

Pos. 11 Special candles

For this device, a special candle made of paraffin was developed, since the commercially available tea candles have very different burning performance. The wick length and quality is very important.

The wick length of an unused candle should be 12 - 14 mm.

Important instructions:

Check the wick length of the new candles before the first use.

We recommend using new candles after each use.

If you use the candles several times, less heat may be available.

Ordering address for reordering replacement candles:

info@igluswiss.ch or via **www.igluswiss.ch** under accessories or **Facebook** or phone no. **+41(0)61 851 39 10**

For prices check the insert sheet in the device box or visit the website www.igluswiss.ch under accessories.

Pos. 12 Warranty

2 years, excluded are the raclette pans, normal wear and tear and improper handling.

Liability:

The liability for damages of any kind in case of improper use, handling and use of the device is rejected.

Möhlin, 1 July 2018

IGLU
OF SWITZERLAND

Iglu of Switzerland AG, Hofackerstrasse 16, CH 4313 Möhlin
Tel. Nr. +41(0)61 851 39 10 / info@igluswiss.ch / www.igluswiss.ch

ARCHE NOAH

RACLETTE · FONDUE · GRILL

Bedienungsanleitung Arche Noah, Typ AN

Bitte lesen sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch vollständig durch. Es liegt in Ihrem eigenen Sicherheitsinteresse. Die spezifischen Sicherheitsangaben sind in den einzelnen Positionen integriert, deshalb unbedingt vorher durchlesen.

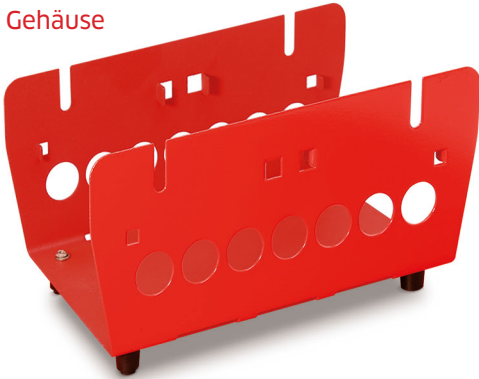
Inhaltsverzeichnis

Pos. 1	Gerätebeschrieb	2
Pos. 2	Allgemeine Sicherheitshinweise	3
Pos. 3	Gerätevorbereitung	3
Pos. 4	Raclette Zubereitung	3
Pos. 5	Käsefondue Zubereitung	4
Pos. 6	Grillieren als Zusatzfunktion	4
Pos. 7	Schokoladen-Fondue	5
Pos. 8	Warmhalten von Speisen und Saucen	5
Pos. 9	Einsatz als Tellerwärmer	6
Pos. 10	Pflege des Gerätes	6
Pos. 11	Kerzen	7
Pos. 12	Garantie	7

Pos. 1 Gerätebeschrieb

Das Gehäuse ist aus Stahlblech und mit hitzebeständigem Lack lackiert. Die Kerzenschale mit den einzelnen Kerzenhaltern und der Rost ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Die Pfännchen sind aus Alu-Druckguss, innen mit einem Antihafbelag der Firma ILAG und aussen mit einem hitzebeständigen Lack beschichtet. Die beiden Pfännchen Griffe und die Spachteln sind aus dem Kunststoff PA. Die Gabeln sind aus rostfreiem Stahl. Das Fonduepfännchen ist aus Keramik.

Gehäuse



Kerzenschale



Spachtel



Pfännchen

Innenmasse: 9x7 cm
(bis Schrägpartie)

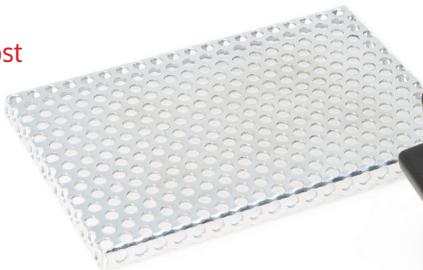


Gabel



Fonduepfännchen

Rost



Pos. 2 **Allgemeine Sicherheitshinweise**

Das Gerät von Kindern und Personen mit eingeschränkter physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Tieren fernhalten.

Das Gerät darf nur von gesunden erwachsenen Personen oder unter Anleitung solcher, nach genauen Anleitungen in Betrieb genommen werden.

Das Gerät ist kein Spielzeug.

Das Gerät wird heiss.

Lassen Sie die Kerzen NIE ohne Aufsicht brennen.

Verwenden Sie für den Betrieb NUR den beige-packten Kerzentyp und NIEMALS andere Brennstoffe und Hitzequellen.

Bestellen Sie noch vor der ersten Anwendung einfach die Ersatzkerzen.

Einzelne Kerzen NIEMALS auswechseln wenn Gerät in Betrieb ist.

Zuerst Kerzen ausblasen und Gerät am Aufstellort abkühlen lassen.

Pos. 3 **Gerätevorbereitung**

Das Gerät am richtigen Platz aufstellen. Das Gerät hat Antirutschfüsse.

Das Gerät mit brennenden Kerzen NIEMALS zu verschieben versuchen.

Wenn Sie es nachträglich anders aufstellen wollen, dann die Kerzen zuerst ausblasen und das Gerät abkalten lassen und erst dann anderswo aufstellen.

Pos. 4 **Raclette Zubereitung**

Die Pfännchen immer vor jedem Gebrauch mit etwas Butter einfetten. Nun das Gerät am richtigen Platz aufstellen. Nur die je **zwei äusseren** Kerzen verwenden. Jetzt die Käsescheiben in die Pfännchen legen und die Kerzen anzünden.

