

# Lono

## Raclette for 4



<b>de</b>	Gebrauchsanweisung	4
<b>en</b>	Operating manual	10
<b>fr</b>	Instructions d'emploi	16
<b>es</b>	Instrucciones de uso	22
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	28

<b>nl</b>	Gebruiksaanwijzing	34
<b>da</b>	Brugsanvisning	40
<b>sv</b>	Användarguide	46
<b>fi</b>	Käyttöohje	52
<b>no</b>	Bruksanvisning	58



### Geräteaufbau

- 1 Wende-Gussplatte
- 2 Temperaturregler
- 3 Raclette Ebene
- 4 Park Ebene
- 5 Grundgerät
- 6 Pfännchen
- 7 Raclette-Schieber

### Appliance assembly

- 1 Reversible hot plate
- 2 Temperature controller
- 3 Raclette level
- 4 Storage level
- 5 Main appliance
- 6 Pans
- 7 Raclette spatulas

### Montage de l'appareil

- 1 Plaque de fonte
- 2 Régulateur de température
- 3 Niveau raclette
- 4 Niveau pose
- 5 Base de l'appareil
- 6 Casserole beurre
- 7 Spatule à raclette

### Ensamblaje del aparato

- 1 Plancha colada de doble cara
- 2 Regulador de temperatura
- 3 Superficie para raclette
- 4 Compartimento para sartenes
- 5 Aparato base
- 6 Sartenes
- 7 Paletas de raclette

### Componenti

- 1 Piastra in ghisa reversibile
- 2 Regolatore di temperatura
- 3 Piastra per raclette
- 4 Scomparto custodia
- 5 Apparecchio base
- 6 Padelline
- 7 Palette per raclette

### Opbouw van de apparatuur

- 1 Bakplaat
- 2 Temperatuurregeling
- 3 Racletteniveau
- 4 Wegzetniveau
- 5 Basisapparaat
- 6 Pannetjes
- 7 Gourmet-spatels

### Opbygning af apparatet

- 1 Vendbar grillplade
- 2 Termostat
- 3 Raclette-etage
- 4 Opbevaringsetage
- 5 Grundapparat
- 6 Lille pande
- 7 Raclette-spatel

### Apparatens utformning

- 1 Vändbar gjutjärnsplatta
- 2 Termostat
- 3 Raclettenivå
- 4 Parkeringsnivå
- 5 Huvudapparat
- 6 Kokkärl
- 7 Raclette spatel

### Laitteen rakenne

- 1 Käännettävä valurautalaatta
- 2 Lämpötilansäädin
- 3 Raclettetaso
- 4 Välitaso
- 5 Peruslaite
- 6 Pannu
- 7 Raclette-lasta

### Apparatets oppbygning

- 1 Vendbar støpejernsplate
- 2 Temperaturvelger
- 3 Raclette-hylle
- 4 Oppbevaringshylle
- 5 Basisapparat
- 6 Småpanner
- 7 Raclette-spade

## 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 dafür 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.

## 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: 220-240 V~, 50-60 Hz  
 Leistungsaufnahme: 730-870 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.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und feste Oberfläche.
- 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.
- **Achtung:** Die berührbaren Oberflächen können bei eingeschaltetem Gerät heiß werden und bleiben auch nach dem Ausschalten noch heiß!
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch immer aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Grillplatte (1) entnehmen und reinigen.
- Beim Grillen kann zwangsläufig Fett spritzen. Deshalb den Tisch entsprechend schützen.
- Das Gerät nicht ohne Aufsicht betreiben.
- Der Netzstecker ist zu ziehen:
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - vor jeder Reinigung und Pflege,
  - nach dem Gebrauch.
- Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

## Verwendung

Das Raclette-Gerät ist der Mittelpunkt für ein geselliges Essvergnügen, bei dem sich jeder am Tisch sein eigenes Schlemmerpfännchen zubereitet.

Neben dem typischen Schweizer-Raclette-Gericht mit Raclette-Käse und Pellkartoffeln können in den Pfännchen auch andere Spezialitäten nach eigener Fantasie zubereitet werden. Darüber hinaus können gleichzeitig oben auf der Grillpfanne Würstchen, Spieße oder Steaks gegrillt werden. Das Gegrillte lässt sich zusätzlich verfeinern, indem es mit Käse belegt in den Pfännchen überbacken wird.

Raclette unbedingt auf vorgewärmten Tellern servieren.

### Wende-Gussplatte (1)

Die Wende-Gussplatte verfügt über zwei verschiedene Seiten. Auf der gerippten Oberfläche können Sie z. B. Fleisch, Fisch oder Gemüse grillen.

Die zweite Seite der Wende-Gussplatte ist insbesondere für die Zubereitung von Crêpes geeignet.

### Aufstellen und anschließen

- Alle Verpackungsteile vom Gerät entfernen.
- Das Gerät reinigen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Gerät auf eine stabile und ebene Unterlage, in der Nähe einer Steckdose, aufstellen.

## Inbetriebnahme

Vor dem Erstgebrauch Pfännchen und Wende-Gussplatte mit heißem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels reinigen und sorgfältig trocknen. Anschließend mit Hilfe eines Küchentuches mit wenigen Tropfen Öl einreiben. Wird zur Vorbereitung oder während des Grillens zu viel Öl verwendet, kann es auf der Grillplatte einbrennen. Es ist dann nur schwer zu entfernen.

Positionieren Sie die Wende-Gussplatte korrekt auf den Rahmen des Grundgerätes (5) und stellen Sie die Pfännchen (6) in die Park Ebene.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, der LED-Ring am Temperaturregler (2) leuchtet weiß.

Stellen Sie zum Vorheizen der Wende-Gussplatte (1) den Temperaturregler (2) für ca. 10 Minuten auf die höchste Stufe. Während der Aufwärmphase leuchtet der LED Ring rot. Sobald die die Aufwärmphase beendet ist leuchtet der LED Ring weiß.

Zum Raclettieren je nach Zutaten eine geringere Einstellung wählen. Wird der Temperaturregler im unteren Drittel des Bereiches eingestellt, kann das Grillgut warm gehalten werden.

**Hinweis:** Legen Sie das Grillgut erst nach dem Vorheizen auf die Wende-Gussplatte (1).

**Hinweis:** Beim Erwärmen der Wende-Gussplatte (1) leuchtet der LED Ring rot. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist leuchtet der LED Ring weiß.

### Antihafbeschichtung

Zum Zubereiten immer die mitgelieferten Raclette-Schieber (7) verwenden. Die kratzempfindliche Beschichtung keinesfalls mit scharfen oder spitzen Gegenständen bearbeiten.

Bei der ersten Inbetriebnahme des neuen Gerätes kann es zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung.

**Achtung:** Am Regler kann das Gerät nicht ausgeschaltet werden! Deshalb nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen.

## Grillen

Das Grillgut sollte in nicht zu große, maximal 1 cm dicke Portionen geteilt werden. Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, so verliert es weniger Saft. Am besten eignen sich kleine Würstchen, zarte Steaks, Hacksteaks, Fleischkäse oder Fisch. Tomaten, Auberginen und Ananas sind in Scheiben geschnitten sehr gut zuzubereiten und besonders schmackhaft.

Fette Würstchen vor dem Grillen anstechen, um Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Wende-Gussplatte schneiden.

Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Dadurch brät es schneller und es wird vermieden, dass dickeres Fleisch innen kalt bleibt.

## Raclettieren

Für das typische Schweizer Raclette benötigt man pro Person 200 - 300 g Raclette-Käse mit einem Fettgehalt von mindestens 45 %.

Hauptbeilage sind Pellkartoffeln. Perlzwiebeln und Cornichons werden dazu gereicht. Bündner Fleisch, roher Schinken, Salami oder eine andere würzige Wurst passen gut zum Käse.

Der Käse wird in 5 mm dicke Scheiben geschnitten. Eine Scheibe in ein Pfännchen legen, das Pfännchen in das Gerät stellen und schon beginnt der Käse zu schmelzen. Ist er goldbraun, wird er über die Kartoffeln gegeben.

## Reinigung und Pflege

Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

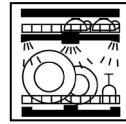
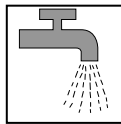

Entfernen Sie Fett- oder sonstige Rückstände am Besten auf der noch handwarmen Wende-Gussplatte (1) mit einem Küchentuch.

Reinigen Sie die Wende-Gussplatte (1) in lauwarmen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste.

**Hinweis:** Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden.

Pfännchen (6) und Raclette-Schieber(7) können zur leichten Reinigung in der Spülmaschine gereinigt werden.

Das Grundgerät (5) nie in Wasser tauchen oder mit Wasser behandeln. Nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel abwischen und trockenreiben.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter fließendem Wasser abspülbar	 feucht abwischen
Wende-Gussplatte (1)	✓	✓	✓
Grundgerät (5)	—	—	✓
Pfännchen (6)	✓	✓	✓
Raclette-Schieber (7)	✓	✓	✓

## Rezepte

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

### Klassisches Raclette

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

### Hawaii Raclette

6 Scheiben Mini-Ananas  
300 g Raclette-Käse  
150 g Champignons  
400 g Putenschnitzel  
1,5 EL Olivenöl  
2 EL Sojasoße  
1 EL Curry  
Die Putenschnitzel in dünne Streifen schneiden. Putenstreifen in Olivenöl, Sojasoße und Curry marinieren und danach auf der Wende-Gussplatte grillen.  
Ananas und Champignons klein schneiden und in die Pfännchen geben und mit Käse im Raclette-Gerät schmelzen.

### Vegetarisches Raclette

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



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



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.
- The appliance and the connection cable must be kept out of the reach of children younger than eight years of age.
- If the appliance's connection cable is damaged it must be replaced by the manufacturer's central customer service department or by a similarly qualified person. Improper repairs may result in a serious risk to users.
- The device must not be operated via an external timer or remote control.
- Clean all parts immediately after use and remove any food residue straight away.
- Follow the instructions in the "Cleaning and Care" section.
- The appliance is only designed for household use indoors.
- This appliance is designed for use in households and similar environments, such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
  - Farmhouses;
  - By guests at hotels, motels and other residential facilities;
  - At bed-and-breakfast establishments.

The appliance is not intended for purely commercial use.

