

KORONA[®]

Bedienungsanleitung

DE



BAMBUS

RACLETTE-GRILL

45090

GB Raclette-Grill Instruction Manual **FR Gril à raclette** Manuel d'instructions
NL Gourmetstellen Handleiding **IT Griglia per raclette** Manuale d'istruzioni
ES Raclette grill Manual de instrucciones **TR Raclette ızgara** Kullanım Kılavuzu
PL Grill do Raclette Instrukcja obsługi **CZ Raclette gril** Příručka s návodem

www.korona-electric.de
service@korona-electric.de



Bedienungsanleitung 45090

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist **nur** zum Grillen, Überbacken und Warmhalten von Lebensmitteln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer.

Das Gerät ist **nur** für den privaten und **nicht** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Sicherheit:



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren/Beschädigungen** am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**



Dieses Symbol warnt vor Gefahren von **Stromschlag!**

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.
- **Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!**
 - Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
 - Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
 - Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
 - Gerät nicht im Freien benutzen.

- **Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!**
 - Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
 - Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
 - Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und vor dem Reinigen.
 - Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
 - Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.
 - Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
 - Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.
- **Das Gerät nicht verwenden**,
 - wenn das Netzkabel beschädigt ist.
 - bei Funktionsstörungen.
 - wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.

Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.

- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwerkssystem.

Gerätebezogene Sicherheitshinweise

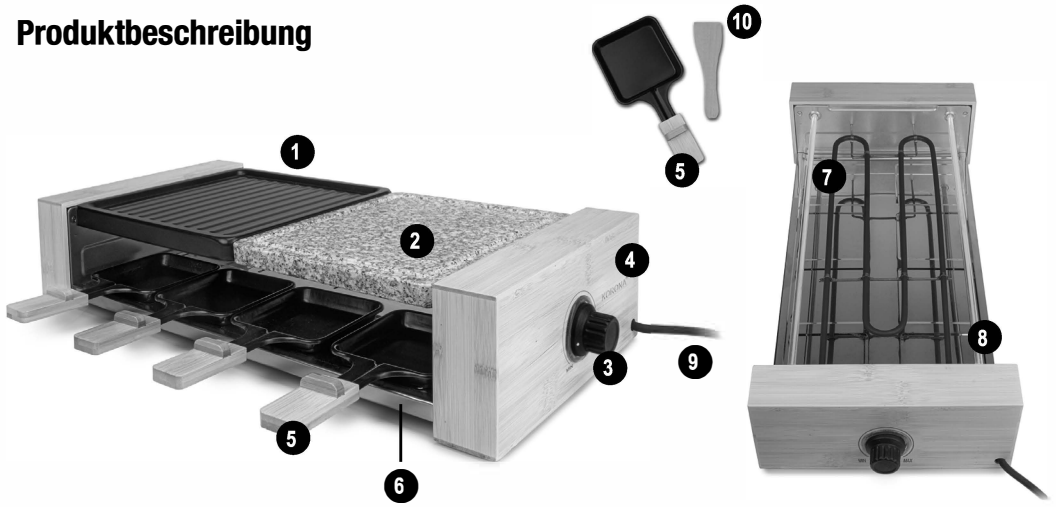
Warnung!



Zur Vermeidung von Verletzungen/Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock, eines Brandes, und Verbrennungen!

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck genutzt werden, d.h. zum Zubereiten von Lebensmitteln
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche. Die Benutzung einer wärmebeständigen, leicht zu reinigenden Unterlage wird empfohlen, um den Tisch vor Fettspritzern zu schützen.
- Stellen Sie es auf **keine** Metalloberfläche.
- **Vorsicht!** Während des Betriebes werden Gehäuse, die abnehmbare Grill-/Warmhalteplatte sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Gerät nur an den Haltegriffen anfassen. **Verbrennungsgefahr!**
- Benutzen Sie bei der Zubereitung von Speisen, stets den mitgelieferten Holzspatel oder einen hitzebeständigen Plastikspatel. Verwenden Sie niemals scharfe oder Metallgegenstände (z. B. Messer, Metallspatel, usw.), da die Antihafschicht der Grillplatte und der Pfännchen dadurch beschädigt wird.
- **Hinweis: Wird eine große Menge sehr kaltes bzw. tiefgekühltes Fleisch auf die Grillplatte gegeben, kann es vorkommen, dass sich diese kurzzeitig leicht verformt. Nach wenigen Sekunden nimmt die Grillplatte wieder ihre ursprüngliche Form an. Dies ist bedingt durch den großen Temperaturunterschied und stellt keinen Gerätefehler dar!**
- **Niemals** den kalten Grillstein auf das aufgeheizte Gerät setzen.
- Legen Sie **keine** gefrorenen oder essighaltigen Lebensmittel auf den Grillstein.
- **Niemals** den Grillstein in Wasser legen.
- Niemals das Heizelement berühren. **Verbrennungsgefahr!**
- Das Heizelement darf nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Es besteht **Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät darf **nicht** unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Hängeschränken, Fenstervorhängen oder Tischdecken, etc. genutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- **Vorsicht:** Besonders öl- bzw. fetthaltige Speisen können sich bei hoher Hitze leicht entzünden
- Vermeiden Sie zusätzliche Wärmezufuhr und stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärme- bzw. Magnetquellen auf. Sorgen Sie für eine trockene Umgebung.
- Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdosen. Der Netzstecker des Gerätes muß im Notfall leicht erreichbar sein.
- Nach Gebrauch **immer** den Netzstecker ziehen.
- Gerät vor dem Reinigen unbedingt auskühlen lassen.

