RACLETTE FOR 8

LONO

BEDIENUNGSANLEITUNG
OPERATING INSTRUCTIONS

BESTANDTEILE IM ÜBERBLICK
OVERVIEW OF COMPONENTS

DE Komponenten
1. Wende-Gussplatte
2. Temperaturregler
3. Raclette Ebene
4. Park Ebene

EN Components
1. Reversible hot plate
2. Temperature controller
3. Raclette level
4. Storage level

FR Composants
1. Plaque de fonte
2. Régulateur de température
3. Niveau raclette
4. Niveau pose

ES Componentes
1. Plancha colada de doble cara
2. Regulador de temperatura
3. Superficie para raclette
4. Compartimento para sartenes

IT Componenti
1. Piastra in ghisa reversibile
2. Regolatore di temperatura
3. Piastra per raclette
4. Scomparto custodia

BG Компоненти
1. Обръщаема чугунена плоча
2. Контрол на температурата
3. Ниво на Raclette
4. Ниво на Park

DK Komponenter
1. Vendbar grillplade
2. Termostat
3. Raclette-etage
4. Opbevaringsetage

FI Komponentit
1. Käännettävä valurautalaatta
2. Lämpötilansäädin
3. Raclettetaso
4. Välitaso

NL Onderdelen
1. Bakplaat
2. Temperatuurregeling
3. Racletteniveau
4. Wegzetniveau

NO Komponenter
1. Vendbar støpejernsplate
2. Temperaturvelger
3. Raclette-hylle
4. Oppbevaringshylle

Componentes
1. Placa de ferro fundido reversível
2. Controlo da temperatura
3. Nível de raclette
4. Nível de parque

Компоненты
1. Реверсивная чугунная плита
2. Регулировка температуры
3. Уровень Raclette
4. Уровень Park

SE Apparatens utformning
1. Vändbar gjutjärnsplatta
2. Termostat
3. Racletteniva
4. Parkeringsnivå

TR Bileşenler
1. Ters çevrilebilir dökme demir plaka
2. Sıcaklık kontrolü
3. Raclette seviyesi
4. Park seviyesi

RACLETTE FOR 8
LONO

DE	Bedienungsanleitung	4
EN	Operating instructions	10
FR	Notice d'utilisation	16
ES	Instrucciones de uso	22
IT	Istruzioni per l'uso	28
BG	Ръководство за обслужване	34
DK	Brugsvejledning	40
FI	Käyttöohje	46
NL	Gebruiksaanwijzing	52
NO	Bruksanvisning	58
PT	Manual de instruções	64
RU	Инструкция по эксплуатации	70
SE	Bruksanvisning	76
TR	Kullanım kılavuzu	82

5/25

Wichtige Sicherheitshinweise

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie 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 sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienung betrieben werden.
- Reinigen Sie alle Teile unmittelbar nach der Benutzung und entfernen Sie eventuell vorhandene Speisereste sofort.
- Beachten Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch in Innenräumen bestimmt.

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.
Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Weitere Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen. Auf ausreichende Länge und sichere Verlegung achten.
- Das Gerät muss zum Betrieb frei auf dem Tisch aufgestellt werden, keinesfalls an der Wand oder in einer Ecke.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.

  In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Beim Aufheizen und beim Betrieb keine leeren Pfännchen im Gerät lassen.
- Vorsicht, das Gerät wird heiß, Verbrennungsgefahr! Das Gerät nicht im heißen Zustand transportieren.
- Das Gerät nie ohne aufgesetzte Wende-Gussplatte betreiben, da sonst der glühende Heizkörper freiliegt.
- Beim Grillen kann zwangsläufig Fett spritzen. Deshalb den Tisch entsprechend schützen.
- Das Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung und Pflege,
  - nach dem Gebrauch.
- Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Verwendung

Das Raclette-Gerät ist der Mittelpunkt für ein geselliges Essvergnügen, bei dem sich jeder am Tisch sein eigenes Schlemmerpfännchen zubereitet.
Neben dem typischen Schweizer-Raclette-Gericht mit Raclette-Käse und Pellkartoffeln können in den Pfännchen auch andere Spezialitäten nach eigener Fantasie zubereitet werden. Darüber hinaus können gleichzeitig oben auf der Wende-Gussplatte Würstchen, Spieße oder Steaks gegrillt werden. Das Gegrillte lässt sich zusätzlich verfeinern, indem es mit Käse belegt in den Pfännchen überbacken wird. Raclette unbedingt auf vorgewärmten Tellern servieren.

Wende-Gussplatte

Die Wende-Gussplatte verfügt über zwei verschiedene Seiten. Auf der gerippten Oberfläche können Sie z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse grillen.
Die zweite Seite der Wende-Gussplatte ist insbesondere für die Zubereitung von Crêpes geeignet.

Inbetriebnahme

Vor dem Erstgebrauch Pfännchen und Wende-Gussplatte mit heißem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels reinigen und sorgfältig trocknen. Anschließend mit Hilfe eines Küchentuches mit wenigen Tropfen Öl einreiben. Wird zur Vorbereitung oder während des Grillens zu viel Öl verwendet, kann es auf der Grillplatte einbrennen. Es ist dann nur schwer zu entfernen.
Positionieren Sie die Wende-Gussplatte korrekt auf den Rahmen und stellen Sie die Pfännchen in die Park Ebene.
Vor Beginn das Gerät 10 Minuten mit Wende-Gussplatte vorheizen. Sobald der Netzstecker angeschlossen ist, zeigt die Kontrollleuchte an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Den Temperaturregler zum Vorheizen und Grillen auf die höchste Stufe stellen. Zum Raclettieren je nach Zutaten eine geringere Einstellung wählen. Wird der Temperaturregler im unteren Drittel des Bereiches eingestellt, kann das Grillgut warm gehalten werden.

Antihaftbeschichtung

Zum Zubereiten immer die mitgelieferten Raclette-Schieber verwenden. Die kratzempfindliche Beschichtung keinesfalls mit scharfen oder spitzen Gegenständen bearbeiten.
Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.
Achtung: Am Regler kann das Gerät nicht ausgeschaltet werden! Deshalb nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen.

Grillen

Das Grillgut sollte in nicht zu große, maximal 1 cm dicke Portionen geteilt werden. Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, so verliert es weniger Saft. Am besten eignen sich kleine Würstchen, zarte Steaks, Hacksteaks, Fleischkäse oder Fisch. Tomaten, Auberginen und Ananas sind in Scheiben geschnitten sehr gut zuzubereiten und besonders schmackhaft.
Fette Würstchen vor dem Grillen anstechen, um Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Wende-Gussplatte schneiden.
Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Dadurch brät es schneller und es wird vermieden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.

Raclettieren

Für das typische Schweizer Raclette benötigt man pro Person 200 - 300 g Raclette-Käse mit einem Fettgehalt von mindestens 45 %.
Hauptbeilage sind Pellkartoffeln. Perlzwiebeln und Cornichons werden dazu gereicht. Bündner Fleisch, roher Schinken, Salami oder eine andere würzige Wurst passen gut zum Käse.
Der Käse wird in 5 mm dicke Scheiben geschnitten. Eine Scheibe in ein Pfännchen legen, das Pfännchen in das Gerät stellen und schon beginnt der Käse zu schmelzen. Ist er goldbraun, wird er über die Kartoffeln gegeben.

Reinigung und Pflege

Vorsicht – Verbrennungsgefahr!

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
Wende-Gussplatte in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste reinigen.
Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.
Pfännchen und Raclette-Schieber können zur leichten Reinigung in der Spülmaschine gereinigt werden.
Das Grundgerät nie in Wasser tauchen oder mit Wasser behandeln. Nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen und trockenreiben.

Rezepte

Die nachfolgenden Rezepten sollen Ihnen einige Ideen und Anregungen geben.
Die Zutaten sind jeweils für 4 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können.

Klassisches Raclette

600 g Raclette-Käse
8 große Pellkartoffeln
Cornichons
Perlzwiebeln

Den Käse in 5 mm dicke Scheiben schneiden und in Pfännchen im Raclettegerät portionsweise schmelzen.
Die geschmolzenen Portionen werden mit den am Tisch gepellten Kartoffeln, den Cornichons und Silberzwiebeln gegessen. Zusätzlich den Käse mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Hawaii Raclette

6 Scheiben Mini-Ananas
300 g Raclette-Käse
150 g Champignons
400 g Putenschnitzel
1,5 EL Olivenöl
2 EL Sojasoße
1 EL Curry

Die Putenschnitzel in dünne Streifen schneiden. Putenstreifen in Olivenöl, Sojasoße und Curry marinieren und danach auf der Wende-Gussplatte grillen.
Ananas und Champignons klein schneiden und in die Pfännchen geben und mit Käse im Raclette-Gerät schmelzen.

Vegetarisches Raclette

8 große Pellkartoffeln
150 g Paprika
250 g Tomaten
300 g Raclette-Käse
Thymian
Knoblauch
Paprikapulver (edelsüß)

Pellkartoffeln abkühlen lassen und grob reiben. Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Paprika und Tomaten klein schneiden. Kartoffeln, Paprika und Tomaten mischen, je nach Wunsch mit Thymian und Knoblauch verfeinern. Die Masse in Pfännchen geben und mit Käse im Raclette-Gerät schmelzen.

Technische Daten

Nennspannung:	220–240 V~ 50–60 Hz
Leistungsaufnahme:	1260–1500 W
Schutzklasse:	I

Technische Informationen zu den Betriebszuständen gemäß EU-Verordnung 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRAUCH (WATT)	ZEITRAUM (MINUTEN)
Aus	0,5	–
Standby	–	–
Standby mit Zusatzinformationen	–	–
Vernetzter Betrieb	–	–

CE Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EU, 2014/30/EU und 2009/125/EU.

Umweltschutz

Bedeutung des Symbols „Durchgestrichene Mülltonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.
Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.

Datenschutz

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Umwelt

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Änderungen vorbehalten.

Important safety information

- The appliance can be used by children older than eight years of age as well as by people with limited physical, sensory or mental capabilities and persons lacking experience and/or lacking knowledge, if they are supervised or have received instructions on how to use the appliance safely and have understood the resulting risks.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the device.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years old and supervised.
- The appliance and the connection cable must be kept out of the reach of children younger than eight years of age.
- If the appliance's connection cable is damaged it must be replaced by the manufacturer's central customer service department or by a similarly qualified person. Improper repairs may result in a serious risk to users.
- The device must not be operated via an external timer or remote control.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away.
- Follow the instructions in the "Cleaning and Care" section.
- The appliance is only designed for household use indoors.

Before use

Read the instruction manual carefully. It contains important information about the use, safety and care of the appliance. It should be kept in a safe place and passed on to subsequent users if necessary. The device may only be used for the intended purpose according to these operating instructions. Observe the safety information when using the appliance.

Additional safety instructions

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The cable and plug must be dry.
- The connection cable must not come into contact with hot appliance parts.
- Only use an extension cable that is in perfect condition. Make sure you use enough cable and that it is safely routed.
- To operate the appliance it must be positioned unobstructed on a table and not up against a wall or in a corner.
- Stop using the appliance and/or pull out the mains plug immediately if:
  - the appliance or mains cable is damaged;
  - you suspect that there is a defect after the appliance has fallen or suffered a similar incident.

  In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Do not leave any empty raclette pans in the appliance when heating it up and during operation.
- Caution, the appliance gets hot, risk of burning! Do not transport the appliance when it is hot.
- Never operate the appliance without the grilling tray otherwise the glowing heating element is exposed.
- Fat can spray out randomly when grilling. Therefore protect the table surface accordingly.
- Do not leave the appliance unattended.
- Pull the mains plug:
  - if the appliance malfunctions during use;
  - before cleaning and care;
  - after use.
- Do not immerse the appliance in water to clean it.
- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Claims under warranty are also excluded in such cases.
- The appliance is not intended for commercial use.

Use

The raclette appliance is the focal point for sociable culinary delight, each person seated at the table prepares his or her own gourmet pans.
Besides the typical Swiss raclette recipes using raclette cheese and potatoes boiled in their skins, you can also prepare other specialities in the pans according to your tastes. You can also grill sausages, skewers and steaks on the top grill pan too. You can further refine the grilled food by placing it in the pans, topping it with cheese and grilling it.
Food cooked on the raclette must be served on warm plates.

Reversible hot plate

The reversible hot plate has two different sides. You can grill meat, fish and vegetables for example on the ribbed surface.
The reverse side of the hot plate is suitable for cooking crepes.

Starting up the appliance

Before using the appliance for the first time, clean the pans and the reversible hot plate in hot water using washing-up liquid and dry carefully. Then add a little oil to some kitchen towel and rub onto the pans and the hot plate. If you use too much oil during preparation or grilling, it can burn onto the grill plate. This is then very difficult to remove.
Position the reversible hot plate correctly on the frame and place the pans on the storage level.
Before using the appliance, heat up the reversible hot plate for 10 minutes. Once the mains plug is connected, the indicator light is lit to indicate that the appliance is connected to the mains. Position the temperature controller on the highest setting for pre-heating and grilling. When cooking on the raclette, select a lower setting depending on the ingredients. If the temperature controller is set to heat the lower third of the area, the grilled food can be kept warm.

Non-stick coating

When cooking the food, always use the raclette spatulas provided. Never touch the scratch-sensitive coating with sharp or pointed objects.
When using your new appliance for the first time there may be a little smoke or odour. This is for technical reasons and is perfectly normal.
Attention: You cannot switch the appliance off at the controller! Therefore pull out the mains plug after use.

Grilling

Cut up the food you wish to grill into smaller pieces that are no thicker than 1 cm. Season meat before grilling, but add salt after grilling to help retain the juice. Small sausages, tender steaks, minced steaks, meat loaf and fish are ideal for cooking on the raclette. Sliced tomato, aubergine and pineapple are ideal for cooking on the raclette and are very tasty.
Pierce thick sausages before you grill them to prevent fat splashes. The cooking time depends on the type and thickness of the food. Never cut meat or other foods on the reversible hot plate.
Where possible you should take the food out of the refrigerator and leave to stand at room temperature for 30 minutes. This helps the food to cook quicker and prevents thick meat from remaining cold in the centre.

Cooking on the raclette

For a typical Swiss-style raclette, you need 200–300 g of raclette cheese with at least 45% fat for each person.
Potatoes boiled in their skins are the main side dish. Pearl onions and gherkins are also served. Air-dried meat, raw ham, salami and other spicy sausages taste great with the cheese.
The cheese is cut into 5 mm thick slices. Place a slice of cheese in a pan, place the pan in the appliance and the cheese begins to melt. Once the cheese has turned golden brown, you pour it over the potatoes.

Cleaning and care

Caution — risk of burning!

Remove the mains plug and allow the appliance to cool down.
Clean the reversible hot plate in lukewarm water using washing-up liquid and a brush.
Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner.
The pans and spatulas can be cleaned conveniently in the dishwasher.
Never immerse the main appliance in water or use water to clean it. Simply put a little washing-up liquid on a damp cloth, wipe the appliance then dry it.

Recipes

The following recipes will give you a few ideas and suggestions.
The recipes are based on ingredients for four people — you can of course adapt the quantities and ingredients according to your needs and your tastes.

Classic raclette

600 g raclette cheese
8 large potatoes boiled in their skins
Gherkins
Pearl onions

Cut the cheese into 5 mm thick slices and melt the individual portions in the raclette pans.
Serve the melted portions of cheese together with the potatoes boiled in their skins, the gherkins and the pearl onions. Sprinkle freshly ground pepper over the cheese.

