

KÜCHENPROFI



RACLETTE

DIE BETIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses KÜCHENPROFI Raclettes.

Dieses Raclette-Gerät ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bitte beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!

Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch!
2. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
3. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
4. Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
5. Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
6. Benutzen Sie keine Steckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden.
7. Betreiben Sie das Raclette nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
8. 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. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
9. Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.
10. **Achtung:** Das Raclettegerät muss einen sicheren Stand haben und darf nicht in der Nähe von Herdplatten oder Gasflammen betrieben werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf allen vier Füßen plan aufsteht und sich die Heizspirale oben befindet. Kinder jünger als 8 Jahre sollten vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
11. Platzieren Sie das Raclette so, dass niemand über das Kabel fallen kann.
12. **Achtung:** Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen; deshalb nur am Griff anfassen.
13. Um das Raclette zu verschieben, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
14. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper (z.B. Papier, Geschirrtücher, etc.) an der Heizspirale befinden.
15. Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:
 - Störungen während des Betriebes.
 - jeder Reinigung.
 Bitte ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!
16. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Vermeiden Sie, dass es gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen hat oder sich an scharfen Kanten scheuert. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es in jedem Fall ersetzt werden.
17. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
18. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.

19. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es sorgfältig ab.
- Die kalte Steinplatte* reinigen Sie bitte mit warmem Wasser und einem Schwamm. Verwenden Sie kein Spülmittel.
- Reinigen Sie die Grillplatte** nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Verwenden Sie keine stark scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Die Pfännchen sowie die Schaber können Sie mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles vollständig ab.
- Legen Sie die Grillplatte ** mit der geriffelten Fläche nach oben auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass diese sicher auf der Halterung aufliegt. Behandeln Sie die Steinplatte * vor wie im Punkt „Pfleheinweis für die Steinplatte“ beschrieben, und legen Sie ihn anschließend mit der Safrille nach oben auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass er sicher in der Halterung aufliegt.
- 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 werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

Pfleheinweis für die Steinplatte:

- Aufgrund natürlicher Gegebenheiten können Abweichungen in der Farbe sowie der Struktur des Steins auftreten. Dies ist kein Mangel oder eine Beeinträchtigung der Funktion. Dies unterstreicht vielmehr, dass es sich bei dem Stein um ein Naturprodukt handelt und deshalb kein Stein dem anderen gleicht.
 - Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Gerät haben, beachten Sie bitte den folgenden Pfleheinweis vor dem ersten Gebrauch.
 - Da es sich bei dem Stein um ein Naturprodukt handelt, kann dieser innere Spannungen aufweisen. Diese können bei zu schnellen Temperaturveränderungen zu Rissen oder ggf. auch zum Bruch führen. Dies kann weitestgehend vermieden werden, wenn Sie die nachfolgende einmalige Prozedur durchführen. Hierdurch erhöhen Sie die Stabilität des Steines und „lösen“ die inneren Spannungen. Dennoch können während dieser Prozedur sowie im späteren Betrieb kleinere Risse im Stein entstehen, welche die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen. Steine mit kleinen Rissen sind daher von der Garantie und somit vom Umtausch ausgeschlossen. Ihr Stein wird sich während dieses Prozesses als auch im späteren Gebrauch farblich verändern.
1. Reinigen Sie zunächst den kalten Stein unter fließend warmem Wasser.
 2. Mit einem Tuch den Stein gründlich abtrocknen.
 3. Nun den Stein auf den Rost in den kalten Backofen legen und auf 220°C erhitzen.
 4. Nach etwa 40 Minuten den Backofen ausschalten und den Stein bis zur Raumtemperatur langsam abkühlen lassen.
 5. **Achtung:** nicht mit kaltem Wasser abschrecken, um zu hohe Temperaturschwankungen zu vermeiden!

Jetzt ist Ihr Stein für den weiteren Gebrauch einsatzbereit.

Inbetriebnahme

- Benutzen Sie eine abwaschbare, hitzebeständige Unterlage wegen eventuell auftretender Spritzer.
- **Achtung:** Bitte achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder die Pfännchen nicht mit der Heizspirale in Berührung kommen!
- Legen Sie die Grill**- oder Steinplatte* mit der Safrille nach oben auf das Gerät. Legen Sie niemals den kalten Stein* auf das vorgeheizte Gerät.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose. Die Kontrollleuchte leuchtet nun auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf eine mittlere Position und lassen das Gerät
 - ca. 5 – 8 Minuten vorheizen, damit die Grillplatte** die Betriebstemperatur erreicht.
 - ca. 8 – 10 Minuten vorheizen, damit die Steinplatte* die Betriebstemperatur erreicht.
- Bestreichen Sie die Grill**- oder Steinplatte* (ggf. auch die Pfännchen) dünn mit Öl, Butter o.ä.
- Die vorbereiteten Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestücke können Sie nun auf der Grill**- oder Steinplatte* braten.
- **Achtung:** Legen Sie keine tiefgefrorenen Zutaten auf die Steinplatte.
- Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen diese auf die Ablage unterhalb des Heizstabes.
- Die Temperatur können Sie mit dem Regler einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.
- Sobald die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffschabern herunter.

- **Achtung:** Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen Sie sie auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab.
- Wir empfehlen, das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb zu lassen. Schalten Sie es bei längeren Pausen aus und bei Bedarf wieder ein.
- Vergessen Sie am Ende Ihres Raclettevergnügens nicht, den Netzstecker zu ziehen, um das Gerät auszuschalten.

Tipps und Tricks

- Erhitzen Sie keine leeren Pfännchen in dem Gerät und lassen Sie die Pfännchen nach Gebrauch nicht in dem noch heißen Gerät stehen; Reste im Pfännchen brennen ggf. ein und lassen sich dann nur schwer entfernen.
- Grillplatte**: Vom leckeren Lachs-Steak über Scampi bis hin zum Gemüse – die Grillplatte ist ideal zum Garen für alle empfindlichen Fisch-, Fleisch- oder Gemüsesorten.
- Steinplatte*: Vom Steak über Kotelett, Hamburger bis hin zu Würstchen, der heiße Stein ist ideal für alle kräftigen Grillprodukte.
- Schneiden Sie Fleisch oder Fisch in mundgerechte Stücke. Diese garen dann schneller.
- Pinseln Sie Fleisch- oder feste Fischstücke leicht mit Öl ein, bevor Sie sie auf den heißen Stein legen. Alternativ können Sie sie vorher marinieren.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung stets den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Reinigen Sie die Grillplatte**, sofern benutzt, nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Vermeiden Sie stark scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Reinigen Sie die Steinplatte* nur mit heißem Wasser und einem festen Schwamm. Lebensmittelrückstände können Sie mit einem Glaskeramik-Kochfeld-Reiniger mühelos entfernen. Verwenden Sie kein Spülmittel und reinigen Sie den Stein nicht in der Spülmaschine.
- Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch abwischen, danach ggf. abtrocknen. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Die Pfännchen sowie die Schaber können Sie mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

REZEPTE

UR - RACLETTE für 4 Personen

Zutaten: 1 - 1,5 kg festkochende Kartoffeln
 Salz, schwarzer Pfeffer
 ca. 1 TL Kümmel
 750 g bis 1 kg Raclette-Käse
 je 1 kleines Glas Cornichons, Perlzwiebeln und eingelegte Maiskolben

Zubereitung: Die Kartoffeln gründlich unter fließendem, kaltem Wasser waschen, da man sie auch je nach Belieben mit der Schale essen kann. Mit Salz und dem Kümmel in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Min. weich kochen. Das Gerät vorheizen, zwischenzeitlich den Raclette-Käse in Scheiben schneiden und auf einer Platte bereitstellen. Die Cornichons, Perlzwiebeln und Maiskolben in Schälchen geben und auf den Tisch stellen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und nach Möglichkeit warm halten. Den Käse in die Pfännchen geben und schmelzen lassen; mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln und Maiskolben essen.

Variante: Aufgeschnittenen Frühstücksspeck dazu reichen, der dann mit dem Käse im Pfännchen gebraten wird!

OLIVENRACLETTE für 4 Personen

Zutaten: ca. 60 - 80 mit Paprika gefüllte spanische Oliven
 2 TL Rosenpaprika;
 6-8 EL Cognac
 10 -12 festkochende Kartoffeln oder
 10 -12 Scheiben franz. Weißbrot
 ca. 600-800 g Raclette-Käse

Zubereitung: Die Oliven halbieren und mit Cognac übergießen. Unter öfterem vorsichtigem Wenden ca. 1 Std. durchziehen lassen. Dann abtropfen und in einer Pfanne ohne Fett leicht anwärmen. In den Portionspfännchen pro Portion je 10 halbe Oliven geben, den Käse darüber schmelzen lassen, auf die Teller geben und mit etwas Rosenpaprika leicht bestäuben.

Man kann dazu - je nach Geschmack - Kartoffeln oder auch Weißbrot verzehren.

LACHS MIT KRÄUTERKÄSE für 4 Personen

Zutaten: ca. 600 g frischer Lachs, in dünnen Scheiben
 Salz und Pfeffer
 Zitronensaft
 1 Bund Petersilie
 350 - 500 g Alpen-Kräuterkäse

Zubereitung: Gerät vorheizen und die Lachsscheiben in den Pfännchen verteilen. Leicht salzen und pfeffern sowie mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Kräuterkäse als Nocken auf dem Lachs verteilen und im Raclettegerät etwa 10 Min. überbacken, bis der Käse schmilzt. Mit Petersilie bestreuen.

Dazu passen Pellkartoffeln oder warmes Baguette.

LACHSKOTELETT, gegrillt für 4 Personen

Zutaten: 4 kleine Lachskoteletts
 für die Vinaigrette:

- 1 fein gewürfelte Schalotte
- 2 EL körniger Senf
- 2 EL Honig
- ½ Bund fein geschnittener Dill
- 2 EL Essig
- 3 EL Öl
- 2 EL Wasser

Zubereitung: Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren. Die Lachskoteletts mit Öl einpinseln, pfeffern und auf der heißen Platte ca. 2 Minuten pro Seite garen. Mit der Vinaigrette servieren.

