

Raclette RC 06/RC 10/RC 12/RC 13/RC 820/RE 88

petra[®]
electric

- ① **Gebrauchsanweisung**
- Ⓒ **Instructions for use**
- Ⓕ **Mode d'emploi**
- Ⓘ **Istruzioni per l'uso**
- Ⓔ **Instrucciones de uso**
- Ⓝ **Gebruiksaanwijzing**

D Gebrauchsanweisung

Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

Sicherheitshinweise

- Gerät nur an Wechselstrom - mit Spannung gemäß Typschild am Gerät - an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Ein Verlängerungskabel nur in einwandfreiem Zustand einsetzen. Auf ausreichende Länge und sichere Verlegung achten.
- Das Gerät muss zum Betrieb frei auf dem Tisch aufgestellt werden, keinesfalls an der Wand oder in einer Ecke.
- Das Gerät nicht im Freien betreiben.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker

ziehen, wenn:

- Gerät oder Netzkabel beschädigt ist;
- der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.

In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.

- Beim Aufheizen und beim Betrieb keine leeren Pfännchen im Gerät lassen.
- Vorsicht, das Gerät wird heiss, Verbrennungsgefahr! Das Gerät nicht im heißen Zustand transportieren.
- Das Gerät nie ohne aufgesetzte Grillschale betreiben, da sonst der glühende Heizkörper freiliegt.
- Beim Grillen kann zwangsläufig Fett spritzen. Deshalb den Tisch entsprechend schützen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen.

- Der Netzstecker ist zu ziehen:
 - bei Störungen während des Betriebes,
 - vor jeder Reinigung und Pflege,
 - nach dem Gebrauch.
- Gerät zum Reinigen nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den zentralen Kundendienst des Herstellers oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Verwendung

Das Raclette -Gerät ist der Mittelpunkt für ein geselliges Essvergnügen, bei dem sich jeder am Tisch sein eigenes Schlemmerpfännchen zubereitet. Neben dem typischen Schweizer Raclette-Gericht mit Raclette-Käse und Pellkartoffeln können in den Pfännchen auch andere Spezialitäten nach eigener Fantasie

zubereitet werden. Darüber hinaus können gleichzeitig oben auf der Grillpfanne Würstchen, Spieße oder Steaks gegrillt werden. Das Gegrillte lässt sich zusätzlich verfeinern, indem es mit Käse belegt in den Pfännchen überbacken wird.

Raclette unbedingt auf vorgewärmten Tellern servieren.

Inbetriebnahme

Vor dem Erstgebrauch Pfännchen und Grillschale mit heißem Wasser unter Zugabe eines Spülmittels reinigen und sorgfältig trocknen. Anschließend mit Hilfe eines Küchentuches mit einigen Tropfen Öl einreiben. Wird zur Vorbereitung oder während des Grillens zu viel Öl verwendet, kann es auf der Grillplatte einbrennen. Es ist dann nur schwer zu entfernen. Vor Beginn das Gerät 10 Minuten mit Grillschale jedoch ohne Pfännchen vorheizen.

Geräteausführung mit Schalter:

Den Netzstecker an eine Schutzkontaktsteckdose anschließen. Nach dem Einschalten zeigt die Kontrollleuchte an, dass das Gerät mit dem Heizen beginnt.

Geräteausführung mit Regler:

Sobald der Netzstecker angeschlossen ist, zeigt die rote Kontrollleuchte

an, dass das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist. Den Regler zum Vorheizen und Grillen auf die höchste Stufe stellen. Zum Raclettieren je nach Zutaten eine geringere Einstellung wählen. Wird der Regler im unteren Drittel des Bereiches eingestellt, kann das Grillgut warm gehalten werden. Am Regler kann das Gerät nicht ausgeschaltet werden!

Geräteausführung mit Antihafbeschichtung

Zum Zubereiten immer einen Holzspatel verwenden. Die kratzempfindliche Beschichtung keinesfalls mit scharfen oder spitzen Gegenständen bearbeiten.

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

Grillen

Das Grillgut sollte in nicht zu grosse, maximal 1 cm dicke Portionen geteilt werden.

Fleisch vor dem Grillen würzen, jedoch erst danach salzen, so verliert es weniger Saft. Am besten eignen sich kleine Würstchen, zarte Steaks, Hacksteaks, Fleischkäse oder Fisch. Tomaten, Auberginen und Ananas sind in Scheiben geschnitten sehr

gut zuzubereiten und besonders schmackhaft. Fette Würstchen vor dem Grillen anstecken, um Fettspritzer zu vermeiden. Die Garzeit richtet sich nach Art und Dicke des Grillgutes. Es sollte während des Grillens mehrfach gewendet werden. Fleisch oder andere Speisen niemals auf der Grillplatte schneiden.

Raclettieren

Für das typische Schweizer Raclette benötigt man pro Person 200 - 300 g Raclette-Käse. Schweizer Emmentaler, Appenzeller, Deutscher Emmentaler, Tilsiter, Gouda mittelalt, Edamer und weitere mit einem Fettgehalt von mindestens 45 % und geringem Wassergehalt sind geeignet.

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

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

Reinigung und Pflege

Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

Angebackene Reste am besten auf der noch heißen Pfanne mit einem Küchentuch abwischen.

Vorsicht - Verbrennungsgefahr!

Pfännchen und Grillpfanne nach jeder Benutzung im heißen Wasser unter Zugabe eines Spülmittels mit einer Spülbürste reinigen. Kein Scheuermittel, Metallschwamm oder Backofenreiniger verwenden. Pfännchen und Grillpfanne sind spülmaschinenfest.

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

Rezeptvorschläge

Raclette Grundrezept

Kartoffeln, möglichst gleich groß, sauber waschen, bürsten und in Salzwasser kochen. Geschält oder ungeschält servieren. Käsescheiben in den Pfännchen schmelzen lassen über und die halbierten Kartoffeln geben. Mit Pfeffer (frisch aus der Mühle) würzen. Silberzwiebeln und Gewürzgurken dazu reichen. Bündener Fleisch oder rohen

Schinken dazu servieren.

Ratatouille Raclette

250 g Zucchini, 250 g Auberginen, 1 Fleischtomate, 1 rote oder grüne Paprikaschote waschen. Die Tomate enthäuten, die Paprikaschote entkernen und alles in Würfel schneiden. Einige Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 3 Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Gemüse zusammen mit dem Knoblauch gar dünsten. Salzen und pfeffern. Das noch heiße Gemüse auf die Pfännchen geben, eine Scheibe Käse darüber schmelzen lassen. Dazu Stangenweißbrot reichen.