Hawaii raclette

6 slices mini pineapple
300 g raclette cheese
150 g mushrooms
400 g turkey breast
1.5 tbsp. olive oil
2 tbsp.soy sauce
1 tbsp. curry

Cut the turkey breast into thin strips. Marinate the turkey strips in olive oil, soya sauce and curry, then grill them on the reversible hot plate.
Finely chop the pineapple and mushrooms, place in the pans, top with cheese and melt in the raclette.

Vegetarian raclette

8 large potatoes boiled in their skins
150 g peppers
250 g tomatoes
300 g raclette cheese
Thyme
Garlic
Paprika powder (sweet)

Allow the potatoes to cool and roughly grate them. Blanch the tomatoes briefly in boiling water, rinse under cold water and peel. Finely chop the peppers and tomatoes. Mix together the potatoes, pepper and tomatoes and add thyme and garlic to taste. Add the ingredients into the pans, top with cheese and melt in the raclette.

Technical data

Voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption: 1260–1500 W
Appliance class: I

Technical information on the operating modes pursuant to EU Regulation 2023/826:

MODE	POWER CONSUMPTION (WATT)	PERIOD (MINUTES)
OFF	0.5	–
Standby	–	–
Standby with additional information	–	–
Networked standby	–	–

CE The appliance complies with European directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.

For UK use only

- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:
  Warning – This appliance must be earthed
  Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:
  green/yellow Earth
  blue Neutral
  brown Live
  As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
  - the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol ⏚, or coloured green or green and yellow,
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.
  If in doubt - consult a qualified electrician.
- Never use the plug without closing the fuse cover.

Environment

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Changes possible.

Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, peuvent utiliser cet appareil s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants n'ont pas le droit d'effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée. Des réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur.
- L'appareil ne doit pas être mis en service à l'aide d'une minuterie externe ou d'une commande à distance.
- Nettoyez toutes les pièces immédiatement après l'utilisation et enlevez tout de suite les éventuels restes d'aliment.
- Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- L'appareil est uniquement conçu pour un usage domestique et en intérieur.

Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne. L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise électrique sécurisée, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Le câble de raccordement ne peut pas toucher de parties chaudes de l'appareil.
- Utiliser uniquement une rallonge dans un état impeccable. Veillez à ce que la longueur soit suffisante et la pose sûre.
- Pour fonctionner, l'appareil doit être librement posé sur une table, et aucun cas contre le mur ou dans un coin.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés.
  - si l'appareil pouvait être endommagé suite à une chute ou équivalent.

  Dans ces cas, emporter l'appareil en réparation.
- Ne pas laisser de petite poêle vide dans l'appareil lorsque celui chauffe ou fonctionne.
- Attention, l'appareil chauffe, danger de brûlure ! Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le réceptacle de gril, sinon les corps chauffants sont exposés.
- La cuisson entraîne inévitablement des éclaboussures de graisse. Il faut donc protéger la table en conséquence.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Il faut débrancher la fiche secteur :
  - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
  - avant chaque nettoyage et entretien,
  - après l'utilisation.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de réparation inappropriée. Dans de tels cas, toute intervention sous garantie est exclue.
- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.

Utilisation

L'appareil à raclette est la garantie d'un plaisir gastronomique convivial qui permet à chacun des convives autour de la table de préparer sa petite poêle de dégustation.
Outre la raclette suisse traditionnelle au fromage et aux pommes de terre, les petites poêles permettent de préparer d'autres spécialités nées sa propre imagination. Au-dessus, sur la poêle pour grillades, peuvent également être cuits en même temps des steaks, des saucisses ou des brochettes. Pour encore plus de plaisir, les aliments grillés peuvent être recouverts de fromage dans les petites poêles avant d'être gratinés. Il est impératif de servir la raclette sur des assiettes préchauffées.

Plaque de fonte

La plaque de fonte a deux côtés différents. La partie à reliefs permet de cuire, par exemple, de la viande, du poisson ou des légumes.
Le deuxième côté de la plaque de fonte convient particulièrement à la préparation de crêpes.

Mise en service

Avant la première utilisation, nettoyer et sécher convenablement les petites poêles et la plaque de fonte à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit vaisselle. Ensuite, frotter quelques gouttes d'huile à l'aide d'un torchon de cuisine. Si vous utilisez trop d'huile lors de la préparation ou de la cuisson, elle peut brûler. Elle se laisse alors très difficilement enlever.
Positionnez la plaque de fonte sur le cadre et posez les petites poêles sur le niveau de pose.
Avant de commencer, préchauffer l'appareil avec la plaque de fonte pendant 10 minutes. Dès que la fiche est branchée, le témoin de contrôle indique que l'appareil est branché au réseau électrique.
Régler le régulateur de température sur le niveau maximum pour préchauffer et cuire. Pour la raclette, sélectionner un niveau inférieur, selon les ingrédients. Positionner le régulateur dans le tiers inférieur de la plage de puissances pour maintenir les aliments au chaud.

Revêtement anti-adhésif

Toujours utiliser la palette à raclette fournie pour la préparation. Ne jamais manipuler d'objets pointus ou tranchants avec le revêtement, car il se griffe facilement.
Lors de la première mise en service du nouvel appareil, il se peut qu'il y ait un peu d'odeur ou de fumée. La raison est technique et vous ne devez pas vous en inquiéter.
Attention: L'appareil ne peut être éteint au niveau du régulateur ! Débranchez donc la fiche après l'utilisation.

Griller

Les aliments à griller ne doivent pas être coupés trop grossièrement, c'est-à-dire en portions de 1 cm d'épaisseur maximum. Épicez la viande avant de la cuire, mais ne la salez qu'après la cuisson, afin qu'elle perde moins de jus. Les petites saucisses, les steaks tendres, les steaks hachés, le pain de viande et le poisson conviennent particulièrement bien. Les tomates, les aubergines et les ananas coupés en tranches sont délicieux à préparer et particulièrement savoureux.
Piquez les saucisses grasses, afin d'éviter les éclaboussures de graisse pendant la cuisson. Le temps de cuisson dépend de la nature et de l'épaisseur des aliments. Ne coupez jamais la viande et d'autres aliments sur la plaque en fonte.
Si possible, retirez les aliments à griller du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Vous pourrez ainsi les cuire plus rapidement et éviter que la viande plus épaisse reste froide à l'intérieur.

Préparer la raclette

Pour une raclette suisse traditionnelle, vous aurez besoin, par personne, de 200-300 g de fromage à raclette avec une teneur en graisse d'au moins 45 %.
L'accompagnement principal est la pomme de terre en robe des champs. Vous pouvez rajouter des petits oignons blancs et des cornichons. La viande des Grisons, le jambon cru, le salami et les autres saucissons épicés se marient bien avec le fromage.
Le fromage doit être coupé en tranches de 5 mm d'épaisseur. Mettez une tranche de fromage dans la petite poêle, posez cette dernière dans l'appareil et le fromage commence déjà à fondre. Lorsqu'il est doré, versez-le sur les pommes de terre.

Nettoyage et Entretien

Attention, risque de brûlure !

Débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
Nettoyer la plaque en fonte dans l'eau tiède en ajoutant un peu de liquide vaisselle et en frottant avec une brosse.
Ne pas utiliser de produit abrasif, d'éponge en métal et de nettoyant pour four.
Pour un nettoyage facile, mettre les petites poêles et les palettes à raclette au lave-vaisselle.
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau et ne jamais utiliser d'eau pour le nettoyer. Le frotter uniquement avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle, puis le sécher.

Recettes

Voici quelques recettes qui vous donneront des idées et suggestions.
Les ingrédients indiqués sont prévus pour 4 personnes, mais vous pouvez, bien entendu, adapter les quantités et les mariages selon vos besoins et vos goûts.

Raclette classique

600 g de fromage à raclette
8 grosses pommes de terre en robe des champs
Cornichons
Petits oignons blancs

Couper le fromage en tranches de 5 mm d'épaisseur, les répartir en portions dans les petites poêles et les faire fondre dans l'appareil.
Déguster les portions fondues avec les pommes de terre en robe des champs, les cornichons et les petits oignons blancs au vinaigre. Poivrer le fromage avec du poivre fraîchement moulu.

Raclette hawaïenne

6 tranches de petits ananas
300 g de fromage à raclette
150 g de champignons de Paris
400 g d'escalope de dinde
1,5 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de sauce soja
1 c. à soupe de curry

Couper l'escalope de dinde en fines tranches. Mariner les tranches de dinde dans l'huile d'olive, la sauce soja, le curry et les faire cuire sur la plaque en fonte.
Couper les ananas et les champignons en petits morceaux, les verser dans les petites poêles et les cuire avec le fromage dans l'appareil.

Raclette végétarienne

8 grosses pommes de terre en robe des champs
150 g de poivrons
250 g de tomates
300 g de fromage à raclette
Thym
Ail
Paprika (doux)

Laisser refroidir les pommes de terre et les râper grossièrement. Cuire brièvement les tomates dans l'eau bouillante, les passer à l'eau froide et les éplucher. Couper les poivrons et les tomates en petits morceaux. Mélanger les pommes de terre, les poivrons et les tomates, épicer selon les préférences avec du thym et de l'ail. Verser le mélange dans les petites poêles et cuire avec le fromage dans l'appareil.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz
Puissance : 1260–1500 W
Classe de protection : I

Informations techniques sur les modes de fonctionnement conformément au règlement (CE) n° 2023/826 :

MODE	CONSOMMATION D'ÉNERGIE (WATTS)	PÉRIODE (MINUTES)
Arrêt	0,5	–
Veille	–	–
Mise en veille avec informations complémentaires	–	–
Veille en réseau	–	–

CE L'appareil est conforme aux directives européennes 2014/35/UE, 2014/30/UE et 2009/125/UE.

Environnement

Participons à la protection de l'environnement !

Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Modifications possibles.

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solo si lo usan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Vigile a los niños en todo momento para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Asimismo, los niños no deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan vigilados.
- El aparato y el cable de conexión deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, deberá ser sustituido por el departamento de atención al cliente central del fabricante o por una persona cualificada. Las reparaciones inadecuadas podrían suponer un serio peligro para el usuario.
- No ponga el aparato a funcionar con un temporizador externo o mando a distancia.
- Limpie todas las piezas inmediatamente después de haberlas usado y elimine cualquier posible resto de alimentos.
- Siga las indicaciones contenidas en el capítulo “Limpieza y cuidados”.
- El aparato solo está previsto para el uso doméstico en interiores.

Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y déselas a futuros usuarios cuando corresponda.
Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

Otras indicaciones de seguridad

- Conecte el aparato solamente en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- El cable de conexión no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.
- Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado. Cerciórese de que sea lo suficientemente largo y esté tendido correctamente.
- El aparato debe colocarse para su funcionamiento en un espacio libre sobre una mesa, nunca junto a la pared o en una esquina.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
  - El aparato o el cable de red están dañados.
  - Sospecha que puede haberse producido un fallo después de una caída del aparato o similar.

  En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No deje ninguna sartén vacía en el aparato durante la fase de calentamiento y de funcionamiento.
- Cuidado, el aparato se calienta. ¡Peligro de quemaduras! No transporte el aparato mientras está caliente.
- No haga funcionar nunca el aparato sin la parrilla colocada, pues de lo contrario el elemento térmico candente quedaría descubierto.
- Al asar en la parrilla pueden producirse salpicaduras de grasa. Por eso, proteja la mesa de la forma correspondiente.
- No ponga a funcionar el aparato sin vigilancia.
- Desenchufe el cable de red:
  - Si se ha producido un fallo durante el uso.
  - Antes de cada limpieza y cuidados.
  - Después de usar el aparato.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En estos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.

Utilización

La raclette eléctrica es el centro de una amena comida social en la que cada comensal prepara su comida en su propia pequeña sartén.
Además de la típica receta suiza con queso raclette y patatas cocidas sin pelar, se pueden preparar también otras basadas en la fantasía de cada participante. Adicionalmente se pueden asar en la parrilla de arriba embutidos, pinchos o filetes de carne. Los alimentos asados se pueden gratinar cubriéndolos de queso en las pequeñas sartenes.
Sirva la raclette siempre en platos precalentados.

Plancha colada de doble cara

La plancha colada de doble cara tiene dos lados diferentes. En la superficie nervada se puede asar, p. ej., carne, pescado o verduras.
El otro lado de la plancha colada de doble cara es especialmente adecuado para preparar crepes.

Puesta en funcionamiento

Antes del primer uso, lave las pequeñas sartenes y la plancha colada de doble cara con agua caliente y líquido lavavajillas y séquelas bien. Después frótelas con un lienzo con unas gotas de aceite. Si utiliza demasiado aceite durante la preparación o al asar, éste puede quemarse y adherirse a la parrilla. Si eso ocurre es muy difícil quitarlo de nuevo.
Posicione la plancha colada de doble cara correctamente sobre el bastidor y coloque las pequeñas sartenes en el compartimento previsto para ello.
Antes de empezar a cocinar caliente el aparato durante 10 minutos con la plancha colada de doble cara puesta. En cuanto se enchufa el enchufe de red, la luz de control indica que el aparato está conectado a la red eléctrica. Para precalentar y asar a la parrilla coloque el regulador de temperatura en el nivel máximo. Para preparar raclette regule la temperatura en un nivel más bajo en función de los ingredientes. Cuando el regulador de temperatura se coloca en el tercio inferior del rango de temperatura, los alimentos asados se mantienen calientes.

Revestimiento antiadherente

Utilice para cocinar siempre las paletas de raclette suministradas. No deje nunca que objetos afilados o puntiagudos entren en contacto con el recubrimiento sensible a las ralladuras.
Durante el primer uso del nuevo aparato puede producirse una pequeña cantidad de humo y olores. Esto ocurre por motivos técnicos y no debe preocuparle.
Atención: ¡El aparato no se puede apagar mediante el regulador! Por eso, desconecte el enchufe de red después del uso.

Parrilla

Los alimentos que se asen deben cortarse en porciones pequeñas de, como máximo, 1 cm de grosor. Sazone la carne antes de asarla a la parrilla, pero añada sal solo después de asarla para que quede más jugosa. Los alimentos más aptos para asar a la parrilla son pequeños embutidos, filetes tiernos, carne picada, queso de cerdo o pescado. Los tomates, las berenjenas y las piñas se pueden preparar muy bien cuando se cortan en rodajas y además tienen mucho sabor propio.
Pinche los embutidos con mucha grasa antes de asarlos para evitar así salpicaduras de grasa. El tiempo de cocción depende del tipo y el grosor de los alimentos. No corte nunca la carne ni otros alimentos sobre la plancha colada de doble cara.
De ser posible, saque los alimentos de la nevera 30 minutos antes de asarlos. Así se asan más rápidamente y se evita que los pedazos más gruesos de carne permanezcan fríos en el interior.

Preparar raclette

Para la receta de raclette típica suiza se necesitan por persona 200 a 300 g de queso raclette con un contenido de grasa de al menos el 45 %.
La guarnición principal son patatas cocidas sin pelar. También se sirven cebolletas y pepinillos en vinagre. Carne de los Grisones, jamón curado, salame o embutidos bien sazonados quedan bien con el queso.
El queso se corta en lonchas de unos 5 mm de grosor. Coloque una loncha en una pequeña sartén y luego la sartén en el aparato para que el queso empiece a derretirse. Cuando adquiere un color marrón-dorado, se vierte sobre las patatas.

Limpieza y cuidados

Cuidado – ¡Peligro de quemaduras!

Desconecte el enchufe de red y deje enfriar el aparato.
Lave la plancha colada de doble cara con agua tibia con un poco de líquido lavavajillas y un cepillo de cocina.
No utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiador de hornos.
Las sartenes y las paletas de raclette se pueden lavar en el lavavajillas.
No sumerja nunca el aparato base en agua ni lo trate con agua. Solo límpielo con un paño y un poco de líquido lavavajillas y luego séquelo frotándolo con un lienzo.