Produktbeschreibung



1. Abnehmbare Grillplatte
2. Abnehmbarer Grillstein
3. Temperaturregler mit Kontrollleuchte
4. Gehäuse
5. 8x Raclette-Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
6. Ablagefläche für Raclette-Pfännchen
7. Heizelement
8. Halterung der Grillplatte bzw. des Grillsteins
9. Netzkabel und -stecker
10. 8x Holzspatel

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Wickeln Sie das Netzkabel (9) vollständig ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte (1), den Grillstein (2) sowie die Raclette-Pfännchen (5) gemäß "Reinigung und Pflege".



Falls das Gerät Schäden aufweist, unter keinen Umständen benutzen. Kontaktieren Sie Ihren Händler oder Kundenservice.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren

Antihafbeschichtung

Die Grillplatte (1), sowie die Raclette-Pfännchen (5) verfügen über eine Schutzschicht.

Reiben Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (5) mit Hilfe eines Küchentuches ganz **dünn** mit einem hitzebeständigem Pflanzenöl ein

Stellen Sie die Pfännchen (5) auf die davor vorgesehene Ablagefläche (6). Betreiben Sie das Gerät, ohne Lebensmittel, für ca. 10 Minuten auf höchster Stufe, damit die aufgetragene Schutzschicht einbrennen kann.

Dies kann zu einer geringen Rauch- bzw. Geruchsentwicklung führen. Dies ist normal und nicht schädlich. Sorgen Sie dabei für eine ausreichende Belüftung.

Nach diesem Aufheizprozess lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen und reinigen es gemäß "Reinigung und Pflege".

Raclette

Ein Raclette eignet sich hervorragend in geselliger Runde, sei es mit Familie oder Freunden, einem entspannten und gutem Essvergnügen nachzukommen. Bereiten Sie individuell Ihr typisches Schweizer Raclette oder Ihre Eigencreationen zu.

Grillstein



Achtung: Der Grillstein (2) benötigt eine Aufheizphase von ca. 20 – 30 Minuten.

Der Grillstein (2) ist ein natürliches, lebensmittelechtes Produkt.

Kleine Risse, die durch die natürliche Ausdehnung beim Aufheizprozess entstehen können, haben keine negativen Auswirkungen auf die Benutzung, oder Funktion des Grillsteins (2).

Bestreichen Sie den Grillstein (2) vor dem ersten Aufheizen und jeder weiteren Benutzung **dünn** mit hitzebeständigem Pflanzenöl. Dadurch vermeiden Sie ein zu starkes Anhaften des Grillgutes und erhöhen zudem die Lebensdauer des Grillsteins (2).

Streuen Sie etwas Salz auf den Grillstein (2), um ein Anhaften des Fleisches zu vermeiden.

Nach einigen Benutzungen bekommt der Grillstein (2) eine dunklere Farbe.

Bedienung



Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr! Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.

Tipp: Bereiten Sie alle Zutaten mundgerecht bereits vor dem Einschalten des Raclette-Grills vor und arrangieren Sie diese in kleinen Schüsseln oder auf einer Platte, so dass sich jeder am Tisch, portionsweise bedienen kann.



Achten Sie darauf, dass das zu verarbeitende Fleisch Zimmertemperatur hat.

1. Stellen Sie den Raclette-Grill auf Ihren Tisch.
2. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte (1) sowie der Grillstein (2) ordnungsgemäß auf der Halterung (8) aufliegen. Der Grillstein (2) muss mit der glatten Seite nach oben zeigen.
3. Fetten Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (5) leicht ein.
4. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Temperaturregler (3) auf die höchste Stufe stellen (Max). Die Kontrollleuchte (3) leuchtet auf. Lassen Sie das Gerät für ca. 10 – 15 Minuten aufheizen.



Achtung: Beachten Sie die längere Aufheizphase für den Grillstein

Nach dieser Aufheizphase ist das Gerät betriebsbereit.

6. Nach dieser Aufheizphase stellen sie Ihre Wunschtemperatur mit dem Temperaturregler (3) ein. Die von Ihnen vorgewählte Temperatur wird dann, durch die Thermostatsteuerung, auf einem Level gehalten. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte (3).

Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet. Während des Betriebes schaltet sich das Gerät an und aus, um eine konstante Gartemperatur zu gewährleisten.

Achtung: Der Temperaturregler (3) ist stufenlos regelbar.

7. Befüllen Sie die Pfännchen (5) nach Wunsch nur mit Käse oder anderen Zutaten und stellen Sie diese auf die davor vorgesehene Ablagefläche (6). Kontrollieren Sie hin und wieder den Garzustand der Speisen. Entnehmen Sie die Pfännchen (5), sobald der gewünschte Garzustand erreicht ist.