Pilz Raclette

Feinblättrig geschnittene frische Pilze mit etwas Butter in den Pfännchen weich dünsten. Leicht salzen und eine Scheibe Käse darüber schmelzen lassen. Leicht pfeffern und Stangenweißbrot dazu reichen.

Birnen Raclette

Birnen aus der Dose würfeln und mit Birnenschnaps ½ Stunde marinieren. Anschließend im Pfännchen anwärmen, Käse darüber schmelzen lassen und mit geraspelten Mandeln servieren.

Filet Hawaii

Kleine, maximal 1 cm dicke


Filetstücke beidseitig grillen.
Gleichzeitig für jedes Filetstück eine Ananasscheibe einseitig grillen. Auf jedes Filetstück mit der gegrillten Seite nach oben eine Scheibe Ananas legen. In die Mitte jeder Scheibe eine Olive legen. Dazu Stangenweißbrot reichen.

Garantie-Information

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

Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch sowie unterbliebene Pflege. Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.

petra - electric
Kundendienst
Greisbacherstraße 6
D-89331 Burgau
www.petra-electric.de

 Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2006/95/EG und 89/336/EWG.



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

Änderungen vorbehalten

Before using

Read the instructions carefully. They contain important information for the use, safety and maintenance of the appliance. Keep them in a safe place and transfer them to a possible succeeding user. Only use the appliance for the purpose mentioned in these instructions. When using pay particular attention to the following safety advice.

Safety advice

- Only connect the appliance to alternating current - with a rated voltage according to the rating plate - to a correctly installed earthed socket. Cord and plug must be completely dry.
- The cord must not come in contact with any hot parts of the appliance.
- Only use an extension cord in perfect condition. Make sure that the cord is long enough and properly installed.
- When in use the appliance has to be put on the table, do not operate it close to a wall or in a corner.
- Do not use the appliance in the outside.
- If the following happens do not use the appliance and unplug it immediately:
 - the appliance or cord is damaged
 - any defect after the appliance has

accidentally dropped or something similar is suspected.

In these cases have the appliance repaired.

- Do not leave any empty pans in the appliance during warm-up or operation.
- Caution: the appliance will become hot during use, scalding danger! Do not transport the appliance when it is still hot.
- Do not operate the appliance without the grill top as the red-hot heating element is exposed.
- When grilling fat inevitably spits. Therefore protect the table accordingly.
- Keep out of reach from children.
- This appliance is not meant to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental capacities or in absence of the necessary experience and/or knowledge - unless they are supervised by a person responsible for their safety and from whom they get instructions on how to use the appliance.
- Disconnect the appliance in these situations:
 - any malfunction during operation
 - prior to cleaning and maintenance
 - after use.
- Do not immerse the appliance in water.

- In the case of misuse or wrong handling or incorrect repair no liability will be taken for possible damages. Claims under guarantee are also excluded in such cases.
- The appliance is not designed for commercial purposes.
- In order to avoid injury, any repairs to the appliance as well as the exchange of a damaged connection cord should only be carried out by the manufacturer, his authorised service agent or a person having similar qualifications. Substantial dangers for the user can appear from inappropriate repairs.

Usage

The raclette appliance is the center of a pleasurable social meal with each person at the table preparing his / her own gourmet pan. It is not only the typical Swiss raclette meal consisting of raclette cheese and potatoes boiled in their jackets you can feast on but also other specialities that may be prepared in the pans. Let your imagination guide you. Sausages, skewers or steaks can be grilled at the same time on the grill top. An additional touch is achieved when covering the food with a slice of cheese and baking it „au gratin“. Make sure that the raclette meal is served on preheated plates.

Putting into operation

Before first use clean the pans and the grill top with hot water and a small quantity of washing-up liquid. Rub dry carefully afterwards. Spread a few drops of oil onto the grill top and rub the grill top.

If excessive oil is used during preparation or during grilling, it may burn into the grilling plate. It will not be easy to remove this burnt oil afterwards. Before starting, heat up the appliance for 10 minutes with the grilling bowl but without the pans.

Model with switch:

Connect the cord to the socket. After switching the appliance on the control lamp indicates that the appliance starts to heat.

Model with control unit:

As soon as the plug is connected, the red control lamp indicates that the appliance is connected to the mains supply. Switch the control unit for preheating and grilling to the highest degree. If you want to prepare a raclette, choose a lower setting according to the kind of ingredients. If the control unit is adjusted to the lower third, the food can be kept warm. The appliance cannot be switched off at the control unit!

Appliances with non-stick coated grill top:

For preparing the food always use a wooden spatula. Do not use any

sharp and pointed tools on the coating which can be easily scratched. During the first use of the new appliance a small quantity of smoke may develop. This is due to technical reasons and no cause to worry.

Grilling

Separate the food in pieces which are not too big and which have a thickness of 1 cm maximum. Season the food before grilling and salt it afterwards to better retain its juice. Sausages, tender steaks, minced steaks, meat loaf or fish are most suitable for grilling. Tomatoes, aubergines and pineapples cut in slices can be prepared very well and are especially tasty. Pierce fat sausages before putting them on the grill stone to avoid fat spitting. The duration of grilling depends on the kind and thickness of the food. Make sure to turn it a couple of times during grilling. Never cut meat or other food on the grill top.

Preparing a raclette meal

200 - 300 grams of raclette cheese per person are used for a typical Swiss raclette meal. The kinds of cheese that are best suited are Swiss Emmentaler, Appenzeller, German Emmentaler, Tilsiter, Gouda medium aged,

Edamer and others with a minimum fat content of 45 % and a low content of water.

Main side-dishes are potatoes boiled in their jacket. Pearl onions and gherkins can be served also. Smoked meat a la „Bündner“ or other smoked meats, salami or other tasty sausages go together well with the cheese.

Cut the cheese in 5 mm slices. Put one slice in a pan and as soon as the pan is in the appliance the cheese will begin to melt.

When a golden-brown colour is achieved put the cheese over the potatoes.

Cleaning and maintenance

Unplug the appliance and let it cool down. Left-overs that stick to the baking surface can be removed with a cloth while the pan is still hot.

Caution - scalding danger!

The pans as well as the grill top should be cleaned after every use in hot water with washing-up liquid and a washing-up brush.