Recetas

Las siguientes recetas le proporcionarán algunas ideas.
Los ingredientes están calculados para 4 personas, pero naturalmente puede variar las cantidades y las composiciones como desee.

Raclette clásico

600 g de queso raclette
8 patatas grandes cocidas sin pelar
Pepinillos en vinagre
Cebolletas en vinagre

Corte el queso en lonchas de unos 5 mm de grosor y fúndalo en porciones en las pequeñas sartenes, colocando éstas en la raclette eléctrica.
Las porciones de queso derretido se comen con las patatas, los pepinillos y las cebolletas en vinagre que se encuentran ya sobre la mesa. Añada pimienta fresca molida al queso.

Raclette Hawaii

6 rodajas de piñas muy pequeñas
300 g de queso raclette
150 g de champiñones
400 g de filete de pavo
1,5 cucharadas de aceite de oliva
2 cucharadas de salsa de soja
1 cucharada de curry

Corte los filetes de pavo en tiras delgadas. Ponga las tiras de pavo en escabeche con aceite de oliva, salsa de soja y curry y después áselas en la parrilla.
Corte en trozos pequeños la piña y los champiñones, póngalos en las sartenes, cúbralos de queso y coloque las sartenes en la raclette hasta que se funda el queso.

Raclette vegetariana

8 patatas grandes cocidas sin pelar
150 g de pimientos
250 g de tomates
300 g de queso raclette
Tomillo
Ajo
Pimentón molido (dulce)

Deje enfriar las patatas y rállelas en tiras gruesas. Vierta agua hirviendo sobre los tomates, luego enfríelos con agua fría y pélelos. Corte el pimentón y los tomates en trozos pequeños. Mezcle las patatas, el pimentón y los tomates y añada tomillo y ajo al gusto. Coloque la masa en las sartenes, cubra con queso y coloque las sartenes en la raclette eléctrica hasta que el queso se derrita.

Datos técnicos

Tensión nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energía: 1260–1500 W
Clase de aislamiento: I

Información técnica sobre los modos de funcionamiento de conformidad con el Reglamento 2023/826 de la UE:

MODO	CONSUMO DE ENERGÍA (VATIOS)	PERIODO DE TIEMPO (MINUTOS)
Apagado	0,5	–
En espera	–	–
Espera con información adicional	–	–
Espera en red	–	–

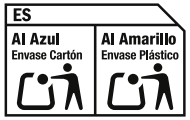
CE El aparato cumple las directivas europeas 2014/35/UE, 2014/30/UE y 2009/125/UE.

Protección del medioambiente

¡ ¡ Participe en la conservación del medio ambiente ! !

Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Modificaciones posibles.

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini vanno sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è guasto, bisogna farlo sostituire dal servizio clienti centrale del fabbricante o da un'altra persona competente del settore. Le riparazione improprie possono mettere seriamente in pericolo l'utente.
- Il dispositivo non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.
- Attenersi alle indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".
- Questo apparecchio è destinato all'uso puramente domestico in ambienti interni.

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente consegnate all'utente successivo. L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

Ulteriori istruzioni di sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Il cavo di collegamento non deve toccare le parti calde dell'apparecchio.
- Usare solo una prolunga in perfette condizioni. Verificare che il cavo sia sufficientemente lungo e posato in sicurezza.
- Per l'uso posizionare l'apparecchio in mezzo al tavolo, mai a parete o in un angolo.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.

  In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Durante il riscaldamento e l'utilizzo dell'apparecchio togliere le padelline vuote.
- Attenzione, l'apparecchio diventa rovente. C'è il pericolo di ustionarsi. Non spostare l'apparecchio quando è caldo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza la piastra grill per non lasciare scoperto il corpo riscaldante.
- Durante la grigliata possono verificarsi inevitabilemente gli schizzi di grasso. Pertanto è opportuno proteggere adeguatamente il tavolo.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso.
- Staccare la spina:
  - in caso di guasti nel funzionamento,
  - prima di ogni pulizia e manutenzione,
  - dopo l'uso.
- Non immergere l'unità in acqua.
- Non ci si assume alcuna responsabilità in caso di uso per uno scopo diverso da quello previsto, per un utilizzo errato oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.

Utilizzo

L'apparecchio per raclette è il fulcro di una piacevole esperienza conviviale, dove ognuno secondo i propri gusti prepara la sua padellina di golosità. Oltre al piatto di raclette tipico svizzero a base di formaggio raclette e patate bollite, nelle padelline si possono preparare anche tante altre specialità di propria fantasia. Inoltre, si possono contemporaneamente grigliare salsicce, spiedini o bistecche sulla piastra. Per dare un tocco speciale alla grigliata, disporla nelle padelline, coprirla con formaggio e lasciarla gratinare. Servire la raclette assolutamente su piatti riscaldati.

Piastra in ghisa reversibile

La piastra in ghisa reversibile dispone di due lati con caratteristiche diverse. Sulla superficie rigata si possono grigliare carne, pesce o verdure.
L'altro lato della piastra in ghisa reversibile è ideale per la preparazione di crepes.

Prima messa in servizio

Prima del primo utilizzo lavare le padelline e la piastra in ghisa reversibile con acqua calda e detersivo e asciugare accuratamente. Poi oleare le superfici con un telo da cucina con poche gocce d'olio. Se durante la preparazione o durante la cottura si usa troppo olio, questo si brucia sulla piastra. A questo punto il deposito sarà difficile da rimuovere.
Posizionare la piastra in ghisa reversibile correttamente sul telaio e inserire le padellina nello scomparto custodia.
Prima di iniziare, lasciare preriscaldare la piastra in ghisa reversibile per 10 minuti. Appena inserita la spina si accende la spia indicando che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. Per il riscaldamento e la grigliata posizionare il regolatore di temperatura al livello più alto. Per la raclette scegliere una temperatura più bassa, in base agli ingredienti. Posizionare il regolatore di temperatura nell'ultimo terzo del campo per tenere calda la grigliata.

Rivestimento antiaderente

Per la preparazione usare sempre le spatole in dotazione. Non usare mai oggetti taglienti o appuntiti sul rivestimento facilmente graffiabile.
Durante il primo utilizzo l'apparecchio nuovo può emettere un po' di odore e fumo, il che è dovuto a motivi tecnici e non deve destare preoccupazione.
Attenzione: Non è possibile spegnere l'apparecchio dal regolatore! Dopo l'uso è perciò necessario staccare la spina.

Funzione griglia

Tagliare gli alimenti a pezzi non troppo grandi con uno spessore di massimo 1 cm. Insaporire la carne prima di grigliarla, aggiungendo il sale solo a fine cottura. In questo modo la carne non asciuga e rimane succosa. Ideale per la grigliata sono salsicette, bistecche tenere, hamburger, Fleischkäse (piatto di carne/insaccato tradizionale) o pesce. Pomodori, melanzane e ananas sono ideali da preparare e molto gustosi se tagliati a fette.
Bucare le salsicce grasse prima di grigliarle, per evitare schizzi di grasso. Il tempo di cottura varia a seconda del tipo e dello spessore del cibo da grigliare. Non tagliare mai la carne o altri alimenti sulla piastra in ghisa reversibile.
Se possibile togliere il cibo da grigliare ca. 30 minuti prima dell'uso dal frigo. In questo modo la carne cuoce prima evitando che la carne più spessa rimanga fredda all'interno.

Funzione raclette

Per la tipica raclette svizzera servono 200 - 300 g di formaggio raclette con un contenuto di grasso di almeno il 45% a perona.
Il contorno principale sono le patate bollite. Come contorno si servono cipolline e cetriolini. Altri alimenti che si abbinano bene al formaggio so bresaola, prosciutto crudo, salame o altri insaccati saporiti.
Tagliare il formaggio in fette spesse ca. 5 mm. Mettere una fettina nella padellina e appoggiare la padellina nell'apparecchio. Ecco che il formaggio inizia a fondersi. Una volta dorato versarlo sopra le patate.

Pulizia e manutenzione

Attenzione – c'è il rischio di ustionarsi!

Staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio.
Lavare la piastra in ghisa reversibile in acqua tiepida con detersivo e una spazzola.
Non usare detergenti abrasivi, spugne di metallo o detersivo per forno.
Padelline e spatole si possono lavare in lavastoviglie.
Non immergere mai l'apparecchio base in acqua o lavarlo con acqua. Pulirlo semplicemente con un panno umido e un po' di detersivo e asciugarlo.

Ricette

Le seguenti idee servono per darvi alcune idee e suggerimenti.
Gli ingredienti indicati si riferiscono a porzioni per 4 persone – potete naturalmente modificare le quantità e la composizione in base alle vostre esigenze, adattandoli ai vostri gusti.

Raclette classica

600 g di formaggio raclette
8 grosse patate bollite
Cetriolini
Cipolline

Tagliare il formaggio in fette spesse 5 mm e fonderlo porzione per porzione nelle padelline nell'apparecchio.
Le porzioni di formaggio fuso si mangiano insieme alle patate sbucciate a tavola, i cetriolini e le cipolline. Cospargere il formaggio di pepe macinato al momento.

Raclette Hawaii

6 fette di mini ananas
300 g di formaggio raclette
150 g di funghi champignons
400 g di scaloppine di tacchino
1,5 cucchiai di olio d'oliva
2 cucchiai di salsa di soia
1 cucchiai di curry

Tagliare le scaloppine in striscioline sottili. Lasciar marinare le striscioline di tacchino in olio d'oliva, salsa di soia e curry e poi grigliarle sulla piastre in ghisa reversibile.
Tagliare l'ananas e i champignon a pezzettini e metterli nella padellina fondendoli insieme al formaggio nell'apparecchio per raclette

Raclette vegetariana

8 grosse patate bollite
150 g di peperone
250 g di pomodori
300 g di formaggio raclette
Timo
Aglio
Paprica in polvere (dolce)

Lasciare raffreddare le patate bollite e grattugiarle a grana grossa. Scottare brevemente i pomodori in acqua bollente, raffreddare in acqua fredda e pelare. Tagliare a pezzetti peperone e pomodori. Mescolare patate, peperone e pomodori e insaporire a piacere con timo e aglio. Mettere l'impasto nelle padelline e fondere con il formaggio nell'apparecchio da raclette.

Dati tecnici

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz
Potenza assorbita: 1260–1500 W
Classe di isolamento: I

Informazioni tecniche sulle modalità di funzionamento ai sensi del Regolamento UE 2023/826:

MODALITÀ	CONSUMO DI ENERGIA (WATT)	PERIODO DI TEMPO (MINUTI)
Spento	0,5	–
Standby	–	–
Standby con informazioni aggiuntive	–	–
Standby in rete	–	–

CE L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Tutela dell'ambiente

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente!

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Possibili modifiche.

Важна информация за безопасност

- Уредът може да се използва от деца на възраст над осем години, както и от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности и лица без опит и/или с недостатъчни познания, ако са под надзор или са получили инструкции за безопасно използване на уреда и са разбрали произтичащите от това рискове.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца, освен ако те не са на възраст над 8 години и не са под надзор.
- Уредът и свързващият кабел трябва да се съхраняват на места, недостъпни за деца на възраст под осем години.
- Ако свързващият кабел на уреда е повреден, той трябва да бъде заменен от централния отдел за обслужване на клиенти на производителя или от лице с подобна квалификация. Неправилните ремонти могат да доведат до сериозен риск за потребителите.
- Устройството не трябва да се управлява чрез външен таймер или дистанционно управление.
- Почиствайте всички части веднага след употреба и отстранявайте веднага всякакви остатъци от храна.
- Спазвайте инструкциите в раздела "Почистване и грижи".
- Уредът е предназначен само за домашна употреба в закрити помещения.

Преди употреба

Прочетете внимателно ръководството за употреба. То съдържа важна информация за употребата, безопасността и грижите за уреда. То трябва да се съхранява на сигурно място и при необходимост да се предава на следващите потребители.
Уредът може да се използва само по предназначение в съответствие с тази инструкция за експлоатация. Спазвайте информацията за безопасност, когато използвате уреда.

Допълнителни инструкции за безопасност

- Свързвайте уреда само към заземени стенни контакти, които са монтирани в съответствие с нормативните изисквания. Кабелът и щепселът трябва да са сухи.
- Свързващият кабел не трябва да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Използвайте само удължителен кабел, който е в отлично състояние. Уверете се, че използвате достатъчно количество кабел и че той е прокаран по безопасен начин.
- За да работите с уреда, той трябва да бъде поставен безпрепятствено на маса, а не до стена или в ъгъл.
- Спрете да използвате уреда и/или незабавно извадете щепсела от електрическата мрежа, ако:
  - уредът или мрежовият кабел са повредени;
  - подозирате, че е налице дефект, след като уредът е паднал или е претърпял подобен инцидент.

  В такива случаи осигурете ремонт на уреда.
- Не оставяйте празни съдове за раклет в уреда, когато го загрявате и по време на работа.
- Внимание, уредът се нагрява, има опасност от изгаряне! Не транспортирайте уреда, когато е горещ.
- Никога не работете с уреда без тавата за грил, в противен случай нажеженият нагревателен елемент е изложен на риск.
- При печене на грил мазнината може да се разпръсне произволно. Затова защитете повърхността на масата по подходящ начин.
- Не оставяйте уреда без надзор.
- Издърпайте щепсела от електрическата мрежа:
  - ако уредът се повреди по време на употреба;
  - преди почистване и грижи;
  - след употреба.
- Не потапяйте уреда във вода, за да го почистите.
- Не поемаме никаква отговорност за повреди, причинени в резултат на неправилна употреба, неправилна експлоатация или неправилен ремонт. В такива случаи се изключват и гаранционни претенции.
- Уредът не е предназначен за търговска употреба.

Използвайте

Уредът за раклет е централната точка за кулинарна наслада, всеки седнал на масата приготвя собствените си гурме ястия.
Освен типичните швейцарски рецепти за раклет със сирене раклет и картофи, сварени с кората, можете да приготвите и други специалитети в съдовете по ваш вкус. Наденички, шишчета и пържоли можете да печете и на горния грил тиган. Можете допълнително да усъвършенствате храната на скара, като я поставите в тавите, поръсите със сирене и я запечете.
Храната, приготвена на раклет, трябва да се сервира върху топли чинии.

Двустранна гореща плоча

Двустранната гореща плоча има две различни страни. Върху оребрената повърхност можете да печете на грил например месо, риба и зеленчуци.
Обратната страна на горещата плоча е подходяща за приготвяне на палачинки.

Включване на уреда

Преди да използвате уреда за първи път, почистете тиганите и реверсивната гореща плоча в гореща вода с помощта на течност за миене и ги подсушете внимателно. След това добавете малко олио към кухненска кърпа и натъркайте тиганите и горещата плоча. Ако използвате твърде много олио по време на подготовката или печенето, то може да изгори върху плочата на грила. След това е много трудно да се отстрани.
Поставете правилно обръщаемата нагревателна плоча върху рамката и поставете тиганите на нивото за съхранение.
Преди да използвате уреда, загрейте обръщаемата нагревателна плоча за 10 минути. След като свържете щепсела към електрическата мрежа, светва индикаторната лампичка, която показва, че уредът е свързан към електрическата мрежа. Поставете терморегулатора на най-високата степен за предварително загряване и печене на грил. Когато готвите на раклет, изберете по-ниска степен в зависимост от съставките. Ако терморегулаторът е настроен да нагрява най-долната част, храната може да се поддържа топла.