## Before use

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

### Technical data

Mains voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz

Power consumption: 730–870 watts

Protection class: I

### Additional safety instructions

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed in accordance with the regulations. The cable and plug must be dry.
- The connection cable must not come into contact with hot appliance parts.
- Only use an extension cable that is in perfect condition. Make sure you use enough cable and that it is safely routed.
- To operate the appliance it must be positioned unobstructed on a table and not up against a wall or in a corner.
- Place the appliance on a flat, solid surface.
- Stop using the appliance and/or pull out the mains plug immediately if:
  - the appliance or mains cable is damaged;
  - you suspect that there is a defect after the appliance has fallen or suffered a similar incident. In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Do not leave any empty raclette pans in the appliance when heating it up and during operation.
- Caution, the appliance gets hot, risk of burning! Do not transport the appliance when it is hot.
- Never operate the appliance without the grilling tray otherwise the glowing heating element is exposed.
- **Warning:** When the appliance is switched on, its touchable surfaces can get very hot and they also remain hot even after the appliance has been switched off!
- Always switch the appliance off after use, pull the mains plug out of the socket and allow the appliance to cool down completely before removing and cleaning the grill plate (1).
- Fat can spray out randomly when grilling. Therefore protect the table surface accordingly.
- Do not leave the appliance unattended.
- Pull the mains plug:
  - if the appliance malfunctions during use;
  - before cleaning and care;
  - after use.
- Do not immerse the appliance in water to clean it.
- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Claims under warranty are also excluded in such cases.
- The appliance is not intended for commercial use.

## Use

The raclette appliance is the focal point for sociable culinary delight, each person seated at the table prepares his or her own gourmet pans.

Besides the typical Swiss raclette recipes using raclette cheese and potatoes boiled in their skins, you can also prepare other specialities in the pans according to your tastes. You can also grill sausages, skewers and steaks on the top grill pan too. You can further refine the grilled food by placing it in the pans, topping it with cheese and grilling it.

Food cooked on the raclette must be served on warm plates.

### Reversible hot plate

The reversible hot plate has two different sides. You can grill meat, fish and vegetables for example on the ribbed surface.

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

### Setting up and connecting

- Remove all packaging from the appliance.
- Clean the appliance (see chapter „Cleaning and care“).
- Set up the appliance on a stable and level surface near to a plug socket.

## Starting up the appliance

Before using the appliance for the first time, clean the pans and the reversible hot plate in hot water using washing-up liquid and dry carefully. Then add a little oil to some kitchen towel and rub onto the pans and the hot plate. If you use too much oil during preparation or grilling, it can burn onto the grill plate. This is then very difficult to remove.

Position the reversible hot plate correctly on the frame of the main appliance (5) and place the pans (6) on the storage level.

Insert the mains plug into the socket, the LED ring on the temperature dial (2) will lit up white. To pre-heat the reversible hot plate (1), set the temperature controller (2) at the highest setting for around 10 minutes. During the heating-up phase, the LED ring lights up red. As soon as the heating-up phase is complete, the LED ring is lit up white.

When cooking on the raclette, select a lower setting depending on the ingredients. If the temperature controller is set to heat the lower third of the area, the grilled food can be kept warm.

**Note:** Only place the food on the reversible hot plate after preheating (1).

**Note:** When the reversible hot plate (1) is heating up, the LED ring is lit up red. As soon as the required temperature is reached, the LED ring is lit up white.

### Non-stick coating

When cooking the food, always use the raclette spatulas provided. Never touch the scratch-sensitive coating with sharp or pointed objects.

When using your new appliance for the first time there may be a little smoke or odour. This is for technical reasons and is perfectly normal.

Attention: You cannot switch the appliance off at the controller! Therefore pull out the mains plug after use.

## Grilling

Cut up the food you wish to grill into smaller pieces that are no thicker than 1 cm. Season meat before grilling, but add salt after grilling to help retain the juice. Small sausages, tender steaks, minced steaks, meat loaf and fish are ideal for cooking on the raclette. Sliced tomato, aubergine and pineapple are ideal for cooking on the raclette and are very tasty.

Pierce thick sausages before you grill them to prevent fat splashes. The cooking time depends on the type and thickness of the food. Never cut meat or other foods on the reversible hot plate.

Where possible you should take the food out of the refrigerator and leave to stand at room temperature for 30 minutes. This helps the food to cook quicker and prevents thick meat from remaining cold in the centre.

## Cooking on the raclette

For a typical Swiss-style raclette, you need 200–300 g of raclette cheese with at least 45% fat for each person.

Potatoes boiled in their skins are the main side dish. Pearl onions and gherkins are also served. Air-dried meat, raw ham, salami and other spicy sausages taste great with the cheese.

The cheese is cut into 5 mm thick slices. Place a slice of cheese in a pan, place the pan in the appliance and the cheese begins to melt. Once the cheese has turned golden brown, you pour it over the potatoes.

## Cleaning and care

Pull out the mains plug and allow the appliance to cool down.

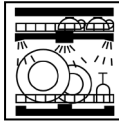
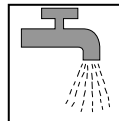
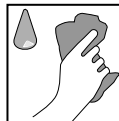
Once the reversible hot plate (1) is warm to the touch, use a piece of kitchen towel to remove as much fat and other residue from it as possible.

Clean the reversible hot plate (1) in lukewarm water using washing-up liquid and a washing-up brush

**Note:** Do not use abrasives, metal scourers or oven cleaner.

The pans (6) and spatulas (7) can be cleaned conveniently in the dishwasher.

Never immerse the basic device (5) 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.

	 Dishwasher safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Reversible hot plate (1)	✓	✓	✓
Main appliance (5)	—	—	✓
Pans (6)	✓	✓	✓
Raclette spatulas (7)	✓	✓	✓

## Recipes

The following recipes will give you a few ideas and suggestions.

The recipes are based on ingredients for four people – you can of course adapt the quantities and ingredients according to your needs and your tastes.

### Classic raclette

600 g raclette cheese

8 large potatoes boiled in their skins

Gherkins

Pearl onions

Cut the cheese into 5 mm thick slices and melt the individual portions in the raclette pans.

Serve the melted portions of cheese together with the potatoes boiled in their skins, the gherkins and the pearl onions. Sprinkle freshly ground pepper over the cheese.

### Hawaii raclette

6 slices mini pineapple

300 g raclette cheese

150 g mushrooms

400 g turkey breast

1.5 tbsp. olive oil

2 tbsp. soy sauce

1 tbsp. curry

Cut the turkey breast into thin strips. Marinate the turkey strips in olive oil, soya sauce and curry, then grill them on the reversible hot plate.

Finely chop the pineapple and mushrooms, place in the pans, top with cheese and melt in the raclette.

### Vegetarian raclette

8 large potatoes boiled in their skins

150 g peppers

250 g tomatoes

300 g raclette cheese

Thyme

Garlic

Paprika powder (sweet)

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

## For UK use only


- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

### Warning – This appliance must be earthed

**Important:** The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol  or coloured green or green and yellow,
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.  
If in doubt – consult a qualified electrician.
  - Never use the plug without closing the fuse cover.



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



This product may not be disposed of with the normal household waste at the end of its service life but must be delivered to a collecting point for recycling electrical and electronic appliances. The materials are reusable in accordance with their identification. You will make an important contribution to the protection of our environment by recycling used appliances.

Please ask about the responsible disposal point at your community offices.

Subject to change



## Consignes de sécurité importantes

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

## Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis en cas de remise à une tierce personne.

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

### Caractéristiques techniques

Tension de réseau :	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance :	730-870 Watt
Catégorie de protection :	I

### Consignes de sécurité supplémentaires

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise électrique sécurisée, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- Le câble de raccordement ne peut pas toucher de parties chaudes de l'appareil.
- Utiliser uniquement une rallonge dans un état impeccable. Veillez à ce que la longueur soit suffisante et la pose sûre.
- Pour fonctionner, l'appareil doit être librement posé sur une table, et aucun cas contre le mur ou dans un coin.
- Poser l'appareil sur une surface stable et plate.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés.
  - si l'appareil pouvait être endommagé suite à une chute ou équivalent.
 Dans ces cas, emporter l'appareil en réparation.
- Ne pas laisser de petite poêle vide dans l'appareil lorsque celui chauffe ou fonctionne.
- Attention, l'appareil chauffe, danger de brûlure ! Ne pas transporter l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le réceptacle de gril, sinon les corps chauffants sont exposés.
- **Attention** : Les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque l'appareil fonctionne et gardent leur chaleur lorsque l'appareil est éteint !
- Toujours éteindre l'appareil après utilisation. Débrancher la fiche électrique de la prise de courant et laisser refroidir complètement l'appareil avant de retirer et de nettoyer la plaque du gril (1).
- La cuisson entraîne inévitablement des éclaboussures de graisse. Il faut donc protéger la table en conséquence.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Il faut débrancher la fiche secteur :
  - en cas de dysfonctionnements durant l'utilisation,
  - avant chaque nettoyage et entretien,
  - après l'utilisation.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages éventuels en cas d'utilisation détournée, de mauvaise utilisation, de réparation inappropriée. Dans de tels cas, toute intervention sous garantie est exclue.
- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.

## Utilisation

L'appareil à raclette est la garantie d'un plaisir gastronomique convivial qui permet à chacun des convives autour de la table de préparer sa petite poêle de dégustation.

Outre la raclette suisse traditionnelle au fromage et aux pommes de terre, les petites poêles permettent de préparer d'autres spécialités nées de sa propre imagination. Au-dessus, sur la poêle pour grillades, peuvent également être cuits en même temps des steaks, des saucisses ou des brochettes. Pour encore plus de plaisir, les aliments grillés peuvent être recouverts de fromage dans les petites poêles avant d'être gratinés.

Il est impératif de servir la raclette sur des assiettes préchauffées.

### Plaque de fonte

La plaque de fonte a deux côtés différents. La partie à reliefs permet de cuire, par exemple, de la viande, du poisson ou des légumes.

Le deuxième côté de la plaque de fonte convient particulièrement à la préparation de crêpes.

### Mise en place et en service

- Retirer toutes les parties d'emballage de l'appareil.
- Nettoyer l'appareil (voir le chapitre « nettoyage et entretien »).
- Poser l'appareil sur une surface solide et plane, à proximité d'une prise de courant.

## Mise en service

Avant la première utilisation, nettoyer et sécher convenablement les petites poêles et la plaque de fonte à l'eau chaude en ajoutant un peu de produit vaisselle. Ensuite, frotter quelques gouttes d'huile à l'aide d'un torchon de cuisine. Si vous utilisez trop d'huile lors de la préparation ou de la cuisson, elle peut brûler. Elle se laisse alors très difficilement enlever.

Positionner correctement la plaque en fonte sur le cadre de la base de l'appareil (5) et placer les poêlons (6) au niveau pose.

