

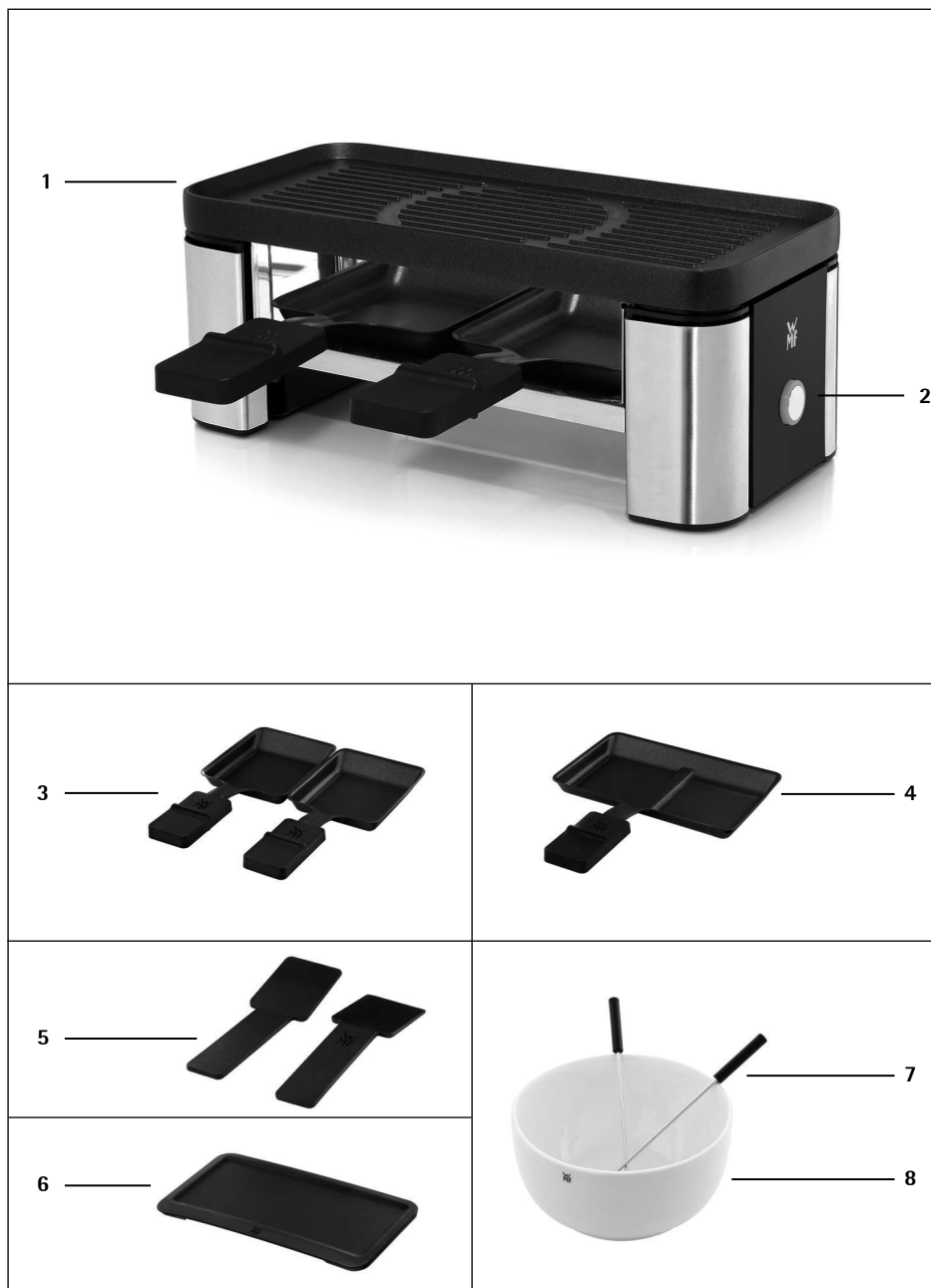
WMF KÜCHENminis®

Raclette für 2



de	Gebrauchsanweisung	4
en	Operating Manual	10
fr	Mode d'emploi	16
it	Istruzioni per l'uso	22
es	Instrucciones de uso	28

nl	Gebruiksaanwijzing	34
da	Brugsanvisning	40
sv	Användarguide	46
fi	Käyttöohje	52
no	Bruksanvisning	58





Aufbau Raclette für 2

- 1 Wende-Gussplatte
- 2 Ein-/Austaste
- 3 2x Raclette-Pfännchen
- 4 1x Maxi-Pfanne
- 5 2x Raclette-Schieber
- 6 2x flexible Parkstationen
- 7 2x Fonduespieße
- 8 Schokofondue-Schüssel

Assembly of 2-person raclette

- 1 Reversible hot plate
- 2 On/Off button
- 3 2x mini raclette pans
- 4 1x maxi pan
- 5 2x raclette spatulas
- 6 2x flexible pan parking levels
- 7 2x fondue skewers
- 8 Chocolate fondue pot

Composition de la raclette pour deux

- 1 Plateau réversible
- 2 Touche ON/OFF
- 3 2 x poêlon à raclette
- 4 1 x maxi-poêle
- 5 2x spatules à raclette
- 6 2 x support flexible
- 7 2 x brochette à fondue
- 8 Plat à fondue au chocolat

Componenti della raclette da 2

- 1 Piastra in ghisa reversibile
- 2 Tasto di accensione/spegnimento
- 3 2 padelline per raclette
- 4 1 maxi padella
- 5 2 palette per raclette
- 6 2 scomparti custodia flessibili
- 7 2 spiedi per fondue
- 8 Ciotola per fondue al cioccolato

Componentes de la raclette para 2

- 1 Plancha colada de doble cara
- 2 Tecla de encendido/apagado
- 3 2 sartenes pequeñas de raclette
- 4 1 sartén Maxi
- 5 2 paletas de raclette
- 6 2 posiciones de colocación flexibles
- 7 2 pinchos de fondue
- 8 Recipiente para fondue de chocolate

Samenstelling – Raclette voor 2

- 1 Dubbelzijdige grillplaat
- 2 Aan/uit-knop
- 3 2x raclette-pannetjes
- 4 1x maxi-pan
- 5 2x raclette-spatel
- 6 2x flexibele plaatsers onder de grill
- 7 2x fonduespiezen
- 8 Chocofondue-schaal

Produktoversigt over en 2-personers-raclette

- 1 Vendbar støbejernsplade
- 2 Tænd-/slukknop
- 3 2 x små raclette-pander
- 4 1 x maxi-pande
- 5 2x raclette-spatlerne
- 6 2 x fleksible holdestationer
- 7 2 x fonduespyd
- 8 Chokofondueskål

Delar till 2-personers raclette

- 1 Vändbar gjutjärnsplatta
- 2 Strömbrytare
- 3 2x raclette-pannor
- 4 1x maxi-panna
- 5 2x raclettesleven
- 6 2x flyttbara förvaringsfack
- 7 2x fondue-spett
- 8 Skål för chokladfondue

2-pannuisen racleten rakenne

- 1 Käännettävä valurautaparila
- 2 Painike päälle/pois
- 3 2x raclette-pannu
- 4 1x maksipannu
- 5 2x raclette-lastaa
- 6 2x joustava välitaso
- 7 2x fonduetikku
- 8 Suklaafonduekulho

Oppbygning av raclette for to

- 1 Vendbar støpejernsplade
- 2 På/av-tast
- 3 2x raclette-småpanner
- 4 1x maxi-panne
- 5 2x raclette-spaden
- 6 2x fleksible oppbevaringshyller
- 7 2x fonduespidd
- 8 Sjokoladefonduebolle

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 dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Reinigung und Benutzerwartung 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.
 - Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Achtung: Die berührbaren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden und bleiben auch nach dem Ausschalten heiß!

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.

Technische Daten

Netzspannung: 220-230 V~, 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: 340-370 Watt

Schutzklasse: I

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 Grillplatte 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.
- Wickeln Sie vor dem Benutzen die Anschlussleitung komplett ab.

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 Grillplatte Würstchen, Gemüse oder Fleisch 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. Zudem ist hier die Aussparung für die Schokofondue-Schüssel.

Die zweite Seite der Wende-Gussplatte ist u. a. für die Zubereitung von Gemüse 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 einem 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 auf die Parkstation. Alternativ zu den zwei Pfännchen können Sie auch die Maxi-Pfanne verwenden.

Vor Beginn das Gerät ca. 15 Minuten mit Wende-Gussplatte vorheizen. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät an der Ein-/Austaste ein, die Kontrollleuchte leuchtet. Das Gerät fängt an zu heizen.

Achtung: Wickeln Sie die Anschlussleitung komplett ab.

Antihafbeschichtung

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.

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. Zucchini, Auberginen und Paprika 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.

Schokoladenfondue

150 g Kuvertüre oder Schokofondue Schokolade

Obst nach Wunsch bzw. Geschmack

Waschen und schälen Sie ggfs. das Obst und scheiden Sie dieses in mundgerechte Stücke. Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke und geben Sie diese in die Fondueschüssel. Stellen Sie die Schüssel in die Aussparung auf der gerippten Oberfläche der Wende-Platte.

Soabld die Schokolade geschmolzen ist, stecken Sie die Obststücke auf die Fonduespieße und tauchen Sie das Obst in die Schokolade.

Hinweis: Rühren Sie gelegentlich die Schokolade um, damit diese gleichmäßig warm wird. Achten Sie darauf, dass die Schokolade nicht überhitzt, schalten Sie das Gerät ggf. rechtzeitig aus.

Verwenden Sie zum Schmelzen nur Kuvertüre oder Schokolade, die für Schokobrunnen oder Schokofondue geeignet ist.

Achtung: Die Fondueschüssel wird bei eingeschaltetem Gerät heiß und bleibt auch nach dem Abschalten des Gerätes noch einige Zeit heiß!

Vorsicht bei dem Umgang mit der Fondueschüssel, da diese sehr heiß wird.

Lassen Sie sie zunächst abkühlen, oder verwenden Sie einen Topflappen, wenn Sie diese von der Wende-Platte nehmen möchten.

Reinigung und Pflege

Vorsicht - Verbrennungsgefahr!

Gerät ausschalten, 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, Maxi-Pfanne und Raclette-Schieber können zur leichten Reinigung in der Spülmaschine gereinigt werden.