Незалепващо покритие

Когато приготвяте храната, винаги използвайте предоставените шпатули за раклет. Никога не докосвайте чувствителното на надраскване покритие с остри или заострени предмети.
Когато използвате новия си уред за първи път, може да се появи малко дим или миризма. Това се дължи на технически причини и е напълно нормално.
Внимание: Не можете да изключите уреда от контролера! Затова след употреба извадете щепсела от електрическата мрежа.

Грил

Нарежете храната, която желаете да изпечете на грил, на по-малки парчета с дебелина не по-голяма от 1 см. Подправяйте месото преди печене на грил, но добавете сол след печене на грил, за да запазите сока. Малките наденички, крехките пържоли, каймата, кюфтетата и рибата са идеални за приготвяне върху раклета. Нарязаните на филийки домати, патладжан и ананас са идеални за готвене на раклет и са много вкусни.
Пробийте дебелите наденички преди да ги изпечете на грил, за да предотвратите пръскането на мазнина. Времето за готвене зависи от вида и дебелината на храната. Никога не режете месо или други храни върху двустранната плоча.
Когато е възможно, трябва да извадите храната от хладилника и да я оставите да престои на стайна температура в продължение на 30 минути. Това помага на храната да се сготви по-бързо и предотвратява оставането на дебело месо студено в средата.

Готвене върху раклет

За типичен швейцарски раклет са ви необходими 200–300 г сирене раклет с поне 45% масленост за всеки човек.
Основна гарнитура са картофите, сварени с кората. Сервират се и перлен лук и корнишони. Сушено месо, сурова шунка, салами и други пикантни колбаси имат страхотен вкус със сиренето.
Сиренето се нарязва на филийки с дебелина 5 mm. Поставя се едно парче сирене в тавичка, тавичката се поставя в уреда и сиренето започва да се топи. След като сиренето придобие златистокафяв цвят, с него се заливат картофите.

Почистване и грижи

Внимание – риск от изгаряне!
Извадете щепсела от електрическата мрежа и оставете уреда да се охлади.
Почистете обръщаемата нагревателна плоча в хладка вода с помощта на препарат за миене на съдове и четка.
Не използвайте абразивни почистващи препарати, домакинска тел или почистващи препарати за фурни.
Тиганите и шпатулите могат да се почистват удобно в съдомиялна машина.
Никога не потапяйте основния уред във вода и не използвайте вода за почистването му. Просто сложете малко препарат за миене на съдове върху влажна кърпа, избършете уреда и след това го подсушете.

Рецепти

Следващите рецепти ще ви дадат няколко идеи и предложения.
Рецептите са базирани на съставки за четирима души - разбира се, можете да адаптирате количествата и съставките според вашите нужди и вкусове.

Класически раклет

600 г сирене за раклет
8 големи картофа, сварени с кората
Корнишони
Перлен лук

Нарежете сиренето на филийки с дебелина 5 мм и разтопете отделните порции в тиганите за раклет.
Поднесете разтопените порции сирене заедно с картофите, сварени с кората, корнишоните и перления лук. Поръсете сиренето с прясно смлян черен пипер.

Хавайски раклет

6 резена мини ананас
300 г сирене раклет
150 г гъби
400 г пуешки гърди
1.5 с.л. зехтин
2 с.л. соев сос
1 с.л. къри

Нарежете пуешките гърди на тънки ивици. Мариновайте пуешките ленти в зехтин, соев сос и къри, след което ги изпечете на грил върху обърнатата плоча.
Нарежете на ситно ананаса и гъбите, поставете ги в тиганите, отгоре поръсете със сирене и разтопете в раклата.

Вегетариански раклет

8 големи картофа, сварени в кората
150 г чушки
250 г домати
300 г сирене раклет
Мащерка
Чесън
Паприка на прах (сладка)

Оставете картофите да изстинат и ги настържете на едро ренде. Бланширайте доматите за кратко във вряща вода, изплакнете ги под студена вода и ги обелете. Нарежете чушките и доматите на ситно. Смесете картофите, чушките и доматите и добавете мащерка и чесън на вкус. Добавете съставките в тиганите, отгоре сложете сирене и разтопете в раклата.

Технически данни

Номинално напрежение: 220–240 V~ 50–60 Hz
Консумация на енергия: 1260–1500 W
Клас на защита: I

Техническа информация за режимите на работа в съответствие с Регламент 2023/826 на ЕС:

РЕЖИМ	КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ (ВАТОВЕ)	ПЕРИОД ОТ ВРЕМЕ (МИНУТИ)
Изключено	0,5	–
В режим на готовност	–	–
В готовност с допълнителна информация	–	–
Мрежов резервен режим	–	–

CE Уредът съответства на Европейските директиви 2014/35/ЕС, 2014/30/ЕС и 2009/125/ЕС.

Пазете околната среда

Да участваме в опазването на околната среда!

- Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.
- Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

Възможни промени.

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år samt personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller med manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet undervist i brugen af apparatet og har forstået de farer, der kan opstå i forbindelse med brugen af apparatet.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn.
- Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af apparatet og ledningen.
- Hvis apparatets ledning beskadiges, skal producentens kundeservice eller en kvalificeret person sørge for udskiftning af den. Ukorrekt udførte reparationer kan medføre alvorlige farer for brugeren.
- Apparatet må ikke bruges med timer eller fjernbetjening.
- Rengør alle dele umiddelbart efter anvendelse, og fjern eventuelle madrester med det samme.
- Se henvisningerne i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Apparatet er kun beregnet til brug indendørs i private husholdninger.

Før brug

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem. Den indeholder vigtige henvisninger om brug, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Den skal gemmes og gives til den nye bruger, hvis apparatet videregives til en anden.
Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikdåse, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Ledningen må ikke berøre varme dele på apparatet.
- Brug kun forlængerledning uden fejl. Sørg for tilstrækkelig længde, og at ledningen er anbragt forsvarligt.
- Apparatet bruges fritstående på bordet, det må ikke stå op ad væggen eller i et hjørne.
- Tag ikke apparatet i brug, eller træk straks stikket ud, hvis:
  - Apparatet eller kablet er beskadiget.
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.

  I disse tilfælde skal apparatet afleveres til reparation.
- Efterlad ikke tomme pander i apparatet under opvarmning og under brug.
- Forsigtigt, apparatet bliver varmt, forbrændingsfare! Transportér ikke apparatet, når det er varmt.
- Brug aldrig apparatet uden monteret grillplade, da det glohede varmelegeme ellers ligger frit.
- Vær opmærksom på, at der kan forekomme stænk under grillning. Beskyt derfor bordet mod dette.
- Brug kun apparatet under opsyn.
- Træk stikket ud:
  - Ved fejl under drift.
  - Før hver rengøring og pleje.
  - Efter brug.
- Dyb ikke apparatet i vand for at rengøre det.
- Der hæftes ikke for eventuelle skader på grund af ukorrekt anvendelse, forkert betjening eller reparation udført af ikke-fagmand. Ligeledes udelukkes garantiydelse i sådanne tilfælde.
- Apparatet er ikke beregnet til professionel brug.

Anvendelse

Racletten er midtpunktet for et hyggeligt måltid, hvor hver person tilbereder sit eget lækre måltid i sin egen lille pande.
Foruden den typiske schweiziske racletteret med racletteost og pillekartofler kan også andre specialiteter tilberedes i de små pander efter eget ønske. Derudover kan pølser, grillspyd eller steaks grilles på grillpanden samtidigt. Den grillede mad kan forfines ved at gratinere det med ost i de små pander.
Raclette serveres altid på forvarmede tallerkner.

Vendbar grillplade

Den vendbare grillplade har to forskellige sider. På den rillede overflade kan f.eks. kød, fisk eller grøntsager grilles.
Den vendbare grillplades anden side egner sig især til tilberedning af crepes.

Ibrugtagning

Før racletten bruges første gang, vaskes den vendbare grillplade og de små pander med varmt vand og lidt opvaskemiddel og tørres grundigt af. Derefter smøres et par dråber madolie på med en klud. Hvis der bruges for meget olie under forberedelse eller under grillning, kan det brænde fast på grillpladen. Så er det meget vanskeligt at fjerne det.
Anbring den vendbare grillplade korrekt på rammen, og stil de små pander ind i underste etage under grillpladen.
Før brug opvarmes apparatet 10 minutter med den vendbare grillplade. Når stikket er tilsluttet, viser kontrollampen, at apparatet er tændt. Indstil termostaten til forvarmning og grillning til højeste trin. Vælg en lavere indstilling afhængigt af ingredienserne. Hvis termostaten indstilles til den laveste tredjedel af temperaturområdet, kan grillmaden holdes varm.

Non-stick-belægning

Brug altid de medfølgende racletteredskaber til tilberedningen. Brug aldrig skarpe eller spidse redskaber på den følsomme belægning.
Der kan forekomme lugt, røg og os første gang, at apparatet bruges. Det er helt normalt.
Vigtigt: Termostaten slukker ikke for apparatet! Træk derfor altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

Grillning

Grillstykkerne må ikke være for store og skal maksimalt være 1 cm tykke. Kød krydres før grillning, men saltes først bagefter, så mister det mindre saft. Små pølser, møre steaks, hakkebøffer, fisk eller bagt kødpølse (Fleischkäse) egner sig bedst. Tomater, auberginer og ananas i skiver er meget nemme at tilberede og er særdeles velsmagende.
Prik hul i fede pølser, før de grilles, så stænk undgås. Stegetiden afhænger af grillmadens type og tykkelse. Kød og andre retter må aldrig skæres på den vendbare grillplade.
Hvis det er muligt, tages grillmaden ud af køleskabet allerede 30 minutter før tilberedning. Så steger det hurtigere, og det undgås, at tykkere kød forbliver koldt indeni.

Mad med raclette

Til den typiske schweiziske raclette skal der pr. person bruges 200 - 300 g racletteost med et fedtindhold på mindst 45 %.
Hovedtilbehør er pillekartofler. Perleløg og små syltede agurker (cornichons) tilføjes. Bündner-kød (tørret oksekød), rå skinke, salami eller en anden krydret pølse passer godt til ost.
Osten skæres i 5 mm tykke skiver. Læg en skive i en lille pande, stil panden i apparatet, og osten begynder at smelte. Når den er gyldenbrun, hældes den over kartoflerne.

Rengøring og vedligeholdelse

Forsigtigt – forbrændingsfare!

Træk stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
Rengør den vendbare grillplade i lunkent vand med lidt opvaskemiddel ved hjælp af en opvaskebørste. Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.
De små pander og racletteredskaberne kan nemt rengøres i opvaskemaskine.
Selve apparatet må aldrig dyppes i vand eller rengøres med vand. Apparatet tørres af med en fugtig klud med lidt opvaskemiddel og tørres efter med en tør klud.

Serveringsforslag

Bliv inspireret af nedenstående serveringsforslag.
Ingredienserne er beregnet til 4 personer – mængderne og sammensætningen kan naturligvis tilpasses efter behov og smag.

Klassisk raclette

600 g racletteost
8 store pillekartofler
Små syltede agurker (cornichons)
Perleløg

Osten skæres i 5 mm tykke skiver og smeltes i portioner i de små pander i apparatet.
De smeltede portioner spises sammen med de ved bordet pillede kartofler, de små syltede agurker (cornichons) og sølvløg. Drys friskmalet peber over osten.

Hawaii-raclette

6 skiver mini-ananas
300 g racletteost
150 g champignoner
400 g kalkunschnitzel
1,5 spiseskefuld olivenolie
2 spiseskefuld sojasauce
1 spiseskefuld karry

Skær kalkunschnitzlerne i tynde strimler. Kalkunstrimlerne marineres i olivenolie, sojasauce og karry og grilles derefter på den vendbare grillplade.
Ananas og champignoner skæres i små stykker, lægges i en af de små pander og tilberedes med ost i racletten.

Vegetarisk raclette

8 store pillekartofler
150 g paprika
250 g tomater
300 g racletteost
Timian
Hvidløg
Paprikapulver (mild)

Lad pillekartoflerne køle af, og gnub dem groft. Kom tomater kortvarigt i kogende vand, afkøl dem med kold vand, og fjern skindet. Skær paprika og tomater i små stykker. Bland kartofler, paprika og tomater, tilsæt timian og hvidløg efter behag. Kom massen i en af de små pander, og tilbered med ost i racletten.

Tekniske data

Mærkespænding:	220–240 V~ 50–60 Hz
Effektforbrug:	1260–1500 W
Beskyttelsesklasse:	I

Tekniske oplysninger om driftstilstande i henhold til EU-forordning 2023/826:

TILSTAND	ENERGIFORBRUG (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Slukket	0,5	–
Standby	–	–
Standby med yderligere oplysninger	–	–
Netværksbaseret standby	–	–

CE Apparatet overholder EU-direktiverne 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskyt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- Bring det til et specialiseret indsamlingssted for genbrug eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

Mulige ændringer.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Alle 8-vuotiaat lapset ja fyysisiltä, aistimellisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Valvo lapsia, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, johto täytyy vaihtaa ja vaihdon saa suorittaa vain valmistajan asiakaspalvelukeskus tai vastaava ammattitaitoinen henkilö. Virheellisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja.
- Laitetta ei saa käyttää erillisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kautta.
- Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista heti kaikki kiinnitarttunut ruoka.
- Noudata luvussa “Puhdistus ja hoito“ olevia ohjeita.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalouksissa sisätiloissa.

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeitä laitteen käyttöä, turvallisuutta ja huoltoa koskevia ohjeita. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna tarvittaessa eteenpäin seuraavalle käyttäjälle.
Laitetta saa käyttää vain tässä käyttöohjeessa kuvattuihin käyttötarkoituksiin. Noudata käytössä turvallisuusohjeita.

Muita turvallisuusohjeita

- Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitosjohdon ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Virtajohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Vain moitteettomassa kunnossa olevia jatkojohtoja saa käyttää. Varmista riittävä pituus ja turvallinen asennus.
- Laite täytyy sijoittaa käyttöä varten pöydälle, jolla on vapaata tilaa, eikä missään tapauksessa seinän viereen tai nurkkaan.
- Älä käytä laitetta ja irrota virtapistoke heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai virtajohto on vaurioitunut,
  - epäilet laitteen vioittuneen putoamisen tms. seurauksena.

  Näissä tilanteissa laite tulee toimittaa korjattavaksi.
- Laitteeseen ei saa jättää tyhjiä pannuja lämmityksen ja käytön aikana.
- Varo! Laite kuumenee, palovammavaara! Laitetta ei saa siirtää kuumana.
- Laitetta ei saa koskaan käyttää, ellei grillauskulho ole asetettuna paikalleen, koska silloin hehkuva lämpöelementti on paljaana.
- Grillauksen aikana voi roiskua tahattomasti rasvaa. Suojaa pöytä rasvan roiskumisen varalta.
- Laitetta ei saa käyttää ilman valvontaa.
- Virtapistoke on irrotettava pistorasiasta:
  - jos käytön aikana ilmenee häiriöitä,
  - ennen jokaista puhdistus- tai hoitokertaa,
  - käytön jälkeen.
- Älä upota laitetta veteen puhdistusta varten.
- Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä, virheellisestä käytöstä tai vääränlaisesta korjauksesta. Laitteen takuu ei myöskään kata tällaisia tapauksia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupallisiin käyttötarkoituksiin.