Stellen Sie keine unbefüllten Raclette Pfännchen (5) auf die Ablagefläche (6), da die Antihafbeschichtung der Raclette Pfännchen beschädigt werden könnte.

8. Fleisch, Würstchen, Spieße, Gemüse, etc. grillen Sie auf der Grillplatte (1) bzw. auf dem Grillstein (2).

Achtung: Benutzen Sie nur den mitgelieferten Holzspatel (10) oder einen hitzebeständigen Plastikspatel zur Zubereitung der Speisen, um die Antihaft-beschichtung der Grillplatte (1) bzw. der Pfännchen (5) nicht zu beschädigen.

9. Nach der Benutzung immer den Netzstecker (9) ziehen und das Gerät und die Zubehörteile vor der Reinigung abkühlen lassen.



Achtung: Der Raclette-Grill kann am Temperaturregler (3) **nicht** ausgeschaltet werden, daher nach der Benutzung den Temperaturregler (3) auf MIN stellen und den Netzstecker (9) ziehen. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen das Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Lebensmittelreste und starke Fettrückstände können überhitzen und zu Rauch- bzw. Brandentwicklung führen.



Vor der Reinigung immer den Netzstecker (9) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.



Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
Elektrischer Schock!



Zum Reinigen des Gerätes und der Zubehörteile **keine** aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden.

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch.

Speiserückstände auf der Grillplatte (1) oder den Raclette-Pfännchen (5) können Sie im leicht warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier entfernen. Danach Grillplatte (1) und Pfännchen (5) in warmem Spülwasser reinigen. Vorher abkühlen lassen. Alle Teile gründlich nachtrocknen.

Sobald der Grillstein (2) komplett abgekühlt ist, unter fließendem Wasser mit einem Kunststoffschwamm reinigen.



Benutzen Sie keine Reinigungsmittel und unter keinen Umständen den Grillstein (2) in Wasser legen. Danach gut abtrocknen.

Die Grillplatte (1), der Grillstein (2) sowie die Raclette-Pfännchen (5) sind nicht spülmaschinengeeignet.

Klassisches Raclette Rezept

Für 4 Personen:

8 gleich grosse neue Kartoffeln
1 Glas Perlzwiebeln
1 Glas Cornichons
Pfeffer aus der Mühle
600 - 800 gr. Raclettekäse (in Scheiben)

Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen. Die Perlzwiebeln und Cornichons in zwei verschiedene Schüsseln geben. Wenn alles so weit vorbereitet ist, wird der Raclette-Käse in den Pfännchen geschmolzen. Geschmolzenen Käse dann über die halbierte Kartoffel gleiten lassen. Etwas Pfeffer darüber geben – fertig.

Servieren Sie hierzu, gekochten Schinken, rohen Schinken, Bündnerfleisch, Salami, Paprika, Tomaten, Pilze, etc, sowie einen trockenen Weißwein.

Guten Appetit!

Aufbewahrung

Nach Gebrauch Netzstecker (9) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen fachgerecht entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.



Ihr Raclette-Grill 45090 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten:

Netzspannung:	220 – 240V ~ 50-60Hz
Nennleistung	1300 W
Schutzklasse:	I

Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie und Service:

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material und Fabrikationsfehler der Produkte

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der

KORONA electric GmbH, Düren.
Telefon Hotline: +49 2933 90284-80
Mail: service@korona-electric.de
web: www.korona-electric.de

geltend zu machen.

Im Garantiefall wird die Korona electric GmbH gemäß diesen Garantiebedingungen eine kostenfreie Ersatzlieferung oder Reparatur durchführen. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

Instruction Manual 45090

Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is only intended for broiling, au gratin and keeping foods warm.

This appliance is **only** intended for private household use and **not** for commercial use!

Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol warns of hot surfaces. Risk of burns!



This symbol identifies electric shock hazards!

General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.
- **Caution! Danger of electric shock!**
 - Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.
 - Do not use the appliance near a sink or wash basin.
 - Do not use the appliance with wet hands.
 - Do not use the appliance outdoors.

- **An electric appliance is not a toy!**
 - Never leave the appliance unattended during use.
 - 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 the 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.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- **Always unplug your appliance when it is not in use, and before cleaning.**
 - Always pull the plug – not the cord.
 - Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
 - Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
 - Do not bend the cord or wind it round the appliance.
- **Do not use the appliance,**
 - if the cord is damaged.
 - in case of malfunction.
 - if the appliance was dropped or is damaged otherwise.

Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/ Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.

- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.
- Never attempt to open the housing yourself!
- The appliance is **not** intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Special Safety Instructions

Warning!