Achten Sie darauf, dass sich im Boden der Fondueschale nach Reinigung Wasser sammeln kann. Drehen Sie daher die Schale kurz um und lassen Sie das Wasser über die Löcher am Boden ablaufen. Stellen Sie danach die Schale für einige Zeit auf eine wasserunempfindliche Fläche, damit das restliche Wasser ablaufen kann. 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 2 Personen gedacht – wobei Sie die Mengen und die Zusammensetzung natürlich Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack anpassen können.

Klassisches Raclette

300 g Raclette-Käse
4 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

3 Scheiben Mini-Ananas
150 g Raclette-Käse
75 g Champignons
200 g Putenschnitzel
1 EL Olivenöl
1 EL Sojasoße
0,5 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

4 große Pellkartoffeln
75 g Paprika
125 g Tomaten
150 g Raclette-Käse
Thymian
Knoblauch
Paprikapulver (edelsüß)

Pellkartoffel 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.

Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege.

Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

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 must not play with the appliance.
 - Children must not clean or maintain the appliance unless they are older than eight years of age and are supervised.
 - Keep the appliance and its connection cable out of reach of children under 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 designed for indoor household use only.
 - This appliance is designed for use in households and similar environments such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential facilities;
 - bed-and-breakfast establishments.
- The appliance is not intended for purely commercial use.
- Please note: When the appliance is switched on, its touchable surfaces can get very hot and they remain hot even after the appliance has been switched off!

Before use

Read the instructions for use carefully. They contain important information about the use, safety and care of the appliance. They should be kept in a safe place and passed on to subsequent users if necessary.

The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use. Observe the safety information when using the appliance.

Technical data

Mains voltage: 220-230 V~, 50-60 Hz

Power consumption: 340-370 watts

Protection class: I

Additional safety information

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply 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 grill plate 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 likewise excluded in such cases.
- The appliance is not intended for commercial use.
- Unwind the connection cable completely before use.

Use

The emphasis on raclette dining is on relaxed and sociable dining, where each person seated at the table prepares his or her own mini pan with gourmet food.

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, vegetables or meat at the same time on the top grill plate. 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. On the ribbed surface you can grill meat, fish and vegetables, for example. There is also a recess here for the chocolate fondue pot.

The reverse side of the hot plate is suitable for cooking vegetables.

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 drop of 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 pan parking level. As an alternative to the two mini pans, you can also use the maxi pan.

Before using the appliance, heat up the reversible hot plate for approximately 15 minutes. Insert the mains plug into the socket and switch on the appliance using the On/Off button. The indicator light comes on to show that the appliance is in operation. The appliance starts to heat up.

Please note: Unwind the connection cable completely.

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.

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 courgettes, aubergines and peppers also work well and are extremely 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 it 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.

Chocolate fondue

150 g chocolate fondue or couverture chocolate

Fruit according to your preference or taste

Wash and peel the fruit, if necessary, and cut it into bite-sized pieces. Break the chocolate into small pieces and add these to the fondue pot. Place the pot in the recess on the ribbed surface of the reversible hot plate.

As soon as the chocolate has melted, thread the fruit pieces onto the fondue skewers and dip the fruit in the chocolate.

Note: Stir the chocolate occasionally so that it warms up evenly. Take care not to overheat the chocolate and switch off the appliance before this happens.

Use only couverture or chocolate for melting that is suitable for chocolate fountains or chocolate fondue.

Please note: The fondue pot will get very hot when the appliance is switched on and will also remain hot for some time after the appliance has been switched off. Don't touch the pot as it gets hot when using.

Let cool down the pot or use gloves, when you take away the pot from the hot plate. Please take care when handling the fondue pot as it can get very hot. Either leave it to cool down first or use a pan holder if you want to take it off the reversible hot plate.

Cleaning and care

Caution – risk of burning!

Switch off the appliance, 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.

For easy cleaning, you can wash the small pans, maxi pan and raclette spatulas in the dishwasher.

You need to bear in mind that water can collect in the bottom of the fondue bowl after it has been cleaned. That's why you need to quickly turn the bowl around and let the water run out through the holes in the bottom. Then put the bowl on a water-resistant surface so that the remaining water can drain away. 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 and then dry it.

Recipes

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

Classic raclette

300 g raclette cheese

4 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

3 slices mini pineapple

150 g raclette cheese

75 g mushrooms

200 g turkey breast

1 tbsp. olive oil

1 tbsp. soy sauce

0.5 tbsp. curry

Cut the turkey breast into thin strips. Marinate the turkey strips in olive oil, soy 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

4 large potatoes boiled in their skins

75 g peppers

125 g tomatoes

150 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.

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 with 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 3 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 5 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.



The device complies with the European Directives 2006/95/EG, 2004/108/EG and 2009/125/EG.



At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

Subject to change.

Consignes de sécurité importantes

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser cet appareil sous surveillance ou s'ils ont été formés pour utiliser cet appareil en toute sécurité et ont compris les dangers pouvant résulter de son utilisation.
 - Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
 - Ne pas laisser les enfants effectuer le nettoyage et la maintenance sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
 - Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart de l'appareil et de son câble de raccordement.
 - Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV du fabricant ou par toute autre 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 immédiatement toutes les pièces après utilisation et retirez les restes d'aliments éventuellement présents.
 - Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
 - L'appareil est conçu pour un usage purement domestique et en intérieur.
 - L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
 - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
 - dans des exploitations agricoles ;
 - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
 - dans des chambres d'hôtes.
- L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- Attention : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil est branché et gardent leur chaleur lorsque l'appareil est éteint.

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 avec l'appareil en cas de remise de celui-ci à un nouvel utilisateur.

L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

Caractéristiques techniques

Tension du secteur : 220-230 V~, 50-60 Hz

Puissance : 340 - -370 Watts

Catégorie de protection : I

Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Utiliser uniquement une rallonge en bon état. Veiller à une longueur suffisante et à un verrouillage fiable.
- L'appareil allumé doit être mis sur la table sans adossement et en aucun cas contre le mur ni dans un coin.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
 - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés ;
 - l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.

Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.

- Lorsque l'appareil chauffe et lorsqu'il est en marche, ne laisser aucun poêlon vide dans l'appareil.
- Attention, l'appareil devient chaud. Risque de brûlure ! Ne pas transporter l'appareil encore chaud.
- Ne pas faire marcher l'appareil sans avoir posé les plateaux à grillades. A défaut, les parties brûlantes ne seront pas couvertes.
- Des éclaboussures de graisse peuvent survenir lors de la cuisson. Protégez donc 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.
- Pour le nettoyer, n'immerger pas l'appareil dans l'eau.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de réparation inappropriée. Pour de tels cas toute intervention sous garantie est exclue.
- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.
- Avant l'utilisation, déroulez complètement le câble d'alimentation.

Utilisation

L'appareil à raclette est l'élément incontournable d'un diner convivial et offre à chaque convive à table son propre poêlon gourmet.

Outre la raclette suisse classique avec du fromage à raclette et des pique-pommes de terre, vous pouvez aussi cuisiner d'autres spécialités de votre choix dans les poêlons. Par ailleurs, vous pouvez faire griller simultanément des saucisses, des légumes ou de la viande sur le plateau de grillade qui surmonte l'appareil. Vous pouvez rendre vos grillades encore plus savoureuses en les couvrant de fromage fondu dans le poêlon.

Pensez bien à préchauffer les assiettes avant de servir la raclette !

Plateau réversible

Le plateau réversible présente deux faces différentes. Sur la surface nervurée, vous pouvez faire griller de la viande, du poisson ou des légumes, par exemple. Vous y trouverez également l'échancrure pour le plat à fondue au chocolat. L'autre face du plateau réversible se prête notamment à la préparation de légumes.

Mise en service

Avant la première utilisation, nettoyer les poêlons et le plateau réversible sous l'eau chaude en ajoutant un peu de liquide vaisselle et les sécher soigneusement. Ensuite, les enduire d'une goutte d'huile à l'aide d'un torchon. En cas d'excès d'huile utilisée dans la préparation des aliments ou pendant la grillade, elle risque de brûler sur le plateau de grillade. Ces tâches sont alors très difficiles à enlever. Positionnez correctement le plateau réversible sur le cadre et posez les poêlons sur le support. En alternative aux deux poêlons, vous pouvez aussi utiliser la maxi-poêle.

Avant de commencer, préchauffez l'appareil env. 15 minutes avec le plateau réversible. Branchez l'appareil et mettez-le en marche en appuyant sur le bouton ON/OFF. Le témoin de contrôle doit s'allumer. L'appareil commence à chauffer. Attention : déroulez complètement le câble d'alimentation.

Revêtement antiadhésif

En utilisant l'appareil, toujours utiliser les spatules à raclette fournies. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou tranchants avec le revêtement, car ce dernier se raye facilement.

Lors de la première mise en service d'un nouvel appareil, de légères odeurs et fumées peuvent apparaître. Celles-ci sont d'origine technique, vous ne devez pas vous en soucier.

Griller

Les aliments à cuire doivent être répartis en portions suffisamment petites, c'est-à-dire en morceaux d'une épaisseur de 1 cm maximum. Épicez la viande avant de la cuire, mais n'ajoutez le sel qu'après, afin que la viande perde moins de jus. Les aliments qui conviennent le mieux sont les petites saucisses, les steaks tendres, les préparations de viande hachée ou le poisson. Les courgettes, aubergines et poivrons coupés en tranches conviennent particulièrement et sont délicieux à préparer.

Piquez les petites saucisses avant de les cuire afin d'éviter les éclaboussures de graisse. La durée de la cuisson dépend de la nature et de l'épaisseur de l'aliment. Ne jamais couper la viande ou d'autres aliments sur le plateau réversible. Si possible, les aliments à griller doivent être sortis du réfrigérateur 30 minutes en avance. Ils cuiront ainsi plus vite et cela permettra d'éviter que les morceaux de viande les plus épais ne restent froids à l'intérieur.

Comment préparer une raclette ?

Pour la raclette suisse traditionnelle, il faut 200 à 300 g de fromage à raclette par personne avec une teneur en matières grasses d'au moins 45 %. Les pique-pommes de terre en sont l'accompagnement principal. Vous pouvez y ajouter des petits oignons blancs et des cornichons. La viande des Grisons, le jambon cru, le salami ou autre saucisse épicée se marient bien avec le fromage. Coupez le fromage en tranches de 5 mm. Posez une tranche dans un poêlon, placez le poêlon dans l'appareil et le fromage commence déjà à fondre. Dès qu'il est doré, faites-le couler sur une pomme de terre.