Empfehlungen:

- Fleisch:** Verwenden Sie Fleisch, das zum Kurzbraten geeignet ist, wie: Rumpsteak, Filetsteak und Filetspitzen vom Rind; Filet, Schnitzel, Medaillons vom Schwein, Kalb oder Lamm, Kassler, Bratwurst, Frühstücksspeck oder Mini-Frikadellen.
 Achten Sie darauf, dass die Scheiben nicht zu dick geschnitten sind. Das Fleisch wird zarter, wenn es vorher in Öl eingelegt oder leicht eingepinselt wurde.
- Geflügel:** Braten Sie kleinere Stücke im Ganzen, größere Stücke zerkleinern Sie bitte. Wir empfehlen, das Fleisch vor dem Braten zu marinieren.
- Fisch:** Sehr empfehlenswert sind Filets oder Scheiben vom Seeteufel, Lachs, Kabeljau und anderen festfleischigen Sorten; aber auch Sardinen, Garnelen, Scampi und Tintenfische eignen sich hervorragend.
- Gemüse:** Portionieren Sie das Gemüse und schneiden Sie es in Scheiben oder Streifen. Härtere Gemüsesorten wie z.B. Fenchel, Broccoli oder Blumenkohl sollten Sie vorher kurz in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, damit sie nicht allzu lange garen müssen.
- Eier:** Spiegeleier oder Crêpes gelingen in den Pfännchen genau so einfach wie in der Pfanne.
- Obst:** Äpfel oder Birnen, Ananas und Aprikosen - in Spalten, Ringen oder Hälften, mit Zucker bestreut sind sie eine köstliche Nachspeise.

Technische Daten 17 7000 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

Technische Daten 17 5500 00 00 + 17 5501 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!



* Die Steinplatte
 ist beim Raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**
 im Lieferumfang enthalten.

** Die Grillplatte
 ist beim Raclette **17 5500 00 00 GRANDE**,
 beim Raclette **17 5501 00 00 GRANDES**
 sowie Raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**
 im Lieferumfang enthalten.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. 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 Händler.

Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Entsorgung/Recycling


Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab.

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



RACLETTE

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

Congratulations on the purchase of this KÜCHENPROFI raclette.

This raclette device is a high-quality product and complies with the recognized rules of technology and the Equipment Safety Law. Please read these operating instructions thoroughly before using the device for the first time and store them in a safe place. Please follow the safety instructions!

Safety instructions

1. Please read these operating instructions before using the device for the first time!
2. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
3. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. This device is only intended for household use.
4. Please first check whether the type of current and supply voltage match the information on the data plate.
5. Do not touch either the raclette device or the power plug with wet or damp hands.
6. Never use power outlets, with which other devices are already being operated.
7. Never operate the raclette device unsupervised and use it only for the intended purpose.
8. 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
9. Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
10. **Caution:** The raclette appliance is to be placed firmly on a suitable surface and must not be operated close to cooktops or gas flames. Make sure the appliance stands level on all four feet and the heating coil is located at the top. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 11. Place the device so that no one can fall over the cable.
 12. **Caution:** Using the device results in high temperatures, please only touch the device on the heat resistant handles.
 13. Please do not pull on the cable to move the device. Lift the device and place it in the desired location.
 14. Ensure that no foreign bodies (paper, dishtowels, etc.) are touching the heating coil.
 15. Pull out the power plug after each use and in case of:
 - Malfunctions during operation
 - CleaningPlease do not pull on the power cord, but on the plug itself!
 16. Check the power cord before every use for damage. Avoid smashing or kinking the power cord, touching hot surfaces or abrasion on sharp edges. If the power cord is damaged, it must definitely be replaced.
 17. Never submerge the device, the cord, or the plug in water or other liquids. Please do not clean it in the dishwasher.
 18. Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen.
 19. Never attempt to open or repair the device yourself. In case of malfunction, please only have it repaired by qualified experts! Contact an authorized retailer for this.

Before using for the first time

- Please first read these operating instructions and the safety instructions carefully.
- Remove all packing material first and dispose of it properly.
- Wipe the housing with a moist cloth and dry thoroughly.
- Please clean the cold stone* with warm water and a sponge. Do not use dishwashing detergent.
- Clean the grill top** with warm water only, some dishwashing detergent and a solid sponge. Do not use any abrasive cleansers or sponges.
- You can clean the pans and the spatulas with hot water and some mild dishwashing detergent. Please thoroughly dry all parts.
- Place the grill top** on the device with the corrugated surface facing upwards. Ensure that it lies safely on the support. Prepare the stone* as described in „Care instructions for the stone“, then place it on top of the raclette device with the juice groove facing upwards. Ensure that it lies safely in the support.
- Heat the empty device for approx. 10 minutes; the slight smoke and odor that will probably be produced is completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

Care instructions for the stone:

- Due to natural conditions, there may be variations in the color and structure of the stone. This is not a defect nor does it adversely affect function. On the contrary, this emphasizes the fact that the stone is a natural product and that therefore no two stones are the same.

- To ensure that your new product brings many years of enjoyment, please follow these care instructions thoroughly.
- Because this stone is a natural product, it can have internal stresses. These could lead to cracks or even breakage of the stone if the temperature is changed too quickly. This can be largely avoided by observing the following the one-time procedure. This will increase the stability of the stone and “relieve” the internal stresses. Nonetheless, small cracks can appear in the stone during later use, which do not have an adverse effect on the function. Stones with small cracks are therefore excluded from the warranty and from replacement. The color of your stone will change during this process and in later use.

1. First, clean the stone under running warm water.
2. Thoroughly dry the stone with a cloth.
3. Now, place the stone on the grate in the cold oven and heat it to 220°C.
4. Switch off the oven after approximately 40 minutes and allow the stone to cool slowly to room temperature.
5. **Caution:** Never chill the stone with cold water, to avoid temperature shock!

Your stone is now ready for further use.

Use

- Use a washable, heat resistant surface because of the possible risk of splattering.
- **Caution:** Please ensure that the power cable and pans do not touch the heating coils!
- Place the grill top** with the corrugated surface facing upwards, or the stone* with the juice groove facing upwards on the device. Never place the cold stone* on the preheated device.

- Insert the plug into the power outlet.
- Turn the temperature regulation knob to a medium level, the indicator light switches on. Preheat the device
 - for approx. 5 - 8 minutes to let the grill top** reach the right temperature
 - for approx. 8 - 10 minutes to let the stone* reach the right temperature
- Slightly grease the grill top ** or the stone** (the pans as well if needed) with oil, butter or similar.
- You can now fry the prepared pieces of meat, fish or vegetables on the grill top** or stone*.
- **Caution:** Do not place any deep-frozen ingredients on the stone.
- Place the desired ingredients in the pans and place these on the rack beneath the heating rod.
- You can set the temperature by means of the regulator – at the beginning, the temperature can be somewhat higher and then subsequently reduced.
- As soon as the ingredients are done, remove the pans. In order to avoid scratches on the finish, empty the pans with wooden or heat resistant spatulas only.
- **Caution:** The pans are hot. For this reason, touch them by the heat resistant handles only and also place them on heat resistant coasters.
- We recommend that you do not leave the device on for an extended period with no food on it. Switch it off during extended pauses and then on again as needed.
- Do not forget to pull the plug to switch off the device at the end of your raclette enjoyment.

Tips and tricks

- Do not heat empty pans in the device and do not leave the pans in the hot device after use; residues in the pans will burn and then be very difficult to remove.
- Grill top**: Whether juicy salmon steak, scampi or vegetables – the grill top is perfect for cooking all sensitive kinds of food.
- Stone*: From steak to cutlets, hamburgers and sausages – the hot stone is ideal for all kinds of food with a distinct taste.
- Cut the meat or fish into bite-sized pieces. These will get done quicker.
- Lightly brush meat or solid fish with oil before you place it on the hot stone. As an alternative, you can marinate it first.

Cleaning and care

- Always pull the plug before cleaning the device and allow the device to cool off.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Clean the grill top**, if used, with warm water, some dishwashing detergent and a solid sponge. Avoid using abrasive cleansers and sponges.
- Clean the stone* with hot water and a firm sponge only. You can easily remove food residues with a glass cook top cleaner. Do not use dishwashing detergent and do not clean the stone in a dishwasher.
- Only wipe the housing with a moist sponge, dry afterwards, if necessary. Do not submerge the device in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.
- You can clean the pans and the spatulas with hot water and some mild dishwashing detergent.

Recipes

BASIC RACLETTE for 4 servings

Ingredients: 1 - 1,5 kg waxy potatoes
 salt, black pepper
 approx. 1 tsp. caraway
 approx. 750 g – 1 kg Raclette cheese
 each 1 small glass cocktail gherkins, pearl onions, and pickled baby corn

Preparation: Thoroughly wash the potatoes under running cold water, as the peel can also be eaten if desired. Place in a pot with salt and caraway, cover with water, and boil covered over medium heat until soft. Preheat the device, cutting the Raclette cheese into slices in the meantime, and arrange on a plate. Place the cocktail gherkins, pearl onions and baby corn in bowls and place these on the table. Drain the boiled potatoes, serve, and keep warm, if possible. Add the cheese to the pans and allow it to melt; season with salt and pepper and eat with the potatoes, cocktail gherkins, pearl onions and baby corn.

Variant: Add chopped up bacon, which is then cooked with the cheese in the pans!

OLIVE RACLETTE for 4 servings

Ingredients: approx. 60 - 80 Spanish olives stuffed with pimentos
 approx. 2 tsp. paprika
 approx. 6 – 8 tablespoons of Cognac
 approx. 10 – 12 pcs. firm potatoes or 10 – 12 slices French white bread
 approx. 600-800 g Raclette cheese

Preparation: Cut the olives in half and douse with cognac. Allow to infuse for approx. 1 hour while repeatedly and carefully turning. Then drain and warm slightly in a pan without oil. Add 10 halved olives per portion to the pans, allow the cheese to melt over this, place on the plates, and dust slightly with some paprika.