Introduire la fiche électrique dans la prise de courant, la LED circulaire sur le bouton de réglage de température (2) s'allume en blanc. Activer le préchauffage de la plaque en fonte (1) en réglant le bouton de réglage de température (2) pendant une dizaine de minutes sur l'intensité la plus forte. Pendant le préchauffage, l'anneau LED est rouge. Dès que la phase de préchauffage est terminée, l'anneau LED s'allume en blanc.

Choisir un niveau de réglage inférieur pour la préparation des raclettes, en fonction des ingrédients utilisés. La préparation culinaire peut être maintenue au chaud en réglant le bouton de réglage de température au tiers inférieur de la plage de réglage.

**Remarque :** Attendre que la plaque en fonte (1) soit préchauffée pour y poser la préparation culinaire.

**Remarque :** La LED circulaire s'allume en rouge lorsque la plaque en fonte (1) est mise à chauffer. Dès que la température souhaitée est atteinte, il s'allume en blanc.

### Revêtement anti-adhésif

Toujours utiliser la palette à raclette fournie pour la préparation. Ne jamais manipuler d'objets pointus ou tranchants avec le revêtement, car il se grille facilement.

Lors de la première mise en service du nouvel appareil, il se peut qu'il y ait un peu d'odeur ou de fumée. La raison est technique et vous ne devez pas vous en inquiéter.

Attention: L'appareil ne peut être éteint au niveau du régulateur ! Débranchez donc la fiche après l'utilisation.

## Griller

Les aliments à griller ne doivent pas être coupés trop grossièrement, c'est-à-dire en portions de 1 cm d'épaisseur maximum. Épicez la viande avant de la cuire, mais ne la salez qu'après la cuisson, afin qu'elle perde moins de jus. Les petites saucisses, les steaks tendres, les steaks hachés, le pain de viande et le poisson conviennent particulièrement bien. Les tomates, les aubergines et les ananas coupés en tranches sont délicieux à préparer et particulièrement savoureux.

Piquez les saucisses grasses, afin d'éviter les éclaboussures de graisse pendant la cuisson. Le temps de cuisson dépend de la nature et de l'épaisseur des aliments. Ne coupez jamais la viande et d'autres aliments sur la plaque en fonte.

Si possible, retirez les aliments à griller du réfrigérateur 30 minutes avant la cuisson. Vous pourrez ainsi les cuire plus rapidement et éviter que la viande plus épaisse reste froide à l'intérieur.

## Préparer la raclette

Pour une raclette suisse traditionnelle, vous aurez besoin, par personne, de 200-300 g de fromage à raclette avec une teneur en graisse d'au moins 45 %.

L'accompagnement principal est la pomme de terre en robe des champs. Vous pouvez rajouter des petits oignons blancs et des cornichons. La viande des Grisons, le jambon cru, le salami et les autres saucissons épicés se marient bien avec le fromage.

Le fromage doit être coupé en tranches de 5 mm d'épaisseur. Mettez une tranche de fromage dans la petite poêle, posez cette dernière dans l'appareil et le fromage commence déjà à fondre. Lorsqu'il est doré, versez-le sur les pommes de terre.

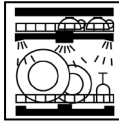
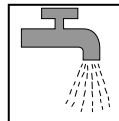
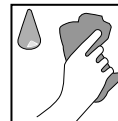
## Nettoyage et Entretien

Débrancher l'appareil et laissez-le refroidir.

Nettoyer de préférence les résidus de graisse ou autres sur la plaque en fonte (1) encore tiède à l'aide d'un torchon. Nettoyer la plaque en fonte (1) à l'eau tiède additionnée de produit vaisselle à l'aide d'une brosse à vaisselle.

**Remarque :** Ne pas utiliser de produits abrasifs, d'éponge métallique ou de produit nettoyant pour four. Les poêlons (6) et la spatule à raclette (7) se lavent facilement au lave-vaisselle.

Ne jamais immerger la base de l'appareil (5) dans l'eau ni la nettoyer avec de l'eau. Il convient uniquement de l'essuyer avec un torchon humide et un peu de liquide vaisselle et de la sécher en frottant.

	 lavable au lave-vaisselle	 rinçage possible sous l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Plaque en fonte (1)	✓	✓	✓
Base de l'appareil (5)	—	—	✓
Poêlon (6)	✓	✓	✓
Spatule à raclette (7)	✓	✓	✓

## Recettes

Voici quelques recettes qui vous donneront des idées et suggestions.

Les ingrédients indiqués sont prévus pour 4 personnes, mais vous pouvez, bien entendu, adapter les quantités et les mariages selon vos besoins et vos goûts.

### Raclette classique

600 g de fromage à raclette

8 grosses pommes de terre en robe des champs

Cornichons

Petits oignons blancs

Couper le fromage en tranches de 5 mm d'épaisseur, les répartir en portions dans les petites poêles et les faire fondre dans l'appareil.

Déguster les portions fondues avec les pommes de terre en robe des champs, les cornichons et les petits oignons blancs au vinaigre. Poivrer le fromage avec du poivre fraîchement moulu.

### Raclette hawaïenne

6 tranches de petits ananas

300 g de fromage à raclette

150 g de champignons de Paris

400 g d'escalope de dinde

1,5 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de sauce soja

1 c. à soupe de curry

Couper l'escalope de dinde en fines tranches. Mariner les tranches de dinde dans l'huile d'olive, la sauce soja, le curry et les faire cuire sur la plaque en fonte.

Couper les ananas et les champignons en petits morceaux, les verser dans les petites poêles et les cuire avec le fromage dans l'appareil.

### Raclette végétarienne

8 grosses pommes de terre en robe des champs

150 g de poivrons

250 g de tomates

300 g de fromage à raclette

Thym

Ail

Paprika (doux)

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



L'appareil est conforme aux Directives Européennes 2014/35/EU, 2014/30/EU et 2009/125/EU.



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

## Advertencias de seguridad importantes

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

## Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato. Guárdelas en un lugar seguro y 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: 220-240 V~, 50-60 Hz

Consumo de energía: 730-870 vatios

Clase de protección: I

### Otras indicaciones de seguridad

- Conecte el aparato solamente en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- El cable de conexión no debe entrar en contacto con partes calientes del aparato.
- Utilice exclusivamente un cable alargador en perfecto estado. Cerciórese de que sea lo suficientemente largo y esté tendido correctamente.
- El aparato debe colocarse para su funcionamiento en un espacio libre sobre una mesa, nunca junto a la pared o en una esquina.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
- 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.
- **Atención:** ¡Las superficies de contacto pueden estar calientes cuando el aparato está enchufado y permanecen calientes luego de desconectarlo!
- Apague el aparato después de cada uso, desconecte el enchufe de red de la toma de corriente y espere hasta que el aparato se enfríe por completo antes de extraer y limpiar la parrilla (1).
- Al asar en la parrilla pueden producirse salpicaduras de grasa. Por eso, proteja la mesa de la forma correspondiente.
- No ponga a funcionar el aparato sin vigilancia.
- Desenchufe el cable de red:
  - Si se ha producido un fallo durante el uso.
  - Antes de cada limpieza y cuidados.
  - Después de usar el aparato.
- No sumerja el aparato en agua para limpiarlo.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En estos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.

## Utilización

La raclette eléctrica es el centro de una amena comida social en la que cada comensal prepara su comida en su propia pequeña sartén.

Además de la típica receta suiza con queso raclette y patatas cocidas sin pelar, se pueden preparar también otras basadas en la fantasía de cada participante. Adicionalmente se pueden asar en la parrilla de arriba embutidos, pinchos o filetes de carne. Los alimentos asados se pueden gratinar cubriéndolos de queso en las pequeñas sartenes.

Sirva la raclette siempre en platos precalentados.

### Plancha colada de doble cara

La plancha colada de doble cara tiene dos lados diferentes. En la superficie nervada se puede asar, p. ej., carne, pescado o verduras.

El otro lado de la plancha colada de doble cara es especialmente adecuado para preparar crepes.

### Montaje y conexión

- Retire todo el embalaje del aparato.
- Limpie el aparato (véase «Limpieza y cuidados»).
- Coloque el aparato sobre una superficie firme y lisa cerca de la toma de corriente.

## Puesta en funcionamiento

Antes del primer uso, lave las pequeñas sartenes y la plancha colada de doble cara con agua caliente y líquido lavavajillas y séquelas bien. Después frótelas con un lienzo con unas gotas de aceite. Si utiliza demasiado aceite durante la preparación o al asar, éste puede quemarse y adherirse a la parrilla. Si eso ocurre es muy difícil quitarlo de nuevo.

Posicione la plancha colada de doble cara correctamente sobre el bastidor del aparato base (5) y coloque las pequeñas sartenes (6) en el compartimento previsto para ello.

Inserte el enchufe en la toma de corriente, el anillo LED en el regulador de temperatura (2) se ilumina en blanco. Para precalentar la plancha colada de doble cara (1), ajuste el regulador de temperatura (2) durante aprox. 10 minutos en el nivel máximo. Durante la fase de calentamiento, el anillo LED se ilumina en rojo. Una vez finalizada la fase de calentamiento, el anillo LED se ilumina en blanco.

Para preparar raclette, regule la temperatura en un nivel más bajo en función de los ingredientes.

Cuando el regulador de temperatura se coloca en el tercio inferior del intervalo de temperatura, los alimentos asados se mantienen calientes.

**Indicación:** Coloque el alimento sobre la plancha colada de doble cara (1) solo después del precalentamiento.

**Indicación:** Durante el calentamiento de la plancha colada de doble cara (1), el anillo LED se ilumina en rojo. Una vez que se alcanza la temperatura deseada, el anillo LED se ilumina en blanco.

### Revestimiento antiadherente

Utilice para cocinar siempre las paletas de raclette suministradas. No deje nunca que objetos afilados o puntiagudos entren en contacto con el recubrimiento sensible a las ralladuras.

Durante el primer uso del nuevo aparato puede producirse una pequeña cantidad de humo y olores.

Esto ocurre por motivos técnicos y no debe preocuparle.

Atención: ¡El aparato no se puede apagar mediante el regulador! Por eso, desconecte el enchufe de red después del uso.

## Parrilla

Los alimentos que se asen deben cortarse en porciones pequeñas de, como máximo, 1 cm de grosor. Sazone la carne antes de asarla a la parrilla, pero añada sal solo después de asarla para que quede más jugosa. Los alimentos más aptos para asar a la parrilla son pequeños embutidos, filetes tiernos, carne picada, queso de cerdo o pescado. Los tomates, las berenjenas y las piñas se pueden preparar muy bien cuando se cortan en rodajas y además tienen mucho sabor propio.