Fondue au chocolat

150 g de chocolat de couverture ou de chocolat à fondue

Les fruits de votre choix

Lavez et épluchez, le cas échéant, les fruits et coupez-les en morceaux de la taille d'une bouchée. Coupez le chocolat en petits morceaux et disposez-les dans le plat à fondue. Placez le plat dans l'échancrure située sur la surface nervurée du plateau réversible.

Dès que le chocolat est fondu, plantez les morceaux de fruits dans la brochette à fondue et plongez-la dans le chocolat.

Remarque : remuez de temps en temps le chocolat pour que sa consistance reste homogène. Veillez à ce que le chocolat ne surchauffe pas en éteignant l'appareil au bon moment.

Pour la fondue, n'utilisez que du chocolat de couverture ou du chocolat adapté aux fontaines ou aux fondues au chocolat.

Attention: Lorsque l'appareil est allumé, le plat à fondue devient brûlant et le reste aussi pendant quelque temps après que l'appareil ait été éteint! Faites attention lorsque vous manipulez le plat à fondue, car ce dernier devient très chaud. Laissez-le d'abord refroidir ou utilisez des maniques si vous désirez le retirer du plateau réversible.

Nettoyage et entretien

Attention, risque de brûlure !

Éteindre l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir.

Nettoyer le plateau réversible avec une brosse à l'eau tiède en ajoutant un peu de liquide vaisselle.

Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponge métallique ou de produit nettoyant pour four.

Pour un nettoyage facile, les poêlons, la maxi-poêle et les spatules à raclette peuvent passer au lave-vaisselle.

N'oubliez pas que de l'eau peut s'accumuler dans le fond du caquelon après le

nettoyage. C'est pourquoi il convient de retourner le caquelon et de laisser l'eau s'écouler par les trous. Posez ensuite le caquelon pendant quelque temps sur une surface que l'eau n'abîmera pas, afin que le restant d'eau puisse s'écouler. Ne jamais immerger la base de l'appareil dans l'eau ni la traiter à l'eau. Il convient uniquement de l'essuyer avec un torchon humide et un peu de liquide vaisselle et de la sécher en frottant.

Recettes

Les recettes suivantes devraient vous donner des idées.

Les quantités sont prévues pour deux personnes. Naturellement, vous pouvez adapter ces quantités et la composition des recettes à vos besoins et à vos goûts.

Raclette classique

300 g de fromage à raclette

4 grosses pique-pommes de terre

Cornichons

Petits oignons blancs

Couper le fromage en tranches de 5 mm et les laisser fondre par portion dans les poêlons dans l'appareil à raclette.

Déguster le fromage fondu avec les pommes de terre épluchées, les cornichons et les petits oignons servis à table. Saupoudrer le fromage avec du poivre fraîchement moulu.

Raclette hawaïenne

3 tranches de mini-ananas

150 g de fromage à raclette

75 g de champignons de Paris

200 g d'escalope de dinde

1 c. à s. d'huile d'olive

1 c. à soupe de sauce soja

0,5 c. à s. de curry

Couper l'escalope de dinde en fines lamelles. Faire mariner les lamelles de dinde dans l'huile d'olive, la sauce soja et le curry puis les faire griller sur le plateau réversible.

Couper les ananas et les champignons en petits morceaux et les disposer dans les poêlons, puis les laisser fondre avec le fromage dans l'appareil à raclette.

Raclette végétarienne

4 grosses pique-pommes de terre

75 g de poivron

125 g de tomates

150 g de fromage à raclette

Thym

Ail

Paprika doux en poudre

Laisser refroidir les pique-pommes de terre et les râper grossièrement. Ébouillanter brièvement les tomates sous l'eau bouillante, les passer sous l'eau froide et les peler. Couper le poivron et les tomates en petits morceaux. Mélanger les pommes de terre, le poivron et les tomates. Y ajouter du thym et de l'ail si vous le souhaitez. Verser le mélange dans les poêlons et le laisser fondre dans l'appareil à raclette avec le fromage.



L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2006/95/CE, 2004/108/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou d'autres formes de recyclage des vieux appareils vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

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 non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di collegamento lontani dalla portata dei bambini con meno di 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 riparazioni improprie recano un grande pericolo per 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.
- Osservare le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico in spazi interni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
 - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
 - in tenute agricole;
 - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
 - in bed & breakfast.Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.
- Attenzione: Le superfici che si possono toccare possono essere calde quando l'apparecchio è acceso e rimangono calde anche dopo lo spegnimento!

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 trasmesse 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.

Dati tecnici

Tensione di rete: 220-230 V~, 50-60 Hz

Potenza assorbita: 340-370 Watt

Classe di protezione: I

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, rischio di ustioni! Non spostare l'apparecchio quando è caldo.
 - Non utilizzare mai l'apparecchio senza la piastra griglia per non lasciare scoperto il corpo riscaldante.
 - Durante la cottura può inevitabilmente schizzare del grasso. Quindi 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'apparecchio nell'acqua per pulirlo.
 - 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.
 - Svolgere completamente il cavo di collegamento prima dell'utilizzo.

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 lesse, nelle padelline si possono preparare anche tante altre specialità di propria fantasia. Inoltre, si possono contemporaneamente grigliare würstel, verdura o carne sulla piastra griglia. Per dare un tocco speciale alla grigliata, disporla nelle padelline, coprirla con formaggio e lasciarla gratinare.

Servire assolutamente la raclette su piatti riscaldati.

Piastra in ghisa reversibile

La piastra in ghisa reversibile dispone di due lati con caratteristiche diverse. Sulla superficie scanalata si può per esempio grigliare la carne, il pesce o la verdura. Inoltre qui c'è l'apertura per la ciotola per la fondue di cioccolato. L'altro lato della piastra in ghisa reversibile è tra l'altro adatto per la preparazione della verdura.

Prima messa in servizio

Prima del primo utilizzo lavare le padelline e la piastra in ghisa reversibile con acqua calda e detersivo e asciugarle accuratamente. Dopodiché ungere con una goccia d'olio aiutandosi con un panno da cucina. Se per la preparazione o durante la grigliata si usa troppo olio, questo può bruciarsi sulla piastra. A questo punto il deposito sarà difficile da rimuovere.

Posizionare correttamente la piastra in ghisa reversibile sul telaio e inserire le padelline nello scomparto custodia. In alternativa alle due padelline si può utilizzare anche la maxi padella.

Prima di iniziare riscaldare l'apparecchio per ca. 15 minuti con la piastra in ghisa reversibile. Inserire la spina nella presa e accendere l'apparecchio con il tasto di accensione/spengimento, la spia di controllo si accende. L'apparecchio inizia a riscaldare.

Attenzione: svolgere completamente il cavo di collegamento.

Rivestimento antiaderente

Per la preparazione utilizzare sempre le palette per raclette fornite. Il rivestimento sensibile ai graffi non deve assolutamente entrare a contatto con oggetti affilati o appuntiti.

Alla prima messa in servizio dell'apparecchio nuovo possono generarsi degli odori e un po' di fumo. Ciò è dovuto a motivi tecnici e non c'è motivo di preoccuparsi.

Funzione griglia

Il cibo da grigliare non deve essere suddiviso in porzioni troppo grandi, al massimo con 1 cm di spessore. Speziare la carne prima di grigliarla, ma solo dopo averla salata in modo che perda meno sugo. I piccoli würstel, le bistecche soffici, gli hamburger, il Leberkäse e il pesce sono i cibi più adatti. I zucchini, le melanzane e i peperoni vanno tagliati a fettine e quando ben preparati sono molto gustosi.

Punzecchiare i würstel grassi prima di cuocerli in modo da evitare schizzi di grasso. Il tempo di cottura dipende dal tipo di cibo e dal suo spessore. Non

tagliare mai la carne o gli altri cibi sulla piastra in ghisa reversibile. Se possibile, il cibo da grigliare dovrebbe essere tirato fuori dal frigorifero già 30 minuti prima. In questo modo si rosola più velocemente e si evita 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% per persona.

Il contorno principale sono le patate lesse. Come contorno si servono cipolline e cetriolini. Altri alimenti che si abbinano bene al formaggio sono bresaola, prosciutto crudo, salame o altri insaccati saporiti.

Tagliare il formaggio in fette spesse 5 mm. Mettere una fettina nella padellina, appoggiare la padellina nell'apparecchio e il formaggio inizia a fondersi. Una volta dorato versarlo sopra le patate.

Fondue al cioccolato

150 g di glassa al cioccolato o di cioccolato per fondue

Frutta a piacere e secondo i gusti

Lavare e sbucciare eventualmente la frutta e tagliarla in dimensioni adeguate.

Spezzare il cioccolato in piccoli pezzi e metterli nella ciotola della fondue.

Posizionare la ciotola nell'apertura della superficie con le scanalature della piastra reversibile.

Non appena il cioccolato è fuso, infilare i pezzi di frutta con lo spiedo per fondue e immergere la frutta nel cioccolato.

Nota: di tanto in tanto mescolare il cioccolato in modo che rimanga caldo in modo uniforme. Fare attenzione che il cioccolato non si surriscaldi, spegnere tempestivamente l'apparecchio se necessario.

Utilizzare solo glassa al cioccolato o cioccolato adatto per le fontane e le fondue di cioccolato.

Attenzione: quando l'apparecchio è acceso, la ciotola della fondue diventa molto calda e resta calda per qualche tempo anche dopo che l'apparecchio è stato spento! Fare attenzione quando si maneggia la ciotola della fondue poiché diventa molto calda. Lasciarla raffreddare oppure utilizzare delle presine se si desidera toglierla dalla piastra reversibile.

Pulizia e manutenzione

Attenzione, rischio di ustioni!

Staccare la spina e far raffreddare l'apparecchio.

Lavare la piastra in ghisa reversibile in acqua tiepida con detersivo e una spazzola.

Non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno.

Le padelline, la maxi padella e le palette per raclette si possono lavare in lavastoviglie.

Fare attenzione al fatto che sul fondo del recipiente per fondue può raccogliersi dell'acqua dopo la pulizia. Capovolgere brevemente il recipiente per lasciare uscire l'acqua attraverso i fori sul fondo. In seguito lasciare il recipiente su una superficie resistente all'acqua per far sgorgare l'acqua residua.