Serve with potatoes or white bread – depending on preference.

SALMON WITH HERB CHEESE for 4 servings

Ingredients: approx. 600 g fresh salmon, in thin slices
 salt and pepper
 lemon juice
 fresh parsley
 approx. 350 – 500 g Alpine herb cheese

Preparation: Preheat the device and distribute the salmon slices in the pans. Salt and pepper lightly and sprinkle with some lemon juice. Wash the parsley, shake dry, pick off leaves, and chop finely. Place the herb cheese on the salmon as a garnish and heat in the raclette device for about 10 minutes, until the cheese melts. Sprinkle with parsley.

Serve with boiled potatoes or warm baguette.

SALMON CUTLET, grilled for 4 servings

Ingredients: 4 small salmon cutlets

For the vinaigrette:

- 1 finely chopped shallot
- 2 tbsp grainy mustard
- 2 tbsp honey
- ½ bunch of finely chopped dill
- 2 tbsp vinegar
- 3 tbsp oil
- 2 tbsp water

Preparation: Mix all ingredients for the vinaigrette. Brush the salmon cutlets with some oil, season with pepper and grill on the hot plate for approx. 2 minutes per side. Serve with the vinaigrette.

Recommendation:

- Meat:** Use meat that is suitable for pan frying, such as: Beef rump steak, filet steak and filet tips, Pork, veal, or lamb filet, schnitzel, medallions, Smoked pork chops, bratwurst, bacon, or mini-burgers. Take care to not cut the slices too thick. The meat is more tender if it is marinated in or lightly brushed with oil first.
- Poultry:** Fry small pieces whole, please cut up large pieces. We recommend marinating the meat before frying it.
- Fish:** Filets or slices of angler-fish, salmon, cod, and other species with firm meat are highly recommended; but sardines, prawns, scampi, and squid are also well-suited.
- Vegetables:** Divide the vegetables into portions and cut them into slices or strips. Hard types of vegetables such as fennel, broccoli, or cauliflower should be blanched briefly first in boiling

- Eggs:** water so that they do not have to cook so long. Fried eggs or crêpes can be made just as easily as in a pan.
- Fruit:** Apples or pears, pineapple and apricots - in wedges, rings or halves, strewn with sugar they are a delicious dessert.

Technical data 17 7000 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

Technical data 17 5500 00 00 + 17 5501 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

Only intended for household use!
Do not immerse in liquids!



* The stone is included in the raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**

** The grill top is included in the raclette **17 5500 00 00 GRANDE**, the raclette **17 5501 00 00 GRANDE8**, as well the raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**

Warranty

We cover this device with a warranty of 2 years from the purchase date. Damages due to normal wear, unauthorized use, improper treatment, incorrect use, lack of care and cleaning, willful destruction, transport or accident, and repair by unauthorized persons are excluded from this warranty. Contact your dealer in case of warranty claim.

The warranty can only be honored if the device is accompanied by the sales slip/receipt.

Disposal/Recycling



According to the Electric and Electronic Equipment Act this product may not be disposed of in normal household garbage at the end of its useful life. For this reason, please take it to a free communal collection point (e.g. recycling depot) for the recycling of electric and electronic devices.

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



RACLETTE

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI !

Nous vous félicitons pour l'achat de cet appareil à raclette de KÜCHENPROFI.

Cet appareil à raclette est un produit de qualité conforme à l'état reconnu de la technique ainsi qu'à la loi sur la sécurité des appareils (Gerätesicherheitsgesetz). Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi et de le conserver soigneusement. Tenez notamment compte des consignes de sécurité !

Consignes de sécurité

1. Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en service de l'appareil !
2. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil à raclette.
3. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.
4. Vérifiez SVP en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
5. Ne jamais toucher l'appareil à raclette ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
6. Ne jamais utiliser de prise servant à alimenter d'autres appareils.
7. Ne laisser jamais fonctionner l'appareil à raclette sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination. Éteindre l'appareil quand il n'est plus utilisé.
8. 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 limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances sous surveillance ou si elles ont été formées à

l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles ont compris les dangers en découlant. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.

9. Ne mettre jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
10. **Attention :** L'appareil à raclette doit être posé bien en équilibre, loin des plaques d'une cuisinière électrique et des foyers d'une cuisinière à gaz. L'appareil doit être bien posé sur ses quatre pieds, la résistance de chauffe se trouvant en haut. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et la ligne de connexion.
11. Placer l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
12. **Attention :** Les températures dégagées lors du fonctionnement étant très élevées, utiliser impérativement la poignée pour saisir l'appareil.
13. Ne pas tirer sur le câble pour déplacer l'appareil mais le soulever et le déposer à l'endroit souhaité.
14. Veiller à ce qu'aucun corps étranger (par ex. papier, torchons etc.) ne se trouve près de la résistance.
15. Débrancher l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - Pannes pendant l'utilisation
 - À chaque nettoyage
 Pour ce faire, tirer uniquement sur la prise même !
16. Avant chaque utilisation, vérifier que le câble est intact. Veiller à ce qu'il ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces chaudes ou brûlantes. Dès que le câble est endommagé, il doit être impérativement remplacé.

17. Ne jamais plonger l'appareil, le câble ou la prise dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne pas le laver dans le lave-vaisselle.
18. Ne jamais utiliser l'appareil si vous constatez un dommage quelconque, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou après une chute de l'appareil.
19. Ne jamais essayer d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le uniquement à des professionnels qualifiés pour la réparation ! Adressez-vous s'il vous plaît à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.

Avant la première mise en service

- Lire d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlever d'abord toutes les parties de l'emballage qui doit être éliminé dans les règles de l'art.
- Essuyer le boîtier avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.
- Nettoyer la plaque à grillade** avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge ferme. Ne pas utiliser des nettoyeurs ou éponges abrasifs.
- Nettoyer la pierre* avec de l'eau chaude et une éponge. Ne pas utiliser de liquide vaisselle.
- Les poêlons et les racloirs se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle doux. Essuyer intégralement toutes les pièces.
- Placer la plaque à grillade** sur l'appareil avec la surface striée vers le haut. Assurer qu'elle soit bien placée sur le support de fixation. Préparer la pierre* comme décrit dans "Conseil d'entretien pour la pierre", puis la mettre sur l'appareil avec la rainure à jus vers le haut. Assurer qu'elle soit bien placée dans le support de fixation.
- Préchauffer 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 !

Conseil d'entretien pour la pierre :

- En raison de son origine naturelle, il peut arriver que la couleur et la structure de la pierre présentent des irrégularités. Il ne s'agit ni d'un défaut, ni d'une atteinte à la fonctionnalité du produit. Cette particularité souligne bien plus l'originalité de la pierre qui est un produit naturel, chaque pierre ayant donc un aspect différent.
 - Votre nouvel appareil vous rendra service pendant de longues années si vous suivez ce conseil d'entretien avant la première utilisation.
 - La pierre étant un produit naturel, il est possible que des tensions internes se produisent. En cas de modifications de température trop rapides, elles peuvent provoquer des fissures, voire une cassure. Ce risque peut être largement évité si vous effectuez une seule fois l'opération suivante. Elle permet d'optimiser la solidité de la pierre et de « supprimer » les tensions internes. Il est toutefois possible que pendant l'opération et à l'usage, de petites fissures se forment dans la pierre, mais elles n'ont aucun effet sur la fonctionnalité. Les pierres présentant de petites fissures ne sont donc pas couvertes par la garantie et ne peuvent être échangées. La coloration de votre pierre changera pendant cette opération et à l'usage.
1. Rincer d'abord la pierre sous le robinet d'eau chaude.
 2. Essuyer soigneusement la pierre en la frottant avec un chiffon.
 3. Placer la pierre sur la grille du four froid et chauffer le four à 220°C.
 4. Éteindre le four après 40 minutes environ et laisser refroidir la pierre lentement à la température ambiante.

5. **Attention :** Ne pas utiliser d'eau froide pour refroidir la pierre, afin d'éviter des écarts de température trop élevés !

Votre pierre est maintenant prête à l'usage.

Mise en service

- Utiliser un support lavable et résistant à la chaleur en raison des éclaboussures éventuelles.
- **Attention :** Veiller à ce que le câble secteur ou les poêlons ne puissent pas être en contact avec la résistance de chauffage !
- Mettre la plaque à grillade** avec la surface striée vers le haut, ou la pierre * avec la rainure à jus vers le haut sur l'appareil. Ne jamais poser la pierre* froide sur l'appareil préchauffé.
- Brancher la fiche de secteur dans la prise.
- Régler le thermostat à niveau moyen, le témoin lumineux s'allume. Préchauffer l'appareil pour
 - environ 5 – 8 minutes pour que la plaque à grillade atteigne la température de service
 - environ 8 – 10 minutes pour que la pierre atteigne la température de service
- Badigeonner légèrement les poêlons, la pierre avec un peu d'huile, de beurre ou équivalent.
- Vous pouvez maintenant faire cuire sur la pierre les morceaux de viande, de poisson ou les légumes que vous aurez préparés.
- **Attention :** Ne pas placer de produits congelés sur la pierre.
- Placer les ingrédients de votre choix dans les poêlons et disposer ces derniers sur le support se trouvant sous la résistance de chauffage.
- Vous pouvez régler la température à l'aide du bouton : elle peut être un peu plus élevée au début et vous pouvez ensuite la diminuer.

- Retirer les poêlons dès que la cuisson est terminée. Utiliser les palettes en bois ou en plastique résistantes à la chaleur fournies pour vider les poêlons sans rayer le revêtement.

- **Attention :** Les poêlons sont très chauds. Les saisir uniquement par les poignées résistantes à la chaleur et les poser uniquement sur des supports résistants à la chaleur.

- Nous vous conseillons de ne pas laisser fonctionner l'appareil trop longtemps à vide. Si vous faites des pauses prolongées, éteignez-le et rallumez-le quand vous en avez besoin.

