

PIZZA
RACLETTE6

Spring
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhalt

	Seite
Deutsch	1-14
English	15-28
Français	29-42
Italiano	43-56
Español	57-70
Nederlands	71-83

1.	Einleitung	4
2.	Das Gerät	4
2.1	Bestandteile	4
2.2	Kurzanleitung	5
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3.1	Garantie	5
3.2	Haftungsausschluss	5
3.3	Verwendungszweck	5
4.	Sicherheitshinweise	6
5.	Inbetriebnahme	7
5.1	Anforderungen an den Aufstellort	7
5.2	Vor dem ersten Gebrauch	8
5.3	Gebrauch	8
5.4	Anwendungsvarianten	9
5.5	Tipps und Tricks	9
5.6	Rezepte	10
6.	Reinigung	13
7.	Lieferumfang	13
7.1	Optionales Zubehör	13
8.	Wartung/Instandhaltung	13
9.	Reparaturen	14
10.	Fehlerbehebung	14
11.	Lagerung	14
12.	Entsorgung	14
13.	Technische Daten	14

1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des PizzaRaclette6 besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:

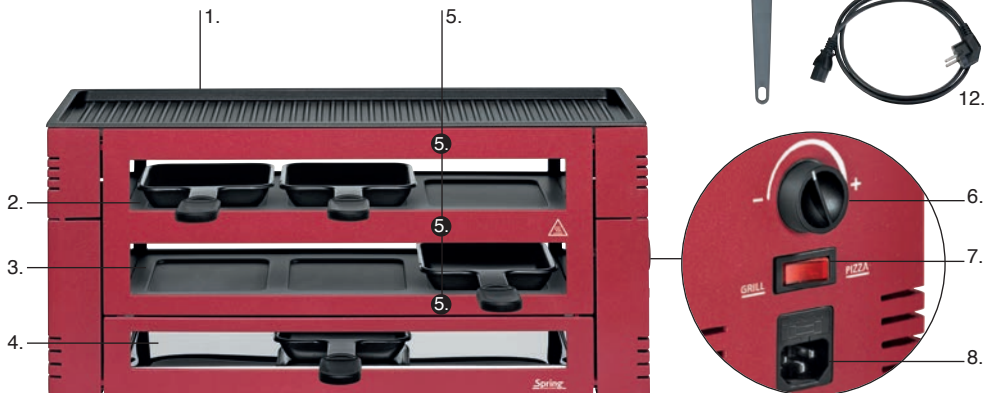


Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen das PizzaRaclette6 nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

2.1 Bestandteile

1. Antihafbeschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss
2. Raclette-/ Pizza-Ebene
3. Pizza-Ebene
4. Abstell-Ebene
5. Heizelemente
6. Temperaturregler für stufenlose Einstellung
7. Schalter für:
PIZZA-Funktion: alle 3 Heizelemente sind eingeschaltet
GRILL-Funktion: nur das oberste Heizelement ist eingeschaltet
8. Netzausgangsbuchse
9. Antihafbeschichtete Pfännchen
10. Spachtel
11. Teigausstecher
12. Netzkabel



2.2 Kurzanleitung

1. Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche. Setzen Sie die Grillplatte ordnungsgemäß in den Rahmen ein.
2. Stecken Sie das Netzkabel in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
3. Wählen Sie die PIZZA- oder GRILL-Funktion aus und drehen den Temperaturregler zum Aufheizen des Gerätes auf die höchste Stufe. Passen Sie dann die Heizleistung entsprechend an.
4. Lassen Sie die Grillplatte aufheizen (ca. 10 Minuten), bevor Sie Speisen darauf grillen.
 Tipp: Bestreichen Sie die Grillfläche bei der Zubereitung von Lebensmitteln ohne Marinade mit etwas Speiseöl.
5. Nach dem Gebrauch drehen Sie den Temperaturregler auf die kleinste Stufe, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg. Bewahren Sie den Original-Kaufbeleg gut auf. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Gerät zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Gerät durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

3.2 Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

3.3 Verwendungszweck

Backen von Pizza oder Zubereiten von Speisen, insbesondere Schmelzen von Raclette-Käse in den dafür vorgesehenen originalen Pfännchen.

Braten von Speisen mit kurzer und mittlerer Gardauer auf der Grillplatte.

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien.

4 Sicherheitshinweise

Obwohl sich das Gerät durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.



Gefahr!

Halten Sie niemals Gegenstände aus Metall oder andere elektrisch leitende Gegenstände in die Kontaktöffnungen der Netzausgangsbuchse.

- Betreiben Sie das Gerät nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie in **Kapitel 3.3 Verwendungszweck** beschrieben.

Vorsicht!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren durchgeführt werden, wenn sie beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.



- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme.

- Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Ziehen Sie nicht am Kabel, um es zu verschieben, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - vor jeder Reinigung

Ziehen Sie hierfür niemals am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker selbst.

Gefahr!



Tauchen Sie weder das Gerät, den Netzstecker noch das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

Gefahr!



Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

Gefahr!



Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute ersetzt werden.

- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

5 Inbetriebnahme



Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen **Anforderungen an den Aufstellort**.



Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Gerätes.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Gerätes entstehen hohe Temperaturen.

5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie das Gerät nur auf stabile, ebene und hitzebeständige Oberflächen. Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen auf. Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät und sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Halten Sie gegenüber brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken, etc. einen ausreichenden Sicherheitsabstand.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß **Kapitel 7 Lieferumfang** enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßigem Zustand befinden.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte, die Pfännchen, die Spachtel sowie den Ausstecher mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Reinigen Sie die Grillplatte und die Pfännchen nicht in der Spülmaschine. Trocknen Sie alle Teile vollständig ab.
- Setzen Sie die Grillplatte bündig in den Rahmen oberhalb des Heizelementes. Achten Sie darauf, dass diese sicher im Rahmen liegt.
- Heizen Sie das Gerät leer ca. 10 Minuten auf. Der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos; es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen wurden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

5.3 Gebrauch

- Platzieren Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.). Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, ausreichend hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen vor eventuell auftretenden Spritzern zu schützen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät plan auf allen 4 Füßen aufsteht und sich das Heizelement oben befindet. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte ordnungsgemäß aufliegt.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Gerät und stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 13 Technische Daten**.
- Die Temperatur können Sie mit Hilfe des Temperaturreglers einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.

Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen Sie diese auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab. Alternativ können Sie nicht benötigte Pfännchen auch in der Abstell-Ebene des Gerätes parken.



- Wir empfehlen, das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb zu lassen.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch den Temperaturregler auf die kleinste Stufe und ziehen Sie unbedingt den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät auf dem Tisch vollständig abkühlen, bevor Sie es vom Tisch wegtragen.

5.4 Anwendungsvarianten

PIZZA

- Wählen Sie die PIZZA-Funktion aus und drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe, um ein möglichst rasches Aufheizen aller 3 Heizelemente zu erreichen. Nach ca. 10 Minuten ist das Gerät betriebsbereit.
- Legen Sie den vorbereiteten Pizzateig in die Pfännchen und belegen diesen nach individuellem Geschmack. Stellen Sie die Pfännchen in die obere oder mittlere Ebene des Gerätes. Regulieren Sie bei Bedarf die Temperatur.
- Sobald die Pizza fertig gebacken ist, entnehmen Sie die Pfännchen und nehmen die Pizza mit den mitgelieferten Spachteln heraus.

GRILL

Raclette:

- Wählen Sie die GRILL-Funktion aus und drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe, um ein möglichst rasches Aufheizen des obersten Heizelementes zu erreichen. Nach ca. 10 Minuten ist das Gerät betriebsbereit.
- Bestreichen Sie die Pfännchen mit etwas Speiseöl, insbesondere bei der Zubereitung von nicht marinierten Lebensmitteln.
- Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen Sie diese auf die Raclette-Ebene unterhalb des obersten Heizelementes.

Hinweis: Optional können Sie auch die PIZZA-Funktion auswählen, um beide Ebenen zu nutzen. Stellen Sie in diesem Fall den Temperaturregler auf eine mittlere Stufe.

- Sobald die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen. Um Kratzer auf der Antihaf-Beschichtung zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit den mitgelieferten hitzebeständigen Kunststoffspachteln herunter.

Grillplatte:

- Bestreichen Sie die Grillplatte mit etwas Speiseöl, insbesondere bei der Zubereitung von nicht marinierten Lebensmitteln.
- Sobald die Grillplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie die vorbereiteten Lebensmittelstücke auflegen.

Hinweis: Um die Antihafbeschichtung der Grillplatte zu schonen, verwenden Sie zum Wenden und Herunternehmen der Speisen Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Schneiden Sie nicht auf der Grillplatte. Lassen Sie keine Utensilien auf der heißen Grillplatte liegen, die schmelzen oder sich verformen können.

5.5 Tipps und Tricks

- Erhitzen Sie keine leeren Pfännchen im Gerät und lassen Sie die Pfännchen nach dem Gebrauch nicht in dem noch heißen Gerät stehen. Die Antihaf-Beschichtung der Pfännchen könnte dadurch beschädigt werden und Reste in den Pfännchen könnten ggf. einbrennen und sich dann nur schwer entfernen lassen.
- Um Platz auf dem Tisch zu sparen, können Sie nicht benötigte, leere Pfännchen in die Abstell-Ebene des Gerätes stellen.
- Füllen Sie nicht zu viele Zutaten in die Pfännchen, da dies die Gardauer verlängert, die Zutaten herausfallen oder an den Heizelementen anbrennen können und somit die spätere Reinigung erschweren.
- Schneiden Sie Lebensmittel in mundgerechte Stücke. Diese garen dann schneller.
- Pinseln Sie Fleisch- oder feste Fischstücke leicht mit Öl ein. Alternativ können Sie diese vorher marinieren.

5.6 Rezepte

Grundrezept Pizzateig

250 g Mehl
½ TL Salz
15 g Hefe
¼ L Wasser
¼ TL Zucker
5 EL Olivenöl

Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz vermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die frische Hefe unter Rühren im lauwarmen Wasser auflösen. Den Zucker kurz in die Hefelösung rühren und diese Mischung für ca. 5 Minuten an einen warmen Ort stellen, bis sich kleine Blasen bilden. Nun die Hefelösung in die Vertiefung im Mehl gießen und unterkneten. Sollte der Pizzateig zu trocken sein, ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. Nach und nach das Olivenöl unter den Teig kneten, bis es vollkommen aufgenommen wurde. Den Hefeteig so lange kneten, bis er sich leicht vom Schüsselrand löst. Den Pizzateig herausnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch ca. 5-10 Minuten kneten, bis er geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und gleichmäßig ausrollen. Mit dem Teigausstecher kleine Teigplatten ausstechen.

Grundrezept Pizzasauce

500 ml passierte Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
5 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 TL Zucker
1 EL Oregano, getrocknet
1 Handvoll Basilikumblätter, fein gehackt
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Das Olivenöl in einem Topf auf mittlerer Hitze erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig andünsten. Das Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten lassen. Den Zucker darüber streuen und kurz karamellisieren lassen. Die passierten Tomaten und die Kräuter hinzugeben, sorgfältig verrühren und für 10-15 Minuten köcheln lassen. Anschließend mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Sie können den Teig nach Ihren persönlichen Wünschen belegen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Wenn es schnell gehen soll, gelingen die Pizzen ebenfalls mit fertigem Pizzateig und Pizza-Sauce aus dem Supermarkt.

Pizza mit gemischten Pilzen

Pizzateig nach Grundrezept
Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons und weißer Trüffel (je nach Saison), küchenfertig geputzt
Knoblauch
Sonnenblumenöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Chilipulver
Mozzarella, abgetropft

Sonnenblumenöl mit dem fein gehackten Knoblauch, Chili sowie Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Die Pilze in feine Streifen schneiden und mit 2/3 der Marinade mischen; etwa 1 Stunde ziehen lassen. Die Pilzmischung bei mittlerer Hitze anbraten. Nach Geschmack mit Chilipulver, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Eine Teigplatte in das Pfännchen legen und mit einem Teil der restlichen Marinade bestreichen. Die Pilzmischung darauf verteilen. Mit Mozzarella belegen und im PizzaRaclette6 backen, bis der Boden knusprig und der Käse geschmolzen ist.

Pizza à la Capricciosa

Pizzateig und Pizzasauce nach Grundrezept
Pilze, küchenfertig geputzt
Oliven
Mozzarella, abgetropft
Schinken
Artischocken aus dem Glas
Sardellen
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Die Pilze, Oliven, Mozzarella in Scheiben, den Schinken in Streifen und die Artischocken in kleine Würfel schneiden. Die Sardellen klein hacken.

Eine Teigplatte in das Pfännchen legen und dünn mit Pizzasauce bestreichen. Mit Pilzen, Schinken, Artischocken, Sardellen und Oliven belegen. Die Mozzarella-Würfel darüber verteilen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Im PizzaRaclette6 backen, bis der Boden knusprig und der Käse geschmolzen ist.

Pizza Mexicana

Pizzateig und Pizzasauce nach Grundrezept
Rinder-Hackfleisch
Chilischoten, entkernt, fein gehackt
Rote Bohnen aus der Dose, abgetropft
Mais aus der Dose, abgetropft
Geriebener Gouda
Tabasco, rosenscharfes Paprikapulver
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Das Hackfleisch krümelig anbraten, die Bohnen, den Mais und die gehackte Chilischote untermischen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Paprika und Tabasco würzig abschmecken.

Eine Teigplatte in das Pfännchen legen und dünn mit Pizzasauce bestreichen. Die Hackfleischmischung darauf verteilen. Mit dem geriebenen Gouda bestreuen und im PizzaRaclette6 backen, bis der Boden knusprig und der Käse geschmolzen ist.

Pizza Rucola

Pizzateig und Pizzasauce nach Grundrezept
Cocktail-Tomaten
Knoblauch
Rucola
Olivenöl
Parmaschinken
Geriebener Parmesan
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Die Cocktailtomaten halbieren und in eine Schüssel geben, Knoblauch dazu pressen und mit etwas Olivenöl verrühren. Rucola waschen, trockenschleudern und die dicken Stiele abschneiden. Zu den Cocktailtomaten geben und unterheben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Eine Teigplatte in das Pfännchen legen, die Pizzasauce auf den Boden streichen und im PizzaRaclette6 backen, bis der Boden knusprig ist. Die fertige Mini-Pizza mit Parmaschinken und dem Tomaten-Rucola-Salat belegen. Mit Parmesan bestreut genießen.

RACLETTE

Raclette-Pfännchen mit Rinderfilet, Mango und Feta

400 g Rinderfilet
1 reife Mango
4 EL Öl
200 g cremiger Feta
Oregano, Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Die Mango in dünne Spalten schneiden. Das Fleisch abtrocknen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Öl, frisch gemahlener Pfeffer und etwas Salz verrühren und das Fleisch darin ca. 30 Minuten marinieren. Das Fleisch bis zum gewünschten Gargrad auf der Grillplatte braten. In der Zwischenzeit die Mangospalten mit dem Feta in die Raclette-Pfännchen geben und im PizzaRaclette6 überbacken. Mit etwas Oregano bestreut genießen.

Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Ideal zum Überbacken sind würzige Käsesorten, die gut schmelzen.

Elsässer Flammkuchen

220 g Mehl
2 EL Olivenöl
120 ml Wasser
½ TL Salz
200 g Crème fraîche
1 große Zwiebel, fein gehackt
Durchwachsener, geräucherter Speck, in kleine Würfel geschnitten
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Kümmel (nach Belieben)

Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz zu einem homogenen Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann dünn ausrollen und mit dem Teigusstecher kleine Teigplatten ausstechen. Crème fraîche kräftig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Eine Teigplatte in das Pfännchen legen, mit etwas Crème fraîche bestreichen und mit Speck und Zwiebeln belegen. Im PizzaRaclette6 backen, bis der Boden knusprig und der Speck leicht gebräunt ist.