Pinche los embutidos con mucha grasa antes de asarlos para evitar así salpicaduras de grasa. El tiempo de cocción depende del tipo y el grosor de los alimentos. No corte nunca la carne ni otros alimentos sobre la plancha colada de doble cara.

De ser posible, saque los alimentos de la nevera 30 minutos antes de asarlos. Así se asan más rápidamente y se evita que los pedazos más gruesos de carne permanezcan fríos en el interior.

## Preparar raclette

Para la receta de raclette típica suiza se necesitan por persona 200 a 300 g de queso raclette con un contenido de grasa de al menos el 45 %.

La guarnición principal son patatas cocidas sin pelar. También se sirven cebolletas y pepinillos en vinagre. Carne de los Grisones, jamón curado, salame o embutidos bien sazonados quedan bien con el queso.

El queso se corta en lonchas de unos 5 mm de grosor. Coloque una loncha en una pequeña sartén y luego la sartén en el aparato para que el queso empiece a derretirse. Cuando adquiere un color marrón-dorado, se vierte sobre las patatas.

## Limpieza y cuidados

Desconecte el enchufe de la red eléctrica y deje enfriar el aparato.

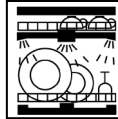
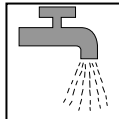
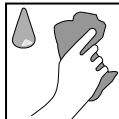
Se recomienda retirar los restos de grasa u otras sobras con un paño de cocina cuando la plancha colada de doble cara (1) todavía está tibia.

Lave la plancha colada de doble cara (1) con agua tibia, un poco de detergente y un cepillo para la vajilla.

**Indicación:** No utilice detergentes abrasivos, esponjas de metal ni limpiadores de hornos.

Las sartenes (6) y las paletas de raclette (7) se pueden lavar en el lavavajillas.

No sumerja nunca el aparato base (5) en agua ni lo trate con agua. Solo límpielo con un paño y un poco de detergente y luego séquelo frotándolo con un paño.

	 apto para el lavavajillas	 se puede limpiar con agua corriente	 limpieza con paño húmedo
Plancha colada de doble cara (1)			
Aparato base (5)			
Sartenes (6)			
Paletas de raclette (7)			

## Recetas

Las siguientes recetas le proporcionarán algunas ideas.

Los ingredientes están calculados para 4 personas, pero naturalmente puede variar las cantidades y las composiciones como desee.

### Raclette clásico

600 g de queso raclette

8 patatas grandes cocidas sin pelar

Pepinillos en vinagre

Cebolletas en vinagre

Corte el queso en lonchas de unos 5 mm de grosor y fúndalo en porciones en las pequeñas sartenes, colocando éstas en la raclette eléctrica.

Las porciones de queso derretido se comen con las patatas, los pepinillos y las cebolletas en vinagre que se encuentran ya sobre la mesa. Añada pimienta fresca molida al queso.

### Raclette Hawaii

6 rodajas de piñas muy pequeñas

300 g de queso raclette

150 g de champiñones

400 g de filete de pavo

1,5 cucharadas de aceite de oliva

2 cucharadas de salsa de soja

1 cucharada de curry

Corte los filetes de pavo en tiras delgadas. Ponga las tiras de pavo en escabeche con aceite de oliva, salsa de soja y curry y después áselas en la parrilla.

Corte en trozos pequeños la piña y los champiñones, póngalos en las sartenes, cúbralos de queso y coloque las sartenes en la raclette hasta que se funda el queso.

### Raclette vegetariana

8 patatas grandes cocidas sin pelar

150 g de pimientos

250 g de tomates

300 g de queso raclette

Tomillo

Ajo

Pimentón molido (dulce)

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



El aparato cumple con las directivas europeas 2014/35/EU, 2014/30/EU y 2009/125/EU.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe tirarse al cubo de basura doméstico sino que debe llevarse a un punto limpio de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reciclan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el punto limpio correspondiente.



Sujeto a modificaciones

## 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 eseguiti da bambini, eccetto nel caso in cui essi abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è guasto, bisogna farlo sostituire dal servizio clienti centrale del fabbricante o da un'altra persona competente del settore. Le riparazioni improprie possono mettere seriamente in pericolo l'utente.
- Il dispositivo non deve essere azionato da un timer esterno o da un telecomando.
- Dopo l'uso pulire subito tutti i componenti ed eliminare immediatamente tutti gli eventuali residui di cibo.
- Attenersi alle indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e cura".
- Questo apparecchio è destinato all'uso puramente domestico in ambienti interni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i collaboratori di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - in hotel, motel e altre strutture ricettive;
  - in strutture bed and breakfast.

Questo apparecchio non è destinato a un uso puramente commerciale.

## Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente consegnate all'utente successivo.

L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

### Dati tecnici

Tensione: 220-240 V~, 50-60 Hz

Potenza assorbita: 730-870 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.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo d'alimentazione sono guasti;si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.  
In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Durante il riscaldamento e l'utilizzo dell'apparecchio togliere le padelline vuote.
- Attenzione, l'apparecchio diventa rovente. C'è il pericolo di ustionarsi. Non spostare l'apparecchio quando è caldo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza la piastra grill per non lasciare scoperto il corpo riscaldante.
- **Attenzione:** le superfici che possono essere toccate possono diventare molto calde quando l'apparecchio è acceso e rimangono calde anche dopo lo spegnimento!
- Spegnerne sempre l'apparecchio dopo l'utilizzo e staccare la spina elettrica dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio completamente prima di asportare la piastra grill (1) e di pulirla.
- Durante la grigliata possono verificarsi inevitabilmente gli schizzi di grasso. Pertanto è opportuno proteggere adeguatamente il tavolo.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'uso.
- Staccare la spina:
  - in caso di guasti nel funzionamento,
  - prima di ogni pulizia e manutenzione,
  - dopo l'uso.
- Non immergere l'unità in acqua.
- Non ci si assume alcuna responsabilità in caso di uso per uno scopo diverso da quello previsto, per un utilizzo errato oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le richieste di garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.

## Utilizzo

L'apparecchio per raclette è il fulcro di una piacevole esperienza conviviale, dove ognuno secondo i propri gusti prepara la sua padellina di golosità.

Oltre al piatto di raclette tipico svizzero a base di formaggio raclette e patate bollite, nelle padelline si possono preparare anche tante altre specialità di propria fantasia. Inoltre, si possono contemporaneamente grigliare salsicce, spiedini o bistecche sulla piastra. Per dare un tocco speciale alla grigliata, disporla nelle padelline, coprirla con formaggio e lasciarla gratinare. Servire la raclette assolutamente su piatti riscaldati.

### Piastra in ghisa reversibile

La piastra in ghisa reversibile dispone di due lati con caratteristiche diverse. Sulla superficie rigata si possono grigliare carne, pesce o verdure.

L'altro lato della piastra in ghisa reversibile è ideale per la preparazione di crepes.

### Montaggio e allacciamento

- Rimuovere tutti gli imballaggi dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio (vedere capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e in piano, vicino a una presa di corrente.

## Prima messa in servizio

Prima del primo utilizzo lavare le padelline e la piastra in ghisa reversibile con acqua calda e detersivo e asciugare accuratamente. Poi oleare le superfici con un telo da cucina con poche gocce d'olio. Se durante la preparazione o durante la cottura si usa troppo olio, questo si brucia sulla piastra. A questo punto il deposito sarà difficile da rimuovere.

Posizionare correttamente la piastra in ghisa reversibile sul telaio dell'apparecchio base (5) e inserire le padelline (6) nello scomparto custodia.

Inserire la spina elettrica nella presa elettrica, l'anello a LED sul regolatore di temperatura (2) si illumina di bianco. Per preriscaldare la piastra in ghisa reversibile (1) posizionare il regolatore di temperatura (2) al massimo livello per ca. 10 minuti. Durante la fase di riscaldamento l'anello a LED si illumina di rosso. Una volta terminata la fase di riscaldamento l'anello a LED s'illumina di bianco.

Per preparare la raclette selezionare una temperatura inferiore secondo gli ingredienti. Per mantenere in caldo gli alimenti posizionare il regolatore di temperatura nel terzo inferiore della zona.

**Nota bene:** collocare gli alimenti da grigliare sul grill soltanto dopo aver preriscaldato la piastra in ghisa reversibile (1).

**Nota bene:** durante il riscaldamento della piastra in ghisa reversibile (1) l'anello a LED si illumina di rosso. Una volta raggiunto il livello di temperatura impostato l'anello a LED s'illumina di bianco.

### Rivestimento antiaderente

Per la preparazione usare sempre le spatole in dotazione. Non usare mai oggetti taglienti o appuntiti sul rivestimento facilmente graffiabile.

Durante il primo utilizzo l'apparecchio nuovo può emettere un po' di odore e fumo, il che è dovuto a motivi tecnici e non deve destare preoccupazione.

Attenzione: Non è possibile spegnere l'apparecchio dal regolatore! Dopo l'uso è perciò necessario staccare la spina.

## Funzione griglia

Tagliare gli alimenti a pezzi non troppo grandi con uno spessore di massimo 1 cm. Insaporire la carne prima di grigliarla, aggiungendo il sale solo a fine cottura. In questo modo la carne non asciuga e rimane succosa. Ideale per la grigliata sono salsicette, bistecche tenere, hamburger, Fleischkäse (piatto di carne/insaccato tradizionale) o pesce. Pomodori, melanzane e ananas sono ideali da preparare e molto gustosi se tagliati a fette.

Bucare le salsicce grasse prima di grigliarle, per evitare schizzi di grasso. Il tempo di cottura varia a seconda del tipo e dello spessore del cibo da grigliare. Non tagliare mai la carne o altri alimenti sulla piastra in ghisa reversibile.

Se possibile togliere il cibo da grigliare ca. 30 minuti prima dell'uso dal frigo. In questo modo la carne cuoce prima evitando che la carne più spessa rimanga fredda all'interno.

## Funzione raclette

Per la tipica raclette svizzera servono 200 - 300 g di formaggio raclette con un contenuto di grasso di almeno il 45% a perona.

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

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

## Pulizia e manutenzione

Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.

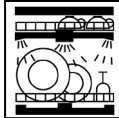
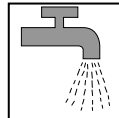
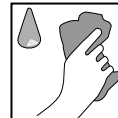
Possibilmente rimuovere il grasso o eventuali altri residui dalla piastra in ghisa reversibile (1) ancora calda utilizzando un panno da cucina.

Pulire la piastra in ghisa reversibile (1) con acqua tiepida e del detergente per piatti utilizzando una spazzola per piatti.