- Après avoir savouré votre raclette, n'oubliez pas de débrancher l'appareil pour l'éteindre.

Conseils et astuces

- Ne pas faire chauffer les poêlons vides dans l'appareil et après utilisation, retirer les poêlons de l'appareil encore chauds ; les résidus s'y trouvant pourraient brûler et le nettoyage des poêlons serait difficile.

- Plaque à grillade** : Que ce soit du saumon, scampi ou des légumes – la plaque à grillade est parfaite pour tous types d'aliments délicats.

- Pierre* : Du steak à la côtelette, des hamburgers et saucisses – la pierre est idéale pour tous les aliments savoureux.

- Si vous coupez la viande ou le poisson en morceaux de petite taille, leur cuisson sera plus rapide.

- Badigeonner la viande ou le poisson à chair ferme avec un peu d'huile avant de les poser sur la pierre. Vous pouvez également les mettre à mariner.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, il est indispensable de toujours débrancher l'appareil et de le laisser refroidir.
- Des objets tranchants, essence, solvants, brosses à récurer et produits à récurer sont absolument proscrits pour le nettoyage.
- Nettoyer la plaque à grillade**, si utilisée, avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge ferme. Eviter d'utiliser des nettoyeurs ou éponges abrasifs.
- Nettoyer la plaque en pierre* uniquement à l'eau chaude avec une éponge dure. Les résidus d'aliments s'enlèvent sans problème à l'aide d'un produit de nettoyage pour table de cuisson vitrocéramique. Ne pas utiliser de liquide vaisselle et ne pas laver la pierre dans le lave-vaisselle.
- Le boîtier se nettoie uniquement à l'aide d'un chiffon humide. Le sécher le cas échéant. Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne pas laver dans le lave-vaisselle.
- Les poêlons et les racloirs se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle doux.

Recettes

RACLETTE ORIGINALE pour 4 personnes

Ingrédients: 1 - 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
 sel, poivre noir
 env. 1 cuil. à c. de cumin
 750 g - 1 kg de fromage à raclette
 1 petit bocal de cornichons, d'oignons grelots et d'épis de maïs marinés

Préparation : Laver soigneusement les pommes de terre sous le robinet d'eau froide, car elles se mangent également avec la peau. Les mettre avec sel et cumin dans une casserole, couvrir d'eau et les faire cuire à couvert à feu moyen.

Préchauffer l'appareil, couper entre-temps le fromage à raclette en tranches et les disposer sur un plat. Répartir les cornichons, les oignons grelots et les épis de maïs dans des coupelles et les placer sur la table. Égoutter les pommes de terre cuites, les servir en les gardant si possible au chaud. Placer le fromage dans les poêlons et le faire fondre ; saler, poivrer et déguster avec pommes de terre, cornichons, oignons grelots et épis de maïs.

Variante: Servir avec des tranches de bacon que vous pouvez faire cuire avec le fromage dans le poêlon !

RACLETTE AUX OLIVES pour 4 personnes

Ingrédients: ca. 60 - 80 olives d'Espagne farcies aux poivrons
 2 cuil. à c. de paprika fort ;
 6-8 cuil. à s. de cognac
 10-12 de pommes de terre à chair ferme
 pain blanc type baguette
 env. 600-800 g de fromage à raclette

Préparation : Couper les olives en deux et les arroser de cognac. Les laisser mariner pendant 1 heure environ en les mélangeant plusieurs fois avec précaution. Les égoutter et les faire chauffer légèrement dans une poêle sans matière grasse. Pour chaque portion, placer 10 moitiés d'olives dans un poêlon, faire fondre le fromage sur les olives, faire glisser sur l'assiette et saupoudrer légèrement de paprika fort.

Vous les dégusterez à votre gré avec les pommes de terre ou le pain blanc.

SAUMON ET FROMAGE AUX HERBES pour 4 personnes

Ingrédients : env. 600 g de saumon frais finement émincé

sel et poivre

jus de citron

persil frais

350 - 500 g de fromage aux herbes des Alpes

Préparation : Préchauffer l'appareil et répartir le saumon émincé dans les poêlons. Saler légèrement et poivrer, ajouter quelques gouttes de jus de citron. Laver le persil, l'essorer, enlever les tiges et hacher finement les feuilles. Répartir le fromage aux herbes sous forme de quenelles sur le saumon et faire fondre le fromage dans l'appareil à raclette (10 minutes env.). Saupoudrer de persil.

En guise d'accompagnement, servez des pommes de terre en robe des champs ou des tranches de pain tiède.

DARNE DE SAUMON, grillé pour 4 personnes

Ingrédients: 4 darnes de saumon petites

Pour la vinaigrette: 1 échalotte finement hachée, 2 cuill. à café de moutarde à l'ancienne, 2 cuill. à soupe de miel, ½ bouquet d'aneth finement ciselé, 2 cuill. à soupe de vinaigre, 3 cuill. à soupe d'huile, 2 cuill. à soupe d'eau

Mélanger tous les ingrédients pour la vinaigrette. Badigeonner d'huile les darnes, les poivrer et les faire cuire environ 2 minutes de chaque côté. Servir avec la vinaigrette.

Conseils:

Viande : utiliser de la viande à cuisson rapide, par exemple :

Romsteck, filet et pointe de filet de bœuf

Filet, escalope, médaillons de porc, veau ou agneau

Kassler, saucisse à frire, bacon ou mini croquettes.

Veiller à ce que les tranches ne soient pas trop épaisses. La viande sera plus tendre si vous la marinez dans de l'huile ou la badigeonnez légèrement avec un peu d'huile.

Volaille : les petits morceaux se cuisent en entier. Couper SVP les gros morceaux. Nous vous recommandons de mariner la viande avant la cuisson.

Poisson : les filets et les tranches de lotte, saumon, cabillaud et autres variétés à chair ferme sont particulièrement recommandés, mais vous pouvez aussi bien faire cuire sardines, crevettes, gambas et calamars.

Légumes : préparer des portions et détailler les légumes en tranches ou en lamelles. Nous vous conseillons de blanchir préalablement les variétés les plus fermes (fenouil, brocoli, chou-fleur...) pour abréger la durée de la cuisson.

Oufs : les œufs au plat et les crêpes se préparent aussi bien qu'à la poêle.

Fruits : pommes ou poires, ananas et abricots – coupés en tranches, en rondelles ou en deux, saupoudrés de sucre... un délicieux dessert !

Données techniques 17 7000 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

Données techniques 17 5500 00 00 + 17 5501 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

**Uniquement pour usage domestique !
Ne pas plonger dans un liquide !**



* La pierre est incluse dans
l'appareil à raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**

** La plaque à grillade est incluse dans
l'appareil à raclette **17 5500 00 00 GRANDE,**
l'appareil à raclette **17 5501 00 00 GRANDE8**
l'appareil à raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**

Garantie

Cet appareil est garanti pour la durée de 2 ans à partir de la date d'achat. Ne sont pas couverts par la garantie les dommages résultant de l'usure normale, d'une utilisation inadéquate, d'une manipulation inappropriée, d'une erreur de manipulation, d'un manque d'entretien et vde nettoyage, d'une destruction intentionnelle, du transport, d'un accident ainsi que de l'intervention de personnes non habilitées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie.

La garantie n'est possible que si le ticket de caisse/la facture est joint(e) à l'appareil.

Mise au rebut/recyclage


Conformément à la législation sur les équipements électriques et électroniques, ce produit ne doit pas être mis au rebut en le jetant dans les ordures ménagères. Il doit au contraire être rapporté dans un centre de collecte (gratuite) communal dédié au recyclage des appareils électriques et électroniques. La mairie de votre localité ou de votre ville vous informera sur les possibilités qui sont mises à votre disposition.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, vla version allemande fait foi.



RACLETTE

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Complimenti per l'acquisto di questa raclette di KÜCHENPROFI.

Questa raclette è un prodotto di qualità ed è conforme alle regole riconosciute della tecnica nonché ai requisiti posti dalla legge in materia di sicurezza degli apparecchi. Leggere con cura le presenti istruzioni per l'uso e conservarle in buone condizioni. Prestare particolare attenzione in particolare alle norme di sicurezza!

Indicazioni di sicurezza

1. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di procedere alla prima messa in funzione dell'apparecchio!
2. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
3. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico.
4. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
5. Non afferrare la raclette o la spina di rete con mani umide o bagnate.
6. Non usare prese a cui siano già collegati altri apparecchi.
7. La raclette deve essere utilizzata esclusivamente sotto controllo e soltanto per lo scopo previsto.
8. 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. I bambini non devono giocare con l'apparecchio e non possono pulirlo o effettuare la manutenzione in assenza di adeguata sorveglianza.
9. Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
10. **Attenzione:** Il fornello per raclette deve essere stabile e non deve essere fatto funzionare nelle vicinanze di piastre elettriche o fiamme a gas. Prestare attenzione che il fornello poggi saldamente in piano su tutti i quattro piedini e che la spirale di riscaldamento si trovi in alto. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontano dal dispositivo e la linea di collegamento.
11. Posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.
12. **Attenzione:** Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature, afferrare quindi solo dall'manico.
13. Per spostare l'apparecchio, non tirare cavo, bensì sollevare la raclette e porla posizione desiderata.
14. Accertarsi che non si trovi alcun corpo estraneo (per esempio carta, asciugapiatti, ecc.) vicino la spirale di riscaldamento.
15. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché
– in caso di anomalie durante l'esercizio
– pulizia ciascuna
Si raccomanda di afferrare direttamente e soltanto la spina.
16. Controllare prima di ogni utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Evitare che venga schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati. Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito.
17. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Si pregati non lavarlo nella lavastoviglie.
18. Non utilizzare mai l'apparecchio nel caso in cui si rilevi la presenza di danni, qualora sia penetrata dell'acqua all'interno dell'alloggiamento o dopo una caduta dell'apparecchio stesso.
19. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali di imballaggio e smaltirli correttamente.
- Pulire l'alloggiamento servendosi di un panno umido, quindi asciugarlo con cura.
- Pulire la piastra di griglia ** con acqua calda, un detersivo e una spugna rigida. Non utilizzare detersivi o spugni abrasivi.
- Per pulire la piastra in pietra*, utilizzare dell'acqua calda e una spugna. Non usare alcun detersivo.
- Le padelline e le palette possono essere puliti con acqua calda e con un detersivo non aggressivo, quindi asciugarli con cura.
- Appoggiare la piastra di griglia** con la superficie rigata insù sull'apparecchio. Fare attenzione che sia messa sicura al supporto. Si prega di trattare la piastra di pietra come descritto nel punto „Indicazioni per la manutenzione della piastra di pietra” e poi appoggiarla sull'apparecchio con la scanalatura del succo verso l'alto.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto per ca. 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!