Non immergere mai l'apparecchio base in acqua o lavarlo con acqua. Pulire e asciugare solo con un panno umido e un po' di detersivo.

Ricette

Le seguenti ricette servono per darvi alcune idee e suggerimenti.

Gli ingredienti indicati si riferiscono a porzioni per 2 persone – potete naturalmente modificare le quantità e la composizione in base alle vostre esigenze, adattandoli ai vostri gusti.

Raclette classica

300 g di formaggio raclette

4 grosse patate lesse

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

3 fette di mini ananas

150 g di formaggio raclette

75 g di funghi champignon

200 g di scaloppine di tacchino

1 cucchiaino di olio d'oliva

1 cucchiaio di salsa di soia

0,5 cucchiaio di curry

Tagliare le scaloppine di tacchino in striscioline sottili. Lasciar marinare le striscioline di tacchino in olio d'oliva, salsa di soia e curry e poi grigliarle sulla piastra in ghisa reversibile.

Tagliare l'ananas e gli champignon a pezzettini e metterli nella padellina fondendoli insieme al formaggio nell'apparecchio per raclette.

Raclette vegetariana

4 grosse patate lesse

75 g di peperone

125 g di pomodori

150 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, raffreddarli in acqua fredda e pelarli.

Tagliare a pezzetti peperone e pomodori. Mescolare patate, peperone e pomodori, insaporire a piacere con timo e aglio. Mettere l'impasto nelle padelline e fondere con il formaggio nell'apparecchio da raclette.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2006/95/CE, 2004/108/CE e 2009/125/CE.



Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero e ad altre forme di recupero di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente. Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solamente si lo utilizan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los niños tampoco deben realizar su limpieza ni mantenimiento, a no ser que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo la vigilancia de adultos.
- 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.
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
 - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
 - en fincas agrícolas;
 - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
 - en pensiones con desayuno.
- No está diseñado para el uso meramente industrial.
- Atención: ¡las superficies de contacto pueden estar calientes cuando el aparato está enchufado y permanecen calientes luego de desconectarlo!

Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de uso. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y dáselas 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.

Datos técnicos

Tensión de red: 220-230 V~, 50-60 Hz

Consumo de energía: 340-370 vatios

Clase de protección: I

Otras indicaciones de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a 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 esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.
- Desenrolle el cable de conexión por completo antes del uso.

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, en la parrilla se pueden asar al mismo tiempo embutidos, verdura o 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. Además aquí se encuentra la entalladura para el recipiente para fondue de chocolate.

El otro lado de la plancha colada de doble cara es entre otras cosas especialmente adecuado para preparar verduras.

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 utilice un lienzo para frotarlas con una gota 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 la posición de colocación. Como alternativa a las dos sartenes pequeñas también se puede usar una sartén Maxi.

Antes de empezar a cocinar caliente el aparato durante aprox. 15 minutos con la plancha colada de doble cara puesta. Conecte el enchufe a la toma de corriente y encienda el aparato con la tecla de encendido/apagado, se ilumina la luz de control. El aparato comienza a calentarse.

Atención: Desenrolle el cable de conexión por completo.

Revestimiento antiadherente

Utilice para cocinar siempre las paletas de raclette suministradas. Nunca deje 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 es motivo de preocupación.

Parrilla

Los alimentos que se asen deben cortarse en porciones pequeñas de un máximo de 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 calabacines, las berenjenas y los pimientos se pueden preparar muy bien cuando se cortan en rodajas y además tienen mucho sabor propio. Pinche los embutidos grasosos 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.

Fondue de chocolate

150 g de chocolate de cobertura o para fondue de chocolate Fruta a gusto o según se desee Lave y pele según sea necesario la fruta, y córtela en trozos adecuados para comer de un bocado. Parta el chocolate en pequeñas porciones y colóquelo en el recipiente para fondue. Coloque el recipiente en la entalladura situada en la superficie acanalada de la plancha colada de doble cara. En cuanto se haya derretido el chocolate, coloque los trozos de fruta en los pinchos de fondue y sumerja la fruta en el chocolate. Indicación: Revuelva el chocolate de cuando en cuando, para que se caliente de modo uniforme. Preste atención a que el chocolate no se sobrecaliente; si fuera necesario apague el aparato a tiempo.

Derrita únicamente chocolate de cobertura o adecuado para fuentes de chocolate o fondue de chocolate. Atención: ¡El recipiente para fondue se calienta mucho con el aparato encendido y se mantiene caliente un cierto tiempo tras la desconexión del aparato! Tenga mucho cuidado al manipular el recipiente para fondue, ya que se calienta mucho. Déjelo primero que se enfríe o utilice una manopla si desea retirarlo de la plancha colada de doble cara.

Limpieza y cuidados

Cuidado, ¡peligro de quemaduras!

Apague el aparato, 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 pequeñas, la sartén Maxi y las paletas de raclette se pueden lavar en el lavavajillas.

Tenga en cuenta que después de la limpieza puede acumularse agua en el fondo del recipiente para fondue. Por ello de vuelta el recipiente brevemente y deje que el agua escurra a través de los orificios situados en el fondo. A continuación coloque el recipiente durante un tiempo sobre una superficie no sensible al agua para que el resto del agua pueda escurrirse.

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 2 personas, pero naturalmente puede variar las cantidades y las composiciones como desee.

Raclette clásico

300 g de queso raclette

4 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

3 rodajas de piñas muy pequeñas

150 g de queso raclette

75 g de champiñones

200 g de filete de pavo

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharada de salsa de soja

0,5 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

4 patatas grandes cocidas sin pelar

75 g de pimientos

125 g de tomates

150 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.



El aparato cumple las directivas europeas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

No tire este aparato a un contenedor normal; llévelo a un punto de recogida de material eléctrico y electrónico. Según su identificación, los materiales podrán volver a utilizarse. Al reutilizar, aprovechar los materiales o reciclar de otro modo los electrodomésticos usados está ayudando a proteger el medio ambiente. Consulte la ubicación de los puntos de recogida disponibles con su autoridad legal.

Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Deze apparaten mogen 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 mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, behalve wanneer ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het apparaat en 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.
- Het apparaat mag niet via een externe timer of afstandsbediening worden geactiveerd.
- Alle onderdelen dienen direct na het gebruik gereinigd te worden, ook dienen eventuele restanten van het gerecht verwijderd te worden.
- De instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" dienen opgevolgd te worden.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik binenshuis.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in de keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
 - bij agrarische bedrijven;
 - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
 - in pensions.Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.
- Let op: Bij een ingeschakeld apparaat kunnen de contactvlakken zeer heet worden. Deze blijven ook na het uitschakelen nog steeds heet!

Vóór het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. U moet de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Neem bij het gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

Technische gegevens

Netspanning: 220-230 V~, 50-60 Hz

Vermogen: 340-370 watt

Veiligheidsklasse: I

Aanvullende veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen op een volgens de voorschriften 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 verlening en het veilig leggen van de kabel.
- Voor het gebruik dient het apparaat vrij op de tafel geplaatst te zijn, nooit tegen de wand 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 enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.

In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.

- Tijdens het verwarmen van het apparaat, geen lege pannetjes in het apparaat laten staan.
- Voorzichtig, het apparaat wordt heet. Risico op verbranding! Het apparaat nooit verplaatsen als het heet is.
- Het apparaat nooit zonder geplaatste grillplaat gebruiken, omdat anders het gloeiende verwarmingselement is blootgesteld.
- Tijdens het grillen kan te allen tijde vet uitspatten. De tafel dient daarom tegen vet beschermd te worden.
- Het apparaat nooit in werking stellen en 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 voor het reinigen nooit in water onderdompelen.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie accepteren wij geen aansprakelijkheid voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.
- Vóór het gebruik de stroomkabel geheel uitleggen.

Gebruik

Het raclette-apparaat is het centrum van het gezellig samen eten, waarbij eenieder voor zichzelf aan tafel een eigen smulpannetje klaarmaakt.

Naast het kenmerkende Zwitserse-raclette-gerecht met raclette-kaas en in de schil gekookte aardappelen kunnen ook andere specialiteiten, geheel naar eigen fantasie, in de pannetjes worden klaargemaakt. Bovendien kan tegelijkertijd op de grillplaat tevens worstjes, groenten of vlees worden gegrild. De gegrilde producten kunnen worden verfijnd door kaas, bereid in de pannetjes, mee te grillen. Raclette dient te allen tijde op voorverwarmede borden geserveerd te worden.

Dubbelzijdige grillplaat

De dubbelzijdige grillplaat kan aan beide zijden worden gebruikt. Op het geribbelde oppervlak kunt u bijv. vlees, vis of groenten grillen. Bovendien is hier de uitsparing voor de schaal voor de chocofondue.

De tweede zijde van de dubbelzijdige grillplaat is o.a. geschikt voor het bereiden van groenten.

In gebruik nemen

Vóór het eerste gebruik de pannetjes en de dubbelzijdige grillplaat reinigen met heet water met een sopje en vervolgens zorgvuldig drogen. Aansluitend m.b.v. een keukendoek met een druppel olie reinigen. Als ter voorbereiding of tijdens het grillen teveel olie wordt gebruikt, kan de olie op de grillplaat inbranden. Het is dan slechts moeilijk te verwijderen.

Plaats de dubbelzijdige grillplaat op de juiste manier op het frame en de pannetjes onder de grillplaat. Als alternatief voor de twee pannetjes kunt u ook het maxi-pannetje gebruiken.

Voor het begin, het apparaat ca. 15 minuten met de dubbelzijdige grillplaat voorverwarmen. Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in via de aan/uit-toets, het controlelampje licht op. Het apparaat start met het verwarmen. Let op De stroomkabel geheel uitleggen.

Anti-aanbaklaag

Voor het bereiden altijd de meegeleverde raclette-spatel. De krasgevoelige laag nooit met scherpe of spitse voorwerpen aanraken.

Bij de eerste ingebruikname van het nieuwe apparaat kan een geringe geur- en rookontwikkeling ontstaan. Dat heeft een technische oorzaak en is geen reden voor ongerustheid.