**Attenzione:** non utilizzare prodotti abrasivi, spugne metalliche o detersivi per il forno.

Le padelline (6) e le palette per raclette (7) possono essere lavate in lavastoviglie.

Non immergere mai l'apparecchio base (5) in acqua e non lavararlo con acqua. Pulire solo con un panno umido e un po' di detergente per piatti e asciugare.

	 adatto per il lavaggio in lavastoviglie	 sciacquabile con acqua corrente	 pulire con un panno umido
Piastra in ghisa reversibile (1)			
Apparecchio base (5)			
Padelline (6)			
Palette per raclette (7)			



## Ricette

Le seguenti idee servono per darvi alcune idee e suggerimenti.

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

### Raclette classica

600 g di formaggio raclette  
8 grosse patate bollite  
Cetriolini  
Cipolline

Tagliare il formaggio in fette spesse 5 mm e fonderlo porzione per porzione nelle padelline nell'apparecchio.

Le porzioni di formaggio fuso si mangiano insieme alle patate sbucciate a tavola, i cetriolini e le cipolline. Cospargere il formaggio di pepe macinato al momento.

### Raclette Hawaii

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

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

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

### Raclette vegetariana

8 grosse patate bollite  
150 g di peperone  
250 g di pomodori  
300 g di formaggio raclette  
Timo  
Aglio

paprica in polvere (dolce)

Lasciare raffreddare le patate bollite e grattugiarle a grana grossa. Scottare brevemente i pomodori in acqua bollente, raffreddare in acqua fredda e pelare. Tagliare a pezzetti peperone e pomodori.

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



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



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

## Belangrijke veiligheidsinstructies

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

Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

## Voor het gebruik

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

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

### Technische gegevens

Netspanning:	220-240 V~, 50-60 Hz
Vermogen:	730-870 Watt
Veiligheidsklasse:	I

### Aanvullende veiligheidstips

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- De stroomkabel mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Gebruik alleen verlengkabels die volledig intact zijn. Let op afdoende lengte en een veilige positionering van de kabel.
- Om het apparaat te gebruiken, dient het vrij op de tafel geplaatst te worden, nooit tegen de muur of in een hoek.
- Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel is beschadigd;
  - na een val etc. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
 In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- Tijdens het voorverwarmen en het gebruik geen lege pannetjes op het apparaat laten staan.
- Voorzichtig, het apparaat wordt heet, verbrandingsgevaar! Het apparaat niet transporteren als het nog heet of warm is.
- Het apparaat nooit zonder geplaatste grillplaat gebruiken, omdat anders het gloeiende verwarmingselement onbeschermd is.
- **Let op:** Bij ingeschakeld apparaat kunnen de aanraakbare oppervlakken heet worden en na het uitschakelen nog een tijd heet blijven!
- Schakel het apparaat na gebruik altijd uit; trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u de grillplaat (1) van het basisapparaat neemt om te reinigen.
- Tijdens het grillen kan onvermijdelijk vet uitspatten. Dat is de reden waarom de tafel overeenkomstig beschermd dient te worden.
- Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten.
- U moet de stekker uit het stopcontact trekken als:
  - er tijdens gebruik storingen optreden,
  - u het apparaat reinigt of onderhoud pleegt,
  - na gebruik.
- Het apparaat mag voor een reiniging niet in water worden ondergedompeld.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

## Gebruik

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

### Bakplaat

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

### Plaatsen en aansluiten

- Al het verpakkingsmateriaal van het apparaat verwijderen.
- Het apparaat reinigen (zie het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).
- Het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond plaatsen in de buurt van een stopcontact.

## In gebruik nemen

Vóór het eerste gebruiken dienen de pannetjes en de bakplaat met een heet sopje gereinigd te worden. Vervolgens alles zorgvuldig drogen. Aansluitend dienen de pannetjes en de bakplaat met keukenpapier een paar druppeltjes olie ingewreven te worden. Als tijdens de voorbereiding of tijdens het grillen te veel olie wordt gebruikt, kan dit op de grillplaat inbranden. Ingebrande olie is dan slechts moeilijk te verwijderen.

Plaats de bakplaat goed op het raamwerk van het basisapparaat (5) en plaats de pannetjes (6) op het lagere niveau.

Steek de stekker in het stopcontact; de led-ring van de temperatuurregelaar (2) gaat wit branden. Zet de temperatuurregelaar (2) ongeveer 10 minuten op de hoogste stand om de bakplaat (1) voor te verwarmen. Tijdens de opwarmfase brandt de led-ring rood. Zodra de opwarmfase is beëindigd, brandt de led-ring wit.

Afhankelijk van de ingrediënten een lagere temperatuur instellen om te gourmetten. Instelling van de temperatuurregelaar in het onderste derde deel van het bereik is geschikt om het voedsel warm te houden.

**Aanwijzing:** Plaats de ingrediënten pas na het voorverwarmen op de bakplaat (1).

**Aanwijzing:** Tijdens het opwarmen van de bakplaat (1) brandt de led-ring rood. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, brandt de led-ring wit.

### Anti-aanbaklaag

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

## Grillen

Het gegrilde product dient in niet te grootte porties verdeeld te worden. De maximale dikte is 1 cm. Vlees dient voor het grillen gekruid te worden. Zout dient echter daarna pas toegevoegd te worden, zodat het vlees minder sap verliest. Het meest geschikt zijn kleine worstjes, zachte steaks, gehakt vlees, 'Fleischkäse' of vis. Tomaten, aubergines en ananas in schijven gesneden, zijn uitstekend te bereiden en zeer smakelijk.

Vette worstjes vóór het grillen met een vork inprikken, zodat vetspatten worden voorkomen. De bereidingstijd is afhankelijk van het soort en de dikte van het product. Vlees of andere gerechten nooit op de bakplaat snijden.

Indien mogelijk dient het te grillen product 30 minuten vóór het bereiden uit de ijskast gehaald te worden. Daardoor kan het product sneller worden gebraden en wordt voorkomen dat dikkere stukjes vlees aan de binnenkant koud blijven.

## Racletten

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

Het belangrijkste bijgerecht zijn de in de schil klaargemaakte aardappelen. Uitjes en augurken worden eveneens geserveerd. 'Bündner Fleisch', rauw ham, salami of een ander soort gekruide wordt past goed bij kaas.

De kaas wordt een schijven met een dikte van 5 cm gesneden. Leg een schijfje kaas in een pannetje, plaats het pannetje op het apparaat en de kaas begint direct te smelten. Het is goudbruin en wordt over de aardappelen gegoten.

## Reiniging en onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

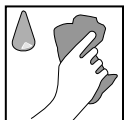
Vet of andere voedselresten kunnen het best met een vaatdoek worden verwijderd van de nog handwarme bakplaat (1).

Reinig de bakplaat (1) in handwarm water met toegevoegd afwasmiddel met een spoelborstel.

**Aanwijzing:** Geen schuurmiddel, schuurspons of ovenreiniger gebruiken.

Pannetjes (6) en gourmet-spatels (7) kunnen gemakkelijk worden gereinigd in de afwasmachine.

Het basisapparaat (5) nooit in water onderdompelen of met water reinigen. Alleen afnemen met een vochtige doek en wat afwasmiddel en vervolgens afdrogen.

	 geschikt voor de vaatwasmachine	 onder stromend water afspoelen	 vochtig afvegen
Bakplaat (1)			
Basisapparaat (5)			
Pannetjes (6)			
Gourmet-spatels (7)			

## Recepten

De volgende recepten dienen als stimulans voor uw eigen ideeën.

De ingrediënten zijn steeds gebaseerd op 4 personen, waarbij de hoeveelheden en samenstellingen uiteraard aan uw eigen smaak kunnen worden aangepast.

### Traditionele raclette

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

De kaas in plakken met een dikte van 5 cm snijden en in porties in de pannetjes op het raclette-apparaat smelten.

De gesmolten porties worden in combinatie met de op tafel aanwezige gekookte aardappelen in de schil, de augurken en zilveruitjes gegeten. De kaas vervolgens voorzien van vers gemalen peper.

### Hawaii-raclette

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

De 'Putenschnitzel' in dunne reepjes snijden. De in reepjes gesneden 'Putenschnitzel' in olijfolie, sojasaus en curry marinieren en vervolgens op de bakplaat grillen.

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

### Vegetarische raclette

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

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



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



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid, maar moet bij een verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden ingeleverd. De grondstoffen zijn conform hun markering opnieuw te gebruiken. Door hergebruik, recycling of andere vormen van verwerking van oude apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. U kunt bij uw gemeente informatie opvragen over het afvalverzamelpunt bij u in de buurt.

Wijzigingen voorbehouden

## Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år samt personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller psykisk kapacitet eller med manglende erfaring og/eller viden, hvis de er under opsyn af en voksen eller er blevet undervist i brugen af apparatet og har forstået de farer, der kan opstå i forbindelse med brugen af apparatet.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år gamle og er under opsyn.
- Børn under 8 år må ikke opholde sig i nærheden af apparatet og ledningen.
- Hvis apparatets ledning beskadiges, skal producentens kundeservice eller en kvalificeret person sørge for udskiftning af den. Ukorrekt udførte reparationer kan medføre alvorlige farer for brugeren.
- Apparatet må ikke bruges med timer eller fjernbetjening.
- Rengør alle dele umiddelbart efter anvendelse, og fjern eventuelle madrester med det samme.
- Se henvisningerne i kapitlet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Apparatet er kun beregnet til brug indendørs i private husholdninger.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, på kontorer og i andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsejendomme;
  - af kunder på hoteller, moteller og i andre former for beboelse;
  - på bed & breakfast-pensionater.

Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.

## Før brug

Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem. Den indeholder vigtige henvisninger om brug, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Den skal gemmes og gives til den nye bruger, hvis apparatet videregives til en anden.