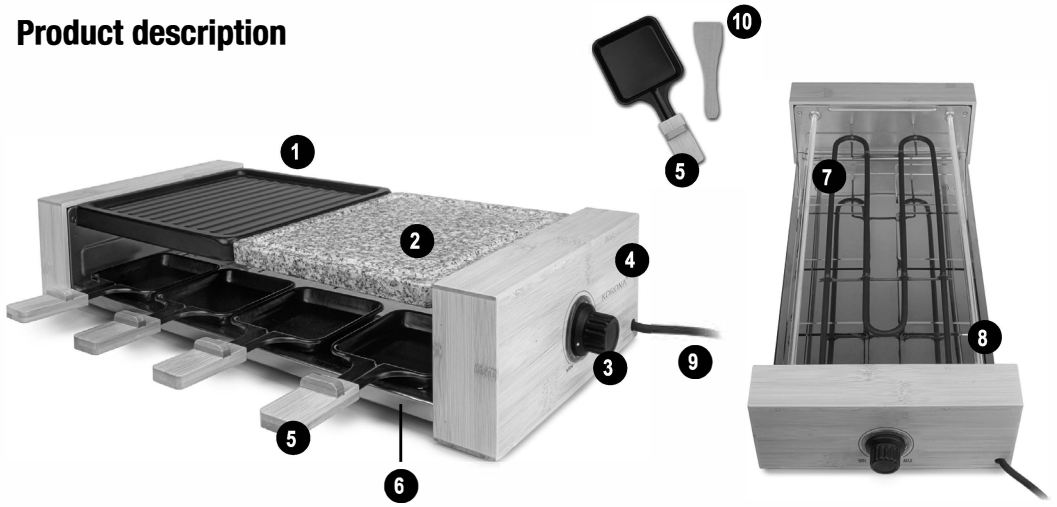
To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock, fire, and risk of burns!

- **Only** use the appliance for its intended purpose and as described in this manual.
- Place the appliance on a table or an even and heat-resistant surface. We recommend to use a heat resistant support in order to protect the table from grease splatters.
- Do **not** place it on top of a metal surface.
- **Attention:** The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do **not** touch the appliance during and/or immediately after operation. Only use the resp. handles. **Danger of serious burns!**
- When preparing foods, always use the provided wooden spatula or a heat resistant plastic spatula. Never use any sharp or metal objects (e.g. knife, metal spatula, etc.) as they would damage the non-stick coating of the grill plate and the raclette pans.

Attention: If you use a big amount of cold resp. frozen meat on the grill plate it could occur that the grill plate might momentarily deform. After a few seconds, the grill plate will return to its original form. This is no default, but triggered by the big difference in temperature.

- Do **not** place the cold stone plate on the preheated appliance.
- Do **not** place any frozen or pickled foods on the hot stone plate.
- **Never** soak the stone plate in water.
- Do **not** touch the accessible heating elements. **Danger of serious burns.**
- Do **not** move the appliance during operation.
- Do **not** use the appliance close to or under inflammable objects, e.g. table cloth, curtains, wall cabinets.
- Do not leave appliance unattended while in use.
- Make sure that the equipment is kept in a well ventilated place.
- **Attention:** Foods with a high oil and fat content might easily ignite and catch fire.
- Do **not** place any heat sources and magnetic objects near or on top of the appliance and make sure that the surrounding environment shall be dry and free of damp.
- Do **not** connect any other household appliances to the same receptacle /multiple receptacle, as in an emergency the plug must be quickly accessible.
- **Always** unplug the appliance after use and let it completely cool down before cleaning.

Product description



1. Removable grill plate
2. Removable stone plate
3. Temperature control switch with indicator light
4. Housing
5. 8x Raclette pans with heat insulated handles
6. Base for raclette pans
7. Heating element
8. Support for grill plate / stone plate
9. Power cord and plug
10. 8x Wooden spatula

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete and undamaged.
- Completely unwind the power cord (9).
- Clean the grill plate (1), grill stone (2) and the raclette pans (5) according to "Cleaning and Care".



Do not use the appliance if it shows any signs of damage, but contact your dealer or customer service.



Warning: Plastic bags are a danger to toddlers and babies, therefore keep them away to avoid suffocation.

Protective coating

The grill plate (1) and the raclette pans (5) do have a protective coating. Apply a thin layer of heat resistant vegetable oil on the grill plate (1) and raclette pans (5) using a piece of paper kitchen towel.

Place the raclette pans (5) inside the appliance and heat up the appliance, without food, for approx. 10 minutes.

This could cause a slight build-up of smoke and odour. This doesn't cause any harm nor does it mean that your appliance does not work properly. Make sure that the room is well ventilated!

Afterwards, let the appliance and accessories completely cool down and clean them according to "Cleaning and Care".

Raclette

Raclette is the perfect way to gather family and friends around the table for a delicious, casual dining experience. Prepare your individual typical Swiss raclette cheese meal or make your own creations.

Stone plate



Attention: The stone plate (2) needs approx. 20 – 30 minutes to heat up.

The stone plate (2) is a natural and food safe product.

Small cracks, which can occur due to the natural expansion of the stone during the heating up process, do not have any impact on the usage resp. function of the stone plate (2).

Apply a thin layer of heat-resistant vegetable oil to the stone plate (2) before first use and every other use thereafter. This procedure will not only avoid that the foods will stick to the stone plate (2), but, will also increase the life span of it.

Sprinkle some salt onto the stone plate (2), that way the meat won't stick to it.

After continuous usage, the colour of the stone will become darker.

Operation



The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do not touch the appliance during and/or immediately after operation.

Tip: Prepare all the ingredients in bite-sized portions before you switch on the raclette grill and arrange them in small bowls or on a platter so that everyone at the table can help themselves to portions.



Attention: Bring meat to room temperature, before cooking.