Erste Schmelzzeit ca. 6 bis 8 min, die folgenden ca. 4 bis 5 min.

Wenn der Käse geschmolzen ist, **er soll „sämig“, sein ohne Fettausscheidungen**, diesen dann auf den Teller kippen oder das Pfännchen an den Griffen abnehmen und den Käse über die Kartoffeln schütten.

Dann sofort wieder eine Käsescheibe einlegen. Es soll immer Käse im Pfännchen sein.

Wichtiger Hinweis: Wenn der Schmelzvorgang nicht richtig gehandhabt wird, kann das ausgeschiedene Fett „verkrusten“ und der nachfolgende geschmolzene Käse rutscht nicht mehr kompakt aus dem Pfännchen.

Also aufpassen und den Schmelzvorgang richtig beobachten und im richtigen Augenblick durch auskippen abbrechen.

Wenn Sie das Pfännchen nicht mehr brauchen einfach die Kerzen von der offenen Gehäuse-Seite ausblasen.

Pos. 5 Käsefondue Zubereitung

Die einfachste und zeitlich die längste, aber die gemütlichste Zubereitung ist: das Fertigfondue von ca. 400 gr. in das Fonduepfännchen füllen. Dann das Gerät am richtigen Platz (Tisch etc.) aufstellen und immer alle 6 Kerzen anzünden, Rost und das Fonduepfännchen aufsetzen.

Jetzt braucht es ca. 30 min Zeit bis der Käse schmilzt und der Fondue-schmaus beginnen kann. Nutzen Sie die Wartezeit für ein anregendes Gespräch. Sie haben Zeit.

Andere Zubereitungsmöglichkeiten

Fonduepfännchen aufwärmen:

Fonduepfännchen aufheizen mit Wasser im Mikrowellenofen

Fonduepfännchen aufheizen im Backofen (ca. 120° C)

Fonduepfännchen aufheizen auf dem Rechaud (ca. 30 min.)

Fonduekäse:

Fertigfondue oder Eigenmischung im separaten Pfännchen auf dem Kochherd zubereiten und in vorgeheiztes Fonduepfännchen giessen.

Fonduepfännchen mit dem Fertigfondue im Mikrowellenherd aufheizen und dann auf den Rost stellen.

Gegen Ende der ersten Portion (ca. 400 gr.) kann das Fertigfondue in kleinen Portionen nachgefüllt werden.

Pos. 6 Grillieren als Zusatzfunktion

Nur zu empfehlen wenn Sie Geduld haben, nicht unbedingt geeignet für Schnellesser. NUR zartes, erstklassisches Fleisch in kleinen Stücklein verwenden.

Die Pfännchen mit genügend Butter einfetten. Das Grillgut von Zeit zu Zeit mit den Spachteln verschieben. Wenn Fleischsaft vorhanden ist, diesen mit kleinen Brotstücklein aufsaugen. Das fertige Grillgut NIE mit metallischen Gegenständen aus dem Pfännchen nehmen, sondern nur das Pfännchen kippen und ev. mit dem Spachtel nachhelfen.

Keine Bratensauce oder andere Flüssigkeiten verwenden. Diese kühlen das Pfännchen nur unnötig ab. Sie können aber von Zeit zu Zeit etwas Butter zugeben. Für Gemüsestücke gilt das Gleiche.

Gerätevorbereitung:

Das Gerät am vorgesehenen Platz aufstellen. Alle Kerzen anzünden. Die mit Butter eingefetteten Pfännchen aufsetzen. Die Aufheizzeit beträgt ca. 15 min. Dann können Sie mit wenig Fleisch langsam mit dem Grillieren beginnen. Das Gerät heizt sich langsam auf.

Beim Grillieren **das Gerät nicht länger als 1 1/2 Stunden im Dauereinsatz halten**. Kerzen sorgfältig, von der Längsseite des Gehäuses her ausblasen (nur leicht blasen).

Pos. 7 Schokoladen-Fondue

Die einfachste und zeitlich die längste, aber die gemütlichste Zubereitung ist: die Schokolade von ca. 200 gr. für den Beginn in das Pfännchen füllen. Weitere Schokolade kann man nachfüllen. Dann das Gerät am richtigen Platz (Tisch etc.) aufstellen und nur die mittleren zwei Kerzen anzünden, Rost und das Fonduepfännchen aufsetzen. Jetzt braucht es ca. 20 min. Zeit bis die Schokolade flüssig wird und der Schoko-Schmaus beginnen kann. Nutzen Sie die Zeit für ein angenehmes Gespräch mit dem Gegenüber. Sie haben Zeit.

Schokolade: Sie können viele Schokoladen Qualitäten verwenden, je nach Ihrem Geschmack oder dem Ihrer Gäste.

Früchte: Kaufen Sie frische Früchte. Es eignen sich im Prinzip alle Früchte die fest genug sind um Sie in kleine Stücke schneiden und an die Fonduegabel stecken zu können.

Pos. 8 Warmhalten von Speisen und Saucen

Zum Warmhalten von Speisen und Saucen im Pfännchen „Arche Noah“ müssen Sie eventuell nur je die zwei äusseren Kerzen benützen, je nach Volumen des Inhaltes. Das Pfännchen aus Keramik leitet die Wärme langsam in alle Richtungen. Wenn die Speise-Menge grösser ist (Pfännchen voll), müssen Sie eventuell auch die eine oder beide mittleren Kerzen zusätzlich benützen.

Probieren Sie es aus wie viel Kerzen Sie zuschalten müssen.