Grillen

Het grillproduct mag niet in te grote porties worden verdeeld. De maximale dikte is 1 cm. Vlees vóór het grillen kruiden, echter pas daarna zouten, zo verliest het product weinig sap. Kleine worstjes, malse steaks, gehakte biefstuk, gehaktbrood of vis zijn bij uitstek geschikt. Courgette, aubergines en paprika worden in schijfjes gesneden, zijn zeer goed te bereiden en zijn uiterst smaakvol.

Vette worstjes vóór het grillen inprikken om het spatten van vet te voorkomen.

De bereidingstijd is gebaseerd op het soort en de dikte van het grillproduct. Vlees of andere producten gerechten nooit op de dubbelzijdige grillplaat snijden.

Indien mogelijk moet het grillproduct al 30 minuten vóór het bereiden uit de

koelkast worden gehaald. Daardoor kan het sneller worden gebraden en wordt voorkomen dat dikker vlees aan de binnenkant koud blijft.

Raclette

Voor het kenmerkende Zwitserse raclette heeft men per persoon 200 – 300 g raclette-kaas met een vetgehalte van minimaal 45%.

Het belangrijkste bijgerecht is in de schil gekookte aardappelen. Zilveruitjes en augurken worden daarbij ook geserveerd. Gepekeld en gedroogd rundvlees, rauwe ham, salami of een andere kruidige worst passen goed bij kaas.

De kaas wordt in 5 mm in dikke schijven gesneden. Een schijf in een pannetjes plaatsen, het pannetje in het apparaat plaatsen en dan begint de kaas al te smelten. Als het goudbruin is, wordt het over de aardappelen gesgoten.

Chocoladefondue

150 g couverture of chocofondue chocolade

Fruit naar keuze of smaak

Was en schil het fruit eventueel en snij deze in appetijtelijke stukken. Breek de chocolade in kleine stukjes en plaats deze in de fondueschaal. Plaats de schaal in de uitsparing, op het geribbelde oppervlak van de dubbelzijdige grillplaat.

Zodra de chocolade is gesmolten, steekt u de stukjes fruit op de fonduespies en doopt u de fruitspies in de chocolade.

Aanwijzing: Regelmatig de chocolade omroeren, zodat de warmte gelijkmatig verdeeld blijft. Let op dat de chocolade niet wordt oververhit, schakel het apparaat eventueel op tijd uit.

Gebruik voor het smelten alleen couverture of chocolade die geschikt is voor chocofontein of chocofondue.

Let op: Bij een ingeschakeld apparaat wordt de fondueschaal heet en blijft ook na het uitschakelen van het apparaat nog enige tijd heet! Voorzichtig bij de omgang met de fondueschaal, omdat deze zeer heet wordt. Laat de schaal eerst afkoelen, of gebruik pannentjes als u deze van de grillplaat wilt nemen.

Reiniging en onderhoud

Opgelet – Gevaar voor brandwonden!

Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat laten afkoelen.

De dubbelzijdige grillplaat in lauwwarm water met afwasmiddel en een afwasborstel reinigen.

Geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger gebruiken.

Pannetjes, maxi-pan en raclette-spatel kunnen voor een lichte reiniging in de vaatwasmachine worden gereinigd.

Vær oppmerksom på at det kan samle seg vann i bunnen av fondueskålen etter rengjøringen. Snu derfor på skålen og la vannet renne ut gjennom hullene i bunnen. Sett deretter skålen på en flate som tåler vann, slik at resten av vannet kan renne ut.

Het basisapparaat nooit in water onderdompelen of met water behandelen.

Alleen afnemen met een doekje, vochtig gemaakt in warm water met een sopje. Vervolgens de basis afdrogen.

Recepten

Met de volgende recepten kunt u ideeën opdoen om nog creatiever te worden. De ingrediënten zijn gebaseerd op 2 personen, waarbij de hoeveelheid en de samenstelling uiteraard aan uw wensen en smaak aangepast kan worden.

Traditioneel raclette

300 g raclette-kaas

4 grote in de schil gekookte aardappelen

augurken

zilveruitjes

De kaas in schijven met een dikte van 5 mm snijden en in het raclette-apparaat in een pannetje, per portie, smelten.

De gesmolten porties worden aan tafel gegeten, met de in de schil gekookte aardappelen, augurken en zilveruitjes. De kaas tevens voorzien van vers gemalen peper.

Hawaii-raclette

3 schijven mini-ananas

150 g raclette-kaas

75 g champignons

200 g kalkoenschnitzel

1 el olijfolie

1 el sojasaus

0,5 el curry

De kalkoenschnitzel in dunnen reepjes snijden. De kalkoenreepjes marinieren in olijfolie, sojasaus en curry en vervolgens grillen op de dubbelzijdige grillplaat.

Ananas en champignons klein snijden en in de pannetjes plaatsen en met kaas in het raclette-apparaat smelten.

Vegetarische raclette

4 grote in de schil gekookte aardappelen

75 g paprika

125 g tomaten

150 g raclette-kaas

tijm

knoflook

paprikapoeder (zoet)

De in de schil gekookte aardappelen laten afkoelen en grof raspen. De tomaten kort laten koken in kokend water, onder koud water laten schrikken en pellen.

Paprika en tomaten klein snijden. Aardappelen, paprika en tomaten mengen. Naar keuze verfijnen met tijm en knoflook. Het geheel in het pannetje plaatsen en met kaas in het raclette-apparaat smelten.



Het toestel is overeenkomstig de Europese richtlijnen 2006/95/EG , 2004/108/EG en 2009/125/EG.

Dit product mag op het einde van zijn levensduur niet bij het normale huishoudafval gezet worden, maar moet naar een verzamelpunt voor het recycleren van elektrische en elektronische toestellen gebracht worden. De materialen zijn conform hun typeplaatje recycleerbaar.

Door het recycleren, het hergebruiken van onderdelen of andere vormen van recyclage van versleten toestellen levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu. Vraag bij het gemeentebestuur naar de bevoegde containerparken.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Apparatet kan bruges af børn over 8 år og personer med reducerede fysiske, åndelige og sensoriske færdigheder eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes og har forstået de farer, som er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Børn må kun udføre rengørings- og vedligeholdelsesarbejder på apparatet, hvis de er over 8 år og er under opsyn af en voksen.
- Børn under 8 år skal holdes væk fra apparatet og tilslutningsledningen.
- Hvis apparatets tilslutningsledning bliver beskadiget, skal det udskiftes af fabrikantens centrale kundetjeneste eller en tilsvarende kvalificeret person. Ved ukorrekt reparation er der risiko for alvorlige kvæstelser for brugeren.
- Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller fjernbetjening.
- Rengør alle dele umiddelbart efter brug, og fjern straks eventuelle madrester.
- Overhold anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Apparatet er kun beregnet til indendørs anvendelse i husholdningen.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
 - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
 - på landbrugsbedrifter;
 - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
 - i Bed & Breakfast-pensionater.
- Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- Vigtigt: Overfladerne, der kan berøres, bliver varme, når apparatet er tændt og forbliver varme noget tid efter, at det er slukket!

Inden ibrugtagning

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Gem brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til den næste bruger.

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

Tekniske data

Netspænding: 220-230 V~, 50-60 Hz

Effektforbrug: 340-370 watt

Beskyttelsesklasse: I

Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Tilslutningsledningen må ikke komme i berøring med varme redskabsbærere.
- Brug kun en forlængerledning, der er i perfekt stand. Vær opmærksom på, at længden skal være tilstrækkelig og udlægningen sikker.
- Apparatet skal ved drift være frit opstillet på bordet og under ingen omstændigheder op ad væggen eller i et hjørne.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
 - Apparatet eller netkablet er beskadiget;
 - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.

I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.

- Ved opvarmning og under drift må der ikke efterlades nogen tomme små pander i apparatet.
- Forsigtigt, apparatet bliver meget varmt med fare for forbrænding! Apparatet må ikke transporteres i varm tilstand.
- Apparatet må aldrig aktiveres uden påsat grillplade, da det glødende varmelegeme ellers vil ligge utildækket.
- Fedtet kan uundgåeligt sprøjte ved grillstegning. Beskyt derfor bordet tilsvarende.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.
- Træk stikket ud af nettet:
 - ved driftsforstyrrelser
 - inden hver rengøring og vedligeholdelse
 - efter endt brug.
- Ved rengøring må apparatet ikke sænkes ned i vand.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantiydelser bortfalder ligeledes i disse tilfælde.
- Apparatet er ikke egnet til erhvervsmæssig brug.
- Rul tilslutningsledningen helt af inden brug.

Anvendelse

Racletten er midtpunktet for en selskabelig spiseoplevelse, hvor hver enkelt ved bordet tilbereder sin egen lille gourmet-pande.

Ud over den typiske schweiziske raclette-ret med racletteost og pillekartofler er det også muligt at tilberede andre specialiteter efter egen fantasi i de små pander. Derudover kan man samtidig ovenover på grillpladen grille pølser, grønsager eller kød. Det grillede kan oven i købet forfines, idet det kan gratineres med ost i de små pander.

Racletten skal altid serveres på opvarmede tallerkener.

Vendbar støbejernsplade

Den vendbare støbejernsplade har to forskellige sider. På den riflede overflade kan du f.eks. grille kød, fisk eller grønsager. Her findes også udsparringen til chokofondueskålen.

Den anden side af den vendbare støbejernsplade er bl.a. egnet til tilberedning af grønsager.

Ibrugtagning

Før den første ibrugtagning af de små pander og den vendbare støbejernsplade skal de rengøres med varmt vand tilsat et opvaskemiddel og tørres omhyggeligt. Derefter indgives en dråbe olie ved hjælp af et stykke køkkenrulle. Hvis der bliver brugt for meget olie ved tilberedningen eller under grillstegningen, kan det brænde ind i grillpladen. Det kan så blive vanskeligt at fjerne.

Placer den vendbare støbejernsplade korrekt på rammen og stil de små pander i deres holdestation. Som alternativ til de to små pander er det også muligt at anvende maxi-panden.

Før du begynder, skal apparatet forvarmes i ca. 15 minutter med den vendbare støbejernsplade. Sæt stikket i stikkontakten og tænd for apparatet på tænd-/sluk-knappen, kontrollampen lyser. Apparatet begynder at varme.

Vigtigt: Rul tilslutningsledningen helt af.

Slip-let-belægning

Brug altid de medfølgende raclette-spatler ved tilberedningen. Brug aldrig skarpe eller spidse genstande på den ridsefølsomme belægning.