Den Belag für die Mini-Flammkuchen können Sie beliebig variieren. Probieren Sie Variationen mit Lauch und Käse oder Spinat und Pfifferlingen.

Apfelkuchen

Fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal
150 g Crème fraîche
2 Äpfel (z.B. Boskoop), in dünne Spalten geschnitten
Rosinen
Zucker und Zimt
Butter

Den Blätterteig mit dem Teigusstecher in kleine Teigplatten stechen. Eine Teigplatte in das Pfännchen legen und mit Crème fraîche bestreichen. Mit den Apfelspalten und den Rosinen belegen. Butter darauf geben und mit Zucker und Zimt bestreuen. Im PizzaRaclette6 backen, bis der Teig aufgegangen und leicht gebräunt ist.

Je nach Saison oder Geschmack können Sie den Kuchen auch mit anderen Früchten backen.

6 Reinigung



Gefahr!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahr!

Tauchen Sie niemals das Gerät, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.



Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie die Grillplatte zur Reinigung vom Gerät ab. Reinigen Sie diese ebenso wie die Pfännchen nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie diese einweichen. Vermeiden Sie stark scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine, um die Antihaftversiegelung zu schonen.
- Reinigen Sie die Spachtel sowie den Teigausstecher mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Alternativ können Sie diese in der Spülmaschine reinigen.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes oder der Komponenten keine kratzenden Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen.

7 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x PizzaRaclette6
- 1 x Antihaftbeschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss
- 6 x Pfännchen
- 6 x Spachtel
- 1 x Teigausstecher
- 1 x Netzkabel
- 1 x Gebrauchsanweisung

7.1 Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 2 x Antihaftbeschichtete Pfännchen | Art.-Nr. 33 6771 03 02 |
| 2 x Spachtel | Art.-Nr. 33 6771 04 02 |
| 1 x Teigausstecher | Art.-Nr. 33 6771 01 01 |

8 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die **Reinigung** gemäß **Kapitel 6**.

9 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

10 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Das Gerät heizt nicht.	1. Keine / keine ausreichende Speisespannung 2. Interner Defekt	1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ordnungsgemäß mit der Netzausgangsbuchse verbunden ist und stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist. 2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Lagerung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort sowie außer Reichweite von Kindern auf.

12 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das Gerät nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

13 Technische Daten

Bezeichnung	PIZZARACLETTE6
	Art.- Nr. 33 6771 00 02
	Art.- Nr. 33 6771 00 03
	Art.- Nr. 33 6771 00 04
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	220-240 V
Frequenz	50/60 Hz
Stromaufnahme	5,0 A
Nennleistung	1100 W
Abmessungen L x B x H	460 mm x 160 mm x 215 mm
Länge des Netzkabels	1,50 Meter



Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

PIZZA RACLETTE6

Spring
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Content

	Seite
1. Introduction	18
2. The appliance	18
2.1 Components	18
2.2 Brief instructions	19
3. Proper use	19
3.1 Warranty	19
3.2 Liability exclusion	19
3.3 Intended use	19
4. Safety instructions	20
5. Initial operation	21
5.1 Installation site requirements	21
5.2 Before the first use	22
5.3 Use	22
5.4 Application possibilities	23
5.5 Tips and tricks	23
5.6 Recipes	24
6. Cleaning	27
7. Scope of delivery	27
7.1 Optional accessories	27
8. Servicing/Maintenance	27
9. Repairs	28
10. Troubleshooting	28
11. Storage	28
12. Disposal	28
13. Technical specifications	28

1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the PizzaRaclette6 must be be operated with care.

For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:

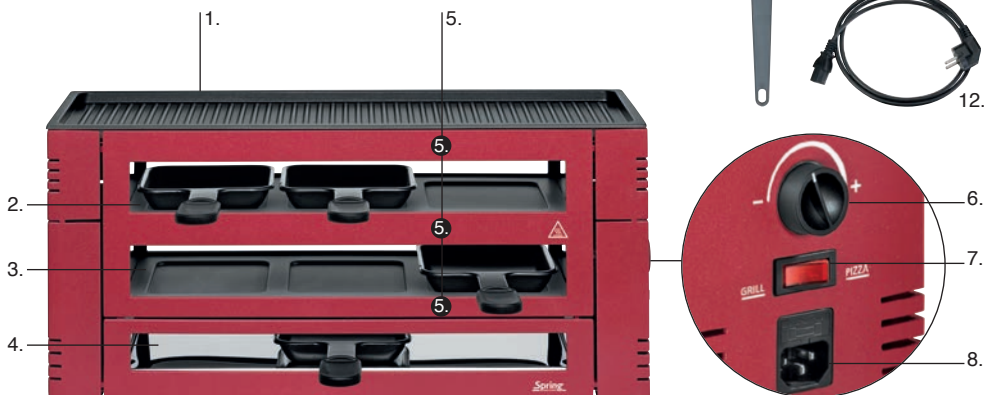


Persons who have not read and understood the instructions should not use the PizzaRaclette6. Make sure that all persons who use the appliance have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

2 The appliance

2.1 Components

1. Non-stick coated cast aluminium grill plate
2. Pizza / Raclette shelf
3. Pizza shelf
4. Parking shelf
5. Heating elements
6. Temperature control for infinite adjustment
7. Switch for:
PIZZA function = all 3 heating elements are switched on
GRILL function = only the upper heating element is switched on
8. Contact opening of the mains outlet socket
9. Non-stick coated pans
10. Scraper
11. Dough cutter
12. Power cord



2.2 Brief instructions

1. Place the device on a stable, flat and heat-resistant surface. Insert the grill plate properly into its frame.
2. Insert the power cord into the device and plug the cord into a suitable socket.
3. Choose the PIZZA or GRILL function and turn the temperature control to the highest level to heat up the device. Afterwards, adjust the heating capacity.
4. Let the grill plate heat up (about 10 minutes) before cooking food on it.

Hint: Brush the surface of the grill plate with a little cooking oil if you prepare food without marinade.

5. After use adjust the temperature control to the lowest level, pull the plug from the socket and let the device cool down completely.

3 Proper use

3.1 Warranty

The warranty period is 2 years after purchase date on the receipt. Keep the original proof of purchase safe.

The warranty excludes damage resulting from normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport or accident, and access by non-authorized third parties.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the appliance together with the original sales invoice. The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective appliance with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

3.2 Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

3.3 Intended use

Baking Pizza or preparing food, in particular melting Raclette cheese in the original pans intended for this purpose. Grilling food with a short or medium cooking time on the grill plate.

This appliance is not intended for commercial use. Do not use the appliance in unprotected outdoor areas.

4 Safety instructions

Although the appliance features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Therefore note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent injuries and/or major damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate injuries and/or damage.



Risk of burns or injury!

Failure to observe can lead to slight to moderate personal injuries and/or property damage.

- Read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, ensure that the instructions are also included.
- First, check whether the current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the device or the power plug with wet or damp hands.
- Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and power cord must be dry. The protective effect must not be deactivated by an extension cable without a protective conductor.



Danger!

Never hold objects made of metal or other electrically conductive objects in the contact openings of the mains outlet socket.

- Operate the device under direct supervision and for the intended purpose only, as described in **chapter 3.3 Intended use**.

Caution!

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.



- Children are not allowed to play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.



Risk of burns or injury!

Using the device results in high temperatures. Even after use there is residual heat.

- Do not move the appliance as long as it is still hot. Do not pull on the cable to move the device. Lift the appliance and place it on the desired location.
- Pull the power plug after each use and:
 - when the device is not under your direct supervision
 - in case of faults during operation
 - each time you clean the device

Always pull on the plug and not on the cord.



Danger!

Do not immerse the appliance, the power cord or plug in water or any other liquids and never spray water directly onto them. Do not clean it in the dishwasher.



Danger!

Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has dropped. If you notice damage during use, unplug it from the power supply immediately.



Danger!

Check the power cord for damage before every use. If the power cord is damaged, it must be replaced immediately. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.

- Use original accessories only.

5 Initial Operation



Danger!

Observe the **Installation site requirements** described in **chapter 5.1**.



Caution!

Do not leave children unattended in the vicinity of the hot device.



Risk of burns or injury!

High temperatures are generated during operation of the device.

5.1 Installation site requirements

- Place the device on stable, flat and heat-resistant surfaces only. Keep the appliance out of reach of children.
- Do not place the device in the vicinity of hot stoves, gas flames or other sources of heat. Make sure there is enough space next to and above the appliance and assure a sufficient air ventilation.
- Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- Ensure that the power cord and/or any extension cord does not have any contact to hot surfaces at the device or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord and/or any extension cord used does not hang down from the table or counter so that no one can trip over it and cause the appliance to be pulled down.

5.2 Before the first use

- Read the instructions and safety guidelines carefully before using the appliance.
- Remove all packing material and make sure that all parts as in **chapter 7 Scope of delivery** are present and in proper condition.
- Wipe the housing with a soft, slightly moistened cloth. Dry it off thoroughly.
- Clean the grill plate, the pans, the scrapers and the dough cutter with warm water and a mild detergent. Do not clean the grill plate and the pans in the dishwasher. Dry off all parts completely.
- Place the grill plate flush with the frame on top of the heating element. Make sure it is placed safely in the frame.
- Heat the empty device for approx. 10 minutes. The slight smoke and odour that will probably be produced are completely harmless. This is a matter of protective oils that were applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

5.3 Use

- Place the device on a stable, flat and heat-resistant surface (no metal surfaces, no textiles etc). If necessary, use a washable, sufficiently heat-resistant mat to protect sensitive surfaces from possible spatters.
- Ensure that the device stands plane on all 4 feet and the heating element is located on top. Make sure that the grill plate is placed properly.
- Insert the power cord into the device and plug the cord into a suitable socket according to **chapter 13 Technical specifications**.
- You can adjust the temperature with the temperature control – to start with, it should be somewhat higher and then it can be reduced.



Risk of burns or injury!

The pans are hot. Hold them by the heat-resistant handles only and place them on heat-resistant coasters only. As an alternative, you can as well place unused pans in the parking shelf of the appliance.

- We recommend not operating the appliance for long periods without food.
- After use adjust the temperature control to the lowest level and absolutely pull the plug from the socket.
- Let the appliance cool down completely on the table before putting it away.

5.4 Application possibilities

PIZZA

- Choose the PIZZA function and turn the temperature control to the highest level, in order to heat all 3 heating elements as quickly as possible. After approx. 10 minutes, the appliance is ready to use.
- Place the prepared pizza dough in the pans and put toppings to taste. Place the pans in the middle or upper level of the device. Adjust the temperature if needed.
- As soon as the pizza is baked, remove the pans and take out the pizza with the scrapers provided.

GRILL

Raclette:

- Choose the GRILL function and turn the temperature control to the highest level, in order to heat the upmost heating element as quickly as possible. After approx. 10 minutes, the appliance is ready to use.
- Coat the pans with a little vegetable oil, especially when preparing food without a marinade.
- Fill the desired ingredients in the pans and place these on the Raclette level underneath the upmost heating element.
Note: As an option you can as well choose the PIZZA function to use both levels. In that case adjust the temperature to a medium setting.
- As soon as the ingredients are done, remove the pans. To avoid scratching the non-stick coating, push the ingredients down with the heat-resistant scrapers provided.

Grill plate:

- Coat the grill plate with a little vegetable oil, especially when preparing food without a marinade.
- As soon as the grill plate has reached the desired temperature you can place the prepared pieces of food on it.
Note: To protect the non-stick coating of the grill plate, use wooden or heat-resistant plastic utensils for turning and bringing down the food. Do not cut on the grill plate. Do not leave any utensils on the hot grill plate that may melt or become deformed.

5.5 Tips and tricks

- Do not heat empty pans in the appliance and do not leave the pans in the hot appliance after use. This could damage their non-stick coating and residues in the pans could possibly burn in and become difficult to remove.
- In order to save space on the table you can place empty, not needed pans in the parking shelf of the appliance.
- Do not overfill the pans, as this could lead to a longer cooking time, foods could fall out or come into contact with the heating element, making it difficult to clean the appliance later.
- Cut the food into bite-sized pieces so they get done quicker.
- Brush meat or firm fish lightly with oil. As an alternative, you can marinate those beforehand.

5.6 Recipes

Basic recipe for pizza dough

250 g flour
½ teaspoon salt
15 g fresh yeast
¼ L water
¼ teaspoon sugar
5 tablespoons olive oil

Put the flour in a bowl and mix with the salt. Press a well in the center. Dissolve the yeast in the lukewarm water while stirring. Stir the sugar briefly into the yeast solution and place this mixture in a warm place for about 5 minutes until small bubbles form. Now pour the yeast solution into the well in the flour and knead it in. If the pizza dough is too dry, add a little more water if necessary. Gradually knead the olive oil into the dough until it is completely absorbed. Knead the yeast dough until it peels away easily from the side of the bowl. Remove the pizza dough and knead on a floured work surface for about 5-10 minutes more, until smooth. Form into a ball, place in a bowl and let rise, covered, in a warm place for about 1 hour until doubled in volume. Then knead again briefly on a floured work surface and roll out evenly.

Cut small dough sheets with the help of the dough cutter.

Pizza sauce

500 ml strained tomatoes
1 onion
2 cloves of garlic
5 tablespoons tomato paste
1 tablespoon olive oil
1 tsp. sugar
1 tablespoon oregano, dried
1 handful basil leaves, finely chopped
Salt and pepper

Peel and very finely chop the onion and garlic. Heat the olive oil in a saucepan over medium heat and sauté the diced onion and garlic until translucent. Add the tomato paste and sauté. Sprinkle the sugar over the top and let it caramelize briefly. Add the strained tomatoes and herbs, mix thoroughly and simmer for 10 – 15 minutes. Then season with salt and freshly ground pepper.

You can top the dough according to your personal preferences. There are no limits to your creativity. If you want to make pizzas quickly, you can also use ready-made pizza dough and pizza sauce from the supermarket.

Pizza with mixed mushrooms

Dough from basic recipe
Chanterelles, porcino mushrooms, button mushrooms and white truffles (according to season), ready to cook
Garlic
Sunflower oil
Salt, pepper, chili powder
Mozzarella, drained

Mix the sunflower oil with the finely chopped garlic, chili, salt and pepper to obtain a marinade. Cut the mushrooms into thin slices and mix them with 2/3 of the marinade, then leave to rest for around 1 hour. Sauté the mushrooms at medium temperature. Season to taste with chili powder, salt and freshly ground pepper. Finely dice the mozzarella.

Place a piece of pizza dough in the pan and coat it with some of the residual marinade. Spread the mushroom mixture onto it. Spread some mozzarella on top and bake in the PizzaRaclette6 until the dough is crispy and the cheese is melted.

Pizza à la Capricciosa

Dough and pizza sauce from basic recipe

Mushrooms, ready to cook

Olives

Mozzarella, drained

Ham

Artichokes from the jar

Anchovies

Salt, pepper

Slice the mushrooms, olives and mozzarella, cut the ham into strips and dice the artichokes. Chop the anchovies.

Place a piece of pizza dough in the pan and spread a thin layer of pizza sauce onto it. Top with mushrooms, ham, artichokes, sardines and olives. Distribute mozzarella slices on top and season with salt and freshly ground pepper. Bake in the PizzaRaclette6 until the dough is crispy and the cheese is melted.

Pizza Mexicana

Dough and pizza sauce from basic recipe

Ground beef

Chili pepper, deseeded, finely chopped

Red beans from the jar, drained

Corn from the jar, drained

Grated Gouda cheese

Tabasco, hot paprika powder

Salt, pepper

Sauté the ground meat until crumbly, then add the beans, corn and the diced chili pepper. Season with salt, freshly ground pepper, paprika and Tabasco until the mixture is spicy.

Place a piece of pizza dough in the pan and spread a thin layer of pizza sauce onto it. Top with the meat. Coat with the grated cheese and bake in the PizzaRaclette6 until the dough is crispy and the cheese is melted.