Käyttö

Raclettegrilli on huomion keskipisteenä, kun halutaan nauttia hyvästä ruoasta seurassa, ja sillä voidaan valmistaa omia herkkuaterioita pannuissa.
Tyypillisten sveitsiläisten racletteruokien ohella, joissa käytetään raclettejuustoa ja kuoriperunoita, pannuissa voidaan valmistaa myös muita erikoisuuksia oman mielen mukaan. Lisäksi samanaikaisesti voidaan grillata päällä olevalla grillipannulla makkaroita, ruokia tai pihvejä. Grillattavia ruokia voidaan lisäksi täydentää päällystämällä ne juustolla pannuissa.
Raclette täytyy ehdottomasti tarjoilla valmiiksi lämmitetyiltä lautasilta.

Käännettävä valurautalaatta

Käännettävässä valurautalaatassa on kaksi eri puolta. Parilapinnalla voidaan grillata esim. lihaa, kalaa tai vihanneksia.
Käännettävän valurautalaatan toinen puoli on tarkoitettu erityisesti ohukaisten valmistukseen.

Käyttöönotto

Puhdista pannut ja käännettävä valurautalaatta ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä ja tilkalla pesuainetta ja kuivaa ne huolellisesti. Hiero niihin sen jälkeen keittiöpyyhkeen avulla muutama tilkka öljyä. Jos valmistuksen tai grillauksen aikana käytetään liikaa öljyä, se voi palaa grillauslevyllä. Se on silloin erittäin vaikea poistaa.
Sijoita käännettävä valurautalaatta oikein kehykseen ja sijoita pannut välitasolle.
Lämmitä laitteen valurautalaattaa 10 minuuttia ennen kuin aloitat. Heti kun virtapistoke liitetään pistokkeeseen, merkkivalo ilmaisee, että laite on liitettynä sähköverkkoon. Säädä lämpötilansäädin lämmitystä ja grillausta varten suurimmalle teholle. Valitse raklerointiin aineksista riippuen pienempi teho. Jos lämpötilansäädin asetetaan alueen alimpaan kolmannekseen, grillattava ruoka voidaan pitää lämpimänä.

Tarttumaton pinta

Käytä ruokien valmistukseen aina oheisia raclettelastoja. Naarmuille herkkää pintaa ei saa missään tapauksessa käsitellä terävillä esineillä.
Kun uutta laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, voi esiintyä vähäistä hajua ja savua. Se on teknisesti normaalia eikä aiheuta syytä huoleen.
Huomio: Laitteen virtaa ei voi katkaista säätimestä! Irrota sen vuoksi käytön jälkeen pistoke pistorasiasta.

Grillaus

Grillattava ruoka tulee jakaa riittävän pieniin, enintään 1 cm:n paksuisiin annoksiin. Mausta liha ennen grillaamista ja suolaa se vasta sen jälkeen, että se menettää vähemmän mehua. Parhaiten grillaukseen sopivat pienet makkarat, mureat pihvit, lihamureke, maksamureke tai kala. Tomaatit, munakoisot ja ananakset soveltuvat siivuiksi leikattuna erittäin hyvin grillattavaksi ja ovat erityisen maukkaita.
Pistä reikiä paksuihin makkaroihin ennen grillausta rasvaroiskeiden välttämiseksi. Kypsennysaika on riippuvainen grillattavan ruoan tyypistä ja paksuudesta. Lihaa tai muita ruokia ei saa koskaan leikata käännettävällä valurautalaatalla.
Jos mahdollista, ota grillattava ruoka jo 30 minuuttia aikaisemmin ulos jääkaapista. Silloin se paistuu nopeammin eikä paksumpi liha jää sisältä kylmäksi.

Rakletointi

Tyypilliseen sveitsiläiseen racletteen tarvitaan henkilöä kohti 200 - 300 g raclettejuustoa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 45 %.
Päälisukkeita ovat kuoriperunat. Niiden ohella tarjoillaan hillosipuleita ja suolakurkkuja. Bündnerfleisch-kuivaliha, raaka kinkku, salami tai muu mausteinen makkara sopii hyvin juustoon.
Leikkaa juusto 5 mm paksuiksi viipaleiksi. Laita yksi siivu pannulle ja pannu laitteeseen, niin juusto alkaa heti sulaa. Kun se on kullankeltaista, kaada se perunoiden päälle.

Puhdistus ja hoito

Varo – palovammavaara!

Irrota virtapistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
Pese käännettävä valurautalaatta pesuaineella ja tiskiharjalla.
Hankaavia aineita, metallisientä tai uuninpuhdistusainetta ei saa käyttää.
Pannut ja raclettelastat on helppo pestä astianpesukoneessa.
Päälaitetta ei saa koskaan upottaa veteen tai käsitellä vedellä. Pyyhi se kostealla pyyhkeellä ja tilkalla pesuainetta ja hankaa kuivaksi.

Reseptejä

Seuraavien reseptien tarkoituksena on antaa ideoita ja inspiraatioita.
Ainekset on tarkoitettu kulloinkin 4 henkilölle – määriä ja koostumusta voidaan luonnollisesti mukauttaa oman maun ja toiveiden mukaisesti.

Klassinen raclette

600 g raclettejuustoa
8 isoa kuoriperunaa
Suolakurkkuja
Hillosipuleita

Leikkaa juusto 5 mm paksuiksi viipaleiksi ja sulata annoksittain raclettegrillin pannuissa.
Sulatetut annokset syödään ruokapöydässä kuorittujen perunoiden, suolakurkkujen ja hillosipuleiden kera. Sirottele lisäksi juuston päälle vastajauhettua pippuria.

Havaijiraclette

6 minianananaskiekkoa
300 g raclettejuustoa
150 g herkkusieniä
400 g kalkkunaleikettä
1,5 rkl oliiviöljyä
2 rkl soijakastiketta
1 rkl currymaustetta

Leikkaa kalkkunaleike ohuiksi siivuiksi. Marinoi kalkkunasiivut oliiviöljyssä, soijakastikkeessa ja currymausteessa ja grillaa sen jälkeen käännettävällä valurautalaatalla.
Pilko ananas ja herkkusienet pieniksi paloiksi, jaa ne pannuihin ja sulata juuston kera raclettegrillissä.

Kasvisraclette

8 isoa kuoriperunaa
150 g paprikaa
250 g tomaattia
300 g raclettejuustoa
Timjamia
Valkosipulia
Paprikajauhetta (makeaa)

Anna kuoriperunoiden jäähtyä ja raasta ne karkeasti. Kaada tomaattien päälle kiehuvaa vettä, huuhtele ne kylmällä vedellä ja kuori. Pilko paprika ja tomaatit pieniksi paloiksi. Sekoita perunat, paprikat ja tomaatit ja mausta halutessasi timjamilla ja valkosipulilla. Kaada seos pannuun ja sulata juuston kera raclettegrillissä.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite: 220–240 V~ 50–60 Hz
Tehonkulutus: 1260–1500 W
Suojausluokka: I

Tekniset tiedot EU:n asetuksen 2023/826 mukaisista toimintatiloista:

TILA	ENERGIANKULUTUS (WATTIA)	AJANJAKSO (MINUUTTIA)
Pois päältä	0,5	–
Valmiustila	–	–
Valmiustila ja lisätietoja	–	–
Verkkoon kytketty valmiustila	–	–

CE Laite on eurooppalaisten direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU mukainen.

Ympäristön suojelu

Huolehtikaamme ympäristöstä!

- Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

Mahdolliset muutokset.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Het apparaat mag door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen onder de 8 jaar dienen uit de buurt van de stroomkabel gehouden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de centrale klantenservice van de fabrikant of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren ontstaan voor de gebruiker.
- De machine mag niet via een timer of afstandsbediening aangedreven worden.
- Reinig alle delen direct na het gebruik en verwijder eventuele voedingsresten onmiddellijk.
- De instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" dienen opgevolgd te worden.
- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, binnenshuis.

Voor het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. U moet hem zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.
Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Tijdens het gebruik de veiligheidsinstructies in acht nemen.

Aanvullende veiligheidstips

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- De stroomkabel mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn. Let op afdoende lengte en een veilige positionering van de kabel.
- Om het apparaat te gebruiken, dient het vrij op de tafel geplaatst te worden, nooit tegen de muur of in een hoek.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
  - na een val etc. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.

  In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- Tijdens het voorverwarmen en het gebruik geen lege pannetjes op het apparaat laten staan.
- Voorzichtig, het apparaat wordt heet, verbrandingsgevaar! Het apparaat niet transporteren als het nog heet of warm is.
- Het apparaat nooit zonder geplaatste grillplaat gebruiken, omdat anders het gloeiende verwarmingselement onbeschermd is.
- Tijdens het grillen kan onvermijdelijk vet uitspatten. Dat is de reden waarom de tafel overeenkomstig beschermd dient te worden.
- Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten.
- U moet de stekker uit het stopcontact trekken als:
  - er tijdens gebruik storingen optreden,
  - u het apparaat reinigt of onderhoud pleegt,
  - na gebruik.
- Het apparaat mag voor een reiniging niet in water worden ondergedompeld.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Gebruik

Het raclette-apparaat staat in het middelpunt van een gezellig en genoeglijk samen eten, waarbij iedereen aan tafel een pannetje naar eigen smaak kan klaarmaken.
Naast het kenmerkende Zwitserse raclette-gerecht met raclette-kaas en aardappelen in de schil, kunnen ook andere specialiteiten, geheel naar eigen creativiteit, worden klaargemaakt. Bovendien kan tegelijkertijd bovenop het grillpannetje, een worstje, spiesjes of steaks gegrild worden. Het gegrilde kan bovendien worden verfijnd, als het met kaas in het pannetje wordt overbakken.
Raclette dient te allen tijde op voorverwarmde borden geserveerd te worden.

Bakplaat

De bakplaat heeft twee verschillende kanten. Op het geribbelde oppervlak kunt u bijv. vlees, vis of groenten grillen.
De twee kant van de bakplaat is bij uitstek geschikt voor het bereiden van crêpes.

In gebruik nemen

Vóór het eerste gebruiken dienen de pannetjes en de bakplaat met een heet sopje gereinigd te worden. Vervolgens alles zorgvuldig drogen. Aansluitend dienen de pannetjes en de bakplaat met keukenpapier een paar druppeltjes olie ingewreven te worden. Als tijdens de voorbereiding of tijdens het grillen te veel olie wordt kan gebruikt, kan dit op de grillplaat inbranden. Ingebrande olie is dan slechts moeilijk te verwijderen.
Plaats de bakplaat op de juiste wijze op het frame en plaats de pannetjes op het onderste niveau (wegzetniveau).
Voordat u het apparaat gaat gebruiken, moet het apparaat met de bakplaat 10 minuten worden voorverwarmd. Zodra de stroomkabel is aangesloten, toont het controlelampje dat het apparaat verbonden is met de voeding. Stel de temperatuurregelaar voor het voorverwarmen en grillen in op de hoogste stand. Voor het racletten dient, afhankelijk van de ingrediënten, een lagere stand ingesteld te worden. Als de temperatuurregelaar in het onderste derde deel van het bereik is ingesteld, kan het gegrilde warm worden gehouden.

Anti-aanbaklaag

Voor het bereiden dienen te allen tijde de meegeleverde raclette-spatels gebruikt te worden. De krasgevoelige coating nooit bewerken met een scherp of spits voorwerp.
De eerste keer dat het nieuwe apparaat wordt gebruikt, kan een geringe geur- en rookontwikkeling ontstaan. Dat heeft een technische oorzaak en is geen reden om ongerust te zijn.
Let op: Het apparaat kan niet via de regelaar worden uitgeschakeld. Na het gebruik dient daarom de stekker uit het stopcontact genomen te worden.

Grillen

Het gegrilde product dient in niet te grootte porties verdeeld te worden. De maximale dikte is 1 cm. Vlees dient voor het grillen gekruid te worden. Zout dient echter daarna pas toegevoegd te worden, zodat het vlees minder sap verliest. Het meest geschikt zijn kleine worstjes, zachte steaks, gehakt vlees, 'Fleischkäse' of vis. Tomaten, aubergines en ananas in schijven gesneden, zijn uitstekend te bereiden en zeer smakelijk.
Vette worstjes vóór het grillen met een vork inprikken, zodat vetspatten worden voorkomen. De bereidingstijd is afhankelijk van het soort en de dikte van het product. Vlees of andere gerechten nooit op de bakplaat snijden.
Indien mogelijk dient het te grillen product 30 minuten vóór het bereiden uit de ijskast gehaald te worden. Daardoor kan het product sneller worden gebraden en wordt voorkomen dat dikkere stukjes vlees aan de binnenkant koud blijven.

Racletten

Voor het kenmerkende Zwitserse racletten heeft men per persoon 200 - 300 g raclette-kaas nodig, met een vetgehalte van minimaal 45 %.
Het belangrijkste bijgerecht zijn de in de schil klaargemaakte aardappelen Uitjes en augurken worden eveneens geserveerd. 'Bündner Fleisch', rauw ham, salami of een ander soort gekruide wordt past goed bij kaas.
De kaas wordt een schijven met een dikte van 5 cm gesneden. Leg een schijfje kaas in een pannetje, plaats het pannetje op het apparaat en de kaas begint direct te smelten. Het is goudbruin en wordt over de aardappelen gegoten.

Reiniging en onderhoud

Voorzichtig, gevaar op verbranding!
Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
De bakplaat in sopje van lauwwarm water met een sopje reinigen. gebruik hiervoor een afwasborstel.
Geen schuurmiddelen, staalwol of ovenreiniger gebruiken.
Pannetjes en raclette-spatels kunnen voor een gemakkelijke reiniging in de afwasmachine worden gereinigd.
Het basisapparaat nooit in water onderdompelen of met water behandelen. Alleen afnemen met een vochtige doek met wat afwasmiddel en vervolgens iets droogwrijven.

Recepten

De volgende recepten dienen als stimulans voor uw eigen ideeën.
De ingrediënten zijn steeds gebaseerd op 4 personen, waarbij de hoeveelheden en samenstellingen uiteraard aan uw eigen smaak kunnen worden aangepast.

Traditionele raclette

600 gr raclette-kaas
8 grote in de schil gekookte aardappelen
Augurken
Uitjes

De kaas in plakken met een dikte van 5 cm snijden en in porties in de pannetjes op het raclette-apparaat smelten.
De gesmolten porties worden in combinatie met de op tafel aanwezige gekookte aardappelen in de schil, de augurken en zilveruitjes gegeten.l De kaas vervolgens voorzien van vers gemalen peper.

Hawaii-raclette

6 schijven van een kleine ananas
300 gr raclette-kaas
150 gr champignons
400 gr 'Putenschnitzel'
1,5 el olijfolie
2 el sojasaus
1 el curry

De 'Putenschnitzel'in dunne reepjes snijden. De in reepjes gesneden 'Putenschnitzel' in olijfolie, sojasaus en curry marineren en vervolgens op de bakplaat grillen.
Ananas en champignons klein snijden in in de pannetjes doen. Vervolgens met kaas in het raclette-apparaat smelten.

Vegetarische raclette

8 grote in de schil gekookte aardappelen
150 gr paprika
250 gr tomaten
300 gr raclette-kaas
Tijm
Knoflook
Paprikapoeder (mild)

In de schil gekookte aardappelen laten afkoelen en grof raspen. Tomaten kort in kokend water leggen, met koud water laten schrikken en vervolgens pellen. Paprika en tomaten klein snijden. Aardappelen, paprika en tomaten mengen, naar wens tijm en knoflook toevoegen. Het mengsel in de pannetjes doen en met kaas in het raclette-apparaat smelten.

Technische gegevens

Nominale spanning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Stroomverbruik : 1260–1500 W
Elektrische veiligheidsklasse: I

Technische informatie over de bedrijfsmodi volgens EU-verordening 2023/826:

MODUS	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	TIJDSPERIODE (MINUTEN)
Uit	0,5	–
Stand-by	–	–
Stand-by met extra informatie	–	–
Stand-by via netwerk	–	–

CE Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.