Verwenden Sie an Stelle des Pfännchens „Arche Noah“ ein anderes Pfännchen, dann darf nie der ganze Rost flach abgedeckt werden. Durch die Löcher im Rost muss die Luft zirkulieren können.

Pos. 9 Einsatz als Tellerwärmer

Nur wärmeresistente Teller zum vorwärmen gebrauchen. Es genügt, die mittleren zwei Kerzen oder je ein Kerze aussen zu verwenden. Oder eventuell nur eine Kerze. Wir empfehlen Ihnen aber die richtige Kerzen Kombination selber heraus zu finden.

Nie alle 6 Kerzen gleichzeitig zum vorwärmen des Tellers einsetzen. Nie die ganze Rechaud Oberfläche flach (ohne Distanz zwischen Teller und Rostoberfläche) und ganz abdecken.

Achtung: die Teller werden sehr heiss, wenn diese lange auf dem Rechaud stehen.

Pos. 10 Pflege des Gerätes

10.1 Gehäuse: nur mit feuchtem, nicht scheuerndem Lappen abreiben

10.2 Raclette Pfännchen: möglichst kurz nach dem Gebrauch im heissen Wasser mit etwas Spülmittel waschen oder kurz ins heisse Wasser legen, um die Resten aufweichen zu lassen. Nichtscheuernder weicher Lappen oder weiche Bürste mit Natur- oder Kunststoffborsten verwenden. **Nicht in der Geschirrspülmaschine waschen.**

10.3 Kerzenschale: in der Geschirrspülmaschine waschen oder von Hand im heissem Wasser. Allfällige Wachsrückstände weichen im heissen Wasser auf. Mit Bürste reinigen.

10.4 Spachtel und Fonduegabel: in der Geschirrspülmaschine waschen oder von Hand im heissem Wasser mit Spülmittel.

10.5 Fonduepfännchen: in der Geschirrspülmaschine waschen oder von Hand im heissem Wasser mit Spülmittel.

10.6 Rost: in der Geschirrspülmaschine oder von Hand im heissen Wasser mit Spülmittel waschen.

Pos. 11 **Spezial-Kerzen**

Für dieses Gerät wurde eine spezielle Kerze aus Paraffin entwickelt, da die marktgängigen Tee-Kerzen ganz unterschiedliche Brennleistungen aufweisen. Die Dochtlänge und Qualität spielt dabei eine wichtige Rolle.

Die Dochtlänge einer ungebrauchten Kerze soll 12 - 14 mm betragen.

Wichtige Hinweise:

Kontrollieren Sie die Dochtlänge bei neuen Kerzen vor dem ersten Einsatz.

Wir empfehlen nach jedem Einsatz neue Kerzen zu verwenden.

Wenn sie die Kerzen aber weitere Male verwenden, wird möglicherweise weniger Hitze zur Verfügung stehen.

Bestelladresse für Nachbestellungen Ersatzkerzen:

info@igluswiss.ch oder über **www.igluswiss.ch** unter Zubehör oder **Facebook** oder Tel. Nr. **+41(0)61 851 39 10**

Preise siehe Einlageblatt im Gerätekarton oder auf der Webseite www.igluswiss.ch unter Zubehör.

Pos. 12 **Garantie**

2 Jahre, ausgeschlossen sind die Raclette Pfännchen, normaler Verschleiss durch den Gebrauch und unsachgemässe Behandlung.

Haftung:

Die Haftung für Schäden jeder Art bei unsachgemässer Benützung, Handhabung und Einsatz des Gerätes wird abgelehnt.

Möhlín, 1. Juli 2018

IGLU
OF SWITZERLAND

Iglu of Switzerland AG, Hofackerstrasse 16, CH 4313 Möhlín
Tel. Nr. +41(0)61 851 39 10 / info@igluswiss.ch / www.igluswiss.ch

ARCHE NOAH

RACLETTE · FONDUE · GRILL

Manuel d'Utilisation Arche de Noé, type AN

Veillez lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation. Ceci afin de garantir votre sécurité.

Les données de sécurité spécifiques sont intégrées dans les emplacements individuels, il est donc essentiel de les lire en premier.

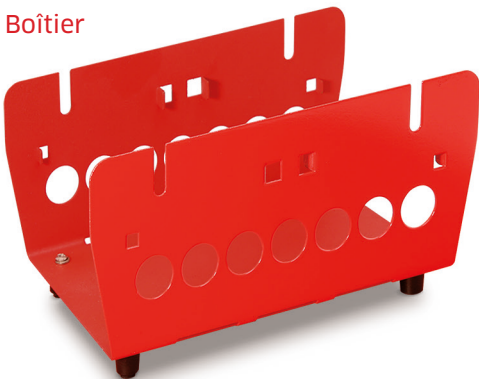
Sommaire

Pos. 1	Description des appareils	9
Pos. 2	Consignes de sécurité générales	10
Pos. 3	Préparation de l'appareil	10
Pos. 4	Préparation de la raclette	10
Pos. 5	Préparation de la fondue au fromage	11
Pos. 6	Fonction supplémentaire: grillern	11
Pos. 7	Fondue au chocolat	12
Pos. 8	Garder les aliments et les sauces au chaud en général	12
Pos. 9	Utilisation comme chauffe-assiettes	13
Pos. 10	Entretien de l'appareil	13
Pos. 11	Bougies	14
Pos. 12	Garantie	14

Pos. 1 Description des appareils

Le boîtier est en tôle d'acier et peint avec une peinture résistante à la chaleur. La vasque à bougie avec les bougeoirs individuels et la rouille est en acier inoxydable. Les casseroles sont en aluminium moulé sous pression, recouvertes à l'intérieur d'un revêtement anti-adhésif ILAG et à l'extérieur d'une peinture résistante à la chaleur. Les deux poignées des casseroles et les spatules sont en plastique PA. La fourchette est en acier inoxydable, le caquelon est en céramique.