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

## Tekniske data

Netspænding:	220-240 V~, 50-60 Hz
Effektforbrug:	730-870 watt
Kapslingsklasse:	I

## Flere sikkerhedsanvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikdåse, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledning og stik skal være tørre.
- Ledningen må ikke berøre varme dele på apparatet.
- Brug kun forlængerledning uden fejl. Sørg for tilstrækkelig længde, og at ledningen er anbragt forsvarligt.
- Apparatet bruges fritstående på bordet, det må ikke stå op ad væggen eller i et hjørne.
- Anbring apparatet på en stabil og fast overflade.
- Tag ikke apparatet i brug, eller træk straks stikket ud, hvis:
  - Apparatet eller kablet er beskadiget.
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
 I disse tilfælde skal apparatet afleveres til reparation.
- Efterlad ikke tomme pander i apparatet under opvarmning og under brug.
- Forsigtigt, apparatet bliver varmt, forbrændingsfare! Transportér ikke apparatet, når det er varmt.
- Brug aldrig apparatet uden monteret grillplade, da det glohede varmelegeme ellers ligger frit.
- **Pas på:** Overfladerne, der kan berøres, bliver varme, når apparatet er tændt og forbliver varme noget tid efter, at det er slukket!
- Sluk altid apparatet efter brug, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af, før du fjerner og rengør grillpladen (1).
- Vær opmærksom på, at der kan forekomme stænk under grillning. Beskyt derfor bordet mod dette.
- Brug kun apparatet under opsyn.
- Træk stikket ud:
  - Ved fejl under drift.
  - Før hver rengøring og pleje.
  - Efter brug.
- Dyb ikke apparatet i vand for at rengøre det.
- Der hæftes ikke for eventuelle skader på grund af ukorrekt anvendelse, forkert betjening eller reparation udført af ikke-fagmand. Ligeledes udelukkes garantiydelse i sådanne tilfælde.
- Apparatet er ikke beregnet til professionel brug.

## Anvendelse

Racletten er midtpunktet for et hyggeligt måltid, hvor hver person tilbereder sit eget lækre måltid i sin egen lille pande.

Foruden den typiske schweiziske raclette med racletteost og pillekartofler kan også andre specialiteter tilberedes i de små pander efter eget ønske. Derudover kan pølser, grillspyd eller steaks grilles på grillpanden samtidigt. Den grillede mad kan forfines ved at gratinere det med ost i de små pander.

Raclette serveres altid på forvarmede tallerkner.

## Vendbar grillplade

Den vendbare grillplade har to forskellige sider. På den rillede overflade kan f.eks. kød, fisk eller grøntsager grilles.

Den vendbare grillplades anden side egner sig især til tilberedning af crepes.

### Opstilling og tilslutning

- Fjern alle emballagedele fra apparatet.
- Rengør apparatet (se kapitlet „Rengøring og pleje“).
- Stil apparatet på et stabilt og plant underlag i nærheden af en stikdåse.

## Ibrugtagning

Før racletten bruges første gang, vaskes den vendbare grillplade og de små pander med varmt vand og lidt opvaskemiddel og tørres grundigt af. Derefter smøres et par dråber madolie på med en klud. Hvis der bruges for meget olie under forberedelse eller under grillning, kan det brænde fast på grillpladen. Så er det meget vanskeligt at fjerne det.

Anbring den vendbare grillplade korrekt på rammen, og stil de små pander ind i underste etage under grillpladen.

Placer den vendbare støbejernsplade korrekt på apparatets ramme (5), og stil de små pander (6) ind i deres holder.

Sæt stikket i stikdåsen. LED-ringen på temperaturregulatoren (2) lyser hvidt. Indstil temperaturregulatoren (2) til højeste trin i ca. 10 minutter for at forvarme den vendbare støbejernspande (1). I opvarmningsfasen lyser LED-ringen rødt. LED-ringen lyser hvidt, når den ønskede temperatur er nået.

Vælg afhængigt af ingredienserne en lavere indstilling, når du tilbereder dem på racletten. Når temperaturregulatoren indstilles til den nederste tredjedel, kan maden holdes varm.

**Råd:** Læg først madvarerne på den vendbare støbejernsplade (1) efter opvarmning.

**Råd:** Under opvarmning af den vendbare støbejernsplade (1) lyser LED-ringen rødt. LED-ringen lyser hvidt, når den ønskede temperatur er nået.

### Non-stick-belægning

Brug altid de medfølgende racletteredskaber til tilberedningen. Brug aldrig skarpe eller spidse redskaber på den følsomme belægning.

Der kan forekomme lugt, røg og os første gang, at apparatet bruges. Det er helt normalt.

Vigtigt: Termostaten slukker ikke for apparatet! Træk derfor altid stikket ud af stikkontakten efter brug.

## Grillning

Grillstykkerne må ikke være for store og skal maksimalt være 1 cm tykke. Kød krydres før grillning, men saltes først bagefter, så mister det mindre saft. Små pølser, møre steaks, hakkebøffer, fisk eller bagt kødpølse (Fleischkäse) egner sig bedst. Tomater, auberginer og ananas i skiver er meget nemme at tilberede og er særdeles velsmagende.

Prik hul i fede pølser, før de grilles, så stænk undgås. Stegetiden afhænger af grillmadens type og tykkelse. Kød og andre retter må aldrig skæres på den vendbare grillplade.

Hvis det er muligt, tages grillmaden ud af køleskabet allerede 30 minutter før tilberedning. Så steger det hurtigere, og det undgås, at tykkere kød forbliver koldt indeni.

## Mad med raclette

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

Hovedtilbehør er pillekartofler. Perleløg og små syltede agurker (cornichons) tilføjes. Bündner-kød (tørret oksekød), rå skinke, salami eller en anden krydret pølse passer godt til ost.

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

## Rengøring og vedligeholdelse

Træk strømstikket ud, og lad apparatet køle af.

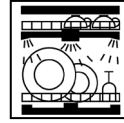
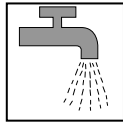

Fjern fedt- og andre rester på den helst stadig håndvarme vendbare støbejernsplade (1) med et viskestykke.

Rengør den vendbare støbejernsplade (1) med en opvaskebørste i lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel.

**Råd:** Brug ikke skuremidler, metalsvamp eller ovnrens.

De små pander (6) og raclette-spatlerne (7) er lette at rengøre i opvaskemaskinen.

Dyp aldrig grundapparatet (5) 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.

	 Egnet til opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med fugtig klud
Vendbar støbejernsplade (1)	✓	✓	✓
Grundapparat (5)	—	—	✓
Lille pande (6)	✓	✓	✓
Raclette-spatel (7)	✓	✓	✓

## Serveringsforslag

Bliv inspireret af nedenstående serveringsforslag.

Ingredienserne er beregnet til 4 personer – mængderne og sammensætningen kan naturligvis tilpasses efter behov og smag.

### Klassisk raclette

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

Osten skæres i 5 mm tykke skiver og smeltes i portioner i de små pander i apparatet.

De smeltede portioner spises sammen med de ved bordet pillede kartofler, de små syltede agurker (cornichons) og søvløg. Drys friskmalet peber over osten.

### Hawaii-raclette

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

Skær kalkunschnitzlerne i tynde strimler. Kalkunstrimlerne marineres i olivenolie, sojasauce og karry og grilles derefter på den vendbare grillplade.

Ananas og champignoner skæres i små stykker, lægges i en af de små pander og tilberedes med ost i racletten.

### Vegetarisk raclette

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

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



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i den almindelige 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 vores miljø. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.



Ret til ændringer forbeholdes

## Viktiga säkerhetsanvisningar

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

## 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: 220-240 V~ 50-60 Hz  
 Effekt: 730-870 Watt  
 Skyddsklass: I

### Ytterligare säkerhetsinformation

- Anslut apparaten bara till korrekt installerat jordat uttag. Strömkabel och kontakt måste vara torra.
- Anslutningskabeln får inte vidröra heta delar.
- Använd enbart hela förlängningsladdar. Säkerställ tillräcklig längd och tillförlitlig installation.
- Enheten måste placeras för användning fritt på bordet, inte på väggen eller i ett hörn.
- Placera apparaten på en plan och fast yta.
- Om följande skulle inträffa, ska du inte använda apparaten och genast dra ur kontakten:
  - Apparaten eller strömkabeln är skadad
  - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada p.g.a. att den fallit i golvet eller liknande. I sådana fall ska du alltid lämna in apparaten för lagning.
- Under uppvärmning och drift lämna inga tomma stekpannor i apparaten.
- Varning, apparaten blir varm. Risk för brännskador! Flytta inte apparaten när den är varm.
- Använd inte apparaten utan att ha satt på grillskyddet, annars friläggs de glödande värmeelementen.
- **Varning:** Åtkomliga ytor på apparaten kan bli mycket varma när apparaten är på och håller sig varma även efter avstängning!
- Stäng alltid av apparaten efter användning, drag ut kontakten ur eluttaget och låt apparaten svalna helt innan du tar av grillplattan (1) för rengöring.
- När du grillar kommer det oundvikligt att stänka fett. Skydda därför bordet på lämpligt sätt.
- Använd apparaten bara om den är under uppsikt.
- Ta ur kontakten:
  - om det vid användning skulle uppstå problem
  - före varje rengöringstillfälle
  - efter användning
- Doppa inte apparaten i vatten för rengöring.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Om sådan skada skulle uppstå omfattas den inte av tillverkarens produktgaranti
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.

## Användning

Detta Raclettejärn utgör centrum för en social matupplevelse där var och en vid bordet tillagar sin egen rätt i stekpannorna.

Förutom den typiska schweiziska Racletterätten med Racletteost och potatis, kan andra specialiteter i tillagas i stekpannorna – det är bara din egen fantasi som sätter gränserna. Dessutom kan man samtidigt grilla korv, grillspett eller biffar i grillpannan. Det grillade kan förfinas ytterligare genom att toppas med ost och överbakas i stekpannorna.

Raclette ska alltid serveras uppvärmda tallrikar.

### Vändbar gjutjärnsplatta

Den vändbara gjutjärnsplattan har två olika sidor. På den räfflade ytan kan du till exempel grilla kött, fisk eller grönsaker.

Den andra sidan av den vändbara gjutjärnsplattan är särskilt lämplig för tillagning av crepes.



## Uppställning och anslutning

- Ta bort alla förpackningsdelar från apparaten.
- Rengör apparaten (se kapitlet "Rengöring och skötsel").
- Ställ apparaten på ett stabilt och jämnt underlag i närheten av ett eluttag.

## Första användningen

Rengör före första användningen stekpannorna och den vändbara gjutjärnsplattan med varmt vatten med tillsats av ett rengöringsmedel och torka noggrant. Gnugga sedan med hjälp av en kökshandduk in några droppar olja. Använder man för mycket olja under förberedelserna eller tillagningen, kan det börja brinna på grillplattan. I det läget är det svårt att få bort den.

Placera den vändbara gjutjärnsplattan ordentligt på huvudapparaten (5) och ställ kokkärlet (6) i parkeringsläget.

Stoppa in kontakten i eluttaget och LED-ringen på värmereglaget (2) lyser då vitt. Värm upp den vändbara gjutjärnsplattan (1) genom att vrida upp värmereglaget (2) för full värme under ca. 10 minuter. Under uppvärmningsfasen lyser LED-ringen rött. Så snart uppvärmningsfasen har avslutats lyser LED-ringen vitt.

Vid Raclettering ställs en lägre temperatur in beroende på ingredienserna. När temperaturreglaget ställs in i den undre tredjedelen av värmeområdet kan man varmhålla maten på grillen.