Do not use scouring agents, metal sponges or oven cleaners. The pans and the grill top are dishwasher-proof. Never immerse the basic appliance in water nor treat it with water. Just wipe with a damp cloth and a small quantity of washing-up liquid and rub dry afterwards.

Recipes

Basic Raclette Recipe

Potatoes if possible of the same size

are washed and brushed. Cook them in salt water afterwards. Serve them peeled or with skin.

Let the cheese slices melt in the pan and pour it over the potatoe halves.

Add pepper from a pepper mill.

Serve with pearl onions, pickled gherkins, smoked meat a la Bündner or raw ham.

Ratatouille Raclette

Wash 250 g zucchinis, 250 g aubergines, 1 beef tomato, 1 red or green pepper. Skin the tomato, remove the pips from the pepper and cut them into small cubes. Peel some cloves of garlic and chop finely. Heat 3 tablespoons of oil in a pan and fry the vegetables gently together with the garlic until they are soft. Add salt and pepper to taste.

Put the hot vegetables into the raclette pans and allow the cheese to melt. Serve with baguette.

Mushroom Raclette

Steam finely chopped mushrooms with some butter in the pans. Salt the mushrooms and cover them with a slice of cheese. Put the pans

into the raclette and let the cheese melt. Then put some pepper on them and serve with baguette.

Pear Raclette

Marinate tinned pears that are cut into cubes with pear brandy for half an hour. Then warm it up in the pans and allow the cheese to melt on the pears. Serve with grated almonds.

Fillet Hawaii

Grill small 1 cm thick steaks on both sides. At the same time grill one slice of pineapple for each fillet on one side. Put one slice of pineapple on each fillet with the grilled side up. Put an olive in the center of each pineapple slice. Serve with baguette.

For UK use only


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

Warning - This appliance must be earthed


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

green / yellow: Earth
blue: Neutral
brown: Live

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

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow,
- the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black,
- the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

3. If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board. If in doubt - consult a qualified electrician.
4. Never use the plug without closing the fuse cover.

 The appliance complies with the European directives 2006/95/EC and 89/336/EEC.



At the end of its lifetime this product must not be disposed of through the normal domestic waste, but it should be handed to an assembly point for the recycling of electrical and electronic appliances. You can inquire about details at the local administration.

Subject to technical changes.

F Mode d'emploi

Avant utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des conseils importants pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Bien conserver la notice et le cas échéant la remettre à tout utilisateur. Utiliser l'appareil uniquement conformément à la notice. Lors de l'utilisation, bien respecter les précautions d'emploi.

Précautions d'emploi

- Utiliser l'appareil uniquement sur du courant alternatif. Voltage selon les informations inscrites sur l'appareil. Le brancher sur une prise conforme aux normes en vigueur. Câble et prise doivent être secs.
- Le câble ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Lors de l'utilisation d'une rallonge, celle-ci doit être en parfait état équipée d'une prise de terre, suffisamment longue et placée de manière sûre.
- L'appareil doit être placé au centre d'une table, en aucun cas près d'un mur ou dans un angle.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher si:
 - l'appareil ou le câble est

- défectueux
- l'appareil a reçu un choc violent. Dans ces cas, donner l'appareil à réparer.
- Lorsque l'appareil chauffe et pendant l'utilisation ne pas laisser de poêlons vides dans celui-ci.
- Attention: lorsque l'appareil est chaud, il y a des risques de brûlures. Ne jamais le transporter lorsqu'il est chaud.
- Ne jamais mettre l'appareil en marche sans sa plaque gril afin d'éviter que la résistance électrique ne soit mise à nu.
- Lors de l'utilisation du gril il y a toujours des risques de projections de graisses. Protégez la table en conséquence.
- Bien veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (inclus les enfants) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou à défaut un manque d'expérience et/ou de connaissance - sauf s'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité ou s'ils reçoivent de celle-ci des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.
- La prise doit être débranchée:
 - lors de perturbations au moment de l'utilisation

- avant chaque nettoyage
- après utilisation.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- En cas d'utilisations non conformes ou de réparations effectuées par une personne non qualifiée, notre responsabilité ne sera pas engagée et nous n'assumerons aucun dommage. Dans ces cas, la garantie ne sera pas applicable.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.
- Dans le cas où le cordon de cet appareil est endommagé, seules le service après-vente du fournisseur ou une personne compétente sont à même de le changer. Des réparations impropres peuvent causer de graves dangers pour l'utilisateur.

Utilisation

L'appareil à raclette procure un plaisir gastronomique où chaque convive est son propre cuisinier préparant lui-même son plat de gourmet! En plus de la raclette suisse typique avec le fromage à raclette et des pommes de terre en robe des champs, d'autres spécialités peuvent être préparées selon la propre fantaisie de chacun. Vous pouvez en même temps griller steacks, saucisses ou brochettes sur le gril. De plus, les grillades peuvent être affinées en les couvrant d'une

tranche de fromage cuite dans les poêlons. La raclette doit être servie sur des assiettes chaudes.

Mise en marche

Avant sa première utilisation, lavez les poêlons et le gril sous l'eau chaude avec du liquide vaisselle et les sécher soigneusement. Les badigeonner ensuite avec un chiffon légèrement huilé. Lorsqu'on utilise trop d'huile pour la préparation ou pendant la grillade, elle peut brûler dans le gril. On a donc des difficultés à l'enlever. Avant de commencer, préchauffer l'appareil pendant 10 minutes avec le gril, mais sans poêlons.

Modèle avec interrupteur:

Brancher l'appareil sur une prise. Après la mise en circuit, la lumière de contrôle indique que l'appareil commence à chauffer.

Modèle avec réglage:

Lorsque l'appareil est branché, la lumière de contrôle rouge indique que l'appareil est raccordé au réseau électrique. Pour préchauffer et faire des grillades, régler sur le degré le degré le plus haut. Pour la raclette, choisir une position inférieure selon les ingrédients. Lorsqu'on ajuste le réglage dans le tiers inférieur du domaine, on peut maintenir les grillades au chaud. Le régulateur ne

suffit pas à éteindre l'appareil!

Modèle avec revêtement anti-adhésif.

N'utiliser que des spatules en bois. Ne jamais utiliser de couteaux ou autres utensiles pointus.

A la première utilisation de l'appareil de la fumée peut s'en dégager. Ceci est pour des raisons techniques et ne doit en aucun cas vous inquiéter.