Pizza Arugula

Dough and pizza sauce from basic recipe

Cocktail tomatoes

Garlic

Arugula

Olive oil

Parma ham

Grated parmesan cheese

Salt, pepper

Halve the cocktail tomatoes and put in a bowl, add the crushed garlic and mix with some olive oil. Wash the arugula, spin dry and cut off the thick stems. Mix the cocktail tomatoes, garlic and arugula with olive oil. Season with salt and freshly ground pepper.

Place a piece of pizza dough in the pan and spread a thin layer of pizza sauce onto it. Bake in the PizzaRaclette6 until the dough is crispy. After baking, top the mini pizza with Parma ham and the tomato-arugula salad. Sprinkle with parmesan cheese.

RACLETTE

Raclette pan with beef fillet, mango and feta cheese

400 g beef fillet
1 ripe mango
4 tbsp oil
200 g creamy feta cheese
Oregano, salt, pepper

Slice the mango into thin wedges. Wash the meat, pat dry and slice. Combine oil, freshly ground pepper and a little salt and marinate the meat in this mixture for about 30 minutes.

Grill the meat on the grill plate to the desired doneness. Meanwhile, put the mango wedges with the feta cheese in the raclette pans and bake in the PizzaRaclette6 until the cheese melts. Sprinkle with oregano and enjoy.

Let your creativity run free. Ideal for gratinating are spicy cheeses that melt well.

French Tarte Flambée

220 g flour
2 tbsp olive oil
120 ml water
½ tsp salt
200 g Crème fraîche
1 onion, finely chopped
Streaky, smoked bacon, finely diced
Salt and pepper, caraway seeds (to taste)

Mix the flour, olive oil, water and salt to obtain a smooth dough. Allow the dough to rest for around 30 minutes. Then roll it out evenly and cut into small sheets with the dough cutter. Season the Crème fraîche generously with salt and freshly ground pepper. Place a piece of pizza dough in the pan, spread some Crème fraîche and top with onion and bacon. Bake in the PizzaRaclette6 until the dough is crispy and the bacon is slightly browned.

Many variations of the French Tarte Flambée are possible. Try creations with leek and cheese or spinach and chanterelles.

Apple cake

Ready puff pastry from the dairy shelf
150 g Crème fraîche
2 apples (e.g. Boskoop), thinly sliced
Raisins
Sugar and cinnamon
Butter

Cut the puff pastry into small sheets with the dough cutter. Place one sheet in the pan and spread some Crème fraîche. Top with apple slices and raisins. Add a little butter and sprinkle with sugar and cinnamon. Bake in the PizzaRaclette6 until the dough has risen and is slightly brown.

According to season or taste you can as well bake the cake with other kinds of fruits.

6 Cleaning



Danger!

Pull the plug out of the socket before each cleaning.



Danger!

Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.



Risk of burns or injury!

Let the appliance cool down completely before cleaning it.

- Clean the appliance immediately after every use.
- Remove the grill plate from the appliance for cleaning. Clean it as well as the pans with hot water, a mild detergent and a firm sponge only. In case of stubborn residues let them soak. Avoid using abrasive cleansers or sponges. Do not clean these components in the dishwasher to protect the non-stick coating.
- Clean the scrapers with warm water and a mild dishwashing detergent. Alternatively, you can clean them in the dishwasher.
- Wipe the housing with a soft cloth only, slightly damp if necessary.
- Do not use any abrasive utensils or materials or aggressive cleaning products to clean the appliance or its components.
- Ensure that the appliance and all parts are completely dry before using them again or putting them away.

7 Scope of delivery

The package contains:

- 1 x PizzaRaclette6
- 1 x Non-stick coated grill plate made of cast aluminium
- 6 x Pans
- 6 x Scrapers
- 1 x Dough cutter
- 1 x Power cord
- 1 x Operating instructions

7.1 Optional accessories

The following optional accessories are available from your dealer:

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 2 x Non-stick coated pans | Art.-Nr. 33 6771 03 02 |
| 2 x Scrapers | Art.-Nr. 33 6771 04 02 |
| 1 x Dough cutter | Art.-Nr. 33 6771 01 01 |

8 Servicing/Maintenance

Servicing and maintenance are limited to **Cleaning** as described in **chapter 6**.

9 Repairs

Repairs may be made by the manufacturer or an authorized technician only. If you have any questions, contact your dealer or our customer service.

10 Troubleshooting

Disorder	Possible cause	Troubleshooting
The device does not heat up.	1. No / insufficient supply voltage	1. Assure that the power cord is connected properly to the contact opening of the mains outlet socket. Plug the cord into a suitable socket. Make sure the socket has the correct voltage. Assure that the appliance is switched on.
	2. Internal defect	2. Contact your sales or service office.

If you have any problems or questions, contact your local point of sale or service or directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germany
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Storage

Store the appliance in a dry location as well as out of reach of children.

12 Disposal

At the end of its usable life, the device must be disposed of properly. The device contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the device cannot be operated again by third parties.

13 Technical specifications

Description	PIZZARACLETTE6
	Item no. 33 6771 00 02
	Item no. 33 6771 00 03
	Item no. 33 6771 00 04
Plug	Shock-proof (EU)
Voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Current consumption	5,0 A
Power output	1100 W
Measurements L x B x H	460 mm x 160 mm x 215 mm
Length of lead	1,50 metres



Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.

PIZZA
RACLETTE6

Spring
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Contenu

	Page
1. Introduction	32
2. L'appareil	32
2.1 Composants	32
2.2 Notice condensée	33
3. Utilisation conforme à la destination	33
3.1 Garantie	33
3.2 Exclusion de responsabilité	33
3.3 Usage prévu	33
4. Consignes de sécurité	34
5. Mise en service	35
5.1 Exigences au lieu d'installation	35
5.2 Avant la première utilisation	36
5.3 Utilisation	36
5.4 Variations d'application	37
5.5 Conseils et astuces	37
5.6 Recettes	38
6. Nettoyage	41
7. Contenu de livraison	41
7.1 Accessoires en option	41
8. Entretien/Maintenance	41
9. Réparations	42
10. Élimination de défauts	42
11. Rangement	42
12. Mise au rebut	42
13. Données techniques	42

1 Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Cependant, comme pour tous les appareils électriques, des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation du PizzaRaclette6.

C'est pourquoi nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi et de le respecter. Celui-ci contient les informations indispensables pour utiliser l'appareil en toute sécurité. C'est pourquoi :

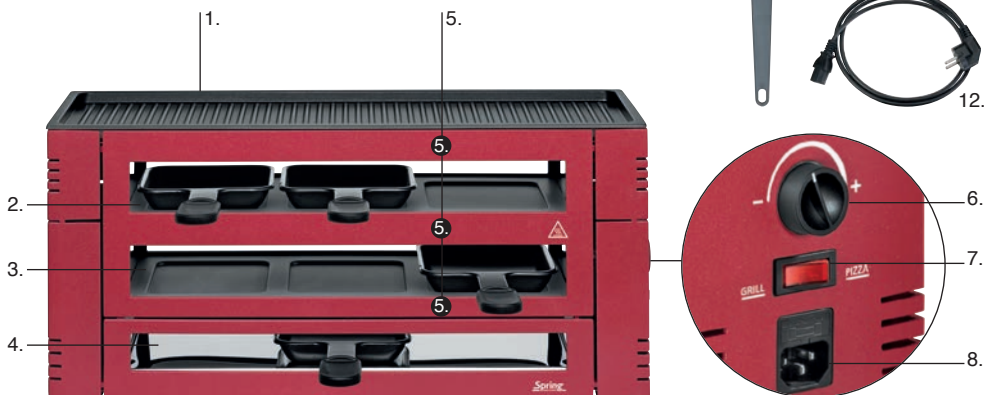


Des personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser le PizzaRaclette6. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent l'appareil, ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement et doit également être mis à disposition en cas de transmission de l'appareil à des tiers.

2 L'appareil

2.1 Composants

1. Plaque à grillades antiadhésif de fonte d'aluminium
2. Étage Pizza / Raclette
3. Étage Pizza
4. Étage de rangement
5. Éléments chauffants
6. Régulateur de température pour ajustage infini
7. Interrupteur pour :
fonction PIZZA = tous les trois éléments chauffants sont allumés
fonction GRILL = uniquement l'élément chauffant supérieur est allumé
8. Ouverture de contact de la prise de courant
9. Poêlons avec revêtement antiadhésif
10. Raclours
11. Emporte-pièce
12. Câble d'alimentation



2.2 Notice condensée

1. Mettez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Insérez la plaque à grillades correctement dans le cadre.
2. Insérez la fiche de secteur dans l'appareil et connectez-la avec une prise de courant appropriée.
3. Choisissez la fonction PIZZA ou GRILL et réglez le régulateur de température sur le niveau le plus élevé pour préchauffer l'appareil. Puis choisissez une puissance correspondante.
4. Faites chauffer la plaque à grillades avant d'y cuire des aliments (env. 10 minutes).
Astuce : Badigeonnez la plaque à grillades avec un peu d'huile alimentaire si vous faites griller de la viande ou des légumes non-marinés.
5. Après l'utilisation réglez le régulateur de température sur le niveau le plus bas, retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.

3 Utilisation conforme à la destination

3.1 Garantie

Le délai de garantie est de 2 ans à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat. Gardez le bon d'achat original avec soin.

Sont exclus de la garantie, les dommages liés à l'usure normale, à un usage différent de sa fonction initiale, à une manipulation non conforme, à une utilisation incorrecte, à un manque d'entretien et de nettoyage, à une détérioration volontaire, au transport ou à un accident ainsi qu'aux interventions de tiers non autorisés.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

3.2 Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

3.3 Usage prévu

Cuisson de pizza ou préparation d'aliments, en particulier fondre du fromage à Raclette dans les poêlons originaux prévus à cet effet.

Préparer des aliments avec un temps de cuisson court ou moyen sur la plaque à grillades.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil sans protection en plein air.

4 Consignes de sécurité

Même si l'appareil se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



Danger !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



Attention !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.
- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Veuillez tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne touchez jamais l'appareil ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs. L'effet protecteur ne doit pas être supprimé par l'utilisation d'un câble de rallonge sans conducteur de protection.



Danger !

Ne tenez jamais d'objets en métal ou d'autres objets électriquement conducteurs dans les ouvertures de contact de la prise de courant.

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination, comme décrit dans le **chapitre 3.3 Usage prévu**.

Attention !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut en aucun cas fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.



Risque de blessures resp. brûlures !

Des températures élevées se produisent lors du fonctionnement. Il y a de la chaleur résiduelle même après avoir éteint l'appareil.

- Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
 - pannes pendant l'utilisation
 - à chaque nettoyage

Pour ce faire, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais uniquement sur la fiche même !



Danger !

Ne plongez pas l'appareil, ni la fiche ni le câble électrique dans de l'eau et ne jamais placez-le sous un jet d'eau. Ne le nettoyez pas dans le lave-vaisselle.



Danger !

N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez des dégâts, si de l'eau s'est infiltrée ou est entrée en contact avec le boîtier. Retirez immédiatement la fiche de secteur si vous remarquez une détérioration alors que l'appareil est en fonctionnement.



Danger !

Avant chaque utilisation, vérifiez la présence d'éventuels dégâts sur le cordon d'alimentation. Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé immédiatement ! Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes autorisés.

- N'utilisez que des accessoires d'origine.

5 Mise en service



Danger !

Respectez les **Exigences au lieu d'installation** décrites dans le **chapitre 5.1**.



Attention !

Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil chaud.



Risque de blessures resp. brûlures !

Le fonctionnement de l'appareil peut provoquer des températures élevées.

5.1 Exigences au lieu d'installation

- Installez l'appareil dans un endroit stable, plat et résistant à la chaleur. Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité (radiateurs, plaques de cuisson ou autres sources de chaleur). Veillez à ce qu'il y ait un espace suffisant à côté et en dessus de l'appareil.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante aux matériaux inflammables tels que serviettes, nappes etc.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.
- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge est connecté à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

5.2 Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement l'ensemble du mode d'emploi et des consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 7 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Essayez le boîtier avec un chiffon doux, légèrement humidifié. Séchez-le complètement.
- Nettoyez la plaque à grillades, les poêlons, les racloirs et l'emporte-pièce avec de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Ne nettoyez pas la plaque à grillades ni les poêlons dans le lave-vaisselle. Séchez tous les parties complètement.
- Insérez la plaque à grillades bords à fleur dans le cadre au-dessus de l'élément chauffant. Veillez à ce qu'elle soit bien positionnée dans le cadre.
- Préchauffez l'appareil à vide pendant 10 minutes environ. Les légères émanations et odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veiller à bien aérer la pièce pendant cette opération !

5.3 Utilisation

- Positionnez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur (pas de surfaces métalliques, pas de textiles, etc.). Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison de protéger des surfaces sensibles d'éventuelles éclaboussures.
- Veillez à ce que l'appareil soit bien posé en équilibre sur ses 4 pieds et que l'élément chauffant se trouve en haut. Assurez-vous que la plaque à grillades se trouve correctement dans son support.
- Insérez la fiche de secteur dans l'appareil et branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 13 Données techniques**.
- Vous pouvez ajuster la température à l'aide du régulateur - au début la température peut être un peu plus élevée et ensuite être réduite.

Risque de blessures resp. brûlures !



Les poêlons sont très chauds. Veuillez les prendre uniquement par le manche résistant à la chaleur et les poser exclusivement sur des dessous-de-plat résistants à la chaleur. Comme alternative, vous pouvez aussi poser les poêlons non utilisés sur l'étage de rangement inférieur de l'appareil.

- Nous recommandons de ne pas faire fonctionner l'appareil pendant longtemps sans aliments.
- Après l'utilisation réglez le régulateur de température sur le niveau le plus bas, et retirez impérativement de la prise la fiche du cordon d'alimentation.
- Laissez complètement refroidir l'appareil sur la table avant de le déplacer.

5.4 Variations d'application

PIZZA

- Choisissez la fonction PIZZA et réglez le régulateur de température sur le niveau le plus élevé pour que les 3 éléments chauffants se chauffent le plus vite possible. L'appareil est prêt à l'emploi après environ 10 minutes.
- Placez la pâte à pizza préparée dans les poêlons et garnissez-la avec les ingrédients souhaités. Placez les poêlons dans l'étage supérieur ou au milieu. Réglez le cas échéant la température.
- Dès que la pizza est cuite, retirez les poêlons. Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif, retirez la pizza des poêlons à l'aide des racloirs en plastique résistants à la chaleur faisant partie du contenu de livraison.

GRILL

Raclette :

- Choisissez la fonction GRILL et réglez le régulateur de température sur le niveau le plus élevé pour que l'élément chauffant supérieure se chauffe le plus vite possible. L'appareil est prêt à l'emploi après environ 10 minutes.
- Badigeonnez les poêlons avec un peu d'huile de cuisson, en particulier lors de la préparation d'aliments non-marinés.
- Remplissez les ingrédients souhaités dans les poêlons et placez ceux-ci dans l'étage Raclette sous l'élément chauffant supérieure.

Remarque : En option, vous pouvez aussi choisir la fonction PIZZA pour pouvoir utiliser tous les deux étages. Réglez dans ce cas la température à un niveau moyen.

- Dès que les ingrédients sont cuits, retirez les poêlons. Pour éviter de rayer le revêtement antiadhésif, retirez la pizza des poêlons à l'aide des racloirs en plastique résistants à la chaleur faisant partie du contenu de livraison.

Plaque à grillades :

- Badigeonnez la plaque à grillades avec un peu d'huile de cuisson, en particulier lors de la préparation d'aliments non-marinés.
- Dès que la plaque à grillades a atteint la température désirée, vous pouvez y placer les morceaux d'aliments préparés auparavant.

Remarque: Afin de protéger le revêtement antiadhésif de la plaque à grillades, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistants à la chaleur pour retourner ou enlever les aliments. Ne coupez pas sur la plaque à grillades. Ne laissez pas d'ustensiles susceptibles de fondre ou de se déformer sur la plaque à grillades chaude.