Der kan forekomme mindre lugt- og røgudvikling ved den første ibrugtagning af det nye apparat. Dette er teknisk betinget og ingen grund til bekymring.

Grillstegning

Grillstykkerne bør deles i ikke for store, højst 1 cm tykke portioner. Krydr kødet før grillstegningen, men salt det først senere, så mister det mindre saft. Små pølser, møre bøffer, hakkebøffer, farsbrød eller fisk er bedst egnede. Squash, auberginer og peberfrugter skåret i skiver er meget fine at tilberede og særdeles smagfulde.

Prik hul i fede pølser før grillstegningen for at undgå fedtstænk. Tilberedningstiden retter sig efter grillstykernes type og tykkelse. Kød og andre retter må aldrig skæres på den vendbare støbejernsplade.

Hvis det er muligt, bør grillstykkerne tages ud af køleskabet 30 minutter, før de skal bruges. Derved steger kødet hurtigere, og man undgår, at det tykkere kød forbliver koldt inde.

Typisk raclette-ret

Til den typiske schweiziske raclette-ret skal der per person bruges 200 - 300 g racletteost med et fedtindhold på mindst 45 %.

Hovedtilbehøret er pillekartofler. Dertil serveres perleløg og cornichoner. Saltet og lufttørret oksekød, rå skinke, salami eller en anden krydret pølse passer godt til osten.

Osten skæres i 5 mm tykke skiver. Læg en skive i en lille pande, stil panden ind i apparatet, og osten begynder med det samme at smelte. Når den er gylden brun hældes den over kartoflerne.

Chokoladefondue

150 g overtræschokolade eller chokolade til chokoladefondue

Frugt efter ønske og smag

Vask og skræl eventuelt frugten og skær den i mundrette stykker. Bræk chokoladen i små stykker og læg dem i fondueskålen. Stil skålen i udsparringen på vendepladens riflede overflade.

Så snart chokoladen er smeltet, sættes frugtstykkerne på fonduespyddene og frugten dyppes i chokoladen.

Bemærk: Rør af og til i chokoladen, så den bliver ensartet opvarmet. Pas på, at chokoladen ikke bliver overophedet, slå eventuelt apparatet fra i tide.

Til smeltning må kun anvendes overtræschokolade eller chokolade, der er egnet til chokoladefontæner eller chokoladefondue.

Vigtigt: Fonduegryden bliver varm, når apparatet er tændt, og forbliver varm i noget tid, efter at apparatet er slukket!

Forsigtigt ved omgang med fondueskålen, da den bliver meget varm. Lad den først køle af, eller brug grydelapper, hvis du vil tage den af vendepladen.

Rengøring og pleje

Forsigtigt - Risiko for forbrænding!

Slå apparatet fra, træk stikket ud og lad apparatet køle af.

Rengør den vendbare støbejernsplade med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.

Brug ikke skuremiddel, metalsvamp eller ovnrens.

De små pander, maxi-panden og raclette-spatlerne er lette at rengøre i opvaske-maskinen.

Dyp aldrig grundapparatet ned i vand og rengør det aldrig med vand. Tør det af med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel, til det er rent og tørt.

Opskrifter

Opskrifterne nedenfor kan give dig nogle ideer og inspiration. Ingredienserne er beregnet for 2 personer - men du kan naturligvis tilpasse mængderne og sammensætningen til dine behov og din smag.

Klassisk raclette-ret

300 g racletteost

4 store pillekartofler

Cornichoner

Perleløg

Skær osten i 5 mm tykke skiver og smelt dem i portioner i de små pander i raclette-apparatet.

De smeltede portioner spises sammen med kartoflerne, der bliver pillet ved bordet, cornichonerne og sølvløgene. Drys endvidere friskmalet peber over osten.

Raclette à la Hawaii

3 skiver mini-ananas

150 g racletteost

75 g champignoner

200 g kalkunschnitzel

1 spiseske olivenolie

1 spiseske sojasovs

1/2 spiseske karry

Skær kalkunschnitzlen i tynde strimler. Mariner kalkunstrimlerne i olivenolie, sojasovs og karry, og grill dem derefter på den vendbare støbejernsplade.

Skær ananas og champignonerne i små stykker og læg dem i de små pander og gratiner med ost i Raclette-apparatet.

Vegetar-raclette

4 store pillekartofler

75 g peberfrugt

125 tomater

150 g racletteost

Timian

Hvidløg

Paprika (edelsüss)

Lad pillekartoflerne afkøle og riv dem groft. Skold tomaterne kort med kogende vand, køl dem brat af i koldt vand og fjern skindet. Skær peberfrugt og tomater i små stykker. Bland kartofler, peberfrugt og tomater, tilsmag alt efter ønske med timian og hvidløg. Hæld massen i de små pander og gratiner dem med ost i raclette-apparatet.



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2006/95/EG, 2004/108/EG og 2009/125/EG.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i almindeligt husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted bidrager du til beskyttelse af miljøet. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

Ret til ændringer forbeholdes

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Produkten får endast användas av barn över 8 år eller personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet om dessa personer först fått instruktioner hur man använder produkten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Rengöring och underhåll bör inte utföras av barn, såvida de inte övervakas och är över 8 år.
- Apparaten och anslutningskabeln ska hållas borta från barn som är yngre än 8 år.
- 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 samtliga delar omedelbart efter användning och avlägsna genast eventuella matrester.
- Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är endast avsedd att användas inomhus för hushållsändamål.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
 - kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
 - jord- och lantbruksmiljö
 - hotell, motell och liknande anläggningar
 - Bed & Breakfast
- Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- OBS: Åtkomliga ytor på apparaten kan bli mycket varma när apparaten är på, och håller sig varma även efter avstängning!

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.

Tekniska data

Nätspänning: 220–230 V~, 50–60 Hz

Effekt: 340–370 Watt

Skyddsklass: I

Ytterligare säkerhetsinformation

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladden och kontakten måste vara torra.
- Anslutningssladden får inte komma i kontakt med heta komponenter.
- Använd enbart hela förlängningssladdar. Se till att de är tillräckligt långa och säkert dragna.
- Apparaten måste ställas fritt på bordet under användning, aldrig mot 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 på grund av att den fallit i golvet eller liknande.

I sådana fall ska du alltid lämna in apparaten för lagning.

- Vid uppvärmning och under användning får inga tomma pannor vara i apparaten.
- Varning, apparaten blir varm. Risk för brännskador! Transportera aldrig apparaten när den är varm.
- Använd aldrig apparaten utan grillplattan isatt, eftersom det glödande värmeelementet annars är åtkomligt.
- Det kan stänka fett vid grillning. Skydda därför bordet mot fläckar.
- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Ta ur kontakten:
 - om det vid användning skulle uppstå problem
 - före varje rengöringstillfälle
 - efter användning
- Sänk inte ned apparaten i vatten för att rengöra den.
- 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.
- Linda ut anslutningssladden helt och hållet före användning.

Användning

Raclettegrillen är en självklar mittpunkt vid en trevlig middag, där alla vid bordet kan laga till en egen panna med godsaker.

Förutom den typiska schweiziska racletterätten med racletteost och skalpotatis kan pannorna även användas för att laga andra specialiteter, endast fantasin sätter gränserna. Dessutom går det utmärkt att grilla korvar, grönsaker eller kött upptill på grillplattan. Grillmaten kan sedan göras ännu läckrare genom att täckas över med ost i pannorna.

Servera alltid raclette på förvärmda tallrikar.

Vändbar gjutjärnsplatta

Den vändbara gjutjärnsplattan har två olika sidor. På den räfflade ytan kan du grilla exempelvis kött, fisk och grönsaker. Här finns även öppningen för skålen till chokladfondue.

Den andra sidan av den vändbara gjutjärnsplattan passar bland annat för tillagning av grönsaker.

Användning

Rengör pannorna och den vändbara gjutjärnsplattan i varmt vatten med diskmedel innan du använder dem första gången, och torka dem noga. Smörj sedan in dem med en disktrasa med en droppe olja. Om för mycket olja används vid förberedelser eller grillning kan det bränna fast på grillplattan. Detta är då svårt att få bort.

Placera den vändbara gjutjärnsplattan korrekt på ramen och ställ pannorna i förvaringsfacket. Du kan även använda maxi-pannan istället för de två pannorna. Förvärm apparaten i ca 15 minuter med den vändbara gjutjärnsplattan innan du börjar använda den. Sätt i kontakten i eluttaget och sätt på apparaten med strömbrytaren. Kontrollampen tänds. Apparaten börjar värmas upp.

OBS: Linda ut anslutningssladden helt och hållet.

Nonstick-beläggning

Använd alltid den medföljande raclettesleven när du lagar mat. Den repkänsliga beläggningen får aldrig komma i kontakt med vassa eller spetsiga föremål.

När du använder din nya apparat för första gången kan den avge lite lukt och rök. Detta beror på dess tekniska egenskaper och är helt normalt.

Grilla

Grillmaten ska delas i bitar som inte är för stora, maximalt 1 cm tjocka. Krydda kött innan det grillas, men salta först efter grillningen så håller köttet sig saftigare. Grillen passar bäst till små korvar, tunna biffar, hamburgare och färdiglagade köttprodukter samt fisk. Zucchini, aubergine och paprika i skivor är perfekta att grilla.

Om du grillar feta korvar kan du sticka hål på dem innan för att undvika stänkande fett. Tillagningstiden beror på vad som grillas och hur tunna skivor som skurits. Skär aldrig kött eller annan mat på den vändbara gjutjärnsplattan.

Grillmaten bör om möjligt tas ut ur kylskåpet redan 30 minuter innan grillningen. Detta gör att maten grillas snabbare och du undviker att tjocka köttbitar blir kalla i mitten.

Raclette

Till typisk schweizisk raclette behövs 200–300 g racletteost per person, med en fetthalt på minst 45 %.

Det viktigaste tillbehöret är skalpotatis. Syltlök och inlagda gurkor passar också bra. Torkat kött eller skinka, salami eller annan kryddig korv passar utmärkt till osten.

Osten skärs i 5 mm tjocka skivor. Lägg en skiva i en av pannorna och sätt in pannan i apparaten, så börjar osten smälta. När den blivit guldbrun håller du den över potatisarna.