Grillades

Les moreaux de grillades ne devraient pas être trop grands et avoir une épaisseur d'un cm maximum.

Assaisonnez les aliments avant de les mettre sur le gril mais ne les salez qu'après. Ils perdent ainsi moins leur jus. L'idéal est de choisir de petits steaks tendres, filets de porc et de volaille, steaks hachés, saucisses, poissons ou crustacés. Des tomates, des aubergines et des ananas coupés en tranches peuvent être très bien préparés et sont particulièrement savoureux.

Piquez les saucisses avant afin d'éviter les éclaboussures de graisse. Coupez les crustacés en deux. Le temps de cuisson dépend de la variété et de l'épaisseur des aliments utilisés. Ils doivent être retournés plusieurs fois.

Ne jamais couper la viande ou autres aliments directement sur le gril.

Raclette

Pour la traditionnelle raclette suisse, il faut compter 200 à 300 gr de fromage à raclette par personne. Des fromages tels que l'emmenthal, Appenzell, gruyère, gouda, edam ou autres fromages à 45 % MG au moins conviennent également. Pour accompagner la raclette, on sert principalement des pommes de terre en robe des champs mais aussi des petits oignons et des cornichons.

La viande des grisons, jambon cru, salami, poitrine fumée et autres charcuteries relevées se marient parfaitement avec les différents fromages.

Le fromage est coupé en tranches de 5 mm environ.

Mettez une tranche de fromage dans le poêlon puis posez celui-ci dans l'appareil. Déjà le fromage commence à fondre.

Lorsqu'il est doré à point, il suffit de retirer le poêlon de l'appareil et de faire couler le fromage fondu sur les pommes de terre.

Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Enlevez avec un chiffon les restes de viande sur le gril encore chaud.

Attention: risques de brûlures.

Nettoyez les poêlons et le gril avec

une brosse après chaque utilisation dans l'eau chaude avec du produit lave-vaisselle.

N'utilisez pas de tampons ou poudre à récurer ni d'éponge métallique ou autres produits abrasifs. Les poêlons et le gril sont conçus pour lave-vaisselle. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou le nettoyer avec de l'eau. Nettoyez-le uniquement avec un chiffon humide et un peu de produit vaisselle, puis essuyez-le bien.

Idées de recettes

Raclette (de base)

Lavez et brossez les pommes de terre (de préférence de même taille) et faites les cuire à l'eau salée. Les servir en robe des champs (pommes de terre nouvelles) ou épluchées. Faites fondre les tranches de fromage dans les poêlons puis faites les couler sur les pommes de terre. Poivrez. Ajoutez des petits oignons et des cornichons. Servez avec de la viande séchée (viande des grisons) ou du jambon cru.

Raclette ratatouille

Laver 250 gr de courgettes, 250 gr d'aubergines, 1 tomate, 1 poivron vert ou rouge. Peler la tomate, vider le poivron et couper le tout en dés. Peler quelques gousses d'ail et les

hacher. Dans une casserole faire revenir les légumes et l'ail avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer. Mettre la ratatouille encore chaude dans les poêlons, couvrir avec une tranche de fromage et laisser fondre. Servir avec des tranches de baguette.

Raclette aux champignons

Coupez les champignons en lamelles. Faites les revenir dans les poêlons avec un peu de beurre, salez légèrement.

Couvrez ensuite avec une tranche de fromage et laissez fondre. Poivrez et servez avec baguette.


Raclette à la poire

Faites mariner des poires (en conserve) coupées en dés dans un verre d'alcool de poire pendant une demi-heure puis faites les chauffer dans les poêlons. Faites fondre par dessus le fromage à raclette. Servez avec des amandes émincées.

Filet Hawai

Faites griller des deux côtés des petits morceaux de filet de bœuf d'environ 1 cm d'épaisseur. Faites griller en même temps une tranche d'ananas sur un côté seulement. Posez ensuite sur chaque filet

une tranche d'ananas côté grillé vers le haut. Mettez une olive au centre. Servez avec baguette.

 Cet appareil est conforme aux directives européennes 2006/95/CE et 89/336/CEE.



Quand il n'est plus utilisable (fin de vie), vous ne devez pas jeter ce produit avec les ordures ménagères mais le remettre au point de recyclage des appareils électriques et électroniques le plus proche (ou déchetterie). Si vous avez besoin de détails supplémentaires, vous pouvez également vous adresser à la mairie de votre commune.

Sous réserve de changements techniques.

① Istruzioni per l'uso

Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni, queste contengono informazioni importanti per l'uso, la sicurezza e la cura dell'apparecchio. Conservare queste istruzioni con accuratezza e, in caso, passarle ad un ulteriore utente.

L'apparecchio deve venire usato solo per scopi previsti da queste istruzioni. Usandolo fare attenzione alle avvertenze di sicurezza.

Avvertenze di sicurezza

- Inserire l'apparecchio solo ad una presa di corrente alternata di sicurezza, regolarmente installata, con tensione identica a quella riportata sulla targhetta-tipo dell'apparecchio. Cavo elettrico e spina devono essere ben asciutti.
- Il cavo elettrico non deve toccare nessuna parte calda dell'apparecchio.
- Usare, se necessario, una prolunga solo però se è intatta. Fare attenzione che la lunghezza sia sufficiente e che l'installazione sia sicura.
- Usare l'apparecchio appoggiandolo libero sul tavolo, in nessun caso contro una parete o in un angolo.
- Non usarlo all'aperto.
- Non usare l'apparecchio, ossia staccare la spina dalla presa di corrente quando:
 - l'apparecchio o il cavo elettrico

- siano difettosi
- dopo una caduta si sospetti che abbia ricevuto dei danni. In questi casi portarlo a far riparare.
- Usandolo o preriscaldandolo, non lasciare le padelline vuote nell'apparecchio.
- Attenzione! L'apparecchio diventa molto caldo, c'è pericolo di scottarsi. Non trasportarlo quando è ancora caldo.
- Non usarlo senza il ripiano-griglia altrimenti la serpentina di riscaldamento resta scoperta.
- Grigliando può succedere che del grasso spruzzi intorno, per questo apparecchiare in modo adeguato.
- Prestate la massima attenzione affinché i bambini non abbiano la possibilità di giocare col dispositivo.
- Il dispositivo non è destinato all'utilizzo da parte di persone (compresi bambini) dalle ridotte capacità motorie, sensoriali o psichiche o prive della necessaria esperienza e/o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o ricevano da queste istruzioni circa l'utilizzo del dispositivo stesso.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente
 - in caso di inconvenienti durante l'uso
 - prima di ogni pulizia
 - sempre dopo l'uso.
- Per pulirlo non immergerlo in acqua.

