere l'apparecchio soltanto quando sarà in una posizione stabile. Si consiglia di preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti, senza pentolini. Quindi mettere in ogni pentolino una fetta di formaggio. Appoggiare i pentolini sull'apposita piastra e aspettare che il formaggio si fonda. Quando il formaggio avrà raggiunto il grado di cottura desiderato togliere i pentolini. Per togliere il formaggio fuso dai pentolini usare sempre spatole in materiale sintetico che non graffiano il rivestimento antiaderente. Dopo l'utilizzo spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare sempre la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio e i pentolini.

Per ogni persona calcolare ca. 250 - 300 g di formaggio. Come contorno possono essere serviti patate lesse, sottaceti (giardiniera, cetriolini, cipolline) e ravanelli. La raclette è ottima da gustare con diversi ingredienti cotti nel formaggio, selezionati in base ai gusti personali. Cipolla tagliata ad anelli sottili, peperoni e pomodori a piccoli cubetti, fettine d'aglio e pancetta a listarelle oppure rosette di cavolfiore e broccoli sbollentate in acqua salata, porri tagliati a strisciole o fette di zucchine sono perfetti. Ai bambini piace anche gustare la raclette con la frutta (ad es. ananas e pere a pezzettini).

Consiglio: mentre gli ingredienti indicati in precedenza possono essere messi nei pentolini insieme al formaggio da raclette, le spezie andranno aggiunte solo dopo la cottura, per evitare che Molte spezie bruciano con il calore e sprigionano un sapore amaro, sgradevole.

Attenzione: quando l'apparecchio è in funzione tutte le sue parti diventano molto calde. Evitare di trasportarlo finché è caldo.

Usare l'apparecchio soltanto con la piastra inserita.

6) Cottura alla griglia

Inserire la spina e accendere l'apparecchio soltanto quando sarà in una posizione stabile. Per cuocere a puntino le vostre grigliate, l'apparecchio dev'essere preriscaldato per circa 10 minuti. Sulla piastra calda leggermente unta possono essere grigliati pezzetti di carne tenera, salsicette, filetti di pesce, pancetta a fettine, verdure come ad

esempio pomodori, peperoni, champignon e molto altro. Mettere i cibi da grigliare sempre direttamente sulla piastra per grill. Non utilizzare utensili da barbecue o fogli di alluminio. I tempi di cottura variano a seconda del tipo e delle caratteristiche dei cibi. La carne è cotta quando il succo che fuoriesce perde colore.

Servite come contorno un'insalata mista, patatine, pane, sottaceti e salsine per fondue di carne. Troverete queste salsine bell'e pronte nell'assortimento di generi alimentari di Coop. Oppure provate una delle gustose ricette proposte sul sito www.bettybossi.ch.

Consiglio: se il cibo resta attaccato alla griglia, pulirla di tanto in tanto con carta per uso domestico imbevuta d'olio.

Consiglio: preriscaldare la piastra di pietra nel forno.

Attenzione: quando l'apparecchio è in funzione tutte le sue parti diventano molto calde. Evitare di trasportarlo finché è caldo.

Usare l'apparecchio da raclette soltanto con la piastra inserita

7) Pulizia e manutenzione

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare sempre la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio e i pentolini. Pulire l'esterno dell'apparecchio solo con un panno umido e asciugare bene. Lavare la piastra e i pentolini a mano in acqua calda, usando un detersivo delicato, sciacquandoli ed asciugandoli bene.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua! I pentolini e la piastra per grill non sono lavabili in lavastoviglie!

Per la pulizia della piastra e dei pentolini non usare mai prodotti aggressivi come detergenti chimici o abrasivi nonché pagliette di ferro. I residui di formaggio sulla piastra per grill e nei pentolini si tolgono al meglio dopo averli lasciati a mollo in acqua fredda per alcune ore.

8) Pulizia e manutenzione

Tutti gli apparecchi elettrici fuori uso devono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente. Se l'apparecchio è fuori uso, staccare il cavo elettrico e riportare l'apparecchio a un punto di vendita Coop per il corretto smaltimento.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle Papporter l'appareil hors d'usage au point de vente Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento

9) Garanzia Coop / Servizio dopo vendita Coop

Sugli apparecchi satrap concediamo 2 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante la garanzia il Servizio dopo vendita Coop ripara gratuitamente l'apparecchio, senza addebitare le spese di spedizione e trasporto, i pezzi di ricambio e il tempo impiegato per la riparazione.