Indicazioni per la manutenzione della piastra di pietra:

- In virtù delle caratteristiche naturali della pietra, il suo colore e la sua struttura possono variare. Non si tratta di un difetto e la sua funzione non ne risulta compromessa. È invece un ulteriore indice di naturalità del prodotto e del fatto che nessuna pietra è uguale a un'altra.

- Per poter utilizzare appieno il proprio nuovo apparecchio, prestare attenzione alle indicazioni in materia di manutenzione riportate di seguito, prima di procedere al primo utilizzo dell'apparecchio stesso.
- Poiché si tratta di un prodotto naturale, questa pietra può presentare tensioni interne, le quali possono a loro volta causare l'insorgere di crepe o addirittura di casi di rottura in caso di variazioni troppo rapide della temperatura. Questo fenomeno può essere adeguatamente evitato, qualora si effettui la seguente procedura (da eseguire una sola volta). In questo modo si accresce la stabilità della pietra e si “dissolvono” le tensioni interne. Tuttavia, nel corso di questa procedura nonché durante il successivo utilizzo, possono insorgere delle piccole crepe nella pietra, le quali non influenzano tuttavia il corretto funzionamento dell'apparecchio. Le pietre con piccole crepe sono pertanto escluse dalla garanzia e quindi dal cambio. La pietra subisce inoltre variazioni cromatiche durante questo processo e nel corso dell'utilizzo successivo.

1. Pulire dapprima la pietra con acqua calda corrente.
2. Asciugare accuratamente la pietra strofinandola con un panno.
3. Posizionare la pietra sulla griglia nel forno freddo e riscaldare fino a 220°C.
4. Dopo circa 40 minuti spegnere il forno e lasciar raffreddare lentamente la pietra fino al raggiungimento della temperatura ambiente.
5. **Attenzione:** non raffreddare in acqua fredda, onde di escludere variazioni termiche eccessive!

A questo punto, la pietra è pronta per il successivo utilizzo.

Messa in funzione

- Utilizzare una base lavabile e resistente al calore in quanto ci potrebbero essere spruzzi.
- **Attenzione:** Evitare che il cavo di rete o le terrine entrino in contatto la spirale di riscaldamento!

- Appoggiare la piastra di griglia** o la piastra di pietra con la superficie rigata verso l'alto sull'apparecchio. Non appoggiare mai la pietra* sull'apparecchio preriscaldato.
- Collegare la spina di rete alla lampadina presa.
- Portare il regolatore della temperatura sul livello medio. La spia di controllo s'illumina. Lasciare preriscaldare per
 - Ca. 5 – 8 minuti fino a quando la piastra di griglia raggiunge la temperatura d'esercizio.
 - Ca. 8 – 10 minuti fino a quando la piastra di pietra raggiunge la temperatura d'esercizio.
- Applicare alla piastra di griglia** o alla piastra di pietra* (anche alle padelline se necessario) un sottile strato di olio, burro o simili.
- Le fette di carne, pesce o verdura precedentemente preparate possono essere ora fatte arrostiti sulla piastra di griglia** o la piastra di pietra*.

Attenzione: Non riporre ingredienti surgelati sulla piastra.

- Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelline, quindi riporre queste ultime sulla base al di sotto delle aste di riscaldamento.
- La temperatura può essere impostata tramite il regolatore. Inizialmente la temperatura può essere leggermente incrementata e successivamente ridotta.
- Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline. Al fine di evitare graffi sul rivestimento, utilizzare i palette in legno o plastica termoresistente per spostare gli ingredienti.
- **Attenzione:** Le padelline sono molto calde. Afferrarle esclusivamente in corrispondenza delle impugnature termoresistenti e posizionarle solo su basi resistenti al calore.
- Raccomandiamo di non lasciare per lungo tempo in funzione l'apparecchio in assenza di alimenti. Spegnerlo in caso di lunghi periodi di inattività e riaccenderlo all'occorrenza.

- Terminato di gustare la raclette, non dimenticare di estrarre la spina di rete per spegnere l'apparecchio.

Consigli e trucchi

- Non riscaldare padelline vuote nell'apparecchio e dopo l'utilizzo, non lasciare le padelline nell'apparecchio caldo, in quanto i resti potrebbero bruciare nelle padelline e potrebbe essere difficile rimuoverli.
- Piastra di griglia**: Da una cotoletta di salmone a scampi fino a le legume – la piastra di griglia è ideale per cuocere tutte specie di pesce, carne e legume.
- Piastra di pietra*: Da bistecca a cotoletta, hamburger a wurstel, la pietra calda è ideale per tutti prodotti alla griglia.
- Tagliare la carne o il pesce in piccole porzioni. In questo modo, cuociono infatti più rapidamente.
- Servendosi di un pennello, applicare un sottile strato d'olio sulla carne o sul pesce compatto, prima di disporli sulla pietra calda. Come soluzione alternativa, è anche possibile marinarle prima.

Pulizia e manutenzione

- Prima di ogni pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi ai fini della pulizia.
- Pulire la piastra di griglia**, se utilizzata, con acqua calda, un po' di detergente e una spugna rigida. Non utilizzare detergenti o spugne abrasivi.

- Pulire la piastra di pietra* utilizzando esclusivamente acqua calda e una spugna rigida. I residui degli alimenti possono essere rimossi facilmente con un detergente per cucine in vetroceramica. Non utilizzare detersivi e non lavare la pietra nella lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento utilizzando esclusivamente un panno umido, quindi asciugarlo. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Le padelline e le palette possono essere puliti con acqua calda e con un po' di detergente.

Ricette

RACLETTE per 4 persone

Ingredienti: 1 - 1,5 kg di patate a cuocere fisse

Sale, pepe nero

ca. 1 cucchiaino di cumino

750 g - 1 kg di formaggio raclette

1 bicchierino per ognuno di questi ingredienti: cetriolino aglio romano e pannocchie sotto aceto

Preparazione: lavare con cura le patate sotto l'acqua fredda corrente, in quanto le si può mangiare anche con la buccia, qualora lo si desidera. Metterle in una pentola con il sale e il cumino, coprirle con acqua, quindi far cuocere a fuoco medio per circa 30 min. Preriscaldare l'apparecchio e, nel frattempo, tagliare a fette il formaggio raclette, quindi disporle su un vassoio. Mettere i cetrioli, l'aglio romano e le pannocchie di mais nelle scodelle, quindi disporre il tutto sul tavolo. Irrorare le patate cotte, e mantenere possibilmente in caldo. Mettere il formaggio nelle padelline e far fondere. Insaporire quindi con sale e pepe e consumare con le patate, i cetrioli, l'aglio romano e le pannocchie di mais.

Variante: servire anche il bacon, arrostito con il formaggio nella terrina!

RACLETTE ALLE OLIVE per 4 persone

Ingredienti: ca. 60 - 80 olive spagnole ripiene di peperone

2 cucchiaini di chili

6-8 cucchiai di cognac

10-12 di patate a cuocere fisse, pane bianco francese

ca. 600-800 g di formaggio raclette

Preparazione: tagliare a metà le olive e irrorare con cognac. Operando con cautela, voltare più volte, lasciandole marinare per ca. 1 ora. Far sgocciolare e far scaldare leggermente in una padella senza grasso. Aggiungere nelle padelline 10 olive tagliati a metà per ogni porzione, farvi fondere sopra il formaggio, quindi servire nei piatti e cospargere leggermente con chili.

A piacere anche da consumare con patate o pane bianco.

SALMONE CON FORMAGGIO ALLE ERBE AROMATICHE

per 4 persone

Ingredienti: ca. 600 g di salmone fresco, tagliato a fette sottili

sale e pèpe

succo di limone

prezzemolo fresco

350 - 500 g di formaggio alpino alle erbe aromatiche

Preparazione: preriscaldare l'apparecchio e distribuire le fette di salmone nelle padelline. Salare e pepare leggermente, quindi irrorare con un po' di succo di limone. Lavare il prezzemolo e scuoterlo in modo da farlo asciugare. Staccare le foglie e tritare finemente. Distribuire noci di formaggio alle erbe aromatiche sul salmone e far cuocere nella raclette per circa 10 min., finché il formaggio non sia fuso. Cospargere con il prezzemolo.

Un ideale abbinamento è quello con le patate bollite con pelle o baguette calda.

COTOLETTA DI SALMONE, alla griglia per 4 persone

Ingredienti: 4 cotolette al salmone piccole

Per la vinaigrette

1 scalogno fino a quadri

2 cucchiari di senapo granulato

2 cucchiari di miele

½ fascio di aneto tagliato fino

2 cucchiari d'aceto

3 cucchiari d'olio

2 cucchiari d'acqua

Preparazione: Per la vinaigrette mescolare tutte le ingredienti. Pennellare le cotolette al salmone con l'olio, impepare e lasciare cuocere sulla piastra per 2 minuti ogni lato. Servire con la vinaigrette.

Alcuni consigli:

Carne: Utilizzare carne da fare arrostitire per brevi intervalli di tempo, come per esempio: costata di manzo, bistecche di filetto e punte di filetto di manzo, filetto, bistecca, medaglioni di maiale, vitello o agnello cotoletta di maiale in salamoia, salsicciotti arrostiti, bacon o polpettine.