1. Place the raclette grill in the middle of the table.
2. Make sure that the grill plate (1) and stone plate (2) are properly fitted onto the support (8) and that the smooth side of the stone plate (2) is facing upwards.
3. Apply some oil on the grill plate (1) and raclette pans (5).
4. Connect the appliance to a properly installed and easily accessible socket.
5. Switch the appliance on by turning the temperature control switch (3) to the highest level (MAX). The indicator light (3) lights up. Heat the appliance up for approx. 10 -15 minutes.



Attention: Keep in mind that the stone plate needs a longer heating up time.

After this heating up process the appliance is ready for use.

6. After this heating up process, adjust the temperature with the temperature control switch (3) to your desired level. The integrated thermostat will keep the preset temperature at a constant level. As soon as the respective temperature is reached the indicator light (3) goes out.

During operation, an integrated thermostat switches the appliance on and off to ensure a constant temperature.

Attention: The temperature control (3) is continuously variable.

7. Fill the raclette pans (5) according to your taste only with cheese or other foods/trimmings and place them in the appliance. Remove the pans (5) as soon as the cheese has melted or the other food is done according to your liking.



Do not place empty raclette pans (5) onto the base (6) (raclette position) as this might damage the non-stick coating of the pans.

8. Meat, sausages, skewers, vegetables, etc. can be grilled on the stone plate (2).

Attention: Only use the provided wooden spatula (10) or a heat resistant plastic spatula. Never use any sharp or metal objects (e.g. knife, metal spatula, etc.) as they would damage the non-stick coating the raclette pans (5).

9. After use, always disconnect the appliance from the mains and let it completely cool down before cleaning.



Attention: The raclette grill cannot be switched off with the temperature control switch (3). Therefore, turn the temperature control switch (3) to minimum position and disconnect the appliance from the mains. Let it completely cool down.

Cleaning and Care

Due to hygienic reasons clean your raclette grill on a regular basis, best after each use, and remove any food residues. Not doing so could possibly result in a hazardous situation.



Before cleaning, always switch off the appliance, disconnect it from the mains and let it completely cool down.



Never immerse the appliance in water. Danger! Electric Shock!



When cleaning the appliance or accessories never use any aggressive cleaning agents and/or other hard objects.

Clean the body of the appliance with a moistened soft cloth.

Food residues on the raclette pans (5) can be removed with a kitchen paper towel or a soft moist cloth. Make sure that the pans (5) are not too hot. Once the raclette pans (5) have cooled down, clean them in warm water using some dishwashing detergent, rinse and dry them thoroughly.

Once, the stone plate (2) has completely cooled down, clean it only under running tap water using a synthetic sponge.



Do **not** use any dishwashing detergent and do **never** soak/immerse the stone plate (2) in water. Dry it properly.

The stone plate (2) and the raclette pans (5) are not dishwasher safe.

Classic Raclette recipe:

For 4 people:

- 8 small new potatoes (same size)
- 1 glass pearl onions
- 1 glass cornichons
- Pepper from the pepper mill
- 600 - 800 gr. Raclette cheese

Wash the potatoes thoroughly and boil them in their jackets. Make sure to keep them warm. Place the pearl onions and cornichons in two separate bowls. Cut the raclette cheese into pan size slices and place them on a plate. Place the raclette cheese in the raclette pans and let it melt. Once the cheese has melted put it over the halved potatoe. Add some pepper and enjoy. According to your taste you can add additional trimmings, e.g. various kinds of ham, "Bündnerfleisch" (special kind of smoked meat), salami, bell pepper, tomatoes, mushrooms, etc.

Serve it with a dry, light white wine.

Enjoy!

Storage

After use disconnect the appliance from the mains and let it completely cool down.

Keep it away from children and store it in a clean and dry place.

Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but are to be collected separately. Therefore, please return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.



Your raclette grill 45090 is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage: 220 – 240V ~ 50-60Hz
 Rated Power: 1300 W
 Protection Class: I

Technical data subject to change!

Warranty and service:

You receive a 2-year guarantee from the date of purchase on material and manufacturing defects of the products.

The warranty does not apply

- in the event of damage caused by improper operation
- for wearing parts (e.g. batteries)
- for defects that were already known to the customer at the time of purchase
- if the customer is at fault.

The statutory warranties of the customer remain unaffected by the guarantee. For the assertion of a warranty claim within the warranty period, the customer must provide proof of purchase.

The guarantee must be claimed within a period of 2 years from the date of purchase from

KORONA electric GmbH, Düren, Germany
Telephone hotline: +49 2933 90284-80
Mail: service@korona-electric.de
web: www.korona-electric.de

to make a claim.

In the event of a warranty claim, Korona electric GmbH will, in accordance with these warranty conditions free replacement delivery or repair. The customer shall not be granted any further rights (under the warranty).

Mode d'emploi 45090

Utilisation prévue

Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement les consignes de sécurité suivantes ainsi que le mode d'emploi et conservez ces documents. En cas de transmission de l'appareil à un tiers, remettez également ce mode d'emploi.

Cet appareil est uniquement destiné à griller, gratiner et maintenir au chaud des aliments. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et comporte des risques d'accident importants pour l'utilisateur.

L'appareil est **uniquement destiné à un usage privé** et non à un usage professionnel.