Boîtier



Bol à bougie



Coupelles

Dimensions intérieures:
9x7 cm (jusqu'à la
section diagonale)



Spatule

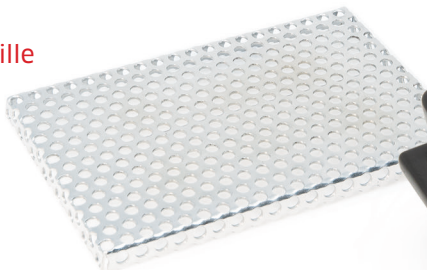


Fourche



Caquelon à fondue

Grille



Pos. 2 Consignes de sécurité générales

Tenir l'appareil à l'écart des enfants et des personnes ayant une déficience physique, sensorielle ou mentale, ainsi que des animaux. L'appareil ne peut être mis en service que par des adultes en bonne santé ou sous la surveillance de ces personnes, selon des instructions précises.

L'appareil n'est pas un jouet.

L'appareil chauffe.

NE JAMAIS laisser les bougies brûler sans surveillance.

Utilisez **UNIQUEMENT** le type de bougie ci-joint et **NE JAMAIS** utiliser d'autres combustibles et sources de chaleur. Il suffit de commander les bougies de remplacement avant de les utiliser pour la première fois.

NE JAMAIS remplacer les bougies individuelles lorsque l'appareil est en marche. Souffler d'abord les bougies et laisser refroidir l'appareil sur le lieu d'installation.

Pos. 3 Préparation de l'appareil

Placez ensuite l'appareil au bon endroit. L'appareil a des pieds antidérapants.

NE JAMAIS tenter de déplacer l'appareil avec des bougies allumées.

Si vous voulez le déplacer, soufflez d'abord les bougies et laissez-le refroidir avant de le transporter ailleurs.

Pos. 4 Préparation de la raclette

Toujours graisser les casseroles avec un peu de beurre avant chaque utilisation. Placez ensuite l'appareil au bon endroit. N'utilisez que les **deux bougies extérieures**. Placez ensuite les tranches de fromage dans les casseroles et allumez les bougies.

Premier temps de fusion env. 6 à 8 min, puis env. 4 à 5 min.

Lorsque le fromage a fondu, **il doit être "crèmeux" sans séparations de graisse**, versez le dans l'assiette ou retirez la casserole de son emplacement et versez le fromage sur les pommes de terre. **Ensuite, ajoutez immédiatement une autre tranche de fromage. Il doit toujours y avoir du fromage dans la casserole.**

Remarque importante: Si l'appareil à raclette n'est pas manipulé correctement, la graisse séparée peut "croûter" et le fromage fondu ne glisse plus de manière compacte hors de la casserole.

Soyez donc prudent, surveillez attentivement la "cuisson" de votre fromage et récupérez votre casserole au bon moment.

Si vous n'avez plus besoin de la casserole, soufflez simplement les bougies du côté ouvert du boîtier.

Pos. 5 Préparation de la fondue au fromage

La préparation la plus simple et la plus longue, mais la plus pratique est: de verser 400 gr. de fondue prête à l'emploi dans le caquelon à fondue. Installez ensuite l'appareil au bon endroit (table, etc.) et toujours tout allumez les 6 bougies, installez la rouille et le caquelon à fondue. Il faudra maintenant attendre environ 30 minutes pour que le fromage fonde et que vous puissiez déguster votre fondue. Profitez de cette attente pour discuter. Vous avez le temps.

Autres préparations possibles

Réchauffer le caquelon à fondue:

Chauffer le caquelon à fondue avec de l'eau dans un four à micro-ondes.
Chauffer le caquelon à fondue au four (env. 120° C)
Chauffer le caquelon à fondue sur le réchaud (env. 30 min.)

Fondue au fromage:

Préparer la fondue prête à l'emploi ou votre propre mélange dans un caquelon séparé sur la cuisinière et verser dans un caquelon à fondue préchauffé.

Réchauffer les caquelons à fondue avec la fondue prête à l'emploi dans un four à micro-ondes et les mettre sur la rouille.

Lorsque la première portion est terminée (environ 400 gr.), vous pouvez recharger la fondue avec de petites portions.

Pos. 6 Fonction supplémentaire: grillern

Seulement recommandé si vous êtes patient, pas nécessairement adapté pour les mangeurs rapides. N'utilisez QUE de la viande tendre et de première qualité en petits morceaux.

Graisser les casseroles avec suffisamment de beurre. Déplacer les aliments de temps en temps avec les spatules. S'il y a du jus de viande, imbiber-le avec de petits morceaux de pain. NE JAMAIS vider le caquelon avec des ustensiles métalliques, il faut simplement incliner le caquelon et si nécessaire, vous aider avec une spatule.

N'utilisez pas de sauce ou d'autres liquides. Ils ne font que refroidir le caquelon inutilement. Cependant, vous pouvez ajouter du beurre de temps en temps. Il en va de même pour les morceaux de légumes.

Préparation de l'appareil:

Placez l'appareil à l'endroit prévu à cet effet. Allumez toutes les bougies. Installez les casseroles graissées avec du beurre. La durée de chauffage est d'environ 15 min. Ensuite, vous pouvez commencer à faire griller lentement un peu de viande. L'appareil se réchauffe lentement.