5.5 Conseils et astuces

- Ne chauffez pas des poêlons vides dans l'appareil et ne laissez pas les poêlons dans l'appareil chaud après l'utilisation. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des poêlons et les résidus dans les poêlons peuvent éventuellement brûler et sont ensuite difficiles à enlever.
- Pour économiser de l'espace sur la table vous pouvez ranger les poêlons vides, non utilisés sur l'étage de rangement inférieur de l'appareil.
- Ne remplissez pas trop d'ingrédients dans les poêlons, car cela prolonge la durée de cuisson, les ingrédients risquent de tomber ou de brûler sur les éléments chauffants, ce qui rendrait le nettoyage ultérieur plus difficile.
- Coupez les aliments en petits morceaux prêts à consommer. De cette manière, ils cuiront plus rapidement.
- Badigeonnez légèrement la viande ou le poisson ferme avec de l'huile avant de le poser sur la pierre chaude. Vous avez aussi la possibilité de le faire mariner avant.

5.6 Recettes

Recette de base pâte à pizza

250 g de farine
½ c.à.c de sel
15 g de levure fraîche
¼ l d'eau
¼ c.à.c de sucre
5 c.à.s d'huile d'olive

Verser la farine dans un bol et ajouter le sel. Former un puits. Dissoudre la levure dans de l'eau tiède en remuant. Ajouter le sucre à la levure dissoute et laisser reposer pendant environ 5 minutes dans un endroit chaud jusqu'à l'apparition de petites bulles. Verser la levure dissoute dans le puits de farine et pétrir. Si la pâte est trop sèche, ajouter éventuellement un peu d'eau. Ajouter l'huile d'olive au fur et à mesure en pétrissant la pâte jusqu'à son entière absorption. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache légèrement de la paroi du bol.

Sortir la pâte du bol et la pétrir pendant 5 à 10 minutes environ, sur un plan de travail fariné, pour l'assouplir. Rassembler la pâte en boule, la mettre dans un bol, couvrir et laisser lever 1 heure dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Ensuite, pétrir rapidement la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler uniformément.

Couper des petites plaques de pâte à l'aide de l'emporte-pièce.

Sauce pour pizza

500 ml de tomates passées
1 oignon
2 gousses d'ail
5 cs de concentré de tomates
1 cs d'huile d'olive
1 cc de sucre
1 cs d'origan séché
1 poignée de feuilles de basilic, finement hachées
Sel, poivre

Eplucher l'oignon et l'ail et les hacher très finement. Chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen et faire revenir les dés d'oignon et d'ail jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter le concentré de tomates et le faire revenir. Saupoudrer le sucre et laisser caraméliser brièvement. Ajouter les tomates passées et les herbes, mélanger soigneusement et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes. Assaisonner ensuite avec du sel et du poivre fraîchement moulu.

Vous pouvez garnir la pâte selon vos envies personnelles. Votre créativité n'a pas de limites. Si vous voulez aller vite, vous pouvez également réussir vos pizzas avec de la pâte à pizza prête à l'emploi et de la sauce à pizza du supermarché.

Pizza aux champignons mélangés

Pâte selon la recette de base
Chanterelles, cèpes, champignons de Paris et truffes blanches (selon la saison), nettoyés et prêts à cuire
Ail
Huile de tournesol
Sel, poivre, piment en poudre
Mozzarella, égouttée

Mélanger l'huile de tournesol avec l'ail finement haché, le piment ainsi que le sel et le poivre pour obtenir une marinade. Couper les champignons en fines lamelles et les mélanger aux deux tiers de la marinade ; laisser reposer environ une heure. Faire revenir le mélange de champignons à feu moyen. Assaisonnez selon votre

goût avec du piment en poudre, du sel et du poivre fraîchement moulu. Couper la mozzarella en petits cubes. Placer une plaque de pâte dans le poêlon et l'enduire d'une partie de la marinade restante. Répartir le mélange de champignons par-dessus. Recouvrir de mozzarella et faire cuire dans la PizzaRaclette6 jusqu'à ce que le fond soit croustillant et le fromage fondu.

Pizza à la Capricciosa

Pâte et sauce à pizza selon la recette de base

Champignons, nettoyés et prêts à cuire

Olives

Mozzarella, égouttée

Jambon

Artichauts en bocal

Anchois

Sel, poivre

Couper les champignons, les olives et la mozzarella en tranches, le jambon en lanières et les artichauts en petits dés. Hacher finement les anchois. Placer une plaque de pâte dans le poêlon et l'enduire d'une fine couche de sauce tomate. Recouvrir de champignons, de jambon, d'artichauts, d'anchois et d'olives. Répartir les dés de mozzarella par-dessus et assaisonner avec du sel et du poivre fraîchement moulu. Faire cuire dans la PizzaRaclette6 jusqu'à ce que le fond soit croustillant et le fromage fondu.

Pizza Mexicana

Pâte et sauce à pizza selon la recette de base

Viande de bœuf hachée

Piment rouge ; épépiné, finement haché

Haricots rouges en boîte, égouttés

Maïs en boîte, égoutté

Gouda râpé

Tabasco, paprika rose en poudre

Sel, poivre

Faire revenir la viande hachée jusqu'à ce qu'elle s'émiette, y mélanger les haricots, le maïs et le piment haché. Assaisonner avec du sel, du poivre fraîchement moulu, du paprika et du Tabasco.

Placer une plaque de pâte dans le poêlon et l'enduire d'une fine couche de sauce tomate. Répartir le mélange de viande hachée par-dessus. Saupoudrer de gouda râpé et faire cuire dans la PizzaRaclette6 jusqu'à ce que le fond soit croustillant et le fromage fondu.

Pizza à la roquette

Pâte et sauce à pizza selon la recette de base

Tomates cocktail

Ail

Roquette

Huile d'olive

Jambon de Parme

Parmesan râpé

Sel, poivre

Couper les tomates cocktail en deux et les mettre dans un saladier, y presser l'ail et mélanger avec un peu d'huile d'olive. Laver la roquette, l'essorer et couper les tiges épaisses. L'ajouter aux tomates cocktail et l'incorporer. Assaisonner avec du sel et du poivre fraîchement moulu. Placer une plaque de pâte dans le poêlon, étaler la sauce tomate sur le fond et faire cuire dans la PizzaRaclette6 jusqu'à ce que le fond soit croustillant. Garnir la mini-pizza terminée de jambon de Parme et de salade de tomates et de roquette. Déguster en saupoudrant de parmesan.

RACLETTE

Poêlon à raclette avec filet de bœuf, mangue et feta

400 g de filet de bœuf
1 mangue bien mûre
4 cuillères à soupe d'huile
200 g de feta crémeuse
Origan, sel, poivre

Couper la mangue en fines tranches. Sécher la viande et la couper également en tranches. Mélanger l'huile, le poivre fraîchement moulu et un peu de sel et y faire mariner la viande pendant environ 30 minutes. Faire cuire la viande sur la plaque à grillades jusqu'au degré de cuisson souhaité. Entre-temps, mettre les tranches de mangue avec la feta dans les poêlons à raclette et faire gratiner dans la PizzaRaclette6. Déguster en saupoudrant d'un peu d'origan.

Laissez libre cours à votre créativité. Les fromages épicés qui fondent bien sont idéaux pour gratiner.

Tarte flambée alsacienne

220 g de farine
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
120 ml d'eau
½ cuillère à café de sel
200 g de crème fraîche
1 gros oignon, finement haché
Lard fumé, coupé en petits dés
Sel, poivre, cumin (selon les goûts)

Mélanger la farine, l'huile d'olive, l'eau et le sel pour obtenir une pâte homogène et la laisser reposer à couvert pendant environ 30 minutes. Ensuite, l'étaler finement et découper de petites plaques de pâte à l'aide de l'emporte-pièce. Assaisonner la crème fraîche généreusement de sel et de poivre fraîchement moulu. Placer un morceau de pâte dans le poêlon, badigeonner d'un peu de crème fraîche et garnir de lard et d'oignons. Faire cuire dans la PizzaRaclette6 jusqu'à ce que le fond soit croustillant et le lard légèrement doré.

Vous pouvez varier à volonté la garniture des mini tartes flambées. Essayez des variations avec des poireaux et du fromage ou des épinards et des giroles.

Tarte aux pommes

Pâte feuilletée prête à l'emploi, du rayon frais
150 g de crème fraîche
2 pommes (p.ex. Boskoop), coupées en fines lamelles
Raisins secs
Sucre et cannelle
Beurre

Découper la pâte feuilletée en petits morceaux à l'aide de l'emporte-pièce. Placer un morceau de pâte dans le poêlon et le badigeonner de crème fraîche. Recouvrir avec les tranches de pommes et les raisins secs. Mettre du beurre dessus et saupoudrer de sucre et de cannelle. Faire cuire dans la PizzaRaclette6 jusqu'à ce que la pâte ait levé et soit légèrement dorée.

Selon la saison ou les goûts, vous pouvez également faire cuire le gâteau avec d'autres fruits.

6 Nettoyage



Danger !

Retirez impérativement la fiche de secteur de la prise avant le nettoyage.



Danger !

Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de secteur ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.



Risque de blessures resp. brûlures !

Avant le nettoyage laissez refroidir l'appareil complètement.

- Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation.
- Enlevez la plaque à grillades de l'appareil. Nettoyez-la ainsi que les poêlons seulement avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge solide. En présence de salissures tenaces, laissez tremper celles-ci. Évitez des produits de nettoyage ou des éponges abrasifs. Ne nettoyez pas ces parties dans le lave-vaisselle pour protéger le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez les racloirs et l'emporte-pièce avec de l'eau chaude et un détergent doux. Alternativement vous pouvez les nettoyer dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon doux, légèrement humide si nécessaire.
- Pour le nettoyage de l'appareil ou ses composants n'utilisez jamais de racleurs, ni de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Assurez-vous que l'appareil et tous ses accessoires sont totalement secs avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

7 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x PizzaRaclette6
- 1 x Plaque à grillades en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- 6 x Poêlons
- 6 x Racloirs
- 1 x Emporte-pièce
- 1 x Cordon d'alimentation
- 1 x Mode d'emploi

7.1 Accessoires en option

Les pièces suivantes sont disponibles en option dans votre point de vente :

- | | |
|---|-----------------------------|
| 2 x Poêlons avec revêtement antiadhésif | No. d'article 33 6771 03 02 |
| 2 x Racloirs | No. d'article 33 6771 04 02 |
| 1 x Emporte-pièce | No. d'article 33 6771 01 01 |

8 Entretien/Maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au processus de **Nettoyage** décrit dans le **chapitre 6**.

9 Réparations

Les réparations ne peuvent être réalisées que par le fabricant ou par des spécialistes autorisés. En cas de doutes, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service clientèle.

10 Élimination de défauts

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
L'appareil ne chauffe pas.	1. Absence / insuffisance de tension d'alimentation 2. Défaut interne	1. Assurez-vous que le câble est inséré correctement dans l'ouverture de contact de l'appareil et branchez la fiche de réseau de l'appareil dans une prise appropriée. Assurez-vous que la prise fournisse la tension nécessaire. Assurez-vous que l'appareil est allumé. 2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, veuillez contactez le point de vente, le service clientèle, ou directement :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Allemagne
www.spring.ch
E-Mail : info@spring.ch

11 Rangement

Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

12 Mise au rebut

Après l'écoulement de la durée de vie de l'appareil, il doit être mis au rebut selon les normes. L'appareil contient des composants électriques et électromécaniques. Tenez compte notamment des stipulations nationales. Lors de la mise au rebut, assurez-vous que le l'appareil ne peut pas être remis en fonctionnement pas des tiers.

13 Données techniques

Désignation	PIZZARACLETTE6
	No. d'article 33 6771 00 02
	No. d'article 33 6771 00 03
	No. d'article 33 6771 00 04
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Tension	220-240 V
Fréquence	50/60 Hz
Intensité de courant absorbée	5,0 A
Puissance nominale	1100 W
Dimensions L x B x H	460 mm x 160 mm x 215 mm
Longueur du câble de raccordement	1,50 mètres



Nous déclinons toute responsabilité pour des erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

PIZZA RACLETTE6

Spring
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO



DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Indice

	Pagina
1. Introduzione	46
2. L'apparecchio	46
2.1 Componenti	46
2.2 Guida rapida	47
3. Uso conforme	47
3.1 Garanzia	47
3.2 Esclusione di responsabilità	47
3.3 Uso previsto	47
4. Istruzioni di sicurezza	48
5. Messa in funzione	49
5.1 Requisiti al luogo di installazione	49
5.2 Prima dell'uso iniziale	50
5.3 Uso	50
5.4 Varianti di applicazione	51
5.5 Consigli e trucchi	51
5.6 Ricette	52
6. Pulizia	55
7. Dotazione della fornitura	55
7.1 Accessori opzionali	55
8. Manutenzione	55
9. Riparazioni	56
10. Risoluzione degli errori	56
11. Conservazione	56
12. Smaltimento	56
13. Dati tecnici	56

1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per la PizzaRaclette6 occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente e a rispettare le istruzioni per l'uso, contenente tutte le informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza l'apparecchio. Vale pertanto quanto segue:

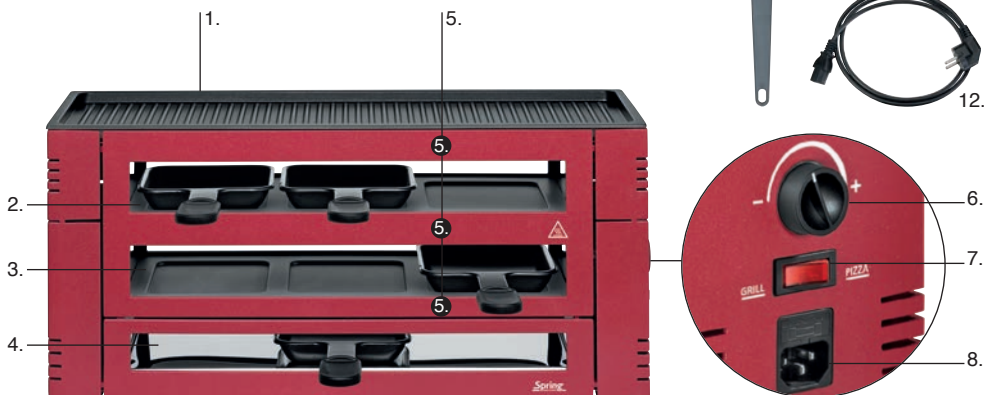


Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare la PizzaRaclette6. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano l'apparecchio siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

2 L'apparecchio

2.1 Componenti

1. Piastra di griglia in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente
2. Piano Pizza / Raclette
3. Piano Pizza
4. Piano per riporre le padelline
5. Elementi riscaldatori
6. Regolatore della temperatura per regolazione continua
7. Interruttore per:
funzione PIZZA: tutti i 3 elementi riscaldatori sono attivati
funzione GRILL: solo l'elemento riscaldatore superiore è attivato
8. Apertura dei contatti della presa di corrente
9. Padelline con rivestimento antiaderente
10. Spatole
11. Stampino per pasta
12. Cavo di alimentazione



2.2 Guida rapida

1. Collocare l'apparecchio in un luogo stabile, orizzontale e resistente al calore. Appoggiare la piastra di griglia correttamente nella cornice dell'apparecchio.
2. Inserire il cavo di rete nell'apparecchio e collegarlo a una presa idonea.
3. Scegliere la funzione PIZZA o GRILL e ruotare il regolatore di temperatura sul livello massimo per riscaldare l'apparecchio. Quindi adattare la temperatura.
4. Lasciare la piastra di griglia riscaldarsi (per circa 10 minuti) prima di grigliarci il cibo.
Consiglio: Rivestire la superficie della griglia con un po' di olio di cottura quando si prepara carne o verdure senza marinatura.
5. Dopo l'uso ruotare il regolatore di temperatura sul livello minimo, staccare la spina del cavo di rete dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

3 Uso conforme

3.1 Garanzia

La garanzia ha una durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto indicata sulla ricevuta di acquisto. Conservare lo scontrino originale in un luogo sicuro.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danneggiamento intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi esterni di persone non autorizzate.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando l'apparecchio unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare l'apparecchio difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

3.2 Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

3.3 Uso previsto

Cottura della pizza oppure preparazione di cibi, in particolare fondere formaggio tipo Raclette nei padellini originali preposti allo scopo.