**OBS:** Låt först den vändbara gjutjärnsplattan (1) värmas upp innan du lägger på maten.

**OBS:** När den vändbara gjutjärnsplattan (1) värms upp lyser LED-ringen rött. Så snart önskad temperatur har uppnåtts, lyser LED-ringen vitt.

### Non-stick-beläggning

Använd alltid den medföljande Raclette-spateln för tillagning. Vidrör aldrig den repkänsliga beläggningen med vassa eller spetsiga föremål.

Under den första användningen av den nya apparaten, kan det uppstå en lätt lukt och rök. Det har tekniska orsaker och är ingen anledning till oro.

Varning: Det finns inga reglage för att stänga av apparaten! Dra därför alltid ut nätsladden efter användning.

## Grillning

Det som skall grillas bör delas upp i inte alltför stora, inte mer än 1 cm tjocka delar. Krydda köttet innan grillning, men salta efteråt, så att det tappar mindre vätska. De bästa alternativen är små korvar, möra biffar, köttfärsbiffar, köttpaté eller fisk. Tomater, aubergine och ananas som skivas är mycket bra att tillaga och blir särskilt smakrikt.

Pricka fet korv innan grillning för att förhindra fettstänk. Tillagningstiden beror på typen och tjockleken av den mat som grillas. Skiva aldrig kött eller annan mat på den vändbara gjutjärnsplattan. Om möjligt bör maten som ska grillas tas ut 30 minuter i förväg ur kylskåpet. Detta gör de blir genomstekta snabbare och förhindrar att tjockare köttbitar förblir kalla inuti.

## Raclettera

För det krävs det typiska schweiziska Racletten behöver man 200-300 g Racletteost per person med en fetthalt på minst 45%.

Huvudtillbehöret är kokt skalpotatis. Syltlök och cornichoner serveras därtill. Torkat nötkött, rökt skinka, salami eller annan kryddig korv passar bra med ost.

Osten skärs i 5 mm tjocka skivor. Lägg en skiva i en stekpanna, ställ stekpannan i apparaten och osten börjar snart smälta. När den är gyllenbrun, läggs den över potatisen.

## Rengöring och skötsel

Drag ur stickproppen och låt apparaten svalna.

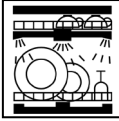

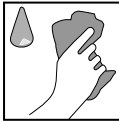
Avlägsna fett och anda matlagningsrester från den vändbara gjutjärnsplattan (1) medan den fortfarande är ljummen genom att använda hushållspapper.

Rengör den vändbara gjutjärnsplattan (1) i ljummet vatten med lite diskmedel och en diskborste.

**OBS:** Använd inte skurmedel, stålull eller ugnsskrapa.

Kokkärlet (6) och Raclette spateln (7) kan köras i diskmaskinen för enkel rengöring.

Huvudapparaten (5) 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.

	 kan köras i diskmaskin	 kan diskas under rinnande vatten	 torkas med fuktad trasa
Vändbar gjutjärnsplatta (1)	✓	✓	✓
Huvudapparat (5)	—	—	✓
Kokkärl (6)	✓	✓	✓
Raclette spatel (7)	✓	✓	✓

## Recept

Följande recept bör ge dig några idéer och förslag.

Samtliga recept är beräknade för fyra personer - även om såväl mängden som sammansättningen naturligtvis kan anpassas efter dina behov och din smak.

### Klassisk Raclette

600 g Racletteost  
8 stora kokta skalpotatisar  
Cornichoner  
Syltlök

Skär osten i 5 mm tjocka skivor och låt smälta portionsvis i stekpannorna i Raclettejärnet.

De smälta portionerna äts vid bordet med skalad potatis, cornichoner och syltlök. Strö slutligen nymalen peppar över osten.

### Hawaii-Raclette

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

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

Hacka ananas och svamp fint och lägg i stekpannorna och smält med ost i Raclettejärnet.

### Vegetarisk Raclette

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

Låt skalpotatisen svalna och riv grovt. Skålla tomaterna snabbt i kokande vatten, kyl av och skala.

Hacka paprika och tomater. Blanda potatis, paprika och tomater och smaka av med timjan och vitlök.

Lägg blandningen i stekpannorna och låt smälta med ost i Raclettejärnet.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön.

Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Alle 8-vuotiaat lapset ja fyysisiltä, aistimellisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa eivätkä käyttöhuoltaa laitetta, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- Laite ja sen virtajohto on pidettävä poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, johto täytyy vaihtaa ja vaihdon saa suorittaa vain valmistajan asiakaspalvelukeskus tai vastaava ammattitaitoinen henkilö. Virheellisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja.
- Laitetta ei saa käyttää erillisen ajastimen tai kauko-ohjaimen kautta.
- Puhdista kaikki osat välittömästi käytön jälkeen ja poista heti kaikki kiinnitarttunut ruoka.
- Noudata luvussa "Puhdistus ja hoito" olevia ohjeita.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain kotitalouksissa sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
  - myymälöiden ja toimistojen henkilöstökeittiöissä sekä muissa työympäristöissä
  - maataloilla
  - hotellien, motellien ja muiden majoituspaikkojen asiakastiloissa
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.

Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.

## Ennen käyttöä

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

## Tekniset tiedot

Verkköjännite: 220-240 V~, 50-60 Hz  
 Tehonkulutus: 730-870 Watt  
 Suojausluokka: I

## Muita turvallisuusohjeita

- Liitä laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitosjohdon ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Virtajohto ei saa koskettaa laitteen kuumia osia.
- Vain moitteettomassa kunnossa olevia jatkojohtoja saa käyttää. Varmista riittävä pituus ja turvallinen asennus.
- Laite täytyy sijoittaa käyttöä varten pöydälle, jolla on vapaata tilaa, eikä missään tapauksessa seinän viereen tai nurkkaan.
- Aseta laite tasaiselle ja vakaalle alustalle.
- Älä käytä laitetta ja irrota virtapistoke heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai virtajohto on vaurioitunut,
  - epäilet laitteen vioittuneen putoamisen tms. seurauksena.
 Näissä tilanteissa laite tulee toimittaa korjattavaksi.
- Laitteeseen ei saa jättää tyhjiä pannuja lämmityksen ja käytön aikana.
- Varo! Laite kuumenee, palovammavaara! Laitetta ei saa siirtää kuumana.
- Laitetta ei saa koskaan käyttää, ellei grillauskulho ole asetettuna paikalleen, koska silloin hehkuva lämpöelementti on paljaana.
- **Huom:** Kosketettavissa olevat pinnat voivat olla kuumia laitteen ollessa päällekytkettynä, ja ne myös pysyvät kuumina jonkin aikaa virran katkaisun jälkeen!
- Kytke laite aina pois päältä käytön jälkeen ja irrota pistotulppa pistorasiasta ennen kuin irrotat ja puhdistat paistolevyn (1).
- Grillauksen aikana voi roiskua tahattomasti rasvaa. Suojaa pöytä rasvan roiskumisen varalta.
- Laitetta ei saa käyttää ilman valvontaa.
- Virtapistoke on irrotettava pistorasiasta:
  - jos käytön aikana ilmenee häiriöitä,
  - ennen jokaista puhdistus- tai hoitokertaa,
  - käytön jälkeen.
- Älä upota laitetta veteen puhdistusta varten.
- Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat käyttötarkoituksen vastaisesta käytöstä, virheellisestä käytöstä tai vääränlaisesta korjauksesta. Laitteen takuu ei myöskään kata tällaisia tapauksia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupallisiin käyttötarkoituksiin.

## Käyttö

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

## Käännettävä valurautalaatta

Käännettävässä valurautalaatassa on kaksi eri puolta. Parilapinnalla voidaan grillata esim. lihaa, kalaa tai vihanneksia.

Käännettävän valurautalaatan toinen puoli on tarkoitettu erityisesti ohukaisten valmistukseen.

### Sijoittaminen ja liitäntä

- Poista kaikki pakkauksen osat laitteesta.
- Puhdista laite (katso luku "Puhdistus ja huolto").
- Sijoita laite lujalle ja tasaiselle pinnalle pistorasian läheisyyteen.

## Käyttöönotto

Puhdista pannut ja käännettävä valurautalaatta ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumalla vedellä ja tilkalla pesuainetta ja kuivaa ne huolellisesti. Hiero niihin sen jälkeen keittiöpyyhkeen avulla muutama tilkka öljyä. Jos valmistuksen tai grillauksen aikana käytetään liikaa öljyä, se voi palaa grillauslevyllä. Se on silloin erittäin vaikea poistaa.

Aseta paistolevy oikein laitteen kehykseen (5) ja laita pannut (6) välitasolle.

Kytke pistotulppa pistorasiaan. Lämpötilasäätimen (2) LED-renkaaseen syttyy valkoinen valo.

Esikuumenna paistolevy (1) kääntämällä lämpötilasäädin (2) noin 10 minuutiksi maksimiasentoon.

Lämmitysvaiheen aikana LED-rengas palaa punaisena. LED-rengas vaihtuu valkoiseksi heti, kun lämmitysvaihe on päättynyt.

Käännä lämpötilasäädin ainesosille sopivalle asetukselle. Lämpötilasäätimen alin kolmannes sopii ruokien lämpimänäpitoon.

**Ohje:** Sijoita grillattava ruoka paistolevylle (1) vasta esikuumennuksen jälkeen.

**Ohje:** Paistolevyn (1) esilämmityksen aikana LED-valorengas palaa punaisena. LED-renkaan valo vaihtuu valkoiseksi heti, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

### Tarttumaton pinta

Käytä ruokien valmistukseen aina oheisia raclettelastoja. Naarmuille herkkää pintaa ei saa missään tapauksessa käsitellä terävillä esineillä.

Kun uutta laitetta käytetään ensimmäistä kertaa, voi esiintyä vähäistä hajua ja savua. Se on teknisesti normaalia eikä aiheuta syytä huoleen.

Huomio: Laitteen virtaa ei voi katkaista säätimestä! Irrota sen vuoksi käytön jälkeen pistoke pistorasiasta.

## Grillaus

Grillattava ruoka tulee jakaa riittävän pieniin, enintään 1 cm:n paksuisiin annoksiin. Mausta liha ennen grillaamista ja suolaa se vasta sen jälkeen, että se menettää vähemmän mehua. Parhaiten grillaukseen sopivat pienet makkarat, mureat pihvit, lihamureke, maksamureke tai kala. Tomaatit, munakoisot ja ananakset soveltuvat siivuiksi leikattuna erittäin hyvin grillattavaksi ja ovat erityisen maukkaita.