Lorsque vous faites griller de la viande **ne gardez pas l'appareil en utilisation continue pendant plus d'une heure et demie**. Souffler les bougies avec précaution du côté long de l'appareil (souffler légèrement).

Pos. 7 Fondue au chocolat

La préparation la plus simple, la plus longue mais la plus pratique est la suivante: commencez à remplir le caquelon avec environ 200 gr. de chocolat. Vous pourrez ajouter du chocolat ensuite. Placez ensuite l'appareil au bon endroit (table, etc.) et **alors seulement** allumez les deux bougies du centre et installez la rouille et le caquelon à fondue. Cette opération prendra environ 20 minutes. Le temps que le chocolat devienne liquide et que le festin de chocolat puisse commencer. Profitez en pour discuter avec vos ami(e)s. Vous avez le temps.

Chocolat: Vous pouvez utiliser de nombreuses qualités de chocolat, en fonction de vos goûts ou de ceux de vos invités.

Fruits: Acheter des fruits frais. En principe, tous les fruits suffisamment fermes pour être coupés en petits morceaux et pris à la fourchette à fondue conviennent.

Pos. 8 Garder les aliments et les sauces au chaud en général

Pour garder les aliments et les sauces au chaud dans le caquelon, vous n'aurez peut-être besoin que des deux bougies extérieures. Le caquelon en céramique conduit lentement la chaleur dans toutes les directions. Si la quantité de nourriture est plus importante, vous devrez peut-être aussi utiliser les bougies du milieu. Essayez de savoir combien de bougies vous devez allumer.

Pos. 9 Utilisation comme chauffe-assiettes

N'utilisez que des assiettes résistantes à la chaleur pour le préchauffage. Il suffit d'utiliser les deux bougies du milieu ou une bougie à l'extérieur de chaque bougie. Ou peut-être juste une bougie. Nous vous recommandons cependant de trouver la solution qui vous convient.

Attention: les assiettes deviennent très chaudes lorsqu'elles restent longtemps sur le réchaud.

Pos. 10 Entretien de l'appareil

10.1 Boîtier: frotter uniquement avec un chiffon humide et non abrasif.

10.2 Casserole à raclette: laver le plus tôt possible après utilisation dans de l'eau chaude avec un détergent ou placer brièvement dans de l'eau chaude pour ramollir les restes. Utiliser un chiffon doux non abrasif ou une brosse douce avec des poils naturels ou en plastique.

Ne pas laver au lave-vaisselle.

10.3 Bol à bougie: laver au lave-vaisselle ou à la main à l'eau chaude. Les résidus de cire se ramollissent dans l'eau chaude. Nettoyer avec une brosse.

10.4 Spatule et fourchette à fondue: laver au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau chaude avec du détergent.

10.5 Caquelons à fondue: laver au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau chaude avec du détergent.

10.6 Rouille: laver au lave-vaisselle ou à la main à l'eau chaude avec du détergent.

Pos. 11 **Bougies spéciales**

Une bougie spéciale en paraffine a été développée pour cet appareil, car les bougies commercialisables ont des capacités de combustion très différentes. La longueur de la mèche joue ici un rôle important.

La longueur de la mèche inutilisée d'une bougie doit être de 12 mm à 14 mm.

Remarques importantes:

Vérifier la longueur de la mèche pour les nouvelles bougies avant la première utilisation.

Nous recommandons d'utiliser de nouvelles bougies après chaque utilisation.

Cependant, si vous utilisez à nouveau les bougies, il se peut qu'il y ait moins de chaleur disponible.

Adresse de commande pour les commandes de bougies de remplacement:

info@igluswiss.ch ou via **www.igluswiss.ch** sous Accessoires ou **Facebook** ou N° de téléphone **+41(0)61 851 39 10**

Prix voir page insérée dans l'emballage de l'appareil.

Pos. 12 **Garantie**

2 ans, les casseroles à raclette, l'usure normale due à l'utilisation et à un traitement inadéquat sont exclus.

Responsabilité:

La responsabilité pour les dommages de toute nature causés par une utilisation, une manipulation et une application inadéquates de l'appareil est rejetée.

Möhlín, le 1er juillet 2018

IGLU
OF SWITZERLAND

Iglu of Switzerland AG, Hofackerstrasse 16, CH 4313 Möhlín
Tel. Nr. +41(0)61 851 39 10 / info@igluswiss.ch / www.igluswiss.ch

ARCHE NOAH

RACLETTE · FONDUE · GRILL

Istruzioni per l'uso "Arca di Noè", Tipo AN

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo iniziale. È nell'interesse della sicurezza dell'utente. Le indicazioni di sicurezza specifiche sono integrate nelle singole posizioni, quindi è necessario leggerle prima.

Indice

Pos. 1	Descrizione dell'apparecchio	16
Pos. 2	Indicazioni di sicurezza generali	17
Pos. 3	Preparazione dell'apparecchio	17
Pos. 4	Preparazione della raclette	17
Pos. 5	Preparazione della fonduta di formaggio	18
Pos. 6	Funzione supplementare griglia	18
Pos. 7	Fonduta di cioccolato	19
Pos. 8	Mantenere alimenti e salse al caldo in generale	19
Pos. 9	Impiego come scaldapiatti	20
Pos. 10	Manutenzione dell'apparecchio	20
Pos. 11	Candele	21
Pos. 12	Garanzia	21

Pos. 1 Descrizione dell'apparecchio

L'alloggiamento è in lamiera d'acciaio verniciato con vernice resistente al calore. La ciotola per le candele con i singoli portacandele e la griglia sono in acciaio inox. Le teglie sono realizzate in alluminio pressofuso, rivestite internamente con un rivestimento antiaderente ILAG ed esternamente con una vernice resistente al calore.