Preparazione di alimenti di un tempo di cottura breve o medio sulla piastra di griglia.

Questo apparecchio non è idoneo a un impiego industriale. Non utilizzarlo senza protezione all'aperto.

4 Istruzioni di sicurezza

Nonostante l'apparecchio sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



Rischio!

In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



Pericolo di lesione o ustioni!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- Non afferrare l'apparecchio o la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti. L'effetto protettivo non deve essere annullato da una prolunga senza conduttore di protezione.



Rischio!

Non tenere mai oggetti di metallo o altri oggetti conduttivi nelle aperture dei contatti della presa di corrente.

- Utilizzare il dispositivo solo sotto supervisione diretta e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 3.3 Uso previsto**.

Cautela!

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando separato.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature. C'è del calore residuo anche dopo lo spegnimento.

- Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e porlo alla posizione desiderata.

- Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
 - se l'apparecchio non è sotto la sua diretta supervisione
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - pulizia ciascuna

Non tirare mai il cavo di alimentazione, ma sempre la spina di alimentazione stessa.



Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di rete in acqua o in altro liquido e non dirigersi mai contro un getto d'acqua. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Rischio!

Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nel corpo dell'apparecchio è penetrata dell'acqua o se l'apparecchio è caduto. Estrarre immediatamente la spina di rete se è stato riscontrato un danneggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.



Rischio!

Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo di rete danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, su servizio di assistenza oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

- Utilizzare solamente accessori originali.

5 Messa in funzione



Rischio!

Rispettare i **Requisiti al luogo di installazione** descritti al **capitolo 5.1**.



Cautela!

Non lasciare i bambini senza sorveglianza vicino all'apparecchio caldo.



Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature.

5.1 Requisiti al luogo di installazione

- Collocare l'apparecchio in un luogo stabile, orizzontale e resistente al calore. Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non collocare l'apparecchio accanto o al di sopra di piastre di cottura, fiammi di gas o altre sorgenti di calore). Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra l'apparecchio.
- Mantenere una distanza di sicurezza da materiali infiammabili come tovaglioli, tovaglie, ecc.
- Prestare attenzione che il cavo di rete e/o l'eventuale prolunga utilizzata siano posati in modo che non tocchino le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non siano posati su spigoli taglienti e che non siano schiacciati o piegati.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga utilizzata per l'apparecchio siano posati di modo che non pendano verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato stratonando così l'apparecchio.

5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al **capitolo 7 Dotazione della fornitura**.
- Pulire l'alloggiamento con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugare completamente.
- Lavare la piastra di griglia, le padelline, le spatole e il stampino per pasta con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie. Non pulire la piastra di griglia e le padelline in lavastoviglie. Asciugare le parti completamente.
- Appoggiare la piastra di griglia allo stesso livello sulla cornice al di sopra di l'elemento riscaldatore. Fare attenzione che sia messa sicura nella cornice.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto per circa 10 minuti. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta semplicemente di oli di protezione applicati durante la produzione. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

5.3 Uso

- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore (non devono essere superfici metalliche, tessili ecc.). Eventualmente, per proteggere le superfici delicate dall'eventuale spruzzi, utilizzare una base lavabile e sufficientemente resistente al calore.
- Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano su tutti i 4 piedini e che l'elemento riscaldatore si trovi in alto. Assicurarsi che la piastra di griglia sia ben posizionata.
- Collegare il cavo di alimentazione all'apparecchio e inserire la spina del cavo di alimentazione di rete in una presa idonea, conformemente al **capitolo 13 Dati tecnici**.
- La temperatura può essere impostata tramite il regolatore. Inizialmente la temperatura può essere leggermente incrementata e successivamente ridotta.

Pericolo di lesione o ustioni!



Le padelline sono molto calde. Afferrarle esclusivamente in corrispondenza delle impugnature termoresistenti e posizionarle solo su basi resistenti al calore. In alternativa i padellini non utilizzati possono essere riposti nel piano inferiore dell'apparecchio.

- Consigliamo di non lasciare in funzione l'apparecchio per tempi lunghi senza alimenti.
- Dopo l'uso ruotare il regolatore della temperatura sul livello minimo, staccare assolutamente la spina del cavo di rete dalla presa elettrica.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio sulla tavola prima di rimuoverlo dalla stessa.

5.4 Varianti di applicazione

PIZZA

- Scegliere la funzione PIZZA e ruotare il regolatore di temperatura sul livello massimo per ottenere un riscaldamento più rapido possibile di tutti i 3 elementi riscaldatori. Dopo circa 10 minuti di preriscaldamento l'apparecchio è pronto per essere usato.
- Mettere la pasta di pizza preparata nelle padelline e coprirle secondo il gusto individuale. Posizionare le padelline sul piano superiore o centrale dell'apparecchio. Regolare la temperatura se necessario.
- Non appena la pizza è cotta, prelevare le padelline e togliere la pizza con le spatole fornite.

GRILL

Raclette:

- Scegliere la funzione GRILL e ruotare il regolatore di temperatura sul livello massimo per ottenere un riscaldamento più rapido possibile dell'elemento riscaldatore superiore. Dopo circa 10 minuti di preriscaldamento l'apparecchio è pronto per essere usato.
 - Spennellare le padelline con olio alimentare, in particolare quando si preparano cibi non marinati.
 - Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelline, quindi riporre queste ultime sul piano al di sotto dell'elemento riscaldatore superiore.
- Nota:** Opzionalmente, si può anche selezionare la funzione PIZZA per utilizzare entrambi i piani. In questo caso, impostare il regolatore della temperatura su un livello medio.
- Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline. Al fine di evitare graffi sul rivestimento, utilizzare le spatole di plastica termoresistente in dotazione per spostare gli ingredienti.

Piastra di griglia:

- Spennellare la piastra di griglia con olio alimentare, in particolare quando si preparano cibi non marinati.
- Non appena la piastra di griglia ha raggiunto la temperatura desiderata è possibile appoggiare sopra i pezzi di alimenti preparati.

Avvertenza: Per non rovinare il rivestimento antiaderente della piastra di griglia, per girare e prelevare le pietanze usare solamente utensili in legno o plastica resistente al calore. Non tagliare sulla piastra di griglia. Non lasciare appoggiato sulla piastra di griglia calda nessun utensile che si potrebbe fondere o deformare.

5.5 Consigli e trucchi

- Non riscaldare i padellini vuoti e non lasciarli, dopo l'utilizzo, nell'apparecchio caldo. In quanto il rivestimento antiaderente dei padellini potrebbe danneggiarsi e i resti al loro interno potrebbero bruciare rendendone difficoltosa la rimozione.
- Per risparmiare spazio sulla tavola i padellini vuoti e non utilizzati possono essere riposti nel piano inferiore dell'apparecchio.
- Non mettere troppi ingredienti nelle pentole perché questo prolunga il tempo di cottura, gli ingredienti possono cadere o bruciare sugli elementi riscaldanti, rendendo difficile la pulizia in seguito.
- Tagliare i alimenti in piccole porzioni. In questo modo, cuociono più rapidamente.
- Applicare un sottile strato di olio sulla carne o sul pesce compatto. Come soluzione alternativa, è anche possibile farli precedentemente marinare.

5.6 Ricette

Ricetta base dell'impasto per pizza

250 g di farina
½ cucchiaino di sale
15 g di lievito fresco
¾ l d'acqua
¼ cucchiaino di zucchero
5 cucchiaini di olio d'oliva

Mettere la farina in una ciotola e mescolare con il sale. Fare un pozzo al centro. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida mescolando. Mescolare brevemente lo zucchero nella soluzione di lievito e mettere questa miscela in un luogo caldo per circa 5 minuti fino alla formazione di piccole bolle. Ora versare la soluzione di lievito nel pozzo della farina e impastare. Se l'impasto della pizza è troppo secco, aggiungere un po' più di acqua se necessario. Impastare gradualmente l'olio d'oliva nell'impasto fino al suo completo assorbimento. Lavorare l'impasto di lievito fino a quando si stacca facilmente dal lato della ciotola. Togliere l'impasto della pizza e impastare su una superficie di lavoro infarinata per circa 5-10 minuti ancora, fino a quando non è liscio. Formare una palla, metterla in una ciotola e lasciarla coperta in un luogo caldo per circa 1 ora fino al raddoppio del volume. Poi impastare di nuovo brevemente su una superficie di lavoro infarinata e stendere uniformemente. Tagliare piccoli sfoglie d'impasto con il stampino per pasta.

Salsa per pizza

500 ml di pomodori passati
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
5 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di origano secco
1 manciata di foglie di basilico, tritate finemente
Sale, pepe

Sbucciare e tritare molto finemente la cipolla e l'aglio. Scaldare l'olio d'oliva in una casseruola a fuoco medio e soffriggere la cipolla e l'aglio tagliati a dadini fino a quando sono traslucidi. Aggiungere il concentrato di pomodoro e le erbe, mescolare con cura e cuocere a fuoco lento per 10 - 15 minuti. Poi condire con sale e pepe appena macinato.

Potete coprire l'impasto secondo le vostre preferenze personali. Non ci sono limiti alla sua creatività. Se avete fretta, potete anche fare le pizze con la pasta per pizza già pronta e la salsa per pizza del supermercato.

Pizza con funghi misti

Impasto secondo la ricetta di base
Finferli, porcini, funghi e tartufi bianchi (a seconda della stagione), puliti e pronti per la cottura
Aglio
Olio di girasole
Sale, pepe, peperoncino in polvere
Mozzarella, scolata

Mescolare l'olio di girasole con l'aglio tritato finemente, il peperoncino, il sale e il pepe per fare una marinata. Tagliare i funghi a strisce sottili e mescolarli con 2/3 della marinata; lasciare marinare per circa 1 ora. Friggere la miscela di funghi a fuoco medio. Condire con peperoncino in polvere, sale e pepe appena macinato a piacere. Tagliare la mozzarella a piccoli cubetti.

Mettere una sfoglia di pasta nel padellino e spennellare con un po' della marinata rimanente. Distribuire il composto di funghi sulla parte superiore. Coprire con la mozzarella e cuocere nella PizzaRaclette6 fino a quando la base è croccante e il formaggio si è sciolto.

Pizza alla Capricciosa

Impasto e salsa per pizza secondo la ricetta di base

Funghi, puliti e pronti per la cottura

Olive

Mozzarella, scolata

Prosciutto

Carciofi dal barattolo

Acciughe

Sale, pepe

Affettare i funghi, le olive e la mozzarella, tagliare il prosciutto a strisce e i carciofi a cubetti. Tritare le acciughe. Mettere una sfoglia di pasta nel padellino e spalmarla sottilmente con la salsa di pomodoro. Ricoprire con funghi, prosciutto, carciofi, acciughe e olive. Distribuire sopra i cubetti di mozzarella e condire con sale e pepe appena macinato. Cuocere nella PizzaRaclette6 fino a quando la base è croccante e il formaggio si è sciolto.

Pizza Mexicana

Impasto e salsa per pizza secondo la ricetta di base

Manzo macinato

Peperoncino, senza semi, tritato finemente

Fagioli rossi in scatola, scolati

Mais dolce in scatola, sgocciolato

Gouda grattugiato

Tabasco, polvere di paprika rosa piccante

Sale, pepe

Soffriggere la carne macinata fino a renderla sbriciolata, mescolarla con i fagioli, il mais dolce e il peperoncino tritato. Condire con sale, pepe appena macinato, paprika e Tabasco.

Mettere una sfoglia di pasta nel padellino e spalmarla sottilmente con la salsa di pomodoro. Distribuire la miscela di carne sulla parte superiore. Cospargere con il Gouda grattugiato e cuocere nella PizzaRaclette6 fino a quando la base è croccante e il formaggio si è sciolto.

Pizza Rucola

Impasto e salsa per pizza secondo la ricetta di base

Pomodori da cocktail

Aglio

Insalata di rucola

Olio d'oliva

Prosciutto di Parma

Parmigiano grattugiato

Sale, pepe

Dimezzare i pomodori da cocktail e metterli in una ciotola, spremere l'aglio e mescolare con un po' d'olio d'oliva. Lavare la rucola, farla asciugare e tagliare i gambi spessi. Aggiungere ai pomodori da cocktail e mescolare. Condire con sale e pepe appena macinato.

Mettere una sfoglia di pasta nel padellino, spalmare la salsa di pomodoro sulla base e cuocere nella PizzaRaclette6 fino a quando la base è croccante. Ricoprire la mini pizza finita con il prosciutto di Parma e l'insalata di pomodori e rucola. Da gustare spolverato di parmigiano.

RACLETTE

Padella da raclette con filetto di manzo, mango e formaggio feta

400 g di filetto di manzo
1 mango maturo
4 cucchiaini di olio
200 g di feta cremosa
Origano, sale, pepe

Tagliare il mango a fette sottili. Asciugare la carne e tagliarla anche a fette. Mescolare l'olio, il pepe appena macinato e un po' di sale e marinare la carne in esso per circa 30 minuti.

Grigliare la carne sulla piastra fino a quando non è cotta al grado di cottura desiderato. Nel frattempo, mettere le fette di mango con la feta nelle teglie da raclette e cuocere nella PizzaRaclette6. Da gustare spolverato con un po' di origano.

Lasciate libera la vostra creatività. I formaggi piccanti che si sciogliono bene sono ideali per la gratinatura.

Tarte flambée alsaziana

220 g di farina
2 cucchiaini di olio d'oliva
120 ml di acqua
½ cucchiaino di sale
200 g di crème fraîche
1 cipolla grande, tritata finemente
Pancetta affumicata a strisce, tagliata a piccoli cubetti
Sale, pepe, semi di cumino (a piacere)

Mescolare la farina, l'olio d'oliva, l'acqua e il sale fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciarlo riposare coperto per circa 30 minuti. Poi stenderlo sottilmente e ritagliare delle piccole sfoglie di pasta con il stampino per pasta. Condire la crème fraîche bene con sale e pepe appena macinato. Mettere una sfoglia di pasta nel padellino, spalmare con un po' di crème fraîche e coprire con pancetta e cipolle. Cuocere nella PizzaRaclette6 fino a quando la base è croccante e la pancetta è leggermente dorata.

Potete variare il condimento per il mini tarte flambé come volete. Prova le variazioni con porri e formaggio o spinaci e finferli.

Torta di mele

Pasta sfoglia pronta dal supermercato
150 g di crème fraîche
2 mele (ad esempio Boskoop), tagliate a fette sottili
Uvette
Zucchero e cannella
Burro

Tagliare la pasta sfoglia in piccole sfoglie con il stampino per pasta. Mettere un foglio di pasta nella teglia e spalmare con la crème fraîche. Coprire con le fette di mela e le uvette. Mettere il burro sopra e cospargere di zucchero e cannella. Cuocere nella PizzaRaclette6 fino a quando la pasta è lievitata e leggermente dorata.

A seconda della stagione o del gusto, si può anche cuocere la torta con altri frutti.

6 Pulizia



Rischio!

Prima di ogni operazione di pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete dalla presa.



Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina e il cavo di rete in acqua o in altro liquido. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



Pericolo di lesione o ustioni!!

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di ogni pulizia.

- Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni utilizzo.
- Per la pulizia togliere la piastra di griglia dall'apparecchio. Pulirla questa come anche le padelline solo con acqua calda, un po' di detergente e una spugna solida. In presenza di sporco ostinato lasciare in ammollo. Evitare di utilizzare detersivi o spugne fortemente abrasivi. Non lavare queste parti in lavastoviglie, per proteggere il rivestimento antiaderente.
- Pulire le spatole e il stampino per pasta con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato. In alternativa possono essere pulite in lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento solamente con un panno morbido, leggermente umido se necessario.
- Per pulire l'apparecchio o le componenti non utilizzare mai oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi.
- Accertarsi che l'apparecchio e tutti i suoi accessori siano completamente asciutti prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

7 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x PizzaRaclette6
- 1 x Piastra di griglia in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente
- 6 x Padelline
- 6 x Spatole
- 1 x Stampino per pasta
- 1 x Cavo di alimentazione
- 1 x Istruzioni per l'uso

7.1 Accessori opzionali

Le seguenti parti sono disponibili come opzioni presso il suo punto vendita:

- | | |
|---|-------------------------------|
| 2 x Padelline con rivestimento antiaderente | No. di articolo 33 6771 03 02 |
| 2 x Spatole | No. di articolo 33 6771 04 02 |
| 1 x Stampino per pasta | No. di articolo 33 6771 01 01 |

8 Manutenzione

La manutenzione ordinaria e straordinaria si limita alle operazioni di **Pulizia** riportate al **capitolo 6**.

9 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

10 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
L'apparecchio non si riscalda.	1. Tensione di alimentazione assente / insufficiente	1. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa di corrente. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Assicurarsi che laensione della presa di corrente sia quella necessaria. Assicurarsi che il dispositivo sia acceso.
	2. Guasto interno	2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo, contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza o rivolgersi direttamente a:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Germania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Conservazione

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

12 Smaltimento

Alla fine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente in quanto contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

13 Dati tecnici

Designazione	PIZZARACLETTE6
	No. di articolo 33 6771 00 02
	No. di articolo 33 6771 00 03
	No. di articolo 33 6771 00 04
Spina	Contatto di sicurezza (EU)
Tensione	220-240 V
Frequenza	50/60 Hz
Corrente assorbita	5,0 A
Potenza nominale	1100 W
Dimensioni L x L x A	460 mm x 160 mm x 215 mm
Lunghezza del cordone	1,50 metri



Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

PIZZA RACLETTE6

Spring
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Índice

	Página
1. Introducción	60
2. El aparato	60
2.1 Componentes	60
2.2 Guía rápida	61
3. Uso conforme a lo previsto	61
3.1 Garantía	61
3.2 Exoneración de responsabilidad	61
3.3 Uso previsto	61
4. Indicaciones de seguridad	62
5. Puesta en marcha	63
5.1 Exigencias al sitio de instalación	63
5.2 Antes del primer uso	64
5.3 Uso	64
5.4 Variantes de aplicación	65
5.5 Consejos y trucos	65
5.6 Recetas	66
6. Limpieza	69
7. Volumen de entrega	69
7.1 Accesorios opcionales	69
8. Mantenimiento	69
9. Reparaciones	69
10. Corrección de averías	70
11. Almacenamiento	70
12. Eliminación	70
13. Datos técnicos	70

1 Introducción

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING.

Este aparato cumple con los más altos requisitos de seguridad. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, se requiere un cuidado especial al operar la PizzaRaclette6.

Por este motivo, le pedimos que lea atentamente y siga las instrucciones de uso. Estas contienen la información requerida para un uso seguro. Por lo tanto:



Las personas que no hayan leído y comprendido las instrucciones de uso no deben usar la PizzaRaclette6. Asegúrese de que todas las personas que usan el aparato hayan sido instruidas profesionalmente. Estas instrucciones siempre deben estar disponibles como referencia y también deben entregarse cuando se entrega el aparato.

2 El aparato

2.1 Componentes

1. Placa de parrilla antiadherente de aluminio fundido

2. Superficie Pizza / Raclette

3. Superficie Pizza

4. Superficie para estacionar las mini-sartenes

5. Elementos calentadores

6. Regulador de temperatura para ajuste continuo

7. Interruptor para:

Función PIZZA: todos los 3 elementos calentadores están encendidos

Función GRILL: solamente el elemento calentador superior está encendido

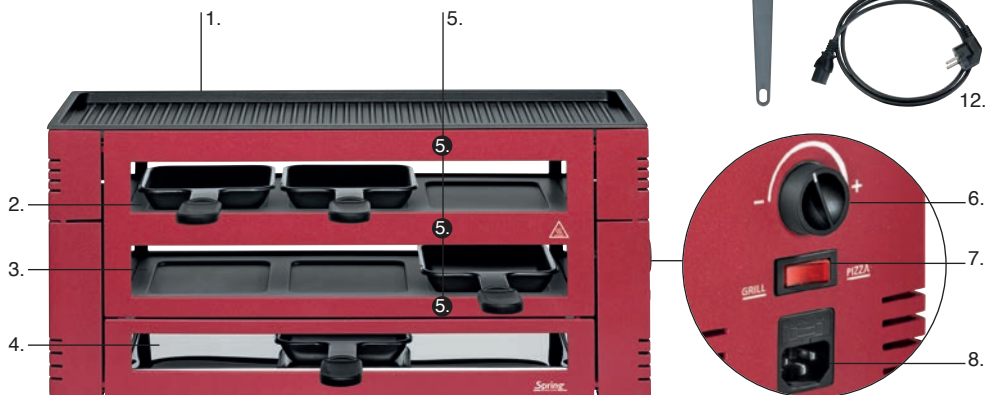
8. Abertura de contacto para cable de red

9. Mini-sartenes con revestimiento antiadherente

10. Rasquetas

11. Molde cortador para masa

12. Cable de red



2.2 Guía rápida

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Ponga la placa de parrilla correctamente en el marco.
2. Inserte el cable de red en el aparato y enchúfelo en una toma de corriente adecuada.
3. Elija la función PIZZA o GRILL y gire el regulador de temperatura al nivel más alto para calentar el aparato. A continuación, ajuste la potencia calorífica en consecuencia.
4. Deje que la placa se caliente antes de asar los alimentos en ella (aprox. 10 minutos).
Consejo: Cubra la superficie de la parrilla con un poco de aceite de cocina cuando prepare carne o verduras sin marinar.
5. Después del uso, gire el regulador de temperatura a la posición más baja, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

3 Uso conforme a lo previsto

3.1 Garantía

El periodo de garantía es de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de compra. Guarde el recibo de compra original en un lugar seguro.

Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el aparato junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el aparato defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

3.2 Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

3.3 Uso previsto

Cocer pizza o cocinar alimentos, en particular fundir queso de Raclette en las mini-sartenes originales previstas a ese fin.

Asar alimentos de tiempo de cocción breve o medio en la placa de parrilla.

Este aparato no está diseñado para el uso comercial. No use el aparato sin protección al aire libre.

4 Indicaciones de seguridad

Si bien el aparato se caracteriza por un alto estándar de calidad y seguridad, no se pueden descartar lesiones o daños materiales en caso de errores de funcionamiento o uso inadecuado. Por lo tanto, observe las instrucciones de seguridad marcadas con los siguientes símbolos:



¡Peligro!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales permanentes y/o daños materiales importantes.



¡Precaución!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderadas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y/o daños materiales leves o moderadas.

- Antes del primer uso, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos. El efecto protector no debe ser removido por un cable de extensión sin conductor protector.



¡Peligro!

Nunca sujete objetos hechos de metal u otros objetos conductores de la electricidad en las aberturas de contacto de la toma de corriente.

- Utilice el aparato únicamente bajo supervisión directa y para el propósito previsto, como se describe en el **Capítulo 3.3 Uso previsto**.

¡Precaución!

Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento solo deben ser realizados por niños mayores de 8 años, cuando estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso del aparato se generan altas temperaturas. Incluso después del apagado permanece calor residual.

- No transporte el aparato mientras que es caliente todavía. Para desplazarlo no tire del cable; leve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.

- Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - cuando el aparato no está bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - durante cada limpieza

Para ello, tire solo del propio enchufe.



¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de alimentación o el cable de conexión en agua o en otros líquidos y nunca rocíe agua directamente sobre él. No lo lave en el lavavajillas.



¡Peligro!

No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato. Desconecte inmediatamente el enchufe de alimentación si observa algún daño durante la operación.



¡Peligro!

Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado para evitar peligros.

- Utilice solo accesorios originales.

5 Puesta en marcha



¡Peligro!

Observe las **Exigencias al sitio de instalación** descritas en el **capítulo 5.1**.



¡Precaución!

No deje los niños sin supervisión cerca del aparato caliente.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso del aparato se generan altas temperaturas.

5.1 Exigencias al sitio de instalación

- Coloque el aparato únicamente sobre superficies estables, niveladas y resistentes al calor. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el aparato al lado o sobre placas de cocción, llamas de gas u otras fuentes de calor. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y encima del aparato.
- Mantenga el aparato a una distancia segura de materiales inflamables como servilletas, manteles, etc.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Asegúrese también de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado queden guiados hacia el aparato de modo que no cuelguen y que nadie pueda tropezar con ellos ni engancharse accidentalmente o tirar el aparato.

5.2 Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de que todas las partes según el **capítulo 7 Volumen de entrega** están incluidas y en buen estado.
- Limpie la carcasa con un paño suave, ligeramente húmedo en caso necesario, y séquelo completamente.
- Limpie la placa de parrilla, las mini-sartenes, las rasquetas, así como el molde cortador únicamente con agua caliente y un detergente suave. No limpie la placa de parrilla y las mini-sartenes en el lavavajillas. Séquelas completamente.
- Coloque la placa de parrilla enrasada en el marco por encima del elemento calentador. Asegúrese de que está colocada seguramente en el marco.
- Caliente el aparato vacío durante aprox. 10 minutos; el ligero humo y el olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada!

5.3 Uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, plana y resistente al calor (evitar superficies metálicas, textiles, etc.). En caso necesario, utilice una base lavable, suficientemente resistente al calor para proteger superficies sensibles contra salpicaduras posibles.
- Asegúrese de que el aparato está siempre colocado de forma segura y plana sobre las 4 patas y que el elemento calentador está arriba. Asegúrese de que la placa de parrilla está colocada correctamente.
- Conecte el cable de alimentación al aparato e inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente adecuada según el **capítulo 13 Datos técnicos**.
- Puede ajustar las temperaturas con el regulador; al principio, la temperatura puede ser algo más elevada y, después, reducida.

¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Las mini-sartenes están calientes. Tóquelas solo por las asas resistentes al calor y colóquelas solo sobre las bases también resistentes al calor. Como alternativa las mini-sartenes no necesitadas se pueden estacionar sobre la superficie inferior del aparato.



- Le recomendamos que no deje el aparato en funcionamiento durante mucho tiempo sin comer.
- Después del uso, ponga el regulador de temperatura en la posición más baja y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente sobre la mesa antes de retirarlo.

5.4 Variantes de aplicación

PIZZA

- Elija la función PIZZA y gire el regulador de temperatura a la posición más alta para calentar todos los 3 elementos calentadores lo más rápidamente posible. Después de 10 minutos el aparato está listo para su uso.
- Coloque la masa de pizza preparada en los mini-sartenes y cubrirla según el gusto individual. Coloque las mini-sartenes en el nivel superior o medio del aparato. Ajuste la temperatura si es necesario.
- En cuanto la pizza esté lista, retira las mini-sartenes y saca la pizza con las espátulas previstas.

GRILL

Raclette:

- Elija la función GRILL y gire el regulador de temperatura a la posición más alta para calentar el elemento calentador superior lo más rápidamente posible. Después de 10 minutos el aparato está listo para su uso.
- Engrase las mini-sartenes con un poco de aceite de cocina, especialmente cuando prepara alimentos no marinados.
- Llene las mini-sartenes con los ingredientes deseados y póngalas sobre la superficie por debajo del elemento calentador.
Nota: Opcionalmente, también puede seleccionar la función PIZZA para utilizar ambas superficies. En este caso, ajuste el control de temperatura a un nivel medio.
- En cuanto los ingredientes estén hechos, retire las mini-sartenes. Para evitar arañazos sobre el revestimiento, retire los ingredientes con las rasquetas de plástico resistente al calor provistas.

Placa de parrilla:

- Engrase la placa de parrilla con un poco de aceite de cocina, especialmente cuando prepara alimentos no marinados.
- En cuanto la placa de parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, puede colocar los trozos de alimentos preparados en la placa de parrilla.
Nota: Para proteger el revestimiento antiadherente de la placa de parrilla, use utensilios de madera o plástico resistente al calor para girar y retirar los alimentos. No corte directamente en la placa de parrilla. No deje ningún utensilio sobre la placa de parrilla caliente que pueda derretirse o deformarse.

5.5 Consejos y trucos

- No caliente las mini-sartenes vacías en el aparato y no las deje en el aparato caliente después de su uso. El revestimiento antiadherente podría estar dañada y los restos en las mini-sartenes podrían quemarse y, después, ser muy difíciles de eliminar.
- Para ahorrar espacio en la mesa, las mini-sartenes se pueden estacionar sobre la superficie inferior del aparato.
- No ponga demasiados ingredientes en las mini-sartenes, ya que esto prolongará el tiempo de cocción, los ingredientes pueden caerse o quemarse en los elementos calentadores, dificultando su limpieza posterior.
- Corte los alimentos en porciones de un solo bocado. Se hacen más rápido.
- Aplique un poco de aceite sobre la carne o el pescado sólidos. Alternativamente, puede adobarlos antes de cocinarlos.

5.6 Recetas

Receta básica de masa de pizza

250 g de harina
½ cucharadita de sal
15 g de levadura fresca
¾ l de agua
¼ cucharadita de azúcar
5 cucharadas de aceite de oliva

Poner la harina en un bol y mezclarla con la sal. Hacer un pozo en el centro. Disolver la levadura en el agua tibia sin dejar de remover. Remover brevemente el azúcar en la solución de levadura y colocar esta mezcla en un lugar cálido durante unos 5 minutos hasta que se formen pequeñas burbujas. Ahora, verter la solución de levadura en el pozo de la harina y amasarla. Si la masa de la pizza está demasiado seca, añadir un poco más de agua si es necesario. Amasar poco a poco el aceite de oliva en la masa hasta que se absorba por completo. Amasar la masa de levadura hasta que se desprenda fácilmente del lado del bol. Sacar la masa de la pizza y amasar en una superficie de trabajo enharinada durante unos 5-10 minutos más, hasta que esté suave. Formar una bola, colocarla en un bol y dejarla tapada en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora hasta que doble su volumen. A continuación, volver a amasar brevemente sobre una superficie de trabajo enharinada y extender la masa de manera uniforme.

Corte pequeñas hojas de masa con el molde cortador.

Salsa para pizza

500 ml de tomates triturados
1 cebolla
2 dientes de ajo
5 cucharadas de concentrado de tomate
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de azúcar
1 cucharada de orégano seco
1 puñado de hojas de albahaca, finamente picadas
Sal y pimienta

Pelar y picar muy finamente la cebolla y el ajo. Calentar el aceite de oliva en una cacerola a fuego medio y rehogar la cebolla y el ajo picados hasta que estén transparentes. Añadir el concentrado de tomate y rehogar. Espolvorear el azúcar por encima y dejar que se caramelicé brevemente. Añadir los tomates triturados y las hierbas, remover con cuidado y cocer a fuego lento durante 10 - 15 minutos. A continuación, sazonar con sal y pimienta recién molido.

Puede cubrir la masa según sus deseos personales. Su creatividad no tiene límites. Si tiene prisa, también puede hacer pizzas con masa de pizza ya hecha y salsa de pizza del supermercado.