- Se usato per scopi non originalmente intenzionati, in modo sbagliato o in caso di riparazioni fatte da inesperti, non si assumono responsabilità per danni che ne possono derivare. In questo caso sono pure esenti da prestazioni di garanzia.
- L'apparecchio non è da usare per scopi industriali.
- Per evitare pericoli, le riparazioni all'apparecchio così come il ricambio del cavo danneggiato sono da farsi solo dalla ditta produttrice, da un suo servizio di assistenza o da personale analogamente qualificato. Riparazioni inappropriate possono portare notevoli pericoli all'utente.

Uso

L'apparecchio "raclette" è il punto centrale di un buon pasto, durante la quale ogni persona può preparare, a suo piacere, deliziose padelline. Oltre alle tipiche pietanze "raclette" svizzere con formaggio e patate, se ne possono preparare altre secondo la propria fantasia; contemporaneamente, sul ripiano-griglia, grigliare salsicce, spiedini e bistecche. Quanto grigliato si può raffinare di gusto mettendolo, ricoperto di formaggio, nelle padelline e poi gratinato. Servire il tutto su piatti caldi.

Messa in funzione

Prima del primo uso, lavare le padelline

e il ripiano-griglia con acqua calda e un po' di detersivo e poi asciugarli bene.

Fatto questo, con l'aiuto di carta da cucina, ungere leggermente alcune gocce di olio.

Se si usa troppo olio grigliando, può succedere che il cibo si attacchi sulla piastra, cosa che è difficile poi eliminare. Prima dell'uso preriscaldare il piano griglia senza le padelline.

Apparecchi con l'interruttore:

Inserire la spina ad una presa di sicurezza. Dopo aver acceso, una lampadina di controllo indica che l'apparecchio comincia a scaldarsi.

Apparecchi con regolatore:

Appena inserita la spina in una presa di corrente, una lampadina rossa indica che l'apparecchio è collegato con la rete elettrica. Per preriscaldare e grigliare posizionare il regolatore al massimo. Per la raclette, a secondo degli ingredienti, scegliere una posizione inferiore. Mettendo il regolatore sotto l'ultimo terzo del campo di posizionamento, si può mantenere caldo il cibo. Non si può spegnere l'apparecchio al regolatore.

Apparecchi con rivestimento antiadesivo

Usare sempre durante la cottura una paletta di legno, in nessun caso oggetti appuntiti o taglienti che potrebbero rovinare il rivestimento.

Al primo uso può succedere che si sviluppi del fumo, questo è solo una conseguenza tecnica e non c'è alcuna ragione preoccupante.

Grigliare

Quanto si vuol grigliare deve essere diviso in porzioni non troppo grosse, al massimo di 1 cm di spessore. Aromatizzare la carne prima di grigliarla, fare attenzione però a salarla dopo perchè in questo modo perde meno liquido. Per grigliare sono consigliabili: piccole salsicce, bistecche tenere, polpette di carne o pesce; molto saporite e semplici da preparare sono fette di pomodoro, melanzane e ananas. Prima di grigliare le salsicce, pungerle per evitare che spruzzi del grasso. Il tempo di cottura dipende dalla specie e spessore di quello che si vuole grigliare. Durante il tempo di cottura, girare più volte. Non tagliare assolutamente nè pesce, nè carne sul ripiano-griglia.

Raclette

Per la tipica "raclette" svizzera si usa normalmente ca. 200 -300 gr. di formaggio per persona. I formaggi adatti per la raclette sono l'Emmental svizzero o tedesco, l'Appenzeller, il Tilsiter, il Gouda mezzo stagionato, l'Edamer e così come altri formaggi che contengono almeno il 45% di grasso.

Base principale sono le patate lessate, si possono aggiungere cipolline e cetriolini sottaceto. Carne affumicata, prosciutto crudo, salame o salsicce piccanti vanno molto bene con il formaggio. Tagliare il formaggio a fette dello spessore di 5 mm., metterle una nella padellina e poi introdurre questa nell'apparecchio. Già subito dopo poco tempo il formaggio comincia a sciogliersi; sciolto questo, metterlo sulle patate.

Pulizia e cura

Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio. Dall'apparecchio ancora caldo, togliere con uno straccio i resti di cibo.

Attenzione! Pericolo di scottarsi.

Dopo ogni uso, pulire il ripiano-griglia e le padelline con acqua calda e un po' di detersivo. Non usare né detersivi forti, né spugnette di metallo né pulitore per forni. Le padelline e il ripiano-griglia possono essere messi nella lavastoviglie. Non mettere mai l'apparecchio base nell'acqua, ma pulirlo solo con uno straccio umido e un po' di detersivo, poi asciugarlo.

Ricette

Ricetta base

Fare cuocere in acqua salata delle patate, se possibile di grossezza

uguale, prima ben lavate e spazzolate. Servirle poi pelate o non pelate. Sciogliere il formaggio nelle padelline e poi versarlo sulle patate tagliate a metà. Macinare sopra del pepe e mangiare con cipolline o cetrioli sottaceto. Un'altra varietà è servire con della carne affumicata o prosciutto crudo.

Raclette-Ratatouille

250 gr. di zucchini, 250 gr. di melanzane, 1 pomodoro grosso, 1 peperone verde o rosso. Togliere la pelle al pomodoro e i semi ai peperoni, tagliare tutto a dadini. Sbucciare alcuni spicchi di aglio e tritarli. Fare scaldare alcune gocce d'olio in una padadella, versarvi le verdure unite all'aglio e fare cuocere, salare e pepare. Mettere ora le verdure calde in una padellina, fare sciogliere sopra una fetta di formaggio. Servire con pane baguette.

Raclette ai funghi

Fare cuocere dei funghi tagliati molto sottili con un po' di burro nella padellina, salare leggermente, fare sciogliere sopra del formaggio. Ora pepare e servire con pane baguette.


Raclette alla pera

Fare marinare per circa mezzora in grappa di pere delle pere sciropate tagliate a dadini e poi farle scaldare

nelle padelline. Farci sciogliere sopra del formaggio e servire con mandorle grattugiate.