Chokladfondue

150 g bakchoklad eller fonduechoklad

Valfria frukter

Tvätta och skala frukterna om det behövs, och skär dem i lagom munsbitar. Bryt chokladen i småbitar och lägg dessa i fondueskålen. Ställ skålen i öppningen på den vändbara plattans räfflade yta.

När chokladen smält sätter du fruktbitarna på fonduespetten och doppar frukten i chokladen.

Anmärkning: Rör om i chokladen ibland, så att den får jämn värme. Se till att chokladen inte överhettas. Stäng vid behov av apparaten i god tid.

Använd alltid bakchoklad eller choklad som är lämpad för chokladfontäner eller chokladfondue.

OBS: Fondueskålen blir varm när apparaten är igång, och är också varm en stund efter att apparaten stängts av!

Rengöring och skötsel

Obs: Risk för brännskador!

Stäng av apparaten, dra ur kontakten och låt apparaten svalna.

Rengör den vändbara gjutjärnsplattan i ljummet vatten med diskmedel med hjälp av en diskborste.

Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.

Pannorna, maxi-pannan och raclettesleven kan även diskas i maskin.

Huvudapparaten får aldrig sänkas ner i vatten eller behandlas med vatten. Torka bara av med en fuktig trasa och lite diskmedel och torka sedan med handduk.

Recept

Här följer några recept som kan ge idéer och inspiration. Ingredienserna är beräknade för 2 personer – men mängderna och blandningarna kan du förstås anpassa efter egna behov och egen smak.

Klassisk raclette

300 g racletteost

4 stora skalpotatisar

Inlagd gurka

Syltlök

Skär osten i 5 mm tjocka skivor och smält portionsstorlekar av den i pannorna i raclettegrillen.

De smälta portionerna serveras med potatis som skalas vid bordet, inlagd gurka och syltlök. Strö sedan nymald peppar över osten.

Raclette Hawaii

3 skivor ananas

150 g racletteost

75 g champinjoner

200 g kalkonschnitzel

1 msk olivolja

1 msk soja

0,5 msk curry

Skär kalkonschnitzeln i tunna strimlor. Marinera kalkonstrimlorna i olivolja, soja och curry och grilla dem sedan på den vändbara gjutjärnsplattan.

Skär ananas och champinjoner fint, lägg dem i pannorna och smält med ost i raclettegrillen.

Vegetarisk raclette

4 stora skalpotatisar

75 g paprika

125 g tomat

150 g racletteost

Timjan

Vitlök

Paprikapulver (milt)

Låt skalpotatisarna svalna och riv dem grovt. Skålla tomaterna snabbt i kokande vatten, spola av dem med kallt vatten och dra av skalet. Skär paprika och tomat fint. Blanda potatis, paprika och tomat och krydda med timjan och vitlök efter önskemål. Lägg blandningen i pannorna och smält med ost i raclettegrillen.



Apparaten följer de europeiska reglerna 2006/95/EG, 2004/108/EG och 2009/125/EG.



Denna apparat får inte efter slutet på sin livstid kastas i normalt hushållsavfall, utan måste ges till en samlingsplats för återanvändning av elektriska och elektroniska produkter.

Materialen kan återvinnas enligt sin märkning. Med återanvändning, återvinning av material och andra former av användning av gammal utrustning ger du ett viktigt bidrag till skydd av vår miljö.

Var god fråga din lokala myndighet om tillgänglig avfallshanteringsplats.

Ändringar förbehållna

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Yli 8-vuotiaat lapset sekä fyysisiltä, aistillisilta 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.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Laite ja sen liitântäjohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten luota.
- Jos laitteen liitântäjohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi. Epäasianmukaiset korjaukset voivat saattaa käyttäjän huomattavaan vaaraan.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen avulla eikä kauko-ohjauksella.
- Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista mahdolliset ruokajäämät niistä heti.
- Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
 - työpaikkakeittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
 - maatalousalueilla,
 - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
 - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- Huomautus: Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa päällekytkettynä ja ne myös pysyvät kuumina jonkin aikaa virran katkaisun jälkeen!

Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta. Säilytä ohje huolellisesti ja anna se eteenpäin laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle.

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

Tekniset tiedot

Verkkojännite: 220-230 V~, 50-60 Hz

Tehonkulutus: 340-370 W

Suojaluokka: I

Muita turvallisuusohjeita

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiin. Liitäntäjohton ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Liitäntäjohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Käytä vain moitteettomassa kunnossa olevaa jatkojohtoa. Varmista riittävä pituus ja turvallinen asennus.
- Laite täytyy sijoittaa käyttöä varten esteettä pöydälle eikä missään nimessä seinää vasten eikä nurkkaan.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistoke heti pistorasiasta, jos:
 - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut;
 - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.

Näissä tapauksissa laite tulee toimittaa korjattavaksi.

- Laitteeseen ei saa jättää tyhjiä pannuja kuumennettaessa eikä käytön aikana.
- Varo, laite kuumenee. Palovammavaara! Laitetta ei saa kuljettaa sen ollessa kuuma.
- Laitetta ei saa koskaan käyttää, ellei parilalevy ole asetettuna paikoilleen, sillä muutoin hehkuva lämmitysvastus on paljaana.
- Rasvan roiskuminen voi olla väistämätöntä grillattaessa. Suojaa pöytä sen varalta.
- Laitetta ei saa käyttää valvomatta.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina:
 - jos laitteessa on käyttöhäiriöitä,
 - ennen laitteen puhdistusta ja huoltoa,
 - käytön jälkeen.
- Laitetta ei saa upottaa veteen puhdistusta varten.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.
- Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki ennen laitteen käyttöä.

Käyttö

Raclette-laite on seurallisen syöminenautinnon keskipiste, jolloin jokainen osallistuu ja valmistaa oman herkkupannullisensa.

Tyypillisen sveitsiläisen raclette-ruoan ohella, johon kuuluu raclette-juusto ja kuoriperunat, pannussa voidaan valmistaa myös muita erikoisuuksia oman mielikuvituksen mukaan. Lisäksi parilalevyllä voidaan grillata samanaikaisesti makkaroita, vihanneksia tai lihaa. Grillattua ruokaa voi myös parannella päällystämällä sen juustolla ja kuorruttamalla pannussa.

Raclette täytyy ehdottomasti tarjoilla valmiiksi lämmitetyiltä lautasilta.

Käännettävä valurautaparila

Käännettävässä valurautaparilassa on kaksi eri puolta. Uritetulla puolella voidaan grillata esim. lihaa, kalaa tai vihanneksia. Lisäksi siinä on aukko suklaafonduekulhoa varten.

Käännettävän valurautaparilan toinen puoli soveltuu mm. vihannesten kypsennykseen.

Käyttöönotto

Puhdista ennen ensimmäistä käyttökertaa pannut ja käännettävä valurautaparila kuumassa vedessä lisäämällä pesuainetta ja kuivaa huolellisesti. Hankaa keittiöpyyhkeen avulla siihen pisara öljyä. Jos ruoan valmistukseen tai grillaukseen käytetään liikaa öljyä, se voi kovettua parilalevyyn. Silloin öljyn poistaminen on vaikeaa.

Asemoi valurautaparila oikein kehykseen ja laita pannut välitasolle. Kahden pannun sijasta voidaan käyttää myös maksipannua.

Esikuumenna valurautaparilaa noin 15 minuutin ajan ennen laitteen päällekytkemistä. Laita pistoke pistorasiaan ja kytke laitteeseen virta painikkeesta päälle/pois, merkkivalo syttyy. Laite alkaa kuumeta.

Huomautus: Kelaa liitäntäjohto kokonaan auki.

Tarttumaton pinta

Käytä ruoanlaittoon aina oheista raclette-lastaa. Naarmuuntumiselle herkkää pintaa ei saa missään nimessä käsitellä terävillä esineillä.

Uuden laitteen ensikäyttöönoton yhteydessä voi ilmetä hieman hajua ja savua. Sille on tekninen syy eikä huoleen ole syytä.

Grillaus

Grillattava ruoka tulee jakaa tarpeeksi pieniksi, enintään 1 cm paksuiksi osiksi.

Mausta liha ennen grillausta, mutta suolaa se vasta sen jälkeen, että lihasta poistuu vähemmän mehua. Parhaita grillattavia ovat pienet makkarat, mureat pihvit, lihamureke, fleischkäse tai kala. Kesäkurpitsa, munakoiso ja paprika ovat viipaleiksi leikattuina erittäin helppoja valmistaa ja erityisen maukkaita.

Tee paksuihin nakkeihin reikiä ennen grillausta, jotta vältät rasvan roiskumisen. Kypsennysaika riippuu grillattavan ruoan tyypistä ja paksuudesta. Lihaa tai muita ruokalajeja ei saa koskaan leikata käännettävällä valurautaparilalla.

Ota mahdollisuuksien mukaan grillattava ruoka jääkaapista jo 30 minuuttia ennen grillaamista. Silloin se kypsyy nopeammin ja vältetään paksumman lihan jääminen sisältä kylmäksi.

Racleten valmistus

Tyypillistä sveitsiläistä raclettea varten tarvitaan henkilöä kohti 200 – 300 g raclette-juustoa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 45 %.

Päälisuke on kuoriperunat. Hillosipulit ja etikkakurkut ovat muita lisukkeita.

Juuston kanssa sopivat hyvin yhteenilmakuivattu liha, raaka kinkku, salami tai muu mausteinen makkara.

Juusto leikataan 5 mm paksuiksi viipaleiksi. Laita viipale pannuun, laita pannu laitteeseen, niin juusto alkaa heti sulaa. Kun se on kullannuskeaa, se lisätään perunoiden päälle.

Huomautus: Fonduekulho kuumenee laitteen toimiessa ja pysyy kuumana jonkin aikaa laitteen sammuttamisen jälkeen!

Suklaafondue

150 g kuorrutussuklaata tai suklaafonduesuklaata

Hedelmiä toiveiden ja/tai maun mukaan

Pese ja kuori tarvittaessa hedelmät ja leikkaa ne suuhun sopiviksi paloiksi. Murra suklaa pieniksi paloiksi ja lisää palat fonduekulhoon. Laita kulho käännettävän parilalevyn uritetulla pinnalla olevaan aukkoon.

Heti kun suklaa on sulanut, lisää hedelmäpalat fonduetikkuun ja upota hedelmä suklaaseen.