Pizza con setas mixtas

Masa según la receta básica
Rebozuelos, calabazas, champiñones y trufas blancas (según la temporada), limpios y listos para cocinar
Ajo
Aceite de girasol
Sal, pimienta, chile en polvo
Mozzarella, escurrida

Mezclar el aceite de girasol con el ajo finamente picado, la guindilla, la sal y la pimienta para hacer un adobo. Cortar las setas en tiras finas y mezclarlos con 2/3 de la marinada; dejarlos marinar durante aproximadamente 1 hora. Freír la mezcla de setas a fuego medio. Condimentar con chile en polvo, sal y pimienta recién molida al gusto. Cortar la mozzarella en dados pequeños.

Colocar una hoja de masa en la mini-sartén y pincelar con un poco de la marinada restante. Repartir la mezcla de setas por encima. Cubrir con mozzarella y cocer en la PizzaRaclette6 hasta que la base esté crujiente y el queso se haya derretido.

Pizza a la Capricciosa

Masa y salsa de pizza según la receta básica

Setas, limpias y listas para cocinar

Aceitunas

Mozzarella, escurrida

Jamón

Alcachofas de bote

Anchoas

Sal, pimienta

Cortar las setas, las aceitunas y la mozzarella en rodajas, el jamón en tiras y las alcachofas en daditos. Picar las anchoas.

Colocar una hoja de masa en la mini-sartén y untarla finamente con salsa de tomate. Cubrir con setas, jamón, alcachofas, anchoas y aceitunas. Repartir los cubos de mozzarella por encima y sazonar con sal y pimienta recién molida. Cocer en la PizzaRaclette6 hasta que la base esté crujiente y el queso se haya derretido.

Pizza Mexicana

Masa y salsa de pizza según la receta básica

Carne picada

Guindilla, sin semillas, picada finamente

Alubias rojas en lata, escurridas

Maíz dulce en lata, escurrido

Gouda rallado

Tabasco, pimentón picante rosa en polvo

Sal, pimienta

Freír la carne picada hasta que se desmenuce, mezclar con las alubias, el maíz dulce y la guindilla picada. Condimentar con sal, pimienta recién molida, pimentón y tabasco.

Colocar una hoja de masa en la mini-sartén y untarla finamente con salsa de tomate. Repartir la mezcla de carne picada por encima. Espolvorear con el Gouda rallado y cocer en la PizzaRaclette6 hasta que la base esté crujiente y el queso se haya fundido.

Pizza Rúcula

Masa y salsa de pizza según la receta básica

Tomates de cóctel

Ajo

Ensalada de rúcula

Aceite de oliva

Jamón de Parma

Parmesano rallado

Sal, pimienta

Partir por la mitad los tomates de cóctel y ponerlos en un bol. Exprimir el ajo y mezclarlo con un poco de aceite de oliva. Lavar la rúcula, centrifugarla y cortar los tallos gruesos. Añadir a los tomates del cóctel e incorporar. Condimentar con sal y pimienta recién molida.

Coloque una hoja de masa en la sartén, extender la salsa de tomate sobre la base y cocer en la PizzaRaclette6 hasta que la base esté crujiente. Cubrir la mini pizza terminada con jamón de Parma y la ensalada de tomate y rúcula. Disfrutarlo espolvoreado con queso parmesano.

RACLETTE

Sartén Raclette con filete de ternera, mango y queso feta

400 g de filete de ternera
1 mango maduro
4 cucharadas de aceite
200 g de feta cremoso
Orégano, sal, pimienta

Cortar el mango en rodajas finas. Secar la carne y cortarla también en rodajas. Mezclar el aceite, la pimienta recién molida y un poco de sal y marinar la carne en esta mezcla durante unos 30 minutos.

Asar la carne en la placa de parilla hasta que esté cocida al punto deseado. Mientras tanto, colocar las rodajas de mango con el feta en las mini-sartenes y hornear en la PizzaRaclette6. Disfrutar espolvoreado con un poco de orégano.

Dé rienda suelta a su creatividad. Los quesos picantes que se funden bien son ideales para gratinar.

Tarta flambeada alsaciana

220 g de harina
2 cucharadas de aceite de oliva
120 ml de agua
½ cucharadita de sal
200 g de crème fraîche
1 cebolla grande, finamente picada
Bacón ahumado, cortado en cubos pequeños
Sal, pimienta, semillas de alcaravea (al gusto)

Mezclar la harina, el aceite de oliva, el agua y la sal hasta conseguir una masa homogénea y dejarla reposar tapada durante unos 30 minutos. A continuación, extender finamente y cortar pequeñas hojas de masa con el molde cortador. Sazonar bien la crème fraîche con sal y pimienta recién molida. Colocar una hoja de masa en la mini-sartén, untarla con un poco de crème fraîche y cubrirla con el bacón y la cebolla. Cocer en la PizzaRaclette6 hasta que la base esté crujiente y el bacón esté ligeramente dorado.

Puede variar la cobertura de las mini tartas flambeadas según sus preferencias. Pruebe variaciones con puerro y queso o espinacas y rebozuelos.

Tarta de manzana

Hojas de hojaldre ya preparadas del supermercado
150 g de crème fraîche
2 manzanas (por ejemplo, Boskoop), cortadas en rodajas finas
Uvas pasas
Azúcar y canela
Mantequilla

Cortar el hojaldre en pequeñas láminas con el molde cortador. Colocar una lámina de hojaldre en la sartén y untarla con crème fraîche. Cubrir con las rodajas de manzana y las uvas pasas. Poner la mantequilla encima y espolvorear con azúcar y canela. Cocer en la PizzaRaclette6 hasta que la masa haya subido y esté ligeramente dorada.

Dependiendo de la temporada o del gusto, también se puede hacer el pastel con otras frutas.

6 Limpieza



¡Peligro!

Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red.



¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de red o el cable de conexión en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.



¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Antes de la limpieza deje enfriar el aparato completamente.

- Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso.
- Quite la placa de parrilla del aparato para la limpieza. Limpie esta como también las mini-sartenes únicamente con agua caliente y un detergente suave y una esponja sólida. En caso de suciedades resistentes deje remojarlas. Evite utilizar productos de limpieza o esponjas fuertemente abrasivos. No limpie estas partes en el lavavajillas para proteger el revestimiento antiadherente.
- Limpie las rasquetas y el molde cortador con agua caliente y un detergente suave. Estos partes se pueden también limpiar en el lavavajillas.
- Limpie la carcasa únicamente con un paño suave, ligeramente humedecido en caso necesario.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos ni detergentes abrasivos o agresivos.
- Asegúrese de que el aparato y sus partes están completamente secos antes de reutilizarlo o de guardarlo.

7 Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x PizzaRaclette6
- 1 x Placa de parrilla antiadherente de aluminio fundido
- 6 x Mini-sartenes
- 6 x Rasquetas
- 1 x Molde cortador para masa
- 1 x Cable de red
- 1 x Instrucciones de uso

7.1 Accesorios opcionales

Como opción, las siguientes piezas están disponibles en su punto de venta:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 2 x Mini-sartenes antiadherentes | No. de artículo 33 6771 03 02 |
| 2 x Rasquetas | No. de artículo 33 6771 04 02 |
| 1 x Molde cortador para masa | No. de artículo 33 6771 01 01 |

8 Mantenimiento

El mantenimiento se limite a la **Limpieza** según el **capítulo 6**.

9 Reparaciones

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante o por personal especializado autorizado. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro servicio de atención al cliente.

10 Corrección de averías

Disfunción	Causa posible	Corrección
El aparato no caliente.	1. No / insuficiente tensión de alimentación	1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado correctamente a la toma de salida de energía e inserte el enchufe de alimentación del aparato en una toma adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente lleve el voltaje requerido. Asegúrese de que el aparato está encendido.
	2. Defecto interno	2. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.

En caso de fallas o preguntas de cualquier tipo, contacte su centro de ventas / servicio o directamente:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Alemania
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Almacenamiento

Guarde el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

12 Eliminación

Una vez que haya expirado la vida útil del aparato, debe desecharse de manera adecuada. El aparato contiene componentes eléctricos y electromecánicos. Tenga en cuenta las normativas nacionales. Al desechar el aparato, asegúrese de que terceros no puedan volver a ponerlo en funcionamiento.

13 Datos técnicos

Designación	PIZZARACLETTE6
	No. de artículo 33 6771 00 02
	No. de artículo 33 6771 00 03
	No. de artículo 33 6771 00 04
Clavija de enchufe	Contacto de seguridad (EU)
Tensión	220-240 V
Frecuencia	50/60 Hz
Intensidad de corriente absorbida	5,0 A
Potencia nominal	1100 W
Dimensiones L x L x A	460 mm x 160 mm x 215 mm
Longitud del cable	1,5 metros



No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

PIZZA RACLETTE6

Spring
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING





DIE
KÜCHE
LIEBT
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

Inhoud

	Pagina
1. Inleiding	74
2. Het apparaat	74
2.1 Onderdelen	74
2.2 Korte gebruiksaanwijzing	75
3. Gebruiksvoorschriften	75
3.1 Garantie	75
3.2 Disclaimer	75
3.3 Gebruiksdoel	75
4. Veiligheidsinstructies	76
5. Ingebruikname	77
5.1 Voorwaarden voor het opstellen	77
5.2 Voor het eerste gebruik	77
5.3 Gebruik	78
5.4 Gebruiksvarianten	78
5.5 Tips en trucs	79
5.6 Recepten	79
6. Reiniging	82
7. Leveringsomvang	82
7.1 Optionele accessoires	82
8. Onderhoud/Service	82
9. Reparaties	83
10. Oplossen van storingen	83
11. Opbergen	83
12. Recycling	83
13. Technische gegevens	83

1 Inleiding

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

Dit apparaat voldoet aan de hoogste veiligheidseisen. Echter, zoals bij elk elektrisch apparaat, is speciale aandacht vereist bij het bedienen van de PizzaRaclette6.

Om deze reden is het belangrijk om de gebruiksinstructies zorgvuldig te lezen en op te volgen. Deze bevat informatie die noodzakelijk is voor een veilig gebruik, dus:



Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en hebben begrepen mogen de PizzaRaclette6 niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit apparaat gebruiken deskundig zijn geïnstrueerd. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn als referentie en ook worden afgegeven wanneer het apparaat wordt doorgegeven.

2 Het apparaat

2.1 Onderdelen

1. Grillplaat van gegoten aluminium met anti-kleeflaag

2. Pizza / Raclette zone

3. Pizzazone

4. Parkeerzone

5. Verwarmingselementen

6. Temperatuurregelaar traploos instelbaar

7. Schakelaar voor:

PIZZA functie: alle 3 verwarmingselementen zijn ingeschakeld

GRILL functie: alleen het bovenste verwarmingselement is ingeschakeld

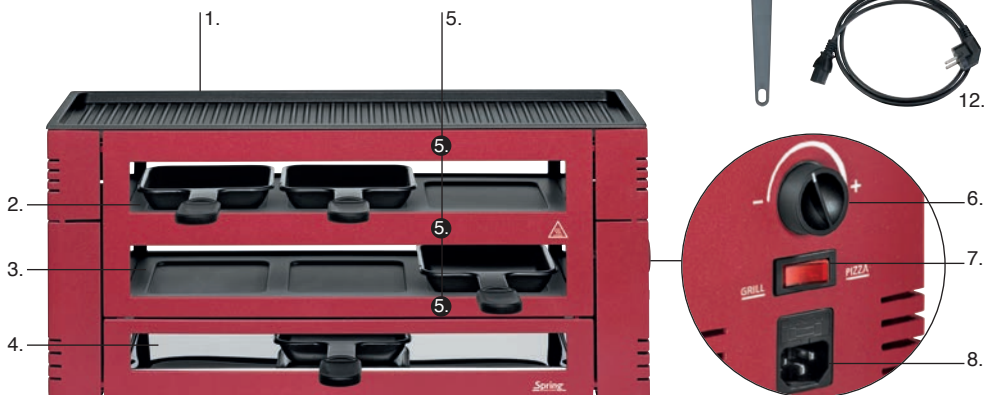
8. Aansluitpunt netstroom

9. Pannetjes met anti-kleeflaag

10. Schrapper

11. Deegsnijder

12. Voedingskabel



2.2 Korte gebruiksaanwijzing

1. Plaats het toestel op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats de grillplaat op correcte wijze in de houder.
2. Steek de voedingskabel in het apparaat en steek de netstekker in een geschikt stopcontact.
3. Kies de PIZZA- of GRILL-functie en draai de temperatuurregelaar op de hoogste stand om het toestel te verwarmen. Pas zo nodig de warmtecapaciteit aan.
4. Laat de grillplaat voor gebruik ca. 10 minuten opwarmen.
Tip: Bestrijk het grilloppervlak met een beetje bakolie voor de bereiding van vlees of groenten zonder marinade.
5. Draai na gebruik de temperatuurregelknop op de laagste stand, trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

3 Gebruiksvoorschriften

3.1 Garantie

De garantieperiode is 2 jaar vanaf de aankoopdatum volgens het aankoopbewijs. Bewaar het originele aankoopbewijs op een veilige plaats.

Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekking onderhoud en/of reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet bevoegd zijn.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de vakhandel en overhandig daar het apparaat samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om het defecte product door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

3.2 Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

3.3 Gebruiksdoel

Het bakken van pizza of het bereiden van voedsel, in het bijzonder het smelten van Raclette kaas in de originele, daarvoor bedoelde pannetjes.

Bereiding van gerechtjes met korte en middellange gaartijd op de grillplaat.

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat zonder bescherming niet buitenshuis.

4 Veiligheidsinstructies

Hoewel het apparaat wordt gekenmerkt door een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard, kunnen verwondingen of materiële schade niet worden uitgesloten in geval van bedieningsfouten of onjuist gebruik. Neem daarom altijd de veiligheidsinstructies in acht die met de volgende symbolen zijn gemarkeerd:



Gevaar!

Het niet naleven kan leiden tot blijvend persoonlijk letsel en/of grote materiële schade.



Let op!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Controleer eerst de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Raak het apparaat of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen meervoudig stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn. De beschermende werking mag niet worden opgeheven door een verlengsnoer zonder randaarde.



Gevaar!

Steek nooit metalen of andere geleidende voorwerpen in de contactopeningen bedoeld voor de stroomkabel.

- Gebruik het apparaat alleen onder direct toezicht en voor het beoogde doel, zoals beschreven in **hoofdstuk 3.3 Gebruiksdoel**.

Let op!

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud niet door kinderen zonder toezicht laten doen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar.



- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Sluit dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte.

- Verplaats het apparaat niet zolang het nog heet is. Om het apparaat te verplaatsen til deze op en zet het op de gewenste plek neer, trek niet aan de stroomkabel.
- Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, en doe dit ook:
 - wanneer het apparaat niet onder direct toezicht staat
 - bij storingen tijdens het bedrijf
 - bij iedere reiniging

Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.



Gevaar!

Dompel het apparaat, de netstekker of de stroomkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en richt er nooit een open waterstraal op. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



Gevaar!

Gebruik het apparaat niet wanneer er een beschadiging wordt geconstateerd, indien er water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik schade wordt opmerkt.



Gevaar!

Controleer de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een gekwalificeerd en geautoriseerd specialist.

- Gebruik alleen originele accessoires.

5 Ingebruikname



Gevaar!

Neem de **Voorwaarden voor het opstellen** die worden beschreven in **hoofdstuk 5.1** in acht.



Let op!

Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het hete apparaat.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Tijdens het gebruik van het apparaat ontstaan er hoge temperaturen.

5.1 Voorwaarden voor het opstellen

- Plaats het apparaat alleen op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Plaats het apparaat niet naast of op kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen. Zorg voor voldoende vrije ruimte naast en boven het toestel en zorg voor voldoende ventilatie.
- Bewaar een veilige afstand tot brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden enz.
- Let erop dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel(s) niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg er tevens voor dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo naar het apparaat wordt geleid dat het niet omlaag hangt en niemand hierover kan struikelen resp. per ongeluk hierin kan blijven hangen of het apparaat omlaag kan trekken.