Filetto Hawaii

Grigliare da tutte e due le parti pezzettini di filetto dello spessore massimo di ca.1 cm. Contemporaneamente, per ogni pezzettino di carne grigliare da una parte una fetta di ananas. Su ogni pezzettino di filetto mettere una fetta di ananas con la pezzettini di filetto, grigliare da una parte una fetta di parte grigliata verso l'alto. Nel mezzo della fetta appoggiarci un'oliva. Servire con pane baguette.

 L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2006/95/CE e 89/336/CEE.



Questo prodotto, quando non è più usabile, non deve venire gettato nei rifiuti casalinghi ma portato in un punto di raccolta di riciclaggio per apparecchi elettrici e elettronici. Informazioni dettagliate si possono ottenere presso le relative amministrazioni comunali.

Salvo cambiamenti tecnici.

E Instrucciones de uso

Antes de su utilización

Lea estas instrucciones detenidamente. Ellas contienen importante información para el uso, seguridad y mantenimiento del aparato.

Manténgalas en lugar seguro para poder transferirlas a un posible usuario posterior. Solamente use el aparato de acuerdo con estas instrucciones.

Cuando este usando el aparato ponga particular atención a las siguientes indicaciones de seguridad.

Indicaciones de Seguridad

- Conectar el aparato a corriente alterna - con el voltaje indicado en la placa del aparato - conectarlo a un enchufe con toma de tierra. El cable y el enchufe deben estar completamente secos.
- El cable no debe estar en contacto con ninguna parte caliente del aparato.
- Si es necesario utilizar un cable extensible. Asegúrese que esté en perfectas condiciones. Asegúrese de que el cable sea lo suficientemente largo y este adecuadamente instalado.
- Cuando en su uso, el aparato tenga que ser colocado encima de la mesa, tenga en cuenta de no ponerlo cerca de los bordes o junto a la pared.
- No use el aparato en el exterior.

- No use el aparato si al conectarlo tiene estas incidencias, desconectándolo inmediatamente:
 - el aparato o el cable están dañados
 - algún defecto después de una caída o causa similar que sea sospechada.
- En estos casos tiene que reparar el aparato.
- No deje ninguna sartenita vacía en el aparato durante su calentamiento o funcionamiento.
- ¡Precaución!: El aparato se calienta durante su uso, ¡peligro de quemaduras! No traslade la racleta cuando esté todavía caliente.
- No haga funcionar el aparato sin la parte superior del grill ya que la resistencia está desprotegida.
- Cuando ase carne la grasa inevitablemente salpicará. Por esto proteja la mesa adecuadamente.
- Asegúrese de que los niños no reciban ninguna oportunidad de jugar con el aparato.
- Este equipo no está destinado a ser usado por personas (incluso infantes) con facultades físicas, sensoriales o intelectuales limitadas o con falta de experiencia o conocimiento para usarlo, a menos que exista una persona responsable que supervise su seguridad o de

la cual se reciban las instrucciones.

- Desconecte el aparato en estas situaciones:
 - alguna avería durante su funcionamiento.
 - anteriormente a su limpieza y mantenimiento.
 - después de su uso.
- No sumerja la racleta en el agua.
- En el caso de mala utilización o reparaciones incorrectas, no nos responsabilizamos de los posibles daños, los derechos de garantía están también excluidos en tales casos.
- El aparato no está diseñado para uso profesional.
- Para evitar peligros, la reparación del aparato, así como el recambio de una línea de conexión dañada, deberá ser realizados por el fabricante, por el servicio postventa u otra persona capacitada, para evitar posibles accidentes por parte del usuario.

Información sobre su uso

La racleta es el centro de atención en un placentero encuentro social, cada persona se prepara su propia sartenita a su gusto. Esto no es solo la típica comida suiza que consiste de queso en la racleta y patatas hervidas en su piel; también otras especialidades pueden ser preparadas en las sartenitas.

Deje que su imaginación le guíe.

Salchichas, pinchos o bistecs pueden ser asados al mismo tiempo en la parte superior del grill.

Un toque adicional es añadido cuando cubrimos la comida con una loncha de queso y se gratina.

¡Asegúrese que la comida hecha en la racleta sea servida en platos precalentados!

Para su Funcionamiento

Antes de su primer uso limpiar las sartenitas y la parte superior del grill con agua caliente y una pequeña cantidad de líquido limpiador. Secarlos cuidadosamente. Extender con un trapo un poco de aceite en la parte superior del grill y secarlo. Si en la preparación o mientras se asa a la parrilla se utiliza demasiado aceite, éste puede quemarse en la placa de la parrilla y entonces es muy difícil de quitar.

Antes de comenzar, precalentar el aparato por 10 minutos, pero sin bandeja de la parrilla.

Versión del aparato con Interruptor:

Conectar el enchufe a una caja de enchufe con puesta a tierra. Después de conectar, la lámpara testigo indica que el aparato comienza con el calentamiento.

Versión del aparato con regulador:

Tan pronto se haya conectado el enchufe, la lámpara testigo roja indica

que el aparato está conectado a la red. Para el precalentamiento y para asar a la parrilla, poner el regulador en posición máxima. Para preparar raclette, según los ingredientes deberá seleccionarse un ajuste de menor intensidad. Si el regulador se ajusta en el tercio más bajo del alcance, se puede conservar caliente la parrillada. En el regulador no se puede desconectar el aparato.

Aparato con revestimiento anti-adherente en la parte superior del grill

Para la preparación de la comida siempre use una espátula de madera.

No use ninguna herramienta punzante ni afilada en el revestimiento el cual se rasgaría fácilmente. Durante el primer uso de la nueva racleta podría aparecer un poco de humo.

Esto es debido a razones técnicas y no es causa para preocuparse.

Asar

La parrillada debería repartirse en porciones que no sean demasiado grandes, con un grosor de máximomente 1 cm. Mientras que se recomienda condimentar la carne antes de asarla, es mejor salarla apenas después, puesto que de otra manera pierde demasiado jugo. Lo más apropiado son salchichas,

bistecs tiernos, albóndigas o pescado. Cortados en rebanadas, tomates, berenjenas y piñas pueden prepararse muy bien y tienen un sabor especialmente delicioso. La duración del asado depende de la clase y grosor de la carne, vegetales y fruta. Asegúrese de darles la vuelta un par de veces durante el asado. Nunca corte la carne u otra comida en la parte superior del grill.

Preparación de una racleta

200 - 300 gramos de queso por persona serán usados para una típica racleta suiza.