Vinkki: Sekoita suklaata välillä, jotta se lämpenee tasaisesti. Varo, ettei suklaa kuumene liikaa, katkaise laitteesta ajoissa virta.

Käytä sulatukseen vain kuorrutussuklaata tai suklaata, joka soveltuu suklaaputoukseen tai suklaafondueen.

Käsittele fonduekulhoa varoen, sillä se kuumenee paljon. Anna fonduekulhon ensin jäähtyä tai käytä patalappuja sen poistamiseen käännettävältä parilalevyiltä.

Puhdistus ja huolto

Varo – palovammojen vaara!

Katkaise laitteesta virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Pese käännettävä valurautaparila pesuharjalla haaleassa vedessä lisäämällä pesuainetta.

Hankausainetta, metallisientä tai uunipesuainetta ei saa käyttää.

Pannut, maksipannu ja raclette-lastat voidaan pestä helppoa puhdistusta varten astianpesukoneessa.

Peruslaitetta ei saa koskaan upottaa veteen tai pestä vedellä. Pyyhi se kostealla, puhdistusainetta sisältävällä pyyhkeellä ja kuivaa.

Reseptit

Seuraavien reseptien tarkoituksena on antaa ideoita ja inspiraatioita. Ainesosat on tarkoitettu 2 henkilölle – määriä ja koostumusta voidaan luonnollisesti mukauttaa tarpeiden ja maun mukaan.

Klassinen raclette

300 g raclette-juustoa

4 isoa kuoriperunaa

Etikkakurkkuja

Hillosipuleita

Leikkaa juusto 5 mm paksuiksi viipaleiksi ja sulata annoksittain raclette-laitteen pannuissa.

Sulatetut annokset syödään pöydän ääressä kuorittavien perunoiden, etikkakurkkujen ja hillোসipuleiden kanssa. Lisäksi juustoon ripotellaan tuorejauhattua pippuria.

Havaiji-raclette

3 viipaletta miniananasta

150 g raclette-juustoa

75 g herkkusieniä

200 g kalkkunaleikettä

1 rkl oliiviöljyä

1 rkl soijakastiketta

0,5 rkl currymaustetta

Leikkaa kalkkunaleike ohuiksi suikaleiksi. Marinoi kalkkunasuikaleet oliiviöljyssä, soijakastikkeessa ja curryssa ja grillaa sitten käännettävällä valurautaparillalla.

Leikkaa ananas ja herkkusienet pieniksi paloiksi ja lisää pannuihin ja sulata juuston kanssa raclette-laitteessa.

Kasvis-raclette

4 isoa kuoriperunaa

75 g paprikaa

125 g tomaattia

150 g raclette-juustoa

Timjamia

Valkosipulia

Paprikajauhetta (makeaa)

Anna kuoriperunoiden jäähtyä ja kuori ne. Kiehauta tomaatteja hetki kiehuvaassa vedessä, laita ne kylmään veteen ja kuori. Pilko paprika ja tomaatit pieniksi paloiksi. Sekoita perunat, paprika ja tomaatit ja mausta halutessasi timjamilla ja valkosipulilla. Lisää seos pannuihin ja sulata juuston kanssa raclette-laitteessa.



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2006/95/EG, 2004/108/EG og 2009/125/EG.

Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i almindeligt husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted bidrager du til beskyttelse af miljøet. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og av personer som har begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og/eller kunnskap, så fremt de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene knyttet til slik bruk.
 - Barn må ikke leke med apparatet.
 - Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
 - Barn under 8 år skal holdes borte 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.
 - Apparatet må ikke betjenes via et eksternt tidsur eller en fjernkontroll.
 - Rengjør alle deler umiddelbart etter bruk, og fjern eventuelle matrester med en gang.
 - Følg anvisningene i kapitlet "Rengjøring og pleie".
 - Apparatet er ikke beregnet på kommersiell bruk.
 - Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
 - på kjøkkenet for personale i butikker, kontorer og andre næringsområder
 - i landbruksvirksomheter
 - av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
 - i pensjonater
- Apparatet er ikke beregnet til utelukkende kommersiell bruk.
- Viktig: Overflatene kan bli svært varme når apparatet står på og forblir varme en stund etter at det er slått av.

Før bruk

Les godt gjennom bruksanvisningen. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted og gi den videre til ev. nye brukere.

Apparatet må bare brukes til det beregnede formålet og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen. Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk.

Tekniske data

Nettspenning: 220–230 V~, 50–60 Hz

Strømforbruk: 340–370 watt

Beskyttelsesklasse: I

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.
- Bruk kun en skjoteledning som er i perfekt stand. Pass på at ledningen er lang nok og ligger trygt.
- Under bruk må apparatet stå på bordet med god plass rundt, ikke inn mot vegg eller i et hjørne.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
 - apparatet eller strømkabelen 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, for ellers ligger de glødende varmeelementene åpne.
- Under grillingen kan det sprute fett. Beskytt bordet mot dette fettet.
- 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 næringsbruk.
- Vikle av hele strømledningen før bruk.

Bruk

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. I tillegg er utsparingen for sjokoladefondueskålenher.

Den andre siden er bl.a. egnet til tilberedning av grønnsaker.

Ta i bruk

Vask pannene 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 en dråpe 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. I stedet for de to småpannen kan du bruke maxipannen.

Forvarm apparatet med den vendbare støpejernsplaten i 15 minutter før bruk.

Sett støpselet i stikkontakten og slå på apparatet med på/av-tasten. Kontrollampen lyser. Apparatet begynner å varmes opp.

Viktig: Vikle av hele strømledningen

Non-stick-belegg

Bruk alltid den medfølgende raclette-spaden ved tilberedning. Bruk ikke skarpe eller spisse gjenstander, da det kan ødelegge belegget.

Den første gangen du bruker apparatet, kan det avgi noe lukt og røyk. Dette er av tekniske årsaker, og det er ingen grunn til bekymring.

Grilling

Maten som skal grilles, bør kuttes opp i passe store, maks. 1 cm tykke stykker.

Krydre kjøttet før grilling, men vent med saltet til etterpå, da saltet suger saften ut av kjøttet. Småpølser, fileter, kjøttkaker, kjøttpudding og fisk egner seg best til grilling. Squash, auberginer og paprika skåret i skiver er lett å tilberede og smaker veldig godt.

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 tilberedning. Da steker det raskere og du unngår at tykke biter er kalde inni.

Raclette-tilberedning

Til typisk sveitisk raclette trenger du per person 200–300 g raclette-ost med et fettinnhold på minst 45 %.

Servertes med kokte poteter med skall. Tilbehør er perleløk og sylteagurker. Speke-mat, rå skinke, salami eller andre typer krydret pølse passer godt til ost.

Skjær osten i 5 mm tykke skiver. Legg en osteskive i en liten panne, sett pannen på apparatet og osten begynner å smelte. Når den er gyllenbrun, helles den over potetene.

Sjokoladefondue

150 g kuvertyre eller fonduesjokolade

Frukt etter ønske og smak.

Vask og skrell frukten ved behov og kutt den i passe munnfuller. Brekk sjokoladen i småbiter og ha den i fondueskålen. Sett bollen i utsparingen på den rillede siden av den vendbare platen.

Så snart sjokoladen er smeltet, tar du fruktbiter på fonduespiddene og dypper frukten i sjokoladen.

Obs: Rør i sjokoladen med jevne mellomrom slik at varmen fordeles jevnt. Pass på at sjokoladen ikke blir for varm, slå om nødvendig av apparatet i tide.

Bruk bare kuvertyre eller sjokolade som er egnet for sjokoladefontener eller sjokoladefondue.

Viktig: Fondueskålen er varm når strømmen er på, og den forblir varm en stund selv etter at apparatet er slått av!

Vær forsiktig når du håndterer fondueskålen. Den blir svært varm. La den avkjøles først eller bruk gryteklut når du vil ta den av den vendbare platen.

Rengjøring og vedlikehold

Forsiktig – fare for forbrenning!

Slå av apparatet, trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.

Rengjør den vendbare støpejernsplaten under lunkent vann. Bruk oppvaskmiddel og en oppvaskbørste.

Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.

Småpannene, maxipannen og raclette-spaden kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Vær oppmerksom på at det kan samle seg vann i bunnen av fondueskålen etter rengjøringen. Snu derfor på skålen og la vannet renne ut gjennom hullene i bunnen. Sett deretter skålen på en flate som tåler vann, slik at resten av vannet kan renne ut.

Dykk aldri apparatet i vann eller utsett det direkte for vann på annen måte. Vask av det med en fuktig klut og tørk deretter med en tørr klut.

Oppskrifter

Oppskriftene nedenfor kan hjelpe deg i gang.

Ingrediensene er beregnet på to personer – men du kan tilpasse mengden og sammensetningen etter dine behov og egen smak.

Klassisk raclette

300 g raclette-ost

4 store kokte poteter med skall

Sylteagurker

Perleløk

Skjær osten i 5 mm tykke skiver og smelt porsjonsvis i småpennene på raclette-jernet.

Den smeltede osten helles over potetene (som skrelles ved bordet) og spises med sylteagurk og perleløk. Ha gjerne nykværnet pepper over osten.

Hawaii-raclette

3 skiver mini-ananas

150 g raclette-ost

75 g sjampinjonger

200 g kalkunbryst

1 ss olivenolje

1 ss soyasaus

0,5 ss karri

Skjær kalkunbrystet i tynne strimler. Mariner kalkunstrimlene i olivenolje, soyasaus og karri og grill dem deretter på støpejernsplatene.

Skjær ananas og sjampinjong i små biter, ha dem i pannen og smelt sammen med ost på raclette-jernet.

Vegetarisk raclette

4 store kokte poteter med skall

75 g paprika

125 g tomater

150 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 småpennene og smelt sammen med ost på raclette-jernet.



Apparatet er i samsvar med EUs Direktiv 2006/95/EG, 2004/108/ EG og 2009/125/EG.



Etter at dette apparatet ikke lenger kan brukes, er det ikke tillatt å kassere det via det vanlige husholdningsavfallet, men man må levere det til et oppsamlingssted for gjenvinning av elektriske og elektroniske apparater. Materialene kan gjenbrukes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialresirkulasjon eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag til beskyttelsen av miljøet vårt. Spør det ansvarlige kasseringsorganet i kommuneforvaltningen.

Det gjøres forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 25-8677
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de