Accertarsi che le fette non siano troppo spesse. La carne diventa più tenera se la si immerge dapprima in olio o la si spennella con un leggero strato d'olio.

Volatili: Far arrostitire piccole porzioni, tagliare i pezzi più grossi. Si consiglia di marinare la carne prima di farla arrostitire.

Pesce: Si consiglia, in particolare, l'uso di filetto o di fette di rane pescatrici, salmone, merluzzo e altri tipi di pesce; inoltre, anche le sardine, i gamberetti, gli scampi e le seppie sono ideali.

Verdure: Tagliare la verdure a fette o strisce. Le verdure più dure, come i finocchi, i broccoli o i cavolfiori, devono essere fatti sbollentare brevemente in acqua bollente, affinché non debbano essere fatte cuocere troppo a lungo.

Uova: La preparazione delle uova al tegamino o le crêpes è semplice come in una tegame normale.

Frutta: Tagliare a fette, ad anelli o a metà le mele o le pere, l'ananas e le albicocche. Cosparse con zucchero sono un dessert delizioso.

Dati tecnici 17 7000 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

Dati tecnici 17 5500 00 00 + 17 5501 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

**Solo per l'uso domestico!
Non immergere in liquidi!**

* La piastra di pietra è contenuta in
la raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**

** La piastra di griglia è contenuta in
la raclette **17 5500 00 00 GRANDE,**
la raclette **17 5501 00 00 GRANDES**
la raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**

**Garanzia**

Per questo apparecchio è offerta una garanzia di 2 anni a partire dalla data d'acquisto. Sono esclusi dalla garanzia i danni causati dalla normale usura, dall'utilizzo non conforme o non corrispondente allo scopo previsto, da un'insufficiente manutenzione e pulizia, nonché da danni intenzionali, dal trasporto o da incidenti o da interventi da parte di persone non autorizzate. A questo proposito rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se l'apparecchio è corredato dallo scontrino/la fattura.

Questo certificato di garanzia deve essere inviato unitamente all'apparecchio chiuso.

Smaltimento / riciclaggio

Secondo i regolamenti sugli apparecchi elettrici ed elettronici, al termine della sua vita di servizio questo apparecchio non deve essere smaltito tramite i normali rifiuti domestici. Pertanto conferirlo gratuitamente a un centro di raccolta municipale (ad es. ricicleria) per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici. Può trovare informazioni sulle possibilità di smaltimento presso il Suo Comune.

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



RACLETTE

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Enhorabuena por la compra de esta raclette de KÜCHENPROFI.

Esta raclette es un producto de calidad y cumple las reglas reconocidas de la técnica y la ley de seguridad de aparatos. Lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. ¡Observe especialmente las indicaciones de seguridad!

Indicaciones de seguridad

1. Lea detenidamente estas instrucciones de manejo antes de la primera puesta en servicio del aparato.
2. En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
3. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.
4. En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
5. No toque ni el aparato ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
6. No utilice ninguna caja de enchufe que ya esté ocupada por otros aparatos.
7. Utilice la raclette solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto.
8. 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. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento del aparato sin supervisión.
9. Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
10. **Atención:** La raclette debe tener una posición segura y no se debe operar cerca de placas de cocina o llamas de gas. Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma plana sobre las cuatro patas y de que la resistencia calefactora se encuentre en la parte superior. Los niños menores de 8 años se deben mantener alejados del aparato y de la línea de conexión.
11. Posicione la raclette de modo que nadie pueda caer sobre el cable.
12. **Atención:** Durante la primera puesta en servicio se generan altas temperaturas; por ello, toque solo el asa.
13. Para desplazar la raclette no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.
14. Preste atención a que no haya cuerpos extraños (p. ej., papel, paños de cocina, etc.) en la resistencia calefactora.
15. Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - en caso de fallos durante el funcionamiento,
 - con cada limpieza.
 ¡Para ello, tire solo del propio enchufe!
16. Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Evite que se aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies calientes o que roce en cantos agudos. Si el cable está deteriorado, se debe sustituir en todo caso.
17. Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
18. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
19. No intente abrir ni reparar nunca el aparato usted mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje y elimínelo adecuadamente.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo y séquela con cuidado.

Limpie la placa de piedra* fría con agua caliente y una esponja. No utilice detergentes.

- Limpie la placa de grill** con agua caliente, un detergente y una esponja firme. No utilice detergentes o esponjas abrasivos.
- Puede limpiar las minisartenes y las rasquetas en agua caliente con un poco de detergente suave. Seque todo completamente.
- Ponga la placa de grill** con el lado con ranuras sobre el aparato. Asegúrese de que esté bien colocada sobre el soporte. Prepare la piedra* como descrito en "Cómo cuidar la placa de piedra" y pongala con la ranura para jugos hacia arriba sobre el aparato. Asegúrese de que esté bien colocada en el soporte.
- 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.

Cómo cuidar la placa de piedra:

- Dada las circunstancias naturales se pueden presentar diferencias en el color, así como en la estructura de la piedra. Esto no es un defecto o un perjuicio de la función. Más bien corrobora que la piedra es un producto natural y, por ello, ninguna piedra es igual a la otra.
- Para poder disfrutar plenamente de su aparato observe las siguientes

indicaciones de cuidado antes del primero uso.

- Dado que la piedra es un producto natural, puede presentar tensiones interiores. Estas pueden causar fisuras en caso de cambios rápidos de temperatura y, en su caso, incluso romperse. Esto se puede evitar en su mayor parte realizando una vez el procedimiento siguiente. De este modo, aumenta la estabilidad de la piedra y "disminuyen" las tensiones interiores. Sin embargo, se pueden producir fisuras menores en la piedra durante este proceso, así como durante el funcionamiento posterior, pero que no perjudican el funcionamiento. Por ello, las piedras con pequeñas fisuras están excluidas de la garantía y, con ello, del cambio. Su piedra cambiará de color durante este proceso, así como durante el uso posterior.

1. Primero, limpie la piedra fría bajo agua corriente caliente.
2. Seque bien la piedra con un paño.
3. Coloque la piedra sobre la parrilla en el horno frío y caliente el horno a 220 °C.
4. Después de unos 40 minutos, desconecte el horno y deje enfriar la piedra lentamente a temperatura ambiente.
5. **¡Atención!** No enjuagar con agua fría para evitar elevadas oscilaciones de temperatura.

Ahora, su piedra está lista para su uso posterior.

Puesta en marcha

- Utilice una base lavable y resistente al calor por las salpicaduras que puedan presentarse.
- **Atención:** ¡Preste atención a que el cable de red o las minisartenes no entren en contacto con la resistencia calefactora!



- Ponga la placa de grill ** con el lado con ranuras sobre el aparato. Ponga la piedra * con la ranura para jugos hacia arriba sobre el aparato. No ponga nunca la piedra * fría sobre el aparato precalentado.
- Conecte el enchufe con la toma de corriente.
- Gire el regulador de temperatura a la posición central. Ahora, el piloto de control se ilumina. Deje precalentar el aparato durante
 - aprox. 5 – 8 minutos para que la placa de grill alcance la temperatura de servicio.
 - aprox. 8 – 10 minutos para que la placa de piedra alcance la temperatura de servicio.
- Aplique una capa fina de aceite, mantequilla o similares sobre la placa de grill** o la placa de piedra * (en su caso, también sobre las minisartenes).
- Ahora, puede asar sobre la placa de piedra los trozos de carne, de pescado o de verdura preparados.
- **Atención:** No ponga ingredientes congelados sobre la placa de piedra.
- Llene las minisartenes con los ingredientes deseados y póngalas sobre la bandeja por debajo de la barra calentadora.
- Puede ajustar las temperaturas con el regulador; al principio, la temperatura puede ser algo más elevada y, después, reducirla.
- En cuanto los ingredientes estén hechos, retire las minisartenes. Para evitar arañazos sobre el revestimiento, retire los ingredientes con una paleta de madera o de plástico resistente al calor.
- **Atención:** Las minisartenes están calientes. Tóquelas solo por las asas resistentes al calor y colóquelas solo sobre las bases también resistentes al calor.
- Recomendamos no utilizar el aparato durante un tiempo prolongado sin alimentos. En caso de pausas prolongadas, desconéctelo y vuelva a conectarlo cuando lo necesite.

- Después de haber disfrutado de su raclette, no se olvide retirar el enchufe de red para desconectar el aparato.

Consejos y trucos

- No caliente las minisartenes vacías en el aparato y no las deje en el aparato caliente después de su uso; los restos en las minisartenes podrían quemarse y, después, ser muy difíciles de eliminar.
- Placa de grill**: Chuletas de salmón, scampi o verduras – la placa de grill es perfecta para todos los alimentos finos.
- Placa de piedra*: Bistec, chuletas, hamburguesas y salchichas – la placa de piedra es ideal para todos los alimentos jugosos.
- Corte la carne o el pescado en porciones de un solo bocado. Se hacen más rápido.
- Aplique con un pincel un poco de aceite sobre la carne o el pescado sólidos antes de colocarlos sobre la piedra caliente. Alternativamente, puede adobarlo antes de cocinarlos.

Limpieza y cuidados

- Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red y dejar enfriar el aparato.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Limpie la placa de grill**, en caso de que utilizada, con agua caliente, un detergente y una esponja sólida. Evite utilizar detergentes y esponjas abrasivos.
- Limpie la placa de piedra* solo con agua caliente y una esponja sólida. Los restos de alimentos se pueden retirar fácilmente con un limpiador para placa vitrocerámica. No utilice detergentes y no lave la piedra en el lavavajillas.

- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y séquela después. No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Puede limpiar las minisartenes en agua caliente con un poco de detergente.