Milieubescherming

Wees vriendelijk voor het milieu!

Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.

Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Wijzigingen mogelijk.

Viktig sikkerhetsinformasjon

- Dette apparatet kan brukes av barn fra og med 8 år gamle, samt personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene tilknyttet apparatet.
- Barn bør holdes under tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er eldre enn 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år må holdes på avstand fra apparatet og strømledningen.
- Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjon. Feilaktige reparasjoner kan utsette brukeren for store farer.
- Bruk ikke apparatet med ekstern tidsbryter eller fjernbetjening.
- Rengjør alle delene umiddelbart etter bruk og fjern øyeblikkelig eventuelt eksisterende matrester.
- Se informasjonen i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold".
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbruk innendørs.

Før bruk

Les bruksanvisningen nøye. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet.
Oppbevar den sammen med apparatet og gi den videre til eventuelle fremtidige brukere.
Apparatet må kun brukes til det beregnede formålet og i samsvar med denne bruksanvisningen. Følg sikkerhetsanvisningene når du bruker apparatet.

Mer sikkerhetsinformasjon

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke komme i kontakt med varme apparatdeler.
- Pass ved bruk av skjøteledning på at den er feilfri. Pass på at ledningen er lang nok og ligger trygt.
- Under bruk må apparatet stå på bordet med god plass rundt, ikke inn mot veggen eller i et hjørne.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømledningen er skadet
  - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende

  I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- La det ikke stå tomme panner i apparatet under oppvarming og bruk.
- Forsiktig, apparatet blir svært varmt. Fare for forbrenning! Flytt ikke på apparatet mens det er varmt.
- Bruk aldri apparatet uten at grillplaten er lagt på, fordi de glødende varmeelementene ellers ligger åpne.
- Under grilling kan det sprute fett. Sørg derfor for at bordplaten er tilsvarende beskyttet.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Støpselet må trekkes ut:
  - hvis det oppstår feil under bruk
  - før rengjøring og vedlikehold
  - etter bruk
- Dykk ikke apparatet i vann for å rengjøre det.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

Bruksområde

Et raclette-jern er et selvsagt midtpunkt under en hyggelig vennemiddag, der hver enkelt kan tilberede sin egen mat ved bordet i egne småpanner.
I tillegg til den typiske sveitsiske raclette-retten med raclette-ost og poteter kan pannene også brukes til tilberedning av andre retter etter eget ønske. Samtidig kan du grille pølser, grillspyd eller kjøtt oppe på grillplaten. Etter at maten er ferdig grillet, kan du gratinere den med ost i småpannene.
Server alltid raclette-retter på forvarmede tallerkener.

Vendbar støpejernsplate

Den vendbare støpejernsplaten har to forskjellige overflater. På den rillede overflaten kan du grille f.eks. kjøtt, fisk og grønnsaker.
Den andre siden er spesielt godt egnet til steking av crêpes og pannekaker.

Ta apparatet i bruk

Vask småpannene og den vendbare støpejernsplaten med varmt vann og oppvaskmiddel og tørk dem godt før apparatet tas i bruk første gang. Smør dem deretter inn med noen dråper olje ved hjelp av et kjøkkenhåndkle. Dersom du bruker for mye olje til smøring eller under grilling, kan det brenne seg fast i grillplaten. Det er da svært vanskelig å fjerne.
Plasser den vendbare støpejernsplaten riktig på rammen og sett småpannene på oppbevaringshyllen.
Forvarm apparatet i 10 minutter før bruk. Når støpselet står i stikkontakten, lyser kontrollampen og viser at apparatet er koblet til strøm. Sett temperaturvelgeren på høyeste trinn for forvarming og grilling. Velg en lavere innstilling for raclette-tilberedning, avhengig av ingredienser. Ved å sette temperaturvelgeren i den nedre tredjedelen av temperaturområdet, kan grillmaten holdes varm.

Slippbelegg

Bruk alltid den medfølgende raclette-spaden ved tilberedning. Bruk aldri skarpe eller spisse gjenstander på det ømfintlige belegget.
Første gang du bruker apparatet, kan det oppstå litt røyk- og luktdannelse. Dette har tekniske årsaker og er ikke farlig.
Viktig: Apparatet kan ikke slås av med temperaturvelgeren. Derfor må du alltid trekke ut støpselet etter bruk!

Grilling

Del grillstykkene i biter som er maks. 1 cm tykke. Krydre kjøttet før grilling, men vent med å salte det til etterpå, fordi det ellers mister mye kjøttsaft. Småpølser, fileter, kjøttkaker, kjøttpudding og fisk egner seg best til grilling. Du kan også dele tomater, auberginer og ananas i skiver og grille dem.
Stikk hull i fete pølser før grilling, slik at du unngår fettsprut. Tilberedningstiden avhenger av grillstykkenes type og tykkelse. Skjær aldri i kjøtt eller andre matvarer mens de ligger på den vendbare støpejernsplaten.
Ta helst grillmaten ut av kjøleskapet 30 minutter før tilberedningen starter. Da steker det raskere og du unngår at tykke biter er kalde inni.

Raclette-tilberedning

Til typisk sveitsisk raclette trenger du 200–300 g Raclette-ost med et fettinnhold på minst 45 % per person.
Serveres med poteter med skall. Tilbehør er perleløk og sylteagurker. Spekemat, rå skinke, salami eller andre type krydret pølse passe godt til ost.
Skjær osten i 5 mm tykke skiver. Legg en osteskive i en liten panne, sett pannen på apparatet og så begynner osten å smelte. Når den er gyllenbrun, helles den over potetene.

Rengjøring og vedlikehold

Forsiktig – fare for forbrenning!

Trekk ut støpselet og la enheten avkjøles.
Rengjør den vendbare støpejernsplaten under lunkent vann. Bruk oppvaskmiddel og en oppvaskbørste. Bruk ikke skurende midler, stålull eller ovnsrens.
Småpannene og raclette-spaden kan rengjøres i oppvaskmaskinen.
Dykk aldri apparatet i vann eller utsett det direkte for vann på annen måte. Tørk bare av det med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel og tørk det godt.

Oppskrifter

Oppskriftene nedenfor kan hjelpe deg i gang.
Ingrediensene er beregnet på fire personer – men du kan tilpasse mengden og sammensetningen etter dine behov og egen smak.

Klassisk raclette

600 g raclette-ost
8 store poteter med skall
Sylteagurker
Perleløk

Skjær osten i 5 mm tykke skiver og smelt porsjonsvis i småpannene på raclette-jernet.
Den smeltede osten helles over potetene (som skrelles ved bordet) og spises med sylteagurk og perleløk. Ha gjerne nykvernet pepper over osten.

Hawaii-raclette

6 skiver mini-ananas
300 g raclette-ost
150 g sjampinjonger
400 g kalkunbryst
1,5 ss olivenolje
2 ss soyasaus
1 ss karri

Skjær kalkunbrystet i tynne strimler. Mariner kalkunstrimlene i olivenolje, soyasaus og karri og grill dem deretter på støpejernsplaten.
Skjær ananas og sjampinjong i små biter, ha dem i pannene og smelt sammen med ost på raclette-jernet.

Vegetarisk raclette

8 store poteter med skall
150 g paprika
250 g tomater
300 g raclette-ost
Timian
Hvitløk
Paprikapulver (søtt)

La potetene avkjøles og riv dem på et grovt jern. Ha tomatene kort i kokende vann, hell over kaldt vann og fjern deretter skallet. Skjær paprika og tomater i små biter. Bland sammen poteter, paprika og tomater og krydre med timian og hvitløk etter smak. Ha massen i småpannene og smelt sammen med ost på raclette-jernet.

Tekniske data

Nominell spenning: 220–240 V ~ 50–60 Hz
Strømforbruk: 1260–1500 W
Beskyttelsesklasse: I

Teknisk informasjon om driftsmodusene i henhold til EU-forordning 2023/826:

MODUS	ENERGIFORBRUK (WATT)	TIDSPERIODE (MINUTTER)
Av	0,5	–
Standby	–	–
Standby med tilleggsinformasjon	–	–
Nettverkstilkoblet standby	–	–

CE Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.

Beskytt miljøet

Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- Apparatet inneholder verdifullt materiale som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- Lever det ved et lokalt kommunalt gjenvinningsanlegg.

Mulige endringer.

Informações de segurança importantes

- O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de oito anos de idade, bem como por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas e por pessoas sem experiência e/ou sem conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e tenham compreendido os riscos daí resultantes.
- As crianças devem ser vigiadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e sejam supervisionadas.
- O aparelho e o cabo de alimentação devem ser mantidos fora do alcance de crianças com menos de oito anos de idade.
- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes. Uma reparação incorrecta pode resultar em situações de perigo para os utilizadores.
- O aparelho não deve ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um comando à distância.
- Limpe todas as peças imediatamente após a utilização e remova de imediato quaisquer resíduos de alimentos.
- Siga as instruções do capítulo "Limpeza e manutenção".
- O aparelho destina-se apenas a uso doméstico e dentro de casa.

Antes da utilização

Leia atentamente o manual de instruções. Este contém informações importantes sobre a utilização, a segurança e os cuidados a ter com o aparelho. Deve ser guardado num local seguro e, se necessário, transmitido aos utilizadores seguintes.
O aparelho só pode ser utilizado para o fim a que se destina, de acordo com este manual de instruções. Respeite as indicações de segurança durante a utilização do aparelho.

Outras indicações de segurança

- Ligue o aparelho apenas a tomadas com ligação à terra, instaladas de acordo com as normas. O cabo de alimentação e a ficha devem estar secos.
- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com peças quentes do aparelho.
- Utilize apenas um cabo de extensão que esteja em perfeitas condições. Certifique-se de que utiliza cabo suficiente e que está colocado de forma segura.
- Para utilizar o aparelho, este deve estar colocado numa mesa, sem obstáculos, e não encostado a uma parede ou a um canto.
- Pare de utilizar o aparelho e/ou retire imediatamente a ficha se:
  - O aparelho ou o cabo de alimentação estiverem danificados
  - suspeitar de um defeito depois de o aparelho ter caído ou sofrido um incidente semelhante.

  Neste caso, deverá enviar o aparelho para reparação.
- Não deixe os tabuleiros vazios no aparelho durante o aquecimento e o funcionamento.
- Atenção! O aparelho fica quente! Perigo de queimaduras! Não desloque o aparelho enquanto este estiver quente.
- Nunca utilize o aparelho sem a placa grill, caso contrário o elemento de aquecimento ficará exposto.
- Ao grelhar, é possível que haja alguns salpicos de gordura. Por isso, proteja adequadamente a superfície da mesa.
- Não deixe o aparelho sem supervisão.
- Desligue a ficha da tomada:
  - se o aparelho avariar durante o funcionamento;
  - antes da limpeza e manutenção;
  - após cada utilização.
- Não mergulhe o aparelho em água para o limpar.
- Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados por utilização indevida, operação incorrecta ou reparações inadequadas. Nestes casos, ficam também excluídos os direitos à garantia.
- O aparelho não se destina apenas a uso comercial.

Utilização

A raclette é o ponto central de reuniões gastronómicas sociais, em que cada conviva prepara os seus próprios tabuleiros gourmet.
Para além das receitas típicas da raclette suíça com queijo raclette e batatas cozidas com a pele, pode também preparar outras especialidades nos tabuleiros, de acordo com o seu gosto pessoal. Também é possível grelhar salsichas, espetadas e bifes na placa superior. Pode aperfeiçoar ainda mais os ingredientes colocando-os nos tabuleiros, cobrindo-os com queijo e grelhando-os.
Os alimentos cozinhados na raclette devem ser servidos em pratos quentes.

Placa reversível

A placa reversível tem dois lados diferentes. Pode grelhar carne, peixe e legumes, por exemplo, na superfície com ranhuras.
O lado inverso da placa quente é adequado para cozinhar crepes.

Colocação em funcionamento

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe os tabuleiros e a placa de aquecimento reversível em água quente com detergente para a loiça e seque cuidadosamente. De seguida, coloque um pouco de óleo num pano de cozinha e esfregue os tabuleiros e a placa. Se utilizar demasiado óleo durante a preparação ou grelhados, este pode queimar e aderir à placa de grelhar. Isto torna-se muito difícil de remover.
Posicione corretamente a placa de aquecimento reversível na estrutura e coloque as frigideiras no nível de arrumação.
Antes de utilizar o aparelho, aqueça a placa reversível durante 10 minutos. Quando o cabo de alimentação estiver ligado, o indicador luminoso acende-se para indicar que o aparelho está ligado à corrente. Coloque o regulador de temperatura na posição mais elevada para o pré-aquecimento e para grelhar. Para cozinhar na raclette, selecione uma regulação mais baixa em função dos ingredientes.
Se o regulador de temperatura estiver regulado para aquecer o terço inferior da área, os alimentos grelhados podem ser mantidos quentes.

Revestimento antiaderente

Para cozer os alimentos, utilize sempre as espátulas para raclette fornecidas. Nunca toque no revestimento sensível aos riscos com objectos afiados ou pontiagudos.
Aquando da primeira utilização do seu novo aparelho, este poderá produzir um pouco de fumo ou libertar um odor. Este facto deve-se a razões técnicas e é perfeitamente normal.
Atenção! Não é possível desligar o aparelho no regulador de temperatura! Para o fazer, retire a ficha da tomada após utilização.

Grelhar

Corte os alimentos que pretende grelhar em pedaços mais pequenos, que não tenham mais de 1 cm de espessura. Tempere a carne antes de a grelhar, mas adicione sal depois de a grelhar para ajudar a reter os sucos. A raclette é ideal para cozinhar pequenas salsichas, bifes tenros, hambúrgueres, rolo de carne e peixe. O tomate cortado em rodelas, a beringela e o ananás também são ideais para cozinhar na raclette e ficam muito saborosos.
Perfure as salsichas grossas antes de as grelhar para evitar salpicos de gordura. O tempo de cozedura depende do tipo e da espessura dos alimentos. Nunca corte carne ou outros alimentos na placa reversível.
Sempre que possível, deve retirar os alimentos do frigorífico e deixá-los à temperatura ambiente durante 30 minutos. Isto ajuda os alimentos a cozerem mais rapidamente e evita que a carne espessa permaneça fria no centro.

Cozinhar na raclette

Para uma raclette típica ao estilo suíço, são necessários 200-300 g de queijo raclette com pelo menos 45% de gordura para cada pessoa.
As batatas cozidas com a pele são o prato principal. Também se servem cebolas e pepinos em vinagre.
A carne seca ao ar, presunto, salame e outros enchidos picantes ficam muito bem com o queijo.
Corte o queijo em fatias grossas de 5 mm. Ponha uma fatia de queijo num tabuleiro, coloque-o no aparelho e o queijo começará a derreter. Quando o queijo estiver dourado, verta-o sobre as batatas.

Limpeza e manutenção

Cuidado – risco de queimadura!
Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer.
Limpe a placa de aquecimento reversível com água morna, detergente e uma escova.
Não utilize abrasivos, esfregões metálicos ou produtos de limpeza de fornos.
As frigideiras e as espátulas podem ser limpas convenientemente na máquina de lavar loiça.
Nunca mergulhe o corpo do aparelho em água nem utilize água para o limpar. Basta colocar um pouco de detergente num pano húmido, limpar o aparelho e secá-lo.

Receitas

As receitas seguintes dão-lhe algumas ideias e sugestões.
As receitas baseiam-se em ingredientes para quatro pessoas - pode, naturalmente, adaptar as quantidades e os ingredientes de acordo com as suas necessidades e gostos.