I due manici delle teglie e le spatole sono in plastica PA. Le forchette sono in acciaio inox la teglia per la fonduta è in ceramica.

Alloggiamento



Ciotola per candele



Teglia

Dimensione interna:
9 x 7 cm (fino alla
sezione diagonale)



Spatola

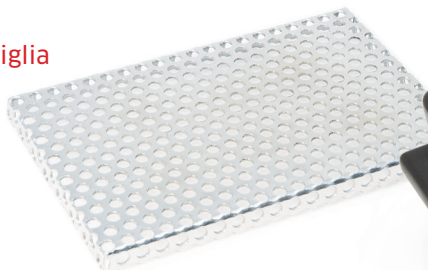


Forchetta



Teglia per la fonduta

Griglia



Pos. 2 Indicazioni importanti per la sicurezza

Tenere l'apparecchio lontano da bambini e persone con disturbi fisici, sensoriali o mentali e da animali. L'apparecchio può essere messo in funzione solo da adulti sani o sotto la loro supervisione, in base a precise istruzioni.

Questo apparecchio non è un giocattolo.

L'apparecchio diventa caldo.

Non lasciare mai le candele accese senza sorveglianza.

Utilizzare SOLO il tipo di candela in dotazione e NON utilizzare MAI altri combustibili o fonti di calore. È sufficiente ordinare le candele di ricambio prima dell'uso iniziale.

Non sostituire MAI le singole candele quando l'apparecchio è in funzione. Prima di tutto spegnere le candele e lasciare raffreddare l'apparecchio sul luogo di installazione.

Pos. 3 Preparazione dell'apparecchio

Collocare l'apparecchio nella posizione prevista. L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo.

Non tentare MAI di spostare l'apparecchio con le candele accese.

Se si desidera spostarlo in seguito, spegnere prima le candele e lasciarlo raffreddare prima di collocarlo altrove.

Pos. 4 Preparazione della raclette

Ungere sempre le padelle per raclette con un po' di burro prima di ogni utilizzo. Quindi collocare l'apparecchio nella posizione prevista. Utilizzare solo le **due candele esterne**. Ora mettere le fette di formaggio nelle padelle per raclette e accendere le candele.

Tempo della prima fusione circa 6 - 8 min, i seguenti circa 4 - 5 min.

Quando il formaggio si è fuso, **dovrebbe essere "cremoso" senza escrescenze di grasso**, quindi versarlo sul piatto o rimuovere la padelle per raclette usando i manici e versare il formaggio sopra le patate.

Disporre quindi immediatamente un'altra fetta di formaggio.

La padelle per raclette deve sempre contenere formaggio.

Nota importante: se il processo di fusione non viene gestito correttamente, il grasso separato può "incrostarsi" e il formaggio fuso risultante non scivola più compattamente fuori dalla padelle per raclette. Quindi prestare attenzione e osservare correttamente il processo di fusione e romperlo ribaltandolo al momento giusto. Quando la padelle per raclette non è più necessaria, è sufficiente spegnere le candele dal lato aperto dell'alloggiamento.

Pos. 5 **Preparazione della fonduta di formaggio**

La preparazione più semplice e lunga, ma la più comoda, è: versare la fonduta pronta di circa 400 gr. nella teglia apposita. Quindi collocare l'apparecchio nella posizione prevista (tavolo ecc.) e accendere sempre tutte 6 candele, posizionare la ruggine e la teglia per la fonduta. Sono quindi necessari circa 30 minuti prima che il formaggio si scioglia e si possa gustare la fonduta. Utilizzare il periodo di attesa per una conversazione stimolante. C'è tempo.

Altre possibilità di preparazione

Riscaldare la teglia per la fonduta:

riscaldare la teglia con acqua nel forno a microonde

riscaldare la teglia nel forno (circa 120° C)

riscaldare la teglia per la fonduta sul riscaldatore (circa 30 min.)

Formaggio da fonduta:

Preparare la fonduta pronta o il proprio composto in un tegame separato sul fornello e versarlo in una teglia preriscaldata.

Riscaldare la teglia con la fonduta pronta in un forno a microonde e poi metterla sulla ruggine.

Verso la fine della prima porzione (circa 400 gr.) la fonduta pronta può essere suddivisa in piccole porzioni.

Pos. 6 **Funzione supplementare griglia**

Raccomandata solo se si è pazienti, non è necessariamente adatta per chi ama mangiare rapidamente. Utilizzare SOLO carne tenera e di prima qualità in piccoli pezzi.

Ungere le padelle per raclette con burro a sufficienza. Spostare di tanto in tanto l'alimento da grigliare con le spatole. Se è presente succo di carne, asciugarlo con pezzetti di pane. Non estrarre MAI l'alimento pronto dalla padella per raclette con oggetti metallici, ma inclinare solo la padella e, se necessario, aiutarsi con una spatola.

Non utilizzare sugo o altri liquidi. Raffreddano solo le padelle per raclette inutilmente. Tuttavia, è possibile aggiungere un po' di burro di tanto in tanto. Lo stesso vale per i pezzi di verdura.

Preparazione dell'apparecchio:

Collocare l'apparecchio nella posizione prevista. Accendere tutte le candele. Posizionare le padelle per raclette unte di burro. Il tempo di riscaldamento è di circa 15 min. Poi si può iniziare a grigliare lentamente con un po' di carne. L'apparecchio si riscalda lentamente.