5.2 Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen zoals beschreven in **hoofdstuk 7 Leveringsomvang** zijn inbegrepen en in goede staat zijn.
- Veeg de behuizing af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigt en droog deze aansluitend goed af.
- Reinig de grillplaat, de pannetjes, de schrapers en de deegsnijder met warm water en een mild afwasmiddel. Reinig de grillplaat en de pannetjes niet in de vaatwasmachine. Droog ze volledig af.
- Plaats de grillplaat vlak in de houder boven het verwarmingselement. Zorg ervoor dat het goed in de houder zit.
- Verwarm het toestel leeg gedurende ongeveer 10 minuten; de lichte rook en geur die daarbij kunnen ontstaan zijn volkomen onschadelijk. Dit zijn beschermende oliën die tijdens de productie worden aangebracht. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is gedurende dit proces!

5.3 Gebruik

- Plaats het apparaat op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak (geen metalen oppervlak, geen stof, enz.). Gebruik indien nodig een afwasbare, hittebestendige ondergrond vanwege eventueel spetteren.
- Let erop dat het apparaat altijd vlak op alle 4 voetjes staat en dat het verwarmingselement zich aan de bovenzijde bevindt. Zorg ervoor dat de grillplaat goed op zijn plaats zit.
- Sluit de stroomkabel aan op het toestel en steek de voedingsstekker in een hiervoor geschikt stopcontact zoals beschreven in **hoofdstuk 13 Technische gegevens**.
- De temperatuur kunt u met de temperatuurregelaar verlagen - in het begin kan de temperatuur wat hoger zijn en dan verlaagd worden.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

De pannetjes zijn heet. Raak deze alleen aan de hittebestendige greep aan en plaats deze alleen op hittebestendige onderzetters. Ongebruikte pannetjes kunt u in de parkeerzone plaatsen.

- Wij raden u aan het apparaat niet gedurende lange perioden zonder voedsel te laten werken.
- Zet de temperatuurregelaar na gebruik op de laagste stand en trek de stekker ook beslist uit het stopcontact.
- Laat het toestel op de tafel volledig afkoelen alvorens het van de tafel weg te dragen.

5.4 Gebruiksvarianten

PIZZA

- Kies de PIZZA-functie en zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand om alle 3 verwarmingselementen zo snel mogelijk op te warmen. Na 10 minuten is het apparaat klaar voor gebruik.
- Leg het voorbereide pizzadeeg in de pannetjes en beleg ze naar eigen smaak. Plaats de pannen op het bovenste of middelste niveau van het apparaat. Pas de temperatuur aan indien nodig.
- Zodra de pizza klaar is, verwijder de pannen en haal de pizza eruit met de bijgeleverde spatels.

GRILL

Raclette:

- Kies de GRILL-functie en zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand om het bovenste verwarmingselement zo snel mogelijk op te warmen. Na 10 minuten is het apparaat klaar voor gebruik.
- Bestrijk de pannetjes met een beetje bakolie, vooral wanneer u ongemarineerd voedsel bereidt.
- Doe de gewenste ingrediënten in de pannetjes en plaats deze in de Raclettezone onder het verwarmingselement.
Opmerking: Optioneel kunt u ook de PIZZA-functie kiezen om beide niveaus te gebruiken. Stel in dat geval de temperatuurregeling in op een gemiddeld niveau.
- Verwijder de pannetjes zodra de ingrediënten gaar zijn. Om krassen op de anti-kleeflaag te voorkomen, schuif de ingrediënten met de meegeleverde hittebestendige kunststof spatels uit het pannetje.

Grillplaat:

- Bestrijk de grillplaat met een beetje bakolie, vooral wanneer u ongemarineerd voedsel bereidt.
- Zodra de grillplaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, kunt u de voorbereide stukken levensmiddelen op de grillplaat garen.

Aanwijzing: Gebruik om de anti-kleeflaag van de grillplaat te ontzien voor het omdraaien en oppakken van de gerechtjes kookgerei van hout of hittebestendig kunststof. Snij niet op de grillplaat. Laat geen kookgerei op de hete grillplaat liggen dat zou kunnen smelten of zich zou kunnen vervormen.

5.5 Tips en trucs

- Verwarm geen lege pannetjes in het apparaat en laat de pannetjes na gebruik niet in het hete apparaat staan. Dit kan de anti-kleeflaag beschadigen en voedselresten kunnen in de pannetjes inbranden en daardoor moeilijk te verwijderen zijn.
- Doe niet te veel ingrediënten in de pannetjes, want dat verlengt de kooktijd, de ingrediënten kunnen eruit vallen of verbranden op de verwarmingselementen, waardoor het later moeilijk wordt ze schoon te maken.
- Om ruimte op tafel te besparen, plaats je lege pannen die je niet nodig hebt in de parkeerzone.
- Snijd vlees of vis in hapklare stukjes. Deze garen sneller.
- Bestrijk vlees of vaste vis licht met olie. Als alternatief kunnen deze vooraf worden gemarineerd.

5.6 Recepten

Basisrecept pizzadeeg

250 g bloem

15 g verse gist

½ l water

½ tl zout, ¼ tl suiker, 5 el olijfolie

Doe de bloem in een kom en meng met het zout. Maak een kuiltje in het midden. Los de gist al roerend op in het lauwe water. Roer de suiker kort door de gistoplossing en zet dit mengsel ongeveer 5 minuten op een warme plaats tot zich kleine belletjes vormen. Giet nu de gistoplossing in het kuiltje in de bloem en kneed het erdoor. Als het pizzadeeg te droog is, voeg dan zo nodig een beetje meer water toe. Kneed geleidelijk de olijfolie door het deeg tot het volledig is opgenomen. Kneed het gistdeeg tot het gemakkelijk loskomt van de zijkant van de kom. Haal het pizzadeeg eruit en kneed het op een met bloem bestoven werkvlak nog ongeveer 5-10 minuten, tot een glad deeg. Vorm een bal, leg het in een kom en laat afgedekt op een warme plaats ongeveer 1 uur staan tot het in volume verdubbeld is. Kneed vervolgens nogmaals kort op een met bloem bestoven werkblad en rol het gelijkmatig uit.

Snijd met de deegsnijder kleine schijfjes uit het deeg.

Pizzasaus

500 ml gezeefde tomaten

1 ui

2 teentjes knoflook

5 el tomatenpuree, 1 el olijfolie, 1 el oregano, gedroogd

1 handvol basilicum blaadjes, fijngehakt

1 tl suiker

Zout en peper

Pel de ui en de knoflook en hak ze zeer fijn. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur en fruit de fijn gesneden ui en knoflook tot ze glazig zijn. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meebakken. Strooi de suiker erover en laat even karamelliseren. Voeg de gezeefde tomaten en de kruiden toe, roer voorzichtig door elkaar en laat 10 - 15 minuten sudderen. Breng vervolgens op smaak met zout en versgemalen peper.

U kunt het deeg belegen volgens uw persoonlijke wensen. Er zijn geen grenzen aan je creativiteit. Als u haast heeft, kunt u ook pizza's maken met kant-en-klaar pizzadeeg en pizzasaus uit de supermarkt.

Pizza met gemengde champignons

Deeg volgens basisrecept

Cantharellen, porcini, champignons en witte truffel (afhankelijk van het seizoen), schoongemaakt, klaar om te koken, knoflook, zonnebloemolie

Zout, peper, chilipoeder

Mozzarella, uitgelekt

Meng de zonnebloemolie met de fijngehakte knoflook, chilipeper en zout en peper om een marinade te maken. Snijd de champignons in fijne reepjes en meng ze met 2/3 van de marinade; laat ze ongeveer 1 uur marineren. Bak het champignonmengsel op middelhoog vuur. Breng op smaak met chilipoeder, zout en versgemalen peper. Snijd de mozzarella in kleine blokjes.

Leg een deeglapje in de pan en bestrijk met wat van de overgebleven marinade. Verdeel het champignonmengsel erover. Beleg met mozzarella en bak in de PizzaRaclette6 tot de bodem knapperig is en de kaas gesmolten is.

Pizza à la Capricciosa

Deeg en pizzasaus volgens basisrecept

Champignons, schoongemaakt, klaar om te koken

Olijven, ham, artisjokken uit de pot, ansjovis

Mozzarella, uitgelekt, zout, peper

Snijd de champignons, olijven en mozzarella in plakjes, snijd de ham in reepjes en de artisjokken in kleine blokjes. Hak de ansjovis fijn.

Leg een deeglapje in de pan en bestrijk dun met tomatensaus. Beleg met champignons, ham, artisjokken, ansjovis en olijven. Verdeel de blokjes mozzarella erover en breng op smaak met zout en versgemalen peper. Bak in de PizzaRaclette6 tot de bodem knapperig is en de kaas gesmolten is

Pizza Mexicana

Deeg en pizzasaus volgens basisrecept

Gehakt rundvlees, Chilipepers; zaadlijsten, fijngehakt

Rode bonen uit blik, uitgelekt, suikermaïs uit blik, uitgelekt

Geraspte Goudse kaas, tabasco, paprikapoeder, zout, peper

Bak het gehakt rul, meng de bonen, de maïs en de gehakte chilipeper erdoor. Breng op smaak met zout, versgemalen peper, paprikapoeder en tabasco.

Leg een deeglapje in de pan en bestrijk dun met tomatensaus. Verdeel het gehaktmengsel erover. Bestrooi met de geraspte Goudse kaas en bak in de PizzaRaclette6 tot de bodem knapperig is en de kaas gesmolten is.

Pizza Raket

Deeg en pizzasaus volgens het basisrecept

Cocktail tomaten

Rucola salade, parmaham

Knoflook, olijfolie, zout, peper, geraspte Parmezaanse kaas

Halveer de cocktailtomaten en doe ze in een kom. Pers de knoflook uit en meng met een beetje olijfolie. Was de rucola, centrifugeer droog en snijd de dikke stengels eraf. Voeg toe aan de cocktailtomaten en spatel erdoor. Breng op smaak met zout en versgemalen peper.

Leg een plakje deeg in de pan, verdeel de tomatensaus over de bodem en bak in de PizzaRaclette6 tot de bodem knapperig is. Beleg de afgewerkte minipizza met parmaham en de tomaten- en rucola salade. Bestrooid met Parmezaanse kaas.

RACLETTE

Raclettepannetje met runderfilet, mango en feta

400 g runderfilet, 1 rijpe mango
200 g romige feta
4 el olie, oregano, zout, peper

Snijd de mango in dunne plakjes. Dep het vlees droog en snijd het ook in plakken. Meng de olie, versgemalen peper en een beetje zout en marineer het vlees hierin gedurende ongeveer 30 minuten.

Grill het vlees op de bakplaat tot het de gewenste gaarheid heeft. Leg intussen de mangoplakjes met de feta in de gourmetpannetjes en bak ze in de PizzaRaclette6. Lekker met een beetje oregano.

Laat je creativiteit de vrije loop. Pikante kazen die goed smelten zijn ideaal om te gratineren.

Elzasser tarte flambée

220 g bloem, 120 ml water
2 el olijfolie, ½ tl zout
200 g crème fraîche
1 grote ui, fijnggehakt
Gerookt spek, in kleine blokjes gesneden
Zout, peper, karwijzaad (naar smaak)

Meng bloem, olijfolie, water en zout tot een homogeen deeg en laat het afgedekt ongeveer 30 minuten rusten. Rol vervolgens dun uit en snijd er met een deegsteker kleine deeglapjes uit. Meng de crème fraîche en de zure room en breng goed op smaak met zout en versgemalen peper. Leg een stuk deeg in de pan, bestrijk het met een beetje crème fraîche en leg er het spek en de uien op. Bak in de PizzaRaclette6 tot de bodem knapperig is en de spek licht bruin is.

Je kunt de topping voor de mini flambé variëren zoals je wilt. Probeer variaties met prei en kaas of spinazie en cantharellen.

Appeltaart

Kant-en-klaar bladerdeeg uit de koelvitrine
150 g crème fraîche
2 appels (b.v. Boskoop), in dunne schijfjes gesneden
Sultana's
Suiker en kaneel
Boter

Snijd het bladerdeeg met een deegsnijder in kleine bladerdeegvelletjes. Leg een deegvel in de pan en bestrijk het met crème fraîche. Bedek met de appelschijfjes en de sultana's. Doe er boter op en bestrooi met suiker en kaneel. Bak in de PizzaRaclette6 tot de deeg gerezen en licht bruin is.

Afhankelijk van het seizoen of de smaak, kunt u de taart ook met andere vruchten bakken.

6 Reiniging



Gevaar!

Trek vóór de reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact.



Gevaar!

Dompel het apparaat, de kabel of de netstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



Gevaar voor verwonding en verbranding!

Laat het apparaat voor de reiniging volledig afkoelen.

- Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik.
- Neem de grillplaat voor de reiniging van het toestel af. Reinig deze alsook de pannetjes uitsluitend met heet water, en beetje afwasmiddel en een sponsje. In geval van hardnekkige vervuiling laat deze delen kort inweken. Voorkom sterk schurende reinigingsmiddel of sponzen. Reinig deze delen niet in de vaatwasmachine om de anti-kleeflaag te ontzien.
- Reinig de schrapers en de deegsnijder met warm water en een mild afwasmiddel. Eventueel deze kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine.
- Veeg de behuizing alleen af met een zachte, eventueel licht bevochtigde doek.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen of schurende of agressieve reinigingsmiddelen voor de reiniging van het toestel of de losse onderdelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en alle delen volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

7 Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x PizzaRaclette6
- 1 x Grillplaat van gegoten aluminium met anti-kleeflaag
- 6 x Pannetjes
- 6 x Schrapers
- 1 x Deegsnijder
- 1 x Stroomkabel
- 1 x Gebruiksaanwijzing

7.1 Optionele accessoires

Als optionele accessoires zijn de volgende artikelen los verkrijgbaar bij uw verkooppunt:

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 2 x Pannetjes met anti-kleeflaag | Artikel nummer 33 6771 03 02 |
| 2 x Schrapers | Artikel nummer 33 6771 04 02 |
| 1 x Deegsnijder | Artikel nummer 33 6771 01 01 |

8 Onderhoud/Service

Onderhoud en service zijn beperkt tot de **Reiniging** zoals omschreven in **hoofdstuk 6**.

9 Reparaties

Reparaties mogen alleen door de fabrikant of door een geautoriseerde vakman worden uitgevoerd. Neem bij vragen contact op met uw dealer of onze klantenservice.

10 Oplossen van storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
Het apparaat wordt niet heet.	1. Geen / onjuiste netspanning	1. Zorg ervoor dat de stroomkabel aan het toestel is aangesloten en steek de netstekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat het stopcontact de vereiste spanning heeft. Zorg ervoor dat het apparaat is ingeschakeld.
	2. Intern defect	2. Neem contact op met uw verkoop- of servicekantoor.

Neem in geval van storing of vragen van welke aard dan ook contact op met uw verkoop- of servicecentrum of direct met:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
Duitsland
www.spring.ch
E-Mail: info@spring.ch

11 Opbergen

Het apparaat moet op een droge plaats en buiten bereik van kinderen worden opgeborgen.

12 Recycling

Het apparaat bevat elektrische en elektromechanische componenten. Daarom moet het apparaat op de juiste manier worden gerecycled. Neem hierbij de nationale voorschriften in acht. Zorg er bij de afvoer voor dat het apparaat niet opnieuw in gebruik kan worden genomen.

13 Technische gegevens

Omschrijving	PIZZARACLETTE6
	Artikel nummer 33 6771 00 02
	Artikel nummer 33 6771 00 03
	Artikel nummer 33 6771 00 04
Netstekker	Geaard stopcontact (EU)
Voltage	220-240 V
Frequentie	50/60 Hz
Stroom afname	5,0 A
Nominaal vermogen	1100 W
Afmetingen L x B x H	460 mm x 160 mm x 215 mm
Kabellengte	1,50 meter



Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.



Spring
SWISS DESIGN

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
info@spring.ch · www.spring.ch