Raclette clássica

600 g de queijo raclette
8 batatas grandes cozidas com a pele
Pepinos em vinagre (Cornichões)
Chalotas

Corte o queijo em finas fatias grossas de 5 mm e derreta as porções individuais nos tabuleiros da raclette.
Sirva as porções de queijo fundido juntamente com as batatas cozidas com pele, os pepinos em vinagre e as chalotas. Termine moendo um pouco de pimenta sobre o queijo.

Raclette Hawaii

6 fatias de ananás
300 g de queijo raclette
150 g de cogumelos
400 g de peito de peru
1.5 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de molho de soja
1 colher de sopa de caril

Corte o peito de peru em tiras finas. Coloque as fatias de peito de peru a marinar em azeite, molho de soja e caril, grelhando-as de seguida na placa reversível.
Pique finamente o ananás e os cogumelos, coloque nos tabuleiros, cubra com queijo e derreta na raclette.

Raclette vegetariana

8 batatas grandes cozidas com a pele
150 g de pimento
250 g de tomate
300 g de queijo raclette
Tomilho
Alho
Paprika em pó (doce)

Deixe as batatas arrefecer e corte-as em fatias grossas. Escalde os tomates em água a ferver, passe por água fria e pele-os. Corte os pimentos e os tomates em rodelas finas. Misture as batatas, pimentos e tomates e acrescente tomilho e alho a gosto. Coloque a mistura nos tabuleiros, acrescente o queijo e derreta na raclette.

Dados técnicos

Tensão nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz
Consumo de energia: 1260–1500 W
Classe de isolamento: I

Informações técnicas sobre os modos de funcionamento nos termos do Regulamento UE 2023/826:

MODO	CONSUMO DE ENERGIA (WATTS)	PERÍODO DE TEMPO (MINUTOS)
Desligado	0,5	–
Em espera	–	–
Espera com informações adicionais	–	–
Espera em rede	–	–

CE O aparelho está em conformidade com as directivas europeias 2014/35/UE, 2014/30/UE e 2009/125/UE.

Proteger o ambiente

Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Alterações possíveis.

Важная информация по безопасности

- Прибором могут пользоваться дети старше восьми лет, а также люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим риски.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы не играть с устройством.
- Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром взрослых.
- Прибор и соединительный кабель должны храниться в недоступном для детей младше восьми лет месте.
- Если соединительный кабель прибора поврежден, он должен быть заменен в центральном отделе обслуживания клиентов производителя или квалифицированным специалистом. Неправильный ремонт может привести к серьезной опасности для пользователей.
- Запрещается управлять прибором с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.
- Сразу после использования очищайте все детали и удаляйте остатки пищи.
- Следуйте инструкциям в разделе "Чистка и уход".
- Прибор предназначен только для бытового использования в помещении.

Перед использованием

Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. В ней содержится важная информация об использовании, безопасности и уходе за прибором. Ее следует хранить в надежном месте и при необходимости передавать последующим пользователям.
Прибор можно использовать только по назначению в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. При использовании прибора соблюдайте правила техники безопасности.

Дополнительные указания по безопасности

- Подключайте прибор только к заземленным розеткам, установленным в соответствии с нормами. Кабель и вилка должны быть сухими.
- Соединительный кабель не должен соприкасаться с горячими частями прибора.
- Используйте только удлинительный кабель, который находится в идеальном состоянии. Убедитесь, что вы используете достаточное количество кабеля и что он надежно проложен.
- Для работы с прибором он должен находиться на столе, не прислоненным к стене или в углу.
- Немедленно прекратите использование прибора и/или выньте вилку из розетки, если:
  - прибор или сетевой кабель повреждены;
  - вы подозреваете наличие дефекта после падения прибора или другого подобного происшествия.

  В этом случае обратитесь с прибором в ремонт.
- Не оставляйте пустые сковороды раклетницы в приборе во время его разогрева и работы.
- Осторожно, прибор нагревается, опасность ожога! Не транспортируйте прибор в горячем состоянии.
- Никогда не включайте прибор без поддона для гриля, иначе раскаленный нагревательный элемент будет открыт.
- При приготовлении на гриле жир может разбрызгиваться. Поэтому защитите поверхность стола соответствующим образом.
- Не оставляйте прибор без присмотра.
- Выньте сетевую вилку из розетки:
  - если прибор выйдет из строя во время использования;
  - перед чисткой и уходом;
  - после использования.
- Не погружайте прибор в воду для очистки.
- Мы не несем ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного использования, неправильной эксплуатации или ненадлежащего ремонта. Претензии по гарантии в таких случаях также не принимаются.
- Прибор не предназначен для коммерческого использования.

Использование

Раклетница является центром кулинарного наслаждения в компании друзей: каждый человек, сидящий за столом, готовит свои собственные изысканные блюда.
Помимо классических швейцарских рецептов раклета с сыром раклет и картофелем в мундире, на сковородах можно приготовить и другие блюда в соответствии с вашими вкусами. На верхней сковороде-гриль можно жарить сосиски, мясо на шампурах и стейки. Блюда, приготовленные на гриле, можно еще больше усовершенствовать, выложив их на сковороды, посыпав сыром и обжарив.
Блюда, приготовленные на раклетнице, следует подавать на теплых тарелках.

Двусторонняя пластина для жарки

Двусторонняя пластина для жарки имеет две разные стороны. На ребристой поверхности можно готовить мясо, рыбу и овощи на гриле.
Обратная сторона пластины подходит для приготовления блинов.

Запуск прибора

Перед первым использованием прибора очистите сковороды и двустороннюю панель для жарки в горячей воде с использованием моющего средства и тщательно высушите. Затем добавьте немного масла на кухонное полотенце и натрите сковороды и пластину. Если вы используете слишком много масла во время приготовления или жарки, оно может пригореть на пластине гриля. Тогда его будет очень трудно удалить.
Правильно расположите двустороннюю пластину на раме и поставьте сковороды на уровень для хранения.
Перед использованием прибора разогрейте двустороннюю нагревательную пластину в течение 10 минут. После подключения сетевой вилки загорается индикатор, указывающий на то, что прибор подключен к сети. Установите регулятор температуры на самую высокую настройку для предварительного нагрева и приготовления на гриле. При приготовлении на раклетнице выберите более низкую настройку в зависимости от ингредиентов. Если регулятор температуры настроен на нагрев нижней трети зоны, продукты, приготовленные на гриле, можно сохранить теплыми.

Антипригарное покрытие

При приготовлении пищи всегда используйте прилагаемые лопатки для раклетницы. Никогда не прикасайтесь к чувствительному к царапинам покрытию острыми или заостренными предметами.
При первом использовании нового прибора может появиться небольшой дым или запах. Это обусловлено техническими причинами и является совершенно нормальным явлением.
Внимание: Прибор нельзя выключать через контроллер! Поэтому после использования вынимайте вилку из розетки.

Гриль

Нарежьте продукты, которые вы хотите приготовить на гриле, на небольшие кусочки толщиной не более 1 см. Приправьте мясо перед приготовлением, но добавьте соль после приготовления, чтобы сохранить сок. Небольшие сосиски, нежные стейки, бифштексы с фаршем, мясные рулеты и рыба идеально подходят для приготовления на раклетнице. Нарезанные помидоры, баклажаны и ананасы также идеально подходят для приготовления на раклетнице.
Проткните толстые сосиски перед приготовлением на гриле, чтобы избежать разбрызгивания жира.
Время приготовления зависит от типа и толщины продукта. Никогда не режьте мясо или другие продукты на двусторонней нагревательной пластине.
По возможности вынимайте продукты из холодильника и оставляйте их на 30 минут при комнатной температуре. Это поможет блюду быстрее приготовиться и не даст толстым кускам мяса остаться холодными в центре.

Приготовление на раклетнице

Для приготовления типичного раклета по-швейцарски вам потребуется 200-300 г сыра раклет с жирностью не менее 45% на каждого человека.
Картофель в мундире является основным гарниром. Также подаются жемчужный лук и корнишоны. С сыром отлично сочетаются вяленое мясо, сыровяленная ветчина, салями и другие острые колбасы.
Сыр нарезается ломтиками толщиной 5 мм. Положите ломтик сыра на сковороду, поставьте сковороду в прибор, и сыр начнет плавиться. Как только сыр приобретет золотисто-коричневый цвет, вылейте его на картофель.

Чистка и уход

Осторожно – опасность ожога!
Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
Очистите двустороннюю нагревательную панель в теплой воде с помощью моющего средства и щетки.
Не используйте абразивные вещества, металлические щетки или средство для чистки духовок.
Сковороды и лопатки удобно мыть в посудомоечной машине.
Никогда не погружайте основной прибор в воду и не используйте воду для его очистки. Просто нанесите немного средства для мытья посуды на влажную ткань, протрите прибор, а затем вытрите его насухо.

Рецепты

Следующие рецепты дадут вам несколько идей и предложений.
Рецепты основаны на ингредиентах для четырех человек - вы, конечно, можете изменить количество и ингредиенты в соответствии с вашими потребностями и вкусами.

Классический раклет

600 г сыра раклет
8 крупных картофелин, отваренных в кожуре
Корнишоны
Жемчужный лук

Нарежьте сыр ломтиками толщиной 5 мм и расплавьте отдельные порции в сковородах для раклета.
Подавайте расплавленные порции сыра вместе с картофелем в мундире, корнишонами и жемчужным луком. Посыпьте сыр свежемолотым перцем.

Гавайский раклет

6 ломтиков маленького ананаса
300 г сыра раклет
150 г шампиньонов
400 г филе индейки
1.5 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. соевого соуса
1 ст. л. карри

Нарежьте филе индейки на тонкие полоски. Замаринуйте полоски индейки в оливковом масле, соевом соусе и карри, а затем обжарьте их на гриле на двусторонней пластине для жарки. Мелко нарежьте ананас и грибы, выложите на сковороду, сверху посыпьте сыром и расплавьте в раклетнице.

Вегетарианский раклет

8 крупных картофелин, отваренных в кожуре
150 г болгарского перца
250 г помидоров
300 г сыра раклет
Тимьян
Чеснок
Порошок паприки (сладкий)

Дайте картофелю остыть и натрите его на крупной терке. Помидоры недолго бланшируйте в кипящей воде, промойте под холодной водой и снимите кожуру. Мелко нарежьте перец и помидоры. Смешайте вместе картофель, перец и помидоры, добавьте тимьян и чеснок по вкусу. Выложите ингредиенты в сковороды, посыпьте сыром и расплавьте его в раклетнице.

Технические данные

Номинальное напряжение: 220–240 В~ 50–60 Гц
Потребляемая мощность: 1260–1500 Вт
Класс защиты: I

Техническая информация о режимах работы в соответствии с Постановлением ЕС 2023/826:

РЕЖИМ	ПОТРЕБЛЕНИЕ ЭНЕРГИИ (ВАТТ)	ПЕРИОД ВРЕМЕНИ (МИНУТЫ)
Выключено	0,5	–
В режиме ожидания	–	–
Резервный режим с дополнительной информацией	–	–
Сетевой режим ожидания	–	–

CE Устройство отвечает требованиям Европейских директив 2014/35/EU, 2014/30/EU и 2009/125/EU.

Защитим окружающую среду

Защита окружающей среды – наша главная забота!

Данный прибор содержит ценные материалы, которые можно переработать ииспользовать повторно.

Сдайте прибор в местный центр утилизации отходов.

Возможны изменения.

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Apparaten är inte avsedd att användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar den kunskap och/eller erfarenhet som krävs om inte de personerna först får instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Håll barn under ständig uppsikt och förvissa dig om att de under inga omständigheter leker med apparaten.
- Rengöring och användarunderhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Barn under 8 år bör hållas borta från apparaten och anslutningskabeln.
- Om strömkabeln skulle skadas måste ersättning ske via tillverkarens centrala kundtjänst eller av en av tillverkaren godkänd person. Om apparaten inte lagas på ett fackmannamässigt och korrekt sätt kan detta innebära stor fara för användaren.
- Apparaten får inte användas via extern timer eller fjärrkontroll.
- Rengör alla delar direkt efter användning och ta bort eventuella befintliga matrester omedelbart.
- Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är endast avsedd för hemmabruk inomhus.

Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.
Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

Ytterligare säkerhetsinformation

- Anslut apparaten bara till korrekt installerat jordat uttag. Strömkabel och kontakt måste vara torra.
- Anslutningskabeln får inte vidröra heta delar.
- Använd enbart hela förlängningssladdar. Säkerställ tillräcklig längd och tillförlitlig installation.
- Enheten måste placeras för användning fritt på bordet, inte på väggen eller i ett hörn.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
  - Apparaten eller strömkabeln är skadad
  - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada p.g.a. att den fallit i golvet eller liknande.

  I sådana fall ska du alltid lämna in apparaten för lagning.
- Under uppvärmning och drift lämna inga tomma stekpannor i apparaten.
- Varning, apparaten blir varm. Risk för brännskador! Flytta inte apparaten när den är varm.
- Använd inte apparaten utan att ha satt på grillskyddet, annars friläggs de glödande värmeelementen.
- När du grillar kommer det oundvikligt att stänka fett. Skydda därför bordet på lämpligt sätt.
- Använd apparaten bara om den är under uppsikt.
- Ta ur kontakten:
  - om det vid användning skulle uppstå problem
  - före varje rengöringstillfälle
  - efter användning
- Doppa inte apparaten i vatten för rengöring.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om sådan skada skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.

Användning

Detta Raclettejärn utgör centrum för en social matupplevelse där var och en vid bordet tillagar sin egen rätt i stekpannorna.
Förutom den typiska schweiziska Racletterätten med Racletteost och potatis, kan andra specialiteter i tillagas i stekpannorna - det är bara din egen fantasi som sätter gränserna. Dessutom kan man samtidigt grilla korv, grillspett eller biffar i grillpannan. Det grillade kan förfinas ytterligare genom att toppas med ost och överbakas i stekpannorna.
Raclette ska alltid serveras uppvärmda tallrikar.

Vändbar gjutjärnsplatta

Den vändbara gjutjärnsplattan har två olika sidor. På den räfflade ytan kan du till exempel grilla kött, fisk eller grönsaker.
Den andra sidan av den vändbara gjutjärnsplattan är särskilt lämplig för tillagning av crepes.

Första användningen

Rengör före första användningen stekpannorna och den vändbara gjutjärnsplattan med varmt vatten med tillsats av ett rengöringsmedel och torka noggrant. Gnugga sedan med hjälp av en kökshandduk in några droppar olja. Använder man för mycket olja under förberedelserna eller tillagningen, kan det börja brinna på grillplattan. I det läget är det svårt att få bort den.
Placera vändbara gjutjärnsplattan korrekt på ramen och placera stekpannorna på parkeringsnivån.
Innan du börjar, förvärm apparaten i 10 minuter med den vridbara gjutjärnsplattan. Så snart stickkontakten är ansluten, visar lampan att enheten är ansluten till elnätet. Ställ in termostaten för att förvärma och grilla på den högsta nivån. Vid Raclettering väljs en lägre temperatur beroende på ingredienserna. Om termostaten är i den nedre tredjedelen av det inställda området, kan maten hållas varm.

Non-stick-beläggning

Använd alltid den medföljande Raclette-spateln för tillagning. Vidrör aldrig den repkänsliga beläggningen med vassa eller spetsiga föremål.
Under den första användningen av den nya apparaten, kan det uppstå en lätt lukt och rök. Det har tekniska orsaker och är ingen anledning till oro.
Varning: Det finns inga reglage för att stänga av apparaten! Dra därför alltid ut nätsladden efter användning.