In caso di grigliatura non **tenere l'apparecchio in funzione per più di 1 ora e mezza**. Spegnerne con cautela le candele dal lato lungo dell'alloggiamento (soffiare solo leggermente).

Pos. 7 Fonduta di cioccolato

La preparazione più semplice e lunga, ma la più comoda, è: riempire di circa 200 gr. di cioccolato la teglia. Successivamente è possibile aggiungere altro cioccolato. Quindi collocare l'apparecchio nella posizione prevista (tavolo, ecc.) e accendere solo le due candele al centro, posizionare la ruggine e la teglia da fonduta sul caso. Ora sono necessari circa 20 minuti affinché il cioccolato si sciolga e la festa possa iniziare. Utilizzare il periodo di attesa per una piacevole conversazione con l'altro commensale. C'è tempo.

Cioccolato: è possibile utilizzare molte qualità di cioccolato, a seconda del gusto proprio o degli ospiti.

Frutta: acquistare frutta fresca. In linea di principio, sono adatti tutti i frutti abbastanza sodi da tagliare in piccoli pezzi e attaccare alla forchetta da fonduta.

Pos. 8 Mantenere alimenti e salse al caldo in generale

Per mantenere alimenti e salse al caldo nella teglia, si devono utilizzare solo le due candele esterne. La padella in ceramica diffonde lentamente il calore in tutte le direzioni. Se la quantità di cibo è maggiore, potrebbe essere necessario utilizzare anche le candele intermedie. Provare quante candele sia necessario accendere.

Pos. 9 Impiego come scaldapiatti

Per il preriscaldamento utilizzare solo piatti resistenti al calore. È sufficiente utilizzare le due candele centrali o una candela all'esterno da ciascun lato. Oppure solo una candela. Tuttavia, si consiglia di trovare la giusta combinazione da soli.

Attenzione: i piatti diventano molto caldi quando restano a lungo sul riscaldatore.

Pos. 10 Manutenzione dell'apparecchio

10.1 Alloggiamento: strofinare solo con un panno umido e non abrasivo.

10.2 Teglie per raclette: lavare il prima possibile dopo l'uso in acqua calda con un po' di detersivo, o immergere brevemente in acqua calda per ammorbidire i residui. Utilizzare un panno morbido non abrasivo o una spazzola morbida con setole naturali o di plastica.

Non lavare in lavastoviglie.

10.3 Ciotola per candele: lavare in lavastoviglie o a mano in acqua calda. Eventuali residui di cera si ammorbidiscono in acqua calda. Pulire con una spazzola.

10.4 Spatola e forchetta per fonduta: lavare in lavastoviglie o a mano in acqua calda con detersivo.

10.5 Teglie per fonduta: lavare in lavastoviglie o a mano in acqua calda con detersivo.

10.6 Griglia: lavare in lavastoviglie o a mano in acqua calda con detersivo.

Pos. 11 **Candele**

Per questo apparecchio è stata sviluppata una candela speciale in paraffina, poiché le candele comunemente in commercio hanno capacità di combustione molto diverse. La lunghezza dello stoppino svolge un ruolo importante in questo caso.

La lunghezza dello stoppino di una candela nuova dovrebbe essere di 12 - 14 mm.

Note importanti:

Controllare la lunghezza dello stoppino delle candele nuove prima dell'uso iniziale.

Si consiglia di usare candele nuove dopo ogni utilizzo.

Tuttavia, se le candele vengono riutilizzate più volte, potrebbe essere disponibile meno calore.

Indirizzo di ordinazione per il riordino di candele di ricambio:
info@igluswiss.ch oppure tramite il sito web **www.igluswiss.ch**
sotto Accessori, o attraverso **Facebook**, oppure telefonicamente
al numero **+41(0)61 851 39 10**

Per i prezzi consultare l'insero nella confezione.

Pos. 12 **Garanzia**

2 anni, sono escluse le teglie per la raclette, la normale usura e il trattamento improprio.

Responsabilità:

Si declina ogni responsabilità per danni di qualsiasi tipo causati da uso, manipolazione e applicazione impropri dell'apparecchio.

Möhlín, 1 luglio 2018

IGLU
OF SWITZERLAND

Iglu of Switzerland AG, Hofackerstrasse 16, CH 4313 Möhlín
Tel. Nr. +41(0)61 851 39 10 / info@igluswiss.ch / www.igluswiss.ch

ARCHE NOAH

RACLETTE · FONDUE · GRILL

User manual Arche Noah, Type AN

Please read the user manual completely before using this device for the first time. It is in your own safety interest.

The specific safety information is integrated in each position, so be sure to read it carefully in advance.

Table of Contents

Pos. 1	Device description	23
Pos. 2	General safety instructions	24
Pos. 3	Device preparation	24
Pos. 4	Raclette preparation	24
Pos. 5	Cheese fondue preparation	25
Pos. 6	Grill as additional function	25
Pos. 7	Chocolate fondue	26
Pos. 8	Keeping food and sauces warm	26
Pos. 9	Use as a plate warmer	27
Pos. 10	Care of the device	27
Pos. 11	Candles	28
Pos. 12	Warranty	28

Pos. 1 Device description

The housing is made of steel sheet and lacquered with heat-resistant paint. The candle bowl with the individual candle holders and the rust is made of stainless steel. The pans are made of die-cast aluminum, coated on the inside with a non-stick coating from ILAG and on the outside with a heat-resistant paint. The two pan handles and the spatulas are made of plastic PA. The forks are made of stainless steel. The fondue pan is made of ceramic.