La clase de queso que mejor se acopla es el Emmental Suizo, Appenzeller, Emmental Alemán, Tilsiter, Gouda de media edad, Edamer y otros con un contenido mínimo de grasa del 45 % y un bajo contenido de agua.

La parte principal del plato son las patatas hervidas con su piel. Cebolitas y pepinillos también pueden ser servidos. Carne ahumada a la „Bündner“ u otra carne ahumada, salami u otros fiambres pueden ir bien junto con el queso.

Cortar el queso en lonchas de 5 mm. Poner una loncha en la sartenita y tan pronto la sartenita esté en el aparato el queso empezará a fundirse. Cuando tenga un color dorado-

marrón se pondrá el queso sobre las patatas.

Limpieza y cuidado

Desenchufe el aparato y déjelo que se enfríe. Los restos que se hayan quedado adheridos a la superficie pueden ser limpiados con un paño mientras que la sartén este todavía caliente. **Precaución.**

¡Peligro de escaldamiento!

Las sartenitas y la parte superior del grill pueden ser limpiados después de cada uso con agua caliente. Añadir líquido limpiador y use un cepillo limpiador. No use agentes agresivos o estropajos de metal. Las sartenitas y la parte superior del grill pueden ser lavadas en el lavaplatos.

Nunca sumerja ni trate la base del aparato en el agua.

Limpíelo con un paño húmedo y una pequeña cantidad de líquido limpiador, séquelo seguidamente.

Recetas

Receta básica para racleta

Patatas, si es posible del mismo tamaño, lavarlas y cepillarlas. Después cocerlas en agua con sal. Servirlas peladas con o su piel. Dejar que las lonchas de queso se derritan en la sartenita y verter sobre

medias patatas. Añadir pimienta con el molinillo de pimienta. Sirvalo con cebollitas y pepinillos en vinagre. O con carne ahumada a la Bündner o jamón crudo.

Racleta de Vegetales

Lavar 250 g de calabacín, 250 g de berenjena, 1 tomate, 1 pimiento rojo o verde. Despellejar el tomate, despepitar el pimiento y cortar todo en dados. Despellar algunos dientes de ajo y picarlos finamente. Calentar 3 cucharadas de aceite en una sartén y freir los vegetales lentamente junto con los ajos hasta que están blandos. Añadir sal y pimienta al gusto, poner los vegetales calientes en las sartenitas de la racleta y dejar que el queso se funda. Servir con pan de baguette.

Racleta de Champiñones

Dejar estofar hongos frescos cortados en hojas finas hasta que estén suaves. Salarlos ligeramente y dejar que una rebanada de queso se funda encima. Pimentar ligeramente y servir con pan blanco.


Racleta de Pera

Peras en almibar cortadas en cuadrados y adobadas con brandy durante medio hora. Entonces ponerlas en las sartenitas y

calentarlas y dejar que el queso se funda sobre las peras. Servir con almendra rallada.

Filete Hawaii

Asar un pequeño bistec de vaca de 1 cm. de grosor máximo por ambos lados. Al mismo tiempo asar una loncha de piña por cada filete en un lado. Poner una loncha de piña en cada filete en el grill. Poner una aceituna en el centro de cada loncha de piña. Servir con pan de baguette.

 Este aparato cumple con las directivas de la UE 2006/95/CE y 89/336/CEE.



Este producto no puede desecharse junto con los residuos domésticos normales al final de su vida útil, sino que debe entregarse en un centro de recolección para el reciclaje de aparatos eléctrico y electrónicos. Para obtener más detalles al respecto consulte en su administración comunal.

Bajo reserva de modificaciones técnicas.

Voor het gebruik

Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door. Deze bevat nuttige aanwijzingen voor het gebruik, veiligheid en onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing dient zorgvuldig bewaard te worden en aan eventueel andere gebruikers doorgegeven te worden.

Gebruik het apparaat slechts voor het in de gebruiksaanwijzing aangegeven doel. Volg de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig op.

Veiligheidsvoorschriften

- De op het apparaat aangegeven spanning moet overeenkomen met de netspanning. Sluit het apparaat alleen op wisselstroom aan. Snoer en stekker moeten altijd droog zijn.
- Het snoer mag niet in aanraking komen met hete delen van het apparaat.
- Een eventueel verlengsnoer mag alleen in ongeschonden conditie worden gebruikt. Zorg altijd voor voldoende lengte en een veilige bevestiging.
- Bij gebruik moet het apparaat altijd vrij op de tafel worden neergezet. Zet het apparaat niet langs een wand of op een hoek van de tafel.
- Gebruik het apparaat nooit in de

buitenlucht.

- Zet het apparaat niet aan of trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer:
 - het apparaat beschadigd is
 - het aanemelijk is dat het apparaat beschadigd is na een val of iets dergelijks.
- In deze gevatten dient U het apparaat ter reparatie aan te bieden.
- Laat geen lege pannetjes in het apparaat staan tijdens het opwarmen van het apparaat of wanneer het apparaat in gebruik is.
- Let op! Het apparaat wordt bij gebruik heet, verbrandingsgevaar! Het apparaat mag niet vervoerd worden wanneer het warm is.
- Gebruik het apparaat nooit zonder de grillplaat, omdat het warmteelement dan bloot komt te liggen.
- Tijdens het grillen kan soms vet wegspatten. Zorg er daarom voor dat de tafel beschermd wordt.
- Pas op, dat kinderen geen kans krijgen met het apparaat te spelen.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, sensorische of geestige mogelijkheden, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij een persoon, die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, toeziet of duidelijk-

jke instructies heeft gegeven, hoe het apparaat benut moet worden

- Trek de stekker uit het stopcontact:
 - bij storingen tijdens gebruik
 - voor reiniging en onderhoud
 - na ieder gebruik.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Bij gebruik voor een ander dan in de gebruiksaanwijzing omschreven doel, foutief gebruik of reparatie door een niet door ons bevoegde instelling is de fabrikant niet aansprakelijk voor eventueel ontstane schade.
- U kunt in deze gevallen ook geen aanspraak maken op de garantie-bepalingen.
- Het apparaat is niet geschikt voor professioneel gebruik.
- Reparaties aan het apparaat mogen, evenals de vervanging van een beschadigde aansluitingsslang, uitsluitend door de fabrikant, diens klantenservice of een ander gekwalificeerd persoon worden uitgevoerd; dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Gebruik

Het raclette-apparaat vormt het middelpunt voor een gezellige avond eetplezier, waarbij iedereen zijn eigen pannetje gebruikt. Naast het typische Zwitserse raclettegerecht met raclettekaas en in de

schil gekookte aardappelen, kunnen in de pannetjes ook andere specialiteiten naar eigen fantasie bereid worden.