La sécurité :



Ce symbole met en garde contre les risques généraux de blessures/d'endommagement de l'appareil !



Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes, risque de brûlure !



Ce symbole met en garde contre les risques d'électrocution !

Consignes générales de sécurité

- En cas d'utilisation non conforme ou de mauvaise manipulation, nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels.
- Une mauvaise utilisation et un traitement inapproprié peuvent entraîner des dysfonctionnements de l'appareil et des blessures pour l'utilisateur.
- Avant de mettre l'appareil en service, vérifiez que la tension de votre courant domestique correspond à la tension indiquée sur l'appareil, afin d'éviter que l'appareil ne surchauffe et ne soit endommagé lors de son utilisation.
- **Attention ! Danger de mort par électrocution !**
 - Ne pas immerger l'appareil, le câble d'alimentation et la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
 - Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un lavabo ou d'un évier.
 - Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides.
 - Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

- **Les appareils électriques ne sont pas des jouets !**
 - Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
 - N'autorisez pas les enfants âgés de 8 ans et plus ou les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à utiliser l'appareil sans surveillance, à moins qu'ils n'aient reçu une formation complète leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus en cas d'utilisation incorrecte de l'appareil. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
 - Conserver l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- **Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.**

- Débrancher le câble d'alimentation de la prise de courant uniquement par la fiche.
- L'appareil et le câble d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec des surfaces chaudes afin d'éviter d'endommager l'appareil.
- Le câble d'alimentation ne doit pas pendre sur le bord de la table/du plan de travail afin d'éviter qu'il ne se déchire. Il ne doit pas frotter contre des objets tranchants.
- Ne pliez pas le câble d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

- **Ne pas utiliser l'appareil,**

- si le câble d'alimentation est endommagé
- en cas de troubles fonctionnels.
- si l'appareil a pu être endommagé à la suite d'une chute ou d'une autre cause.

Les dommages sur le câble d'alimentation doivent être contrôlés ou réparés par un atelier spécialisé agréé. Ne procédez jamais vous-même à des modifications ou à des réparations sur l'appareil.

- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- Ne pas introduire d'objets à l'intérieur du boîtier.
- Ne jamais essayer d'ouvrir le boîtier soi-même !
- N'utilisez pas cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télégestion séparé.

Consignes de sécurité relatives aux appareils

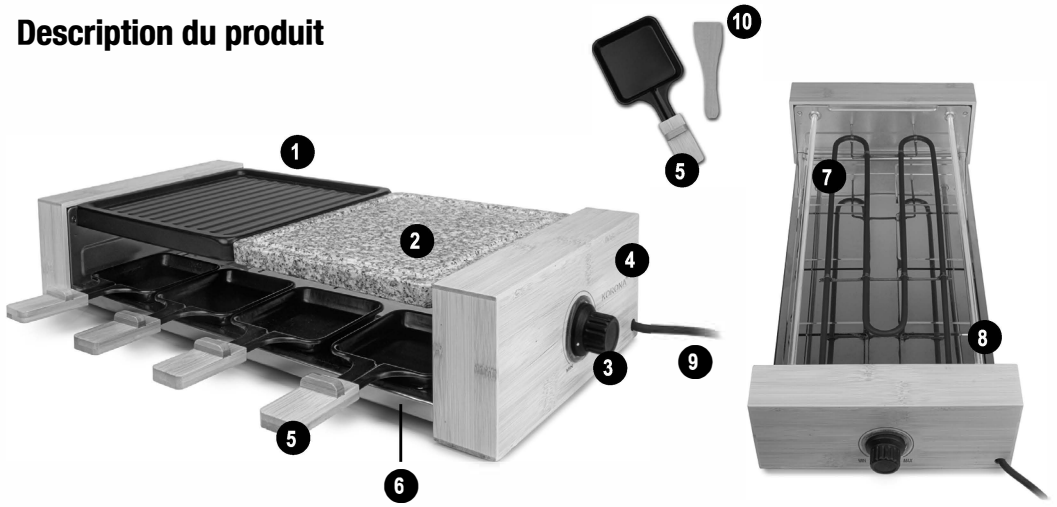
Avertissement !



Pour éviter les blessures/dommages à l'appareil, les chocs électriques, les incendies et les brûlures !

- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu, c'est-à-dire pour la préparation d'aliments
- Placez l'appareil sur une table ou une autre surface de travail plane, antidérapante et résistante à la chaleur. L'utilisation d'un support résistant à la chaleur et facile à nettoyer est recommandée afin de protéger la table des éclaboussures de graisse.
- Ne le placez pas sur **une** surface métallique.
- **Attention !** Pendant le fonctionnement, le boîtier et la plaque de cuisson amovible deviennent très chauds. Gril/plaque chauffante sont très chauds. Veuillez impérativement à ne pas entrer en contact avec les parties chauffées pendant et après l'utilisation de l'appareil. Ne touchez l'appareil que par les poignées. **Risque de brûlure !**
- Lors de la préparation des aliments, utilisez toujours la spatule en bois fournie ou une spatule en plastique résistante à la chaleur. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou métalliques (p. ex. couteaux, spatules métalliques, etc.), car cela endommagerait la couche antiadhésive de la plaque de gril et des poêlons.
- **Remarque : si une grande quantité de viande très froide ou congelée est placée sur la plaque de gril, il peut arriver que celle-ci se déforme légèrement pendant un court instant. Après quelques secondes, la plaque de cuisson reprend sa forme initiale. Cela est dû à la grande différence de température et ne constitue pas un défaut de l'appareil !**
- **Ne jamais** poser la pierre à griller froide sur l'appareil chauffé.
- Ne placez **pas d'aliments** congelés ou contenant du vinaigre sur la pierre à griller.
- Ne jamais mettre la pierre à griller dans l'eau.
- Ne jamais toucher l'élément chauffant. **Risque de brûlure !**
- L'élément chauffant ne doit **pas entrer en contact** avec d'autres objets.
- Ne pas bouger ou déplacer l'appareil pendant son fonctionnement. **Il y a risque de brûlure !**
- L'appareil ne doit pas être utilisé sous ou à proximité de matériaux inflammables, tels que des armoires suspendues, des rideaux de fenêtre ou des nappes, etc.
- **Ne laissez jamais** l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- **Attention :** les aliments contenant de l'huile ou de la graisse peuvent facilement s'enflammer à haute température.
- Évitez tout apport de chaleur supplémentaire et ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur. À proximité de sources de chaleur ou magnétiques. Veillez à ce que l'environnement soit environnement sec.
- N'utilisez pas de prises multiples. La fiche d'alimentation de l'appareil doit être facilement accessible en cas d'urgence.
- Débranchez **toujours la** fiche d'alimentation après utilisation.
- Laissez impérativement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Description du produit



1. Plaque de grill amovible
2. Pierre à griller amovible
3. Régulateur de température avec voyant lumineux
4. Boîtier
5. 8x Poêlons à raclette avec poignées isolées thermiquement
6. Plateau pour les poêlons à raclette
7. Élément chauffant
8. Support de la plaque de cuisson ou de la pierre à griller
9. Câble et fiche d'alimentation
10. 8x Spatule en bois

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que l'appareil est -complet et intact.
- Déroulez complètement le câble d'alimentation (9).
- Nettoyez la plaque de grill (1), la pierre de grill (2) et les poêlons à raclette (5) conformément à la section „Nettoyage et entretien“.



Si l'appareil présente des dommages, ne l'utiliser en aucun cas. Contactez votre revendeur ou le service clientèle.



Avertissement : les sacs en plastique peuvent présenter un danger ; les tenir hors de portée des jeunes enfants et des bébés.

Revêtement antiadhésif

La plaque de grill (1) , ainsi que les poêlons à raclette (5) disposent d'une couche de protection.

A l'aide d'un torchon de cuisine, frottez la plaque de grill (1) et les poêlons à raclette (5) avec une huile végétale résistante à la chaleur.

Posez les poêlons (5) sur le plateau (6) prévu à cet effet. Faites fonctionner l'appareil, sans aliments, pendant environ 10 minutes à la puissance maximale, afin que la couche de protection appliquée puisse brûler.

Cela peut entraîner un léger dégagement de fumée ou d'odeur. C'est normal et non nuisible. Veillez à ce que la ventilation soit suffisante.

Après ce processus de chauffage, laissez l'appareil refroidir complètement et nettoyez-le conformément à la section „Nettoyage et entretien“.

Raclette

La raclette est un excellent moyen de passer un moment convivial, en famille ou entre amis, en se détendant et en mangeant bien. Préparez individuellement votre raclette suisse typique ou vos propres créations.

Pierre à griller



Attention : la pierre à griller (2) nécessite une phase de chauffage d' environ 20 à 30 minutes.

La pierre à griller (2) est un produit naturel, sans danger pour les aliments.

Les petites fissures qui peuvent apparaître en raison de la dilatation naturelle lors du processus de chauffage n'ont pas d'effet négatif sur l'utilisation ou le fonctionnement de la pierre à griller (2).

Enduisez la pierre à griller (2) d'une fine couche d'huile végétale résistante à la chaleur avant de la faire chauffer pour la première fois et avant chaque utilisation ultérieure. Vous éviterez ainsi que les aliments n'adhèrent trop et augmenterez la durée de vie de la pierre à griller (2).

Saupoudrez un peu de sel sur la pierre à griller (2) pour éviter que la viande n'attache.

Après quelques utilisations, la pierre à griller (2) prend une couleur plus foncée

Utilisation



Veillez impérativement à ne pas entrer en contact avec les parties chauffées de l'appareil pendant et juste après son utilisation. Il y a un risque de brûlure ! Ne saisissez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet.

Conseil: préparez tous les ingrédients en bouchées avant d'allumer le four. Préparez les ingrédients pour les grils à raclette et disposez-les dans de petits bols ou sur un plateau pour que chacun à table puisse se servir en portions.



Veillez à ce que la viande à traiter soit à température ambiante.