Housing



Candle bowl



Pan

Interior dimensions:
9x7 cm (up to sloping
section)



Spatula



Fork



Fondue-pan

Rust



Pos. 2 General safety instructions

Keep the device away from children and persons with limited physical, sensory or mental abilities and animals. The device should only be used by healthy adult persons or under the guidance of them, according to detailed instructions.

The device is not a toy.

The device is getting hot.

NEVER let the candles burn without supervision.

Use **ONLY** the enclosed candle type and **NEVER** use other fuels and heat sources for operation. Order the replacement candles before the first application.

NEVER replace individual candles when device is in operation. Blow out the candles first and let the device cool down at the place of installation.

Pos. 3 Device preparation

Set up the device in the right place. The device has anti-slip feet.

NEVER attempt to move the device with burning candles. If you want to rearrange it later, then blow out the candles first and let the device cool down and then put it up elsewhere.

Pos. 4 Raclette preparation

Always grease the pans with a little butter before each use. Now put the device in the right place. **Only use the two outer candles.** Now put the cheese slices in the pans and light the candles.

First melting time approx. 6 to 8 min., the following approx. 4 to 5 min.

If the cheese has melted, **it should be "creamy" with no fat deposits**, then tip it on the plate or remove the pans from the handles and pour the cheese over the potatoes. Then immediately insert a cheese slice again. **It always should be cheese in the pan.**

Important note: If the melting process is not handled properly, the precipitated fat may "crust" and the subsequent melted cheese will no longer slip compactly out of the pan.

So watch out and watch the melting process properly and break off at the right moment by dumping.

If you no longer need the pans, simply blow out the candles from the open housing side.

Pos. 5 Cheese fondue preparation

The simplest and in terms of time the longest, but the most comfortable preparation is: fill the ready fondue of about 400 gr. into the fondue pan. Then bring the device to the right place (table etc.) and always light all 6 candles, then place the rust and the fondue pan in place. Now it takes about 30 minutes until the cheese melts and the fondue feast can start. Use the waiting time for a stimulating conversation. You will have enough time.

Other preparation options

Warm fondue pan:

Heat fondue pan with water in a microwave oven
Heat the fondue pan in the oven (about 120° C)
Heat the fondue pan on the rechaud (approx. 30 min.)

Fondue cheese:

Prepare ready fondue or self-made mixture in a separate pan on the stove and pour into preheated fondue pan.

Heat the fondue pan with the prepared fondue in the microwave oven and then put it on the rust.

At the end of the first portion (approx. 400 gr.) the ready fondue can be topped up in small portions.

Pos. 6 Grill as additional function

Only to be recommended if you have patience, not necessarily suitable for fast eaters. **ONLY** use tender, first-class meat in small pieces. Grease the pans with enough butter. From time to time move the grilled food with the spatulas. If meat juice is present, soak it up with small pieces of bread. **NEVER** take the finished grilled food out of the pan with metallic objects, but only tip the pan and possibly help with the spatula.

Do not use gravy or other liquids. These cool down the pans unnecessarily. But you can add some butter from time to time. For vegetables, the same applies.

Equipment preparation:

Set up the unit at the designated place. Light all candles. Put the with butter greased pans on. The heating time is approx. 15 min. Then you can start slowly with a little meat with the barbecue. The device heats up slowly.

When grilling, **do not use the device for more than 1 1/2 hours in continuous use**. Carefully blow out the candles from the long side of the housing (only blow slightly).

Pos. 7 Preparation of chocolate fondue

The simplest and in terms of time the longest, but the most comfortable preparation is: at the beginning fill in the chocolate of about 200 gr. in the pan. You can top up more chocolate. Then place the device in the right place (table, etc.) and light **only** the middle two candles, then put on the rust and the fondue pan.

Now it takes about 20 minutes until the chocolate becomes liquid and the chocolate feast can begin. Use the time for a pleasant conversation.

Chocolate: You can use many types of chocolate, according to your taste or that of your guests.

Fruits: Buy fresh fruits. Suitable are all fruits that are solid enough to cut them into small pieces and put them on the fondue fork.

Pos. 8 Keeping food and sauces warm

To keep food and sauces warm in the pan "Arche Noah" you may need to use only the two outer candles, depending on the volume of the contents. The pan made of ceramic slowly conducts the heat in all directions. If the food content is larger (full pan), you may also need to use one or both candles in the middle.

Try it and make your own experience on how many candles you have to use.

If you use an other pan instead of the "Arche Noah", never cover the whole rust. The air must be able to circulate through the holes in the rust.

Pos. 9 Use as a plate warmer

Use only heat-resistant plates for preheating. It is sufficient to use the middle two candles or one of the outer candles. Or maybe just one candle is enough. However, we recommend that you find out the right candles combination yourself.

Never use all 6 candles simultaneously to preheat the plate. Never cover the entire rechaud surface (without the distance between the plate and the surface of the rust) and completely cover it. Safety note: the plates are very hot, if they are long on the rechaud.

Pos. 10 Care of the device

10.1 Housing: rub only with a damp, non-abrasive cloth.

10.2 Raclette pans: Wash as soon as possible after use in hot water with little dishwashing liquid or place briefly in hot water to soften the remains. Use a non-abrasive soft cloth or a soft brush with natural or synthetic bristles. **Do not wash in the dishwasher.**

10.3 Candle bowl: wash in the dishwasher or by hand in hot water. Any wax residue softens in hot water. Clean with a brush.

10.4 Spatula and fondue fork: wash in the dishwasher or by hand in hot water with dishwashing liquid.

10.5 Fondue pans: wash in the dishwasher or by hand in hot water with dishwashing liquid.

10.6 Rust: wash in the dishwasher or by hand in hot water with dishwashing liquid.