Pistä reikiä paksuihin makkaroihin ennen grillausta rasvaroiskeiden välttämiseksi. Kypsennysaika on riippuvainen grillattavan ruoan tyyppistä ja paksuudesta. Lihaa tai muita ruokia ei saa koskaan leikata käännettävällä valurautalaatalla.

Jos mahdollista, ota grillattava ruoka jo 30 minuuttia aikaisemmin ulos jääkaapista. Silloin se paistuu nopeammin eikä paksumpi liha jää sisältä kylmäksi.

## Rakletointi

Tyypilliseen sveitsiläiseen racletteen tarvitaan henkilöä kohti 200 - 300 g raclettejuustoa, jonka rasvapitoisuus on vähintään 45 %.

Päälisukkeita ovat kuoriperunat. Niiden ohella tarjoillaan hillosipuleita ja suolakurkkuja.

Bündnerfleisch-kuivaliha, raaka kinkku, salami tai muu mausteinen makkara sopii hyvin juustoon.

Leikkaa juusto 5 mm paksuiksi viipaleiksi. Laita yksi siivu pannulle ja pannu laitteeseen, niin juusto alkaa heti sulaa. Kun se on kullankeltaista, kaada se perunoiden päälle.

## Puhdistus ja hoito

Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

Pyyhi rasva- ja muut jäänteet kädenlämpimästä paistolevystä (1) talouspaperilla.

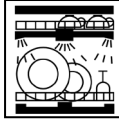
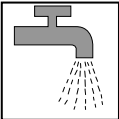

Pese paistolevy (1) haaleassa astianpesuvedessä

pesuharjalla.

**Ohje:** Hankausainetta, metallisientä tai uuninpesuainetta ei saa käyttää.

Pannut (6) ja raclette-lasta (7) voidaan pestä helppoa puhdistusta varten astianpesukoneessa.

Peruslaitetta (5) ei saa koskaan upottaa veteen tai pestä vedellä. Pyyhi se kostealla, hieman puhdistusainetta sisältävällä pyyhkeellä ja kuivaa.

	 konepestävä	 huuhtelee juoksevalla vedellä	 pyyhi kostealla
Käännettävä paistolevy (1)			
Peruslaite (5)			
Pannu (6)			
Raclette-lasta (7)			

## Reseptejä

Seuraavien reseptien tarkoituksena on antaa ideoita ja inspiraatioita.

Ainekset on tarkoitettu kulloinkin 4 henkilölle – määriä ja koostumusta voidaan luonnollisesti mukauttaa oman maun ja toiveiden mukaisesti.

### Klassinen raclette

600 g raclettejuustoa  
8 isoa kuoriperunaa  
Suolakurkkuja  
Hillosipuleita

Leikkaa juusto 5 mm paksuiksi viipaleiksi ja sulata annoksittain raclettegrillin pannuissa.

Sulatetut annokset syödään ruokapöydässä kuorittujen perunoiden, suolakurkkujen ja hillisipuleiden kera. Sirottele lisäksi juuston päälle vastajauhettua pippuria.

### Havajiraclette

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

Leikkaa kalkkunaleike ohuiksi siivuiksi. Marinoi kalkkunasivut oliiviöljyssä, soijakastikkeessa ja currymausteessa ja grillaa sen jälkeen käännettävällä valurautalaatalla.

Pilko ananas ja herkkusienet pieniksi paloiksi, jaa ne pannuihin ja sulata juuston kera raclettegrillissä.

### Kasvisraclette

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

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



Laitte vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EU määräyksiä.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteiden mukana, vaan se tulee toimittaa sähkökäyttöisten ja elektronisten laitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten. Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämisen avulla autat omalta osaltasi ympäristön suojelua. Ole hyvä ja tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitettut kierrätyspisteet

Oikeudet muutoksiin pidätetään

## Viktig sikkerhetsinformasjon

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

Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

## Før bruk

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

## Tekniske data

Nettspenning: 220–240 V~ 50–60 Hz  
 Strømforbruk: 730–870 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.
- Pass ved bruk av skjøteledning på at den er feilfri. Pass på at ledningen er lang nok og ligger trygt.
- Under bruk må apparatet stå på bordet med god plass rundt, ikke inn mot veggen eller i et hjørne.
- Sett apparatet på et jevnt og fast underlag.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømledningen er skadet
  - det foreligger mistanke om feil etter fall eller lignende
 I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- La det ikke stå tomme panner i apparatet under oppvarming og bruk.
- Forsiktig, apparatet blir svært varmt. Fare for forbrenning! Flytt ikke på apparatet mens det er varmt.
- Bruk aldri apparatet uten at grillplaten er lagt på, fordi de glødende varmeelementene ellers ligger åpne.
- **Obs!** Overflatene kan bli svært varme når apparatet står på og forblir varme en stund etter at det er slått av.
- Slå alltid av apparatet etter bruk, ta ut støpselet fra stikkkontakten og la apparatet avkjøles helt før du fjerner og rengjør grillplaten (1).
- Under grilling kan det sprute fett. Sørg derfor for at bordplaten er tilsvarende beskyttet.
- Apparatet skal kun brukes under tilsyn.
- Støpselet må trekkes ut:
  - hvis det oppstår feil under bruk
  - før rengjøring og vedlikehold
  - etter bruk
- Dykk ikke apparatet i vann for å rengjøre det.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Apparatet er ikke beregnet til kommersiell bruk.

## Bruksområde

Et raclette-jern er et selvsagt midtpunkt under en hyggelig vennemiddag, der hver enkelt kan tilberede sin egen mat ved bordet i egne småpanner.

I tillegg til den typiske sveitsiske raclette-retten med raclette-ost og poteter kan pannene også brukes til tilberedning av andre retter etter eget ønske. Samtidig kan du grille pølser, grillspyd eller kjøtt oppe på grillplaten. Etter at maten er ferdig grillet, kan du gratinere den med ost i småpannene.

Server alltid raclette-retter på forvarmede tallerkener.

### Vendbar støpejernsplate

Den vendbare støpejernsplaten har to forskjellige overflater. På den rillede overflaten kan du grille f.eks. kjøtt, fisk og grønnsaker.

Den andre siden er spesielt godt egnet til steking av crêpes og pannekaker.

### Sette opp og koble til

- Fjern alle emballasjedeler fra apparatet.
- Rengjør apparatet (se kapitlet „Rengjøring og pleie“).
- Plasser apparatet på et stabilt og jevnt underlag i nærheten av en stikkontakt.

## Ta apparatet i bruk

Vask småpannene og den vendbare støpejernsplaten med varmt vann og oppvaskmiddel og tørk dem godt før apparatet tas i bruk første gang. Smør dem deretter inn med noen dråper olje ved hjelp av et kjøkkenhåndkle. Dersom du bruker for mye olje til smøring eller under grilling, kan det brenne seg fast i grillplaten. Det er da svært vanskelig å fjerne.

Plasser den vendbare støpejernsplaten riktig på rammen på basisapparatet (5) og sett småpannene (6) på oppbevaringshyllen.

Sett støpselet i stikkontakten. LED-ringen på temperaturregulatoren (2) lyser hvitt. For å forvarme den vendbare støpejernsplaten (1) stiller du temperaturregulatoren (2) på høyeste nivå i ca. 10 minutter. Under oppvarmingsfasen lyser LED-ringen rødt. Så snart oppvarmingsfasen er ferdig, lyser LED-ringen hvitt.

Velg en lavere temperatur til raclette-steking, alt etter ingrediensene. Ved å stille temperaturregulatoren i den nederste tredjedelen av området, kan maten som skal grilles, holdes varm.

**Merk:** Ikke legg maten som skal grilles på den vendbare støpejernsplaten (1) før etter at forvarmingen er ferdig.

**Merk:** Ved oppvarming av den vendbare støpejernsplaten (1) lyser LED-ringen rødt. Så snart den ønskede temperaturen er nådd, lyser LED-ringen hvitt.

### Slippbelegg

Bruk alltid den medfølgende raclette-spaden ved tilberedning. Bruk aldri skarpe eller spisse gjenstander på det ømfintlige belegget.

Første gang du bruker apparatet, kan det oppstå litt røyk- og luktdannelse. Dette har tekniske årsaker og er ikke farlig.

Viktig: Apparatet kan ikke slås av med temperaturvelgeren. Derfor må du alltid trekke ut støpselet etter bruk!

## Grilling

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

Ta helst grillmaten ut av kjøleskapet 30 minutter før tilberedningen starter. Da steker det raskere og du unngår at tykke biter er kalde inni.

## Raclette-tilberedning

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

Serveres med poteter med skall. Tilbehør er perleløk og sylteagurker. Spekemat, rå skinke, salami eller andre type krydret pølse passe godt til ost.

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

## Rengjøring og vedlikehold

Trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles.

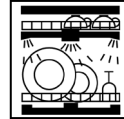
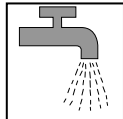

Fett og andre rester tas lettest bort med et kjøkkenhåndkle mens den vendbare støpejernsplaten (1) er lunken.

Rengjør den vendbare støpejernsplaten (1) med en oppvaskbørste i lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel.

**Merk:** Ikke bruk skuremiddel, stålsvamp eller ovnsrens.

Småpannene (6) og raclette-spaden (7) kan rengjøres i oppvaskmaskinen.

Senk aldri basisapparatet (5) i vann og utsett det ikke direkte for vann på annen måte. Vask av det med en fuktig klut og tørk deretter med en tørr klut.

	 Tåler oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørkes av med fuktig klut
Vendbar støpejernsplate (1)			
Basisapparat (5)			
Småpanner (6)			
Raclette-spade (7)			

## Oppskrifter

Oppskriftene nedenfor kan hjelpe deg i gang.

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

### Klassisk raclette

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

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

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

### Hawaii-raclette

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

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

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

### Vegetarisk raclette

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

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



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



Dette produktet må ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall på slutten av levetiden, men må bringes til et returpunkt for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan resirkuleres i tråd med merkingen. Ved gjenbruk, resirkulering eller andre former for utnyttelse av gamle enheter, kan du yte et viktig bidrag til å verne miljøet.

Spør i kommunen etter det godkjente innleveringsstedet.

Det tas forbehold om endringer



**Kundendienst-Adresse:**

**WMF consumer electric GmbH**  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tel.: +49 (0) 7331 256 256  
eMail: [service-wmf@wmf-ce.de](mailto:service-wmf@wmf-ce.de)

---

**Hersteller:**

**WMF consumer electric GmbH**  
Messerschmittstraße 4  
D-89343 Jettingen-Scheppach  
Germany  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)