RECETAS

RACLETTE CLÁSICA para 4 personas

Ingredientes: de 1 a 1,5 kg de patatas firmes
 Sal, pimienta negra
 aprox. 1 cucharadita de comino
 de 750 g a 1 kg de queso para raclette
 un frasco pequeño de pepinillos correspondientemente,
 cebollas perla y mazorcas de maíz en conserva

Preparación: Lavar bien las patatas bajo agua corriente fría dado que también se pueden comer con la piel, según gusto. Verter la sal y el comino en una olla, cubrir con agua y cocer tapadas durante aprox. 30 minutos a fuego medio hasta que estén blandas. Precalentar el aparato. Entretanto, cortar el queso para raclette en rodajas y tenerlo preparado sobre una placa. Añadir los pepinillos, las cebollas perla y las mazorcas de maíz en platitos y ponerlos sobre la mesa. Escurrir las patatas y mantenerlas calientes, si es posible. Añadir el queso a las minisartenes y fundirlo; salpimentar y comerlo con las patatas, los pepinillos, las cebollas perla y las mazorcas de maíz.

Variante: Añadir beicon cortado que, después, se asa con el queso en las minisartenes.

RACLETTE DE ACEITUNAS para 4 personas

Ingredientes: aprox. 60 - 80 aceitunas rellenas de pimiento rojo
 2 cucharaditas de pimentón;
 6-8 cucharadas de coñac
 10-12 patatas firmes o 10-12 rodajas de pan blanco francés
 Aprox. 600-800g queso para raclette

Preparación: Cortar las aceitunas por la mitad y verter el coñac por encima. Macerar durante aprox. 1 hora dándoles varias vueltas con cuidado. Después, escurrir y calentar ligeramente en una sartén sin utilizar grasa. En las minisartenes añadir por cada ración 10 mitades de las aceitunas, fundir el queso por encima, servir en platos y espolvorear con un poco de pimentón.

Según el gusto, se puede acompañar con patatas o incluso con el pan blanco.

SALMÓN CON QUESO DE HIERBAS para 4 personas

Ingredientes: aprox. 600 g de salmón fresco, cortado en rodajas finas
 Sal y pimienta
 Zumo de limón
 1 manojo de perejil
 350 - 500 g de queso de hierbas.

Preparación: Precalentar el aparato y distribuir las rodajas de salmón en las minisartenes. Salpimentar ligeramente y rociar con un poco de zumo de limón. Lavar el perejil, sacudir bien, arrancar las hojitas y picar finamente. Distribuir el queso de hierbas como albóndigas sobre el salmón y gratinar en la raclette durante unos 10 minutos hasta que se funda el queso. Espolvorear con el perejil.

Como acompañamiento se pueden servir patatas arrugadas o una baguete caliente.

CHULETAS DE SALMÓN, *asadas* para 4 personas

Ingredientes: 4 chuletas de salmón pequeñas
 Para la vinagreta: 1 chalota en cuadraditos finos
 2 cucharadas de mostaza en grano
 2 cucharadas de miel
 ½ manojo de eneldo finamente cortado
 2 cucharadas de vinagre
 3 cucharadas de aceite
 2 cucharadas de agua

Preparación: Mezclar todos los ingredientes para la vinagreta. Con un pincel aplicar aceite sobre las chuletas de salmón, sazonar con pimienta y asar sobre la parrilla caliente durante 2 minutos por lado. Servir con la vinagreta.

Recomendaciones:

- Carne: Utilice carne apta para salteados como: bistec, entrecot y puntas de solomillo de ternera, filete, escalope, medallones de cerdo, ternera o cordero, filete de Sajonia, salchicha bratwurst, beicon o mini-albóndigas.
 Asegúrese de que las rodajas no sean demasiado gruesas. La carne será más tierna si se macera previamente en aceite o se aplica un poco de aceite con un pincel por encima.
- Aves: Ase los trozos más pequeños enteros, los trozos más grandes se deben trocear. Recomendamos adobar la carne antes de asarla.
- Pescado: Muy recomendables son los filetes o rodajas de rape, salmón, bacalao u otros tipos de carne firme; pero también son perfectamente aptas las sardinas, camarones, gambas y calamares.
- Verdura: Divida la verdura en porciones y córtela en rodajas o tiras.

Las clases de verdura más duras como, p. ej., el hinojo, brécol o coliflor se deberían escaldar brevemente en agua hirviendo para que no tarden demasiado en cocer.

Huevos: Los huevos fritos o las crêpes se hacen igual de fácil que en la sartén.

Fruta: Manzanas o peras, piñas o albaricoques: en gajos, aros o mitades; espolvoreados con azúcar con un postre delicioso.

Datos técnicos 17 7000 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

Datos técnicos 17 5500 00 00 + 17 5501 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

¡Solo para uso doméstico!
¡No sumergir en líquidos!

* La piedra està incluida en
la raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**

** La placa de grill està incluida en
la raclette **17 5500 00 00 GRANDE,**
la raclette **17 5501 00 00 GRANDES**
la raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**



Garantía

Concedemos una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por este aparato. 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. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

Eliminación/reciclaje



Según la ley sobre dispositivos eléctricos y electrónicos, este producto no debe eliminarse a través de la basura doméstica convencional al final de su vida útil. Por este motivo, entregue la raclette en un punto de recogida comunal (p. ej., punto limpio) para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

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





RACLETTE

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Gefeliciteerd met Uw aankoop van dit KÜCHENPROFI raclette apparaat.

Dit raclette apparaat is een kwaliteitsproduct en voldoet aan alle wettelijke technische veiligheidseisen. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar hem goed. Neem vooral de veiligheidsinstructies in acht!

Veiligheidsinstructies

1. Lees voor het eerste gebruik deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door!
2. Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
3. Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
4. Controleer eerst of de netspanning en stroomsoort overeen komen met de gegevens op het typeplaatje.
5. Het toestel of de netstekker NOOIT met natte of vochtige handen aanraken.
6. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten.
7. De raclette alleen onder toezicht en uitsluitend daarvoor waar het is bedoeld gebruiken.
8. 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. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud niet door kinderen zonder toezicht laten doen.
9. Dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aansluiten.
10. **Attentie:** Het apparaat moet stabiel staan en mag niet in de buurt van een gas- of elektrisch fornuis worden gebruikt. Let erop dat het apparaat recht en vlak op alle vier de voetjes staat en dat de verwarmingsspiraal zich aan de bovenzijde bevindt. Apparaat en stroomaansluiting buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar houden.
11. De raclette zodanig plaatsen dat niemand over de kabel kan vallen.
12. **Attentie:** Bij de inbedrijfstelling ontstaan hoge temperaturen, daarom alleen aan de greep aanraken.
13. Om de raclette te verplaatsen het apparaat optillen en op de gewenste plek neerzetten, niet aan de stroomkabel trekken.
14. Let er op dat er zich geen vreemde voorwerpen (bijv. papier, theedoek etc.) in de buurt van het verwarmingselement bevinden.
15. Na elk gebruik de stekker uit het stopcontact verwijderen; dit geldt ook in geval van:
 - Storingen tijdens het gebruik
 - Elke vorm van reiniging
 Hiervoor alleen aan de stekker en niet aan de kabel trekken!
16. De stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen controleren. Zorg ervoor dat de kabel niet geklemd of sterk gebogen wordt, in contact staat met warme of hete oppervlakken of aan scherpe kanten schuurt. Indien de kabel beschadigd is moet hij worden vervangen.
17. Het apparaat, de kabel of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen dompelen. Het toestel niet in de vaatwasmachine reinigen.
18. Het apparaat nooit gebruiken wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen.
19. Niet proberen het toestel zelf te openen of te repareren. In geval van een storing mag het apparaat alleen door gekwalificeerde technici worden gerepareerd! Neem voor reparaties contact op met de vakspecialzaak.

Voor het eerste gebruik

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en gooi deze gescheiden weg.
- De behuizing met een uitgeknepen, licht vochtige doek afnemen en daarna zorgvuldig afdrogen.
- De koude granietsteen* met warm water en een spons reinigen. Gebruik hierbij geen afwasmiddel!
- Gebruik voor de reiniging van de grillplaat** alleen heet water, een mild sopje en een zachte spons. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuurspoonsjes.
- De pannetjes en de spatels met warm water en een mild sopje afwassen. Alle onderdelen zorgvuldig afdrogen.
- Behandel de granieten grillsteen voor zoals omschreven onder "Voorbehandeling van de granietsteen" en leg de steen met de sappeul naar boven op het apparaat. Controleer of de grillsteen goed op zijn plaats ligt.
- De grillplaat** met de geribbelde zijde naar boven op het apparaat leggen. Controleer of de grillplaat goed op zijn plaats ligt. Behandel de granieten grillsteen * voor zoals omschreven onder "Voorbehandeling van de granietsteen" en leg de steen met de sappeul naar boven op het apparaat. Controleer of de grillsteen* goed op zijn plaats ligt.
- Het apparaat in lege toestand ca. 10 minuten voorverwarmen; de lichte rook en geur die daarbij kunnen ontstaan zijn ongevaarlijk. Dit zijn beschermende oliën, die tijdens de productie worden aangebracht. Tijdens het voorverwarmen de ruimte goed ventileren.

Voorbehandeling van de granietsteen:

- Vanwege de natuurlijke eigenschappen van het graniet kunnen afwijkingen in kleur en structuur optreden. Dat is geen defect of materiaalfout. Integendeel, dit is een kwaliteitskenmerk dat het om een natuurproduct gaat, daarom is ook elke steen verschillend.
 - Om dit apparaat in lengte van dagen te kunnen gebruiken is het belangrijk de volgende instructie voor het eerste gebruik in acht te nemen.
 - Omdat het bij de steen om een natuurproduct gaat kan deze interne spanningen hebben. Deze kunnen bij te snelle temperatuurveranderingen tot scheuren of eventueel tot breuk leiden. Dit kan in grote mate worden vermeden wanneer de volgende eenmalige procedure wordt uitgevoerd. Hierdoor wordt de stabiliteit van de steen verhoogd en worden interne spanningen geneutraliseerd. Ondanks dat kunnen tijdens deze procedure of op een later tijdstip kleinere scheurtjes in de steen ontstaan die de functionaliteit niet beïnvloeden. Granietstenen met deze kleine scheurtjes komen derhalve niet in aanmerking voor vervanging onder garantie. De kleur van de granietsteen zal tijdens dit proces en tijdens het latere gebruik veranderen.
1. Reinig de koude steen onder stromend warm water.
 2. Droog de steen grondig af met een theedoek.
 3. Leg de steen in de koude oven op het rooster en verwarm de oven geleidelijk tot 220°C (geen opwarmfunctie gebruiken).
 4. Schakel na circa 40 minuten de oven uit en laat de steen langzaam tot op kamertemperatuur afkoelen.
 5. **Attentie:** niet met (koud) water afschrikken, grote temperatuurschommelingen vermijden!