Daarbij kunnen tegelijkertijd op de grillplaat wordtjes, spiezen en steaks worden gegrild.

Het gegrilde vlees smaakt extra fijn, wanneer het met kaas belegd eventjes in de pannetje wordt gebakken. Gebruik altijd voorverwarmde borden.

Ingebruikname

Alvorens de eerste ingebruikname van het apparaat, dienen de pannetjes en de grillplaat met heet water en een reinigingsmiddel gereinigd en hierna zorgvuldig gedroogd te worden. Wrijf ze hierna met behulp van een keukendoek in met enkele druppels olie.

Wanneer u voraaf of tijdens het grillen te veel olie gebruikt, kan de olie op de grillplaat inbranden en vervolgens heel moeilijk worden verwijderd. Het apparaat van tevoren 10 minuten voorverwarmen. Doe dit mét grillschaal maar zónder de pannetjes.

Model met schakelaar:

De stekker in een geaard stopcontact steken. Als het apparaat wordt ingeschakeld, geeft het controlelampje aan dat het apparaat begint met verwarmen.

Model met regelaar:

Als de stekker in het stopcontact wordt gestoken, geeft het rode controlelampje aan dat het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. De regelaar voor het voorverwarmen en het grillen op het hoogste niveau instellen. Voor het racletten moet, afhankelijk van de ingrediënten, een lager niveau worden gekozen. De gegrilde gerechten blijven warm wanneer de regelaar op maximaal een derde deel van het bereik wordt ingesteld. Het apparaat kan niet met de regelaar worden uitgeschakeld!

Apparaten met een anti-aanbaklaag
Gebruik altijd een houten spatel. Bewerk de krasgevoelige laag in geen geval met scherpe of spitse voorwerpen.

Bij de eerste ingebruikname van het nieuwe apparaat kan er enige rookontwikkeling ontstaan. Dit is technisch mogelijk en geeft geen reden tot ongerustheid.

Grillen

De te grillen etenswaren moeten in kleine porties, van ongeveer 1 cm dik, worden verdeeld. Kruid het vlees voordat u het gaat grillen, maar bestrooi het pas na het grillen met zout. Zo blijven de vloessappen in het vlees behouden. Het meest geschikt zijn kleine worstjes, malse

biefstuk, hamburgers, kleine stukjes kip of vis. Gemakkelijk te bereiden en erg lekker zijn schijfjes tomaat, aubergine en ananas. Prik vette worstjes voor het grillen open om vetspetters te vermijden. De bereidingstijd is afhankelijk van het soort en de dikte van de grillwaren. Gedurende het grillen moet u de grillwaren meerdere keren omdraaien. Snijd vlees of andere spijzen nooit op de grillplaat.

Racletteren

Voor het typische Zwitserse raclette heeft men per persoon 200 tot 300 gram raclette-kaas nodig. Geschikt zijn: Emmenthaler, Appenzeller, Tilsiter, Goudse kaas, Edammer en alle andere kaassoorten met een vetgehalte van minimaal 45 %.

Het belangrijkste toebehoren is gepofte aardappelen. Zilveruitjes en augurken kunnen hierbij worden geserveerd. Ook rauwe ham, salami en andere pittige worstsoorten smaken goed bij kaas.

De kaas wordt in 5 mm dikke schijven gesneden. Leg een schijf in een pannetje. Zet het pannetje op het apparaat en de kaas begint te smelten. Als de kaas goudbruin is, wordt hij over de aardappelen gegoten.

Reiniging en onderhoud

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Aangebakken resten kunnen het beste met een doek van de nog hete pannetjes worden geveegd.

Let op - Verbrandingsgevaar!
Reinig pannetjes en grillpannen na ieder gebruik met een afwasborstel met heet water en een beetje afwasmiddel.

Gebruik geen schuurmiddel, schuurspoons of ovenreiniger. Pannetjes en grillpannen zijn afwas-machinesebestendig. Dompel het onderste deel van het apparaat niet in water. Wrijf het af met een vochtige doek met wat afwasmiddel en droog het af.

Recepten

Raclette basisrecept

Aardappelen, zoveel mogelijk van dezelfde grootte, wassen en in zout water koken. Serveer ze geschild of ongeschild. Laat plakken kaas in het pannetje smelten. Smeer de gesmolten kaas op de gehalveerde aardappelen en breng het op smaak met wat peper. Serveer het met zilveruitjes en augurken en eventueel rauwe ham.

250 g courgette, 250 g aubergine, 1 vleestomaat en 1 rode of groene

paprika schoonmaken. De tomaat ontvellen, de zaadlijsten van de paprika verwijderen en alles in blokjes snijden. Een paar teentjes knoflook pellen en fijn persen. Verhit 3 el. olijfolie in een pan en stook alle ingrediënten gaar. Voeg zout en peper toe. Doe de nog hete groenten in een pannetje, leg er een plak kaas op en laat deze smelten. Serveer het geheel met stokbrood.

Champignon raclette

In een pannetje een paar fijngesneden verse paddestoelen in weinig boter stoven. Wat zout toevoegen en er een plak kaas op laten smelten. Wat peper toevoegen en serveren met wit stokbrood.


Peren raclette

Marineer gedurende een half uur stukjes peer uit blik met perenleukeur. Hierna verwarmen in een pannetje en gratineren. Laat kaas over de peren smelten en serveer het met geraspte amandelen.

Filet Hawai

Kleine lapjes mager vlees van ongeveer 1 cm dik aan beide kanten grillen. Gril gelijktijdig voor ieder stuk runderfilet een plak ananas aan een kant. Leg op ieder stuk gegrilde filet een

plak ananas met de gegrilde kant naar boven en plaats een olijf in het midden van iedere plak ananas. Serveren met wit stokbrood.

 Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2006/95/EG en 89/336/EEG.

 Dit product mag na afloop van zijn levensduur niet met het normale huishoudafval verwijderd worden, maar moet bij een verzamelplaats voor elektrische en elektronische apparaten worden afgegeven. Details zijn bij uw gemeentebestuur te verkrijgen.

Technische veranderingen voorbehouden.



petra - electric
Kundendienst
Greisbacherstraße 6
89331 Burgau
www.petra-electric.de