La garanzia Coop decade in caso di:

- difetti o danni causati dall'inosservanza delle avvertenze di sicurezza
- uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi
- uso commerciale
- normale usura
- riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi
- assenza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa

In caso di richiesta di garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia che devono quindi essere conservati con cura.

Prestazioni Coop supplementari per elettrodomestici Satrap

Laboratorio Qualità

Nei nostri laboratori testiamo e verifichiamo costantemente il funzionamento, l'operatività, le performance, il grado di sicurezza e l'economicità di tutti gli apparecchi satrap.

Norme di sicurezza

Tutti gli apparecchi satrap sono certificati secondo le norme internazionali ed europee EN/IEC e soddisfano le norme svizzere sulla sicurezza.

Dichiarazione merceologica

Se siete interessati a un apparecchio satrap, potete informarvi in modo esauriente sul prodotto prima di acquistarlo. La dichiarazione merceologica priva di pubblicità vi garantisce un'informazione chiara e paragonabile, permettendovi di scegliere. In questo modo potete informarvi su provenienza, dati elettrici, reperibilità dei materiali, equipaggiamento, consumo energetico, accessori e particolarità dei singoli apparecchi.

Garanzia Coop

La Garanzia Coop sul vostro apparecchio satrap significa che tutti i lavori di riparazione eseguiti durante la validità della garanzia sono gratuiti. Non vi saranno addebitati né il tempo impiegato, né le spese di materiale, spedizione o di trasporto.

Servizio dopo vendita Coop

A tutela della vostra sicurezza, in caso di guasti o riparazioni dopo l'acquisto, la cosa migliore è portare il vostro apparecchio in un punto di vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Hotline

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sulle prestazioni del Servizio dopo vendita Coop, potete telefonare alla hot line multilingue. Tel. 0848 811 222.

Garanzia Servizio dopo vendita

Il Servizio dopo vendita Coop garantisce eventuali riparazioni durante 5 anni sugli apparecchi piccoli. Sulle riparazioni eseguite – ricambi inclusi – il Servizio dopo vendita Coop offre 1 anno di garanzia. Consultare il Servizio dopo vendita Coop visitando il sito <http://www.coop.ch>



10) Informazioni per i consumatori

Dichiarazione merceologica
Fornello da raclette e grill da tavolo
satrap Ignis XA 8
(Definizione Coop)

SAP 6.415.854

1. Dati generali

Provenienza	Cina
Garanzia	2 anni
Garanzia assistenza tecnica	5 anni
Lavori di assistenza da parte di Istruzioni per l'uso	Servizio dopo vendita Coop si

2. Dati elettrici

Tensione nominale	230 V
Potenza nominale	1360 Watt
Sicurezza	10 A
Requisiti in materia di sicurezza	Risponde alle norme europee/internazionali EN / CEI norme svizzere S+

3. Dati dell'apparecchio

Sistema di riscaldamento	tubo armato
Ingombro (L/L/A)	24 x 43 x 13 cm
Peso	2,18 kg
Lunghezza del cavo	143 cm
Elementi di comando	Interruttore on/off con spia luminosa
Elementi di riscaldamento	Sopra sulla piastra per grill con/senza pentolini
Tempo di riscaldamento	Ca. 7 minuti

Materiale:

base e manici in materiale sintetico termoresistente

Piastra per grill

In alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente

Piastra tepaniyaki

In alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente

Piastra in pietra

Pietra

Piastra per pentolini

In acciaio cromato

Pentolini

In acciaio con rivestimento antiaderente e impugnature in materiale sintetico

Spatole

Materiale sintetico

Custodia

Poliestere

Accessori (inclusi nel prezzo)

8 pentolini in acciaio (con rivestimento antiaderente ILAG)

SAP 6.415.859

8 spatole in materiale sintetico



Satrap ist einfach clever! Unkomplizierte Bedienung, funktionale Gestaltung und immer auf dem aktuellsten Stand der Technik. Dazu faire Preise und ausgezeichnete Service- und Reparaturleistungen. Kurz: Satrap ist seit 1955 eine kluge Entscheidung.

Satrap, ce sont des appareils fonctionnels à prix justes et qui répondent aux dernières avancées techniques, mais aussi un service après-vente et des réparations de qualité. Satrap, depuis 1955, c'est le bon choix!

Satrap è semplicemente geniale! Facilità d'uso, design funzionale, sempre al passo con la tecnologia, prezzi vantaggiosi e un servizio dopo vendita e di riparazione impeccabile: dal 1955 Satrap è la scelta intelligente!

www.satrap.ch

coop

Info Service
Postfach 2550, 4002 Basel
Info-Tel. 0848 888 444*

*Nationaler Tarif / Tarif national /
Tariffa nazionale