Grillning

Det som skall grillas bör delas upp i inte alltför stora, inte mer än 1 cm tjocka delar. Krydda köttet innan grillning, men salta efteråt, så att det tappar mindre vätska. De bästa alternativen är små korvar, möra biffar, köttfärsbiffar, köttpaté eller fisk. Tomater, aubergine och ananas som skivas är mycket bra att tillaga och blir särskilt smakrikt.
Pricka fet korv innan grillning för att förhindra fettstänk. Tillagningstiden beror på typen och tjockleken av den mat som grillas. Skiva aldrig kött eller annan mat på den vändbara gjutjärnsplattan.
Om möjligt bör maten som ska grillas tas ut 30 minuter i förväg ur kylskåpet. Detta gör de blir genomstekta snabbare och förhindrar att tjockare köttbitar förblir kalla inuti.

Raclettera

För det krävs det typiska schweiziska Racletten behöver man 200-300 g Racletteost per person med en fetthalt på minst 45%.
Huvudtillbehöret är kokt skalpotatis. Syltlök och cornichoner serveras därtill. Torkat nötkött, rökt skinka, salami eller annan kryddig korv passar bra med ost.
Osten skärs i 5 mm tjocka skivor. Lägg en skiva i en stekpanna, ställ stekpannan i apparaten och osten börjar snart smälta. När den är gyllenbrun, läggs den över potatisen.

Rengöring och skötsel

Varning – risk för brännskador!

Dra ur kontakten och låt apparaten svalna.
Rengör den vändbara gjutjärnsplattan i ljummet vatten med tillsats av rengöringsmedel med en mjuk borste.
Använd inte slipmedel, metallsvamp eller ugnsrengöringsmedel.
Stekpannorna och Raclette-spatteln kan för lättare rengöring diskas i diskmaskin.
Själva apparaten får aldrig nedsänkas i eller tvättas med vatten. Torka bara med en fuktig trasa och lite diskmedel och torka sedan torrt.

Recept

Följande recept bör ge dig några idéer och förslag.
Samtliga recept är beräknade för fyra personer - även om såväl mängden som sammansättningen naturligtvis kan anpassas efter dina behov och din smak.

Klassisk Raclette

600 g Racletteost
8 stora kokta skalpotatisar
Cornichoner
Syltlök

Skär osten i 5 mm tjocka skivor och låt smälta portionsvis i stekpannorna i Raclettejärnet.
De smälta portionerna äts vid bordet med skalad potatis, cornichoner och syltlök. Strö slutligen nymalen peppar över osten.

Hawaii-Raclette

6 skivor mini-ananas
300 g Racletteost
150 g champinjoner
400 g kalkonschnitzel
1,5 msk olivolja
2 msk sojasås
1 msk curry

Skär kalkonschnitzlarna i tunna strimlor. Marinera kalkonstrimlorna i olivolja, soja och curry och grilla sedan på den vändbara gjutjärnsplattan.
Hacka ananas och svamp fint och lägg i stekpannorna och smält med ost i Raclettejärnet.

Vegetarisk Raclette

8 stora kokta skalpotatisar
150 g paprika
250 g tomater
300 g Racletteost
Timjans
Vitlök
Paprikapulver (sött)

Låt skalpotatisen svalna och riv grovt. Skålla tomaterna snabbt i kokande vatten, kyl av och skala. Hacka paprika och tomater. Blanda potatis, paprika och tomater och smaka av med timjan och vitlök. Lägg blandningen i stekpannorna och låt smälta med ost i Raclettejärnet.

Tekniska data

Nominell spänning: 220–240 V~ 50–60 Hz
Strömförbrukning: 1260–1500 W
Skyddsklass: I

Teknisk information om driftlägen i enlighet med EU-förordning 2023/826:

DRIFTLÄGE	ENERGIFÖRBRUKNING (WATT)	TIDSPERIOD (MINUTER)
Från	0,5	–
Standby	–	–
Standby med ytterligare information	–	–
Nätverksansluten standby	–	–

CE Apparaten följer de europeiska direktiven 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.

Miljöskydd

Var rädd om miljön!

- Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

Förändringar möjliga.

Önemli güvenlik bilgileri

- Cihaz, sekiz yaşından büyük çocukların yanı sıra sınırlı fiziksel, duyusal veya zihinsel yeteneklere sahip kişiler ve deneyimsiz ve/veya bilgisiz kişiler tarafından, gözetim altında olmaları veya cihazın güvenli bir şekilde nasıl kullanılacağına dair talimatlar almaları ve ortaya çıkan riskleri anlamaları halinde kullanılabilir.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihaz ve bağlantı kablosu sekiz yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edilmelidir.
- Cihazın bağlantı kablosu hasar görürse, üreticinin merkezi müşteri hizmetleri departmanı veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir. Yanlış onarımlar kullanıcılar için ciddi risklere neden olabilir.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile çalıştırılmamalıdır.
- Kullandıktan hemen sonra tüm parçaları temizleyin ve yiyecek artıklarını hemen giderin.
- "Temizlik ve Bakım" bölümündeki talimatları izleyin.
- Cihaz sadece iç mekanlarda ev kullanımı için tasarlanmıştır.

Kullanmadan önce

Kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun. Cihazın kullanımı, güvenliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içerir. Güvenli bir yerde saklanmalı ve gerektiğinde sonraki kullanıcılara aktarılmalıdır.
Cihaz sadece bu kullanım kılavuzuna göre amacına uygun olarak kullanılmalıdır. Cihazı kullanırken güvenlik bilgilerini dikkate alın.

Ek güvenlik uyarıları

- Cihazı sadece yönetmeliklere uygun olarak monte edilmiş topraklı duvar prizlerine bağlayın. Kablo ve fiş kuru olmalıdır.
- Bağlantı kablosu sıcak cihaz parçaları ile temas etmemelidir.
- Yalnızca mükemmel durumda olan bir uzatma kablosu kullanın. Yeterli kablo kullandığınızdan ve kablonun güvenli bir şekilde döşendiğinden emin olun.
- Cihazı çalıştırmak için duvara veya köşeye değil, bir masanın üzerine engelsiz bir şekilde yerleştirilmelidir.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kullanmayı bırakın ve/veya elektrik fişini hemen çekin:
  - cihaz veya şebeke kablosu hasar görmüşse;
  - cihaz düştükten veya benzer bir olay yaşadıktan sonra bir kusur olduğundan şüpheleniyorsanız.

  Bu gibi durumlarda, cihazın tamir edilmesini sağlayın.
- Cihazı ısıtırken ve çalışma sırasında cihazın içinde boş raclette tavası bırakmayın.
- Dikkat, cihaz ısınır, yanma tehlikesi! Cihazı sıcakken taşımayın.
- Cihazı asla ızgara tepsisi olmadan çalıştırmayın, aksi takdirde parlayan ısıtma elemanı açığa çıkar.
- Izgara yaparken yağ rastgele püskürebilir. Bu nedenle masa yüzeyini uygun şekilde koruyun.
- Cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Elektrik fişini çekin:
  - cihaz kullanım sırasında arızalanırsa;
  - temizlik ve bakımdan önce;
  - kullanımdan sonra.
- Cihazı temizlemek için suya daldırmayın.
- Yanlış kullanım, hatalı çalıştırma veya uygun olmayan onarımlar sonucunda meydana gelen hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul etmiyoruz. Bu tür durumlarda garanti kapsamındaki talepler de hariç tutulur.
- Cihaz ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Kullanım

Raklet cihazı, masada oturan her kişinin kendi gurme tavasını hazırladığı sosyal bir yemek keyfi için odak noktasıdır.
Raklet peyniri ve kabuğunda haşlanmış patates kullanılan tipik İsviçre raclette tariflerinin yanı sıra, tavalarda damak tadınıza göre başka spesiyaliteler de hazırlayabilirsiniz. Ayrıca üst ızgara tavasında sosis, şiş ve biftek de ızgara yapabilirsiniz. Izgara yiyecekleri tavalara yerleştirerek, üzerine peynir koyarak ve ızgara yaparak daha da rafine edebilirsiniz.
Raklet üzerinde pişirilen yiyecekler sıcak tabaklarda servis edilmelidir.

Ters çevrilebilir sıcak plaka

Ters çevrilebilir sıcak plakanın iki farklı tarafı vardır. Örneğin nervürlü yüzeyde et, balık ve sebze ızgara yapabilirsiniz.
Sıcak plakanın ters tarafı krep pişirmek için uygundur.

Cihazın çalıştırılması

Cihazı ilk kez kullanmadan önce, tavaları ve ters çevrilebilir ocak gözünü bulaşık deterjanı kullanarak sıcak suda temizleyin ve dikkatlice kurulayın. Daha sonra bir miktar mutfak havlusuna biraz yağ ekleyin ve tavalara ve sıcak plakaya sürün. Hazırlık veya ızgara sırasında çok fazla yağ kullanırsanız, ızgara plakası yanabilir. Bu durumda bunu çıkarmak çok zordur.
Ters çevrilebilir sıcak plakayı çerçeveye doğru şekilde yerleştirin ve tavaları depolama seviyesine yerleştirin.
Cihazı kullanmadan önce, ters çevrilebilir sıcak plakayı 10 dakika ısıtın. Elektrik fişi bağlandıktan sonra, cihazın şebekeye bağlı olduğunu göstermek için gösterge ışığı yanar. Ön ısıtma ve ızgara için sıcaklık kontrol cihazını en yüksek ayara getirin. Raclette üzerinde pişirme yaparken, malzemelere bağlı olarak daha düşük bir ayar seçin. Sıcaklık kontrol cihazı alanın alt üçte birlik kısmını ısıtacak şekilde ayarlanırsa ızgara yiyecekler sıcak tutulabilir.

Yapışmaz kaplama

Yiyecekleri pişirirken daima birlikte verilen raklet spatulalarını kullanın. Çizilmeye karşı hassas kaplamaya asla keskin veya sivri nesnelerle dokunmayın.
Yeni cihazınızı ilk kez kullanırken biraz duman veya koku olabilir. Bu teknik nedenlerden dolayıdır ve tamamen normaldir.
Dikkat Cihazı kontrol ünitesinden kapatamazsınız! Bu nedenle kullanımdan sonra elektrik fişini çekin.

Izgara

Izgara yapmak istediğiniz yiyeceği 1 cm'den kalın olmayan küçük parçalar halinde kesin. Eti ızgara yapmadan önce baharatlayın, ancak suyunu korumasına yardımcı olmak için ızgaradan sonra tuz ekleyin. Küçük sosisler, yumuşak biftekler, kıyılmış biftekler, köfte ve balık raklet pişirmek için idealdir. Dilimlenmiş domates, patlıcan ve ananas raklet üzerinde pişirmek için idealdir ve çok lezzetlidir.
Yağ sıçramasını önlemek için kalın sosisleri ızgara yapmadan önce delin. Pişirme süresi yiyeceğin türüne ve kalınlığına bağlıdır. Ters çevrilebilir sıcak plaka üzerinde asla et veya diğer yiyecekleri kesmeyin. Mümkünse yiyecekleri buzdolabından çıkarın ve 30 dakika boyunca oda sıcaklığında bekletin. Bu, yemeğin daha hızlı pişmesine yardımcı olur ve kalın etin ortasında soğuk kalmasını önler.

Raklet üzerinde pişirme

Tipik bir İsviçre usulü raklet için kişi başı en az %45 yağ oranına sahip 200-300 gr raklet peynirine ihtiyacınız var.
Kabukları içinde haşlanmış patatesler ana garnitürdür. İnci soğan ve kornişon turşu da servis edilir.
Havada kurutulmuş et, çiğ jambon, salam ve diğer baharatlı sosisler peynirle birlikte harika bir tat verir.
Peynir 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesilir. Bir dilim peynir bir tavaya konur, tava cihaza yerleştirilir ve peynir erimeye başlar. Peynir altın rengini aldıktan sonra patateslerin üzerine dökülür.

Temizlik ve bakım

Dikkat - yanma tehlikesi!
Elektrik fişini çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.
Ters çevrilebilir sıcak plakayı bulaşık deterjanı ve bir fırça kullanarak ılık suda temizleyin.
Aşındırıcılar, metal ovucular veya fırın temizleyicisi kullanmayın.
Tavalar ve spatulalar bulaşık makinesinde rahatça temizlenebilir.
Ana cihazı asla suya daldırmayın veya temizlemek için su kullanmayın. Sadece nemli bir beze biraz bulaşık deterjanı koyun, cihazı silin ve ardından kurulayın.

Yemek Tarifleri

Aşağıdaki tarifler size birkaç fikir ve öneri verecektir.
Tarifler dört kişilik malzemelere dayanmaktadır - elbette miktarları ve malzemeleri ihtiyaçlarınıza ve damak tadınıza göre uyarlayabilirsiniz.

Klasik raklet

600 gr raklet peyniri
kabuklarıyla haşlanmış 8 büyük patates
Kornişon Turşu
Soğan

Peyniri 5 mm kalınlığında dilimler halinde kesin ve her bir porsiyonu raklet tavalarında eritin.
Eritilmiş peynir parçalarını, kabukları içinde haşlanmış patatesler, kornişon turşu ve arpacık soğanlarla birlikte servis edin. Peynirin üzerine taze çekilmiş karabiber serpin.

Hawaii raklet

6 dilim mini ananas
300 gr raklet peyniri
150 g mantar
400 g hindi göğsü
1.5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı soya sosu
1 yemek kaşığı köri

indi göğsünü ince şeritler halinde kesin. Hindi şeritlerini zeytinyağı, soya sosu ve köri ile marine edin, ardından ters çevrilebilir sıcak tabakta ızgara yapın.
Ananas ve mantarları incecik doğrayıp tavalara yerleştirin, üzerine peyniri koyup raklette eritin.

Vejetaryen raklet

kabuklarıyla haşlanmış 8 büyük patates
150 gr biber
250 g domates
300 gr raklet peyniri
Kekik
Sarımsak
Toz kırmızı biber (tatlı)

Patateslerin soğumasını bekleyin ve kabaca rendeleyin. Domatesleri kaynar suda kısa bir süre haşlayın, soğuk su altında durulayın ve soyun. Biberleri ve domatesleri incecik doğrayın. Patatesleri, biberi ve domatesleri karıştırın ve damak tadınıza göre kekik ve sarımsak ekleyin. Malzemeleri tavalara ekleyin, üzerine peynir koyun ve raklette eritin.

Teknik veriler

Nominal gerilim: 220–240 V~ 50–60 Hz
Güç tüketimi: 1260–1500 W
Koruma sınıfı: I

2023/826 sayılı AB Yönetmeliği uyarınca çalışma modları hakkında teknik bilgiler:

MOD	ENERJI TÜKETIMI (WATT)	ZAMAN ARALIĞI (DAKIKA)
Kapalı	0,5	–
Bekleme	–	–
Ek bilgi ile beklemede kalın	–	–
Ağa bağlı bekleme	–	–

CE Cihaz 2014/35/EU, 2014/30/EU ve 2009/125/EU numaralı Avrupa direktifleri ile uyumludur.

Çevrenin korunması

Çevrenin korunmasına katılalım!

- Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

Olası değişiklikler.

These instructions are also available on our website: wmf.com

WMF Business Unit Consumer GmbH

WMF Platz 1
73312 Geislingen/Steige
Germany

+49 (0)7331 256 256
contact@wmf.com
wmf.com

Официальный представитель в Российской Федерации, импортер:
ЗАО «Группа СЕБ-Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
8(495) 213-32-31
contact-ru@wmf.com

CMMF 3200000016 | Model 04 1504 0011

3201114721/01