De grillsteen is nu klaar voor gebruik.

Ingebruikname

- Een afwasbare, hittebestendige ondergrond gebruiken vanwege eventueel spetteren.
- **Attentie:** Zorg er voor dat de stroomkabel of de pannetjes niet met de verwarmingsspiraal in contact komen!
- De grillplaat** met de geribbelde zijde naar boven of de graniesteen* met de sappeul naar boven op het apparaat leggen. Een koude steen* nooit op een voorverwarmd apparaat leggen.
- De netstekker in het stopcontact steken.
- Zet de temperatuurregelaar op de middelste stand. Het controlelampje gaat branden. Laten voorverwarmen
 - Met grillplaat: circa 5 à 8 minuten zodat de grillplaat op bedrijfstemperatuur komt.
 - Met grillsteen: circa 8 à 10 minuten zodat de graniesteen op bedrijfstemperatuur komt.
- De grillplaat** of de graniesteen* (eventueel ook de pannetjes) licht met olie, vet of boter invetten.
- De voorbereide stukjes vlees, vis of groenten kunnen nu op de grillplaat** of de steengrill* worden gebraden.
- **Attentie:** Geen diepgevroren producten op de grillsteen leggen.
- De gewenste ingrediënten in de pannetjes doen en deze in het vak onder de verwarmingsspiraal plaatsen.
- De temperatuur kan met de regelaar aan de zijkant worden ingesteld – in het begin kan de temperatuur wat hoger zijn, om daarna te worden verlaagd.
- Verwijder de pannetjes zodra de ingrediënten gaar zijn. Om krassen in de anti-kleeflaag te voorkomen de ingrediënten met een schuiver van hout of hittebestendig kunststof uit het pannetje schuiven.

- **Attentie:** de pannetjes zijn heet. De pannetjes alleen aan de hittebestendige greep vastpakken en alleen op een hittebestendige ondergrond plaatsen.
- Wij adviseren het toestel niet langere tijd zonder levensmiddelen ingeschakeld te laten staan. Schakel het toestel bij langere pauzes tijdelijk uit.
- Na gebruik de stekker uit het stopcontact trekken om het toestel uit te schakelen.

Tips en Trucs

- Geen lege pannetjes in het toestel opwarmen en de pannetjes na gebruik niet in het (nog) hete apparaat laten staan; voedselresten in de pannetjes kunnen inbranden waarna ze allen nog zeer moeizaam gereinigd kunnen worden.
- Grillplaat** : van heerlijke zalmototen tot garnalen en groenten – de grillplaat is ideaal voor de bereiding van kwetsbare vis-, vlees- en groentesoorten.
- Steengrill* : van steak tot kotelet, van hamburger tot worstjes, de hete graniesteen is ideaal voor het op hoge temperatuur grillen van deze producten.
- Vlees, vis of groente in éénhaps porties snijden. Deze worden daardoor sneller gaar.
- Vlees of vaste vis voor het bakken lichtjes met olie inwrijven. Als alternatief kan het ook vooraf worden gemarineerd.

Reiniging en onderhoud

- Voor elke reiniging altijd de netstekker uit het stopcontact trekken en het toestel laten afkoelen.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Reinig de grillplaat** na gebruik alleen met heet water, een mild sopje en een zachte spons. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.
- De granietsteen* alleen met heet water en een vaste spons reinigen. Resten van levensmiddelen kunnen met een reinigingsproduct voor glaskeramische kookplaten moeiteloos worden verwijderd. Geen afwasmiddel gebruiken en de steen niet in de vaatwasmachine reinigen.
- De behuizing enkel met een licht vochtige doek afnemen, indien nodig daarna afdrogen. Het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen dompelen. Niet in de vaatwasmachine reinigen.
- De pannetjes kunt u met warm water en mild sopje reinigen

Recepten

OER - RACLETTE voor 4 personen

Ingrediënten: vastkokende aardappelen

Zout, zwarte peper

1 TL komijn

750 g tot 1 kg raclettekaas

Elk 1 potje augurken, zilveruitjes en ingemaakte maïskolven

Bereiding: de aardappelen grondig onder koud stromend water wassen, zodat ze indien gewenst, ook met schil kunnen worden gegeten. De aardappelen met zout en komijn net onder water in een kookpan ca.

30 minuten op middelmatige hitte zachtjes koken. Het raclette apparaat voorverwarmen, en ondertussen de raclettekaas in schijven snijden en op een schaal klaarleggen. De augurken, zilveruitjes en maïskolven in kleine schaaltes op tafel plaatsen. De gekookte aardappelen afgieten en warm houden. Kaas in de pannetjes doen en laten smelten; met zout en peper op smaak brengen en samen met de aardappelen, augurken, zilveruitjes en maïskolven nuttigen.

Variant: een plakje ontbijtspek toevoegen, dat dan met de kaas in het pannetje gebraden wordt!

OLIJVEN RACLETTE voor 4 personen

Ingrediënten: met paprika gevulde Spaanse olijven

2 TL paprikapoeder pikant

6-8 EL cognac

10-12 vastkokende aardappelen of 10-12 sneedjes stobbrood;

ca. 600-800 g Raclettekaas

Bereiding: De olijven halveren en met cognac overgieten. Ca. 1 uur laten intrekken, af en toe voorzichtig omroeren. Daarna laten uitdruipen en in een pan zonder vet lichtjes opwarmen. In de raclettepannetjes per portie elk 10 halve vruchten leggen, de kaas erop laten smelten, op de borden leggen en lichtjes met een beetje paprikapoeder bestrooien.

Naar eigen smaak eet men dit gerecht met aardappelen of met stobbrood.

ZALM MET KRUIDENKAAS voor 4 personen

Ingrediënten: ca. 600 g verse zalm, in dunnen plakjes
 zout, peper en citroensap
 1 bosje peterselie, gewassen en fijn gehakt
 350 - 500 g Alpen-kruidenkaas of roomkaas

Bereiding: Het apparaat voorverwarmen en de plakken zalm in de pannetjes verdelen. Met zout en peper kruiden, en met een beetje citroensap besprenkelen. Wat kruidenkaas in de vorm van balletjes over de zalm verdelen en in het raclette toestel ca. 10 min. gratineren tot de kaas smelt. Met peterselie bestrooien.

Daarbij horen in de schil gekookte aardappelen of een warme baguette.

ZALM MOOT, gegrild voor 4 personen

Ingrediënten: 4 kleine zalmotten
 Voor de vinaigrette: 1 sjalot fijn gesnipperd
 2 EL grove mosterd
 2 EL honing
 ½ bundel fijn gesneden dille
 2 EL azijn
 3 EL olie
 2 EL water

Bereiding: Voor de vinaigrette alle ingrediënten vermengen. De zalmmoot met olie inwrijven, peperen en op de hete grill 2 minuten per kant grillen. Met de vinaigrette serveren.

Nog enkele tips:

Vlees: Gebruik vlees dat geschikt is om kort te braden, zoals: biefstuk, ossehaas, entrecote en ribeye. Van het varken, kalf of lam de filet, schnitzel en medaillons. Gerookte kotelet, braadworst, ontbijtspek of kleine gehaktballetjes.

Zorg er voor dat het vlees niet te dik en dwars op de draad wordt gesneden. Het vlees wordt zachter wanneer het vooraf in olie gemarineerd of lichtjes met olie ingewreven wordt.

Gevogelte: Kleinere stukken in zijn geheel bakken, grotere stukken in portioneren. Wij adviseren het vlees vooraf te marinieren.

Vis: Zeer geschikt zijn filets of moten van zeeduivel, zalm, kabeljauw en andere soorten met vast vlees; maar ook sardines, garnalen, scampi en inktvis zijn uitstekend geschikt.

Groenten: Portioneer de groenten in plakjes of reepjes. Hardere groentesoorten zoals venkel, broccoli of bloemkool vooraf in kokend water blancheren, zodat ze aan tafel niet te lang moeten garen.

Eieren: Spiegeleieren, geklutst ei, pannekoekjes of crêpes kunnen gemakkelijk in het pannetje worden gemaakt.

Fruit: Appel, peer, ananas en abrikozen - in stukjes, ringen of gehalveerd - met suiker bestrooid vormen ze een heerlijk dessert.

Technische gegevens 17 7000 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

Technische gegevens 17 5500 00 00 + 17 5501 00 00

230 V / 1200 Watt / ~ 50/60 Hz

Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik! Niet in vloeistoffen dompelen!



* De grillsteen wordt bij
de raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**
meegeleverd.

** De grillplaat wordt bij
de raclette **17 5500 00 00 GRANDE**,
de raclette **17 5501 00 00 GRANDES**
en de raclette **17 7000 00 00 EXCLUSIVE**
meegeleverd.

Garantie

Op dit apparaat verlenen wij een fabrieksgarantie van 2 jaar geldig vanaf de datum van aankoop. Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, onoordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrekking onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevalschade evenals externe interventies door onbevoegde personen. Neem in geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier.

De garantie kan alleen worden verleend wanneer de kassabon of aankoopnota van het apparaat kan worden overlegd.

Afvalverwerking / recycling



Volgens de wet op elektrische en elektronische apparatuur mag dit product aan het einde van zijn levenscyclus niet samen met het gewone huisvuil als afval worden aangeboden. Geef het daarom kosteloos af bij een gemeentelijke inzamelplaats (bv. een milieudepot) voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. Informeer bij de plaatselijke gemeente naar de mogelijkheden tot recycling.

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



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de