1. Placez le gril à raclette sur votre table.
2. Assurez-vous que la plaque de cuisson (1) et la pierre à griller (2) reposent correctement sur le support (8). Le côté lisse de la pierre à griller (2) doit être orienté vers le haut.
3. Graissez légèrement la plaque de gril (1) et les poêlons à raclette (5)
4. Branchez l'appareil sur une prise de courant correctement installée et librement accessible.
5. Allumez l'appareil en plaçant le régulateur de température (3) sur le niveau le plus élevé (Max). Le voyant de contrôle (3) s'allume. Laissez l'appareil chauffer pendant environ 10 à 15 minutes.



Attention : tenez compte de la phase de chauffage plus longue pour la pierre à griller

Après cette phase de chauffage, l'appareil est prêt à fonctionner.

6. Après cette phase de chauffage, réglez la température souhaitée à l'aide du régulateur de température (3). La température que vous avez choisie est ensuite maintenue à un niveau par la commande thermostatique. Dès que la température choisie est atteinte, le témoin lumineux (3) s'éteint.

L'appareil est équipé d'un thermostat. Pendant le fonctionnement, l'appareil s'allume et s'éteint afin de garantir une température de cuisson constante.

Attention : le régulateur de température (3) est réglable en continu.

7. Remplissez les poêlons (5) à votre convenance avec du fromage ou d'autres ingrédients uniquement et placez-les sur la surface de dépose prévue à cet effet (6). Contrôlez de temps en temps l'état de cuisson des aliments. Retirez les poêlons (5) dès que la cuisson souhaitée est atteinte.



Ne placez pas de poêlons à raclette (5) non remplis sur le plateau (6), car le revêtement antiadhésif des poêlons à raclette pourrait être endommagé.

8. Grillez la viande, les saucisses, les brochettes, les légumes, etc. sur la plaque de gril (1) ou sur la pierre de gril (2).

Attention : n'utilisez que la spatule en bois (10) fournie ou une spatule en plastique résistant à la chaleur pour préparer les aliments, afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la plaque de gril (1) ou des poêlons (5)



Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil et les accessoires.

9. après utilisation, toujours débrancher la fiche d'alimentation (9) et laisser refroidir l'appareil et les accessoires avant de les nettoyer.



Attention : Le gril à raclette ne peut pas être éteint au niveau du régulateur de température (3), c'est pourquoi après l'utilisation, il faut mettre le régulateur de température (3) sur MIN et débrancher la fiche secteur (9). Laissez l'appareil refroidir complètement.

Nettoyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide.

Les résidus d'aliments sur la plaque de gril (1) ou les poêlons à raclette (5) peuvent être éliminés lorsqu'ils sont légèrement chauds à l'aide d'un chiffon humide ou de papier essuie-tout.

Ensuite, nettoyer la plaque de gril (1) et les poêlons (5) dans de l'eau de rinçage chaude. Laisser refroidir au préalable. Sécher soigneusement toutes les pièces.

Dès que la pierre à griller (2) est complètement refroidie, la nettoyer sous l'eau courante avec une éponge en plastique.

Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Les restes d'aliments et les résidus de graisse importants peuvent surchauffer et provoquer un dégagement de fumée ou un incendie.



Avant le nettoyage, toujours débrancher la fiche d'alimentation (9) de l'appareil et la laisser refroidir complètement. Ne jamais immerger l'appareil et le câble d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides.
Choc électrique !



N'utilisez pas de produits de nettoyage et ne mettez en aucun cas la pierre à griller (2) dans l'eau. Ensuite, séchez-la bien.

La plaque de gril (1), la pierre à griller (2) ainsi que les poêlons à raclette (5) ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.

Recette de raclette classique

Pour 4 personnes :

8 pommes de terre nouvelles de même taille

1 pot d'oignons perlés

1 pot de cornichons

Poivre du moulin

600 - 800 gr. de fromage à raclette (en tranches)

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire avec la peau. Mettre les oignons perlés et les cornichons dans deux bols différents. Lorsque tout est prêt, faire fondre le fromage à raclette dans les poêlons. Faire glisser le fromage fondu sur la pomme de terre coupée en deux. Poivrer un peu et c'est tout. Servir avec du jambon cuit, du jambon cru, de la viande des Grisons, du salami, des poivrons, des tomates, des champignons, etc. et un vin blanc sec.

Bon appétit !

Rangement

Après utilisation, retirer la fiche d'alimentation (9) de l'appareil et laisser refroidir complètement.

Rangez l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et propre.

Conseil pour l'élimination



Les appareils usagés marqués du symbole illustré ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais doivent être éliminés de manière appropriée. Veuillez remettre cet appareil à la fin de son utilisation aux points de collecte publics prévus à cet effet pour qu'il soit éliminé.



Votre appareil à raclette 45090 se trouve dans un emballage. Les emballages sont des matériaux recyclables et peuvent donc être réutilisés ou réintégrés dans le cycle des matières premières.

Données techniques :

Tension du secteur :	220 - 240V ~ 50-60Hz
Puissance nominale	1300 W
classe de protection :	I

Sous réserve de modifications techniques !

Garantie et service après-vente :

Vous bénéficiez d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat sur les matériaux et les défauts de fabrication des produits.

La garantie ne s'applique pas :

- en cas de dommages dus à une mauvaise manipulation
- aux pièces d'usure (p. ex. batteries)
- pour les défauts qui étaient déjà connus du client au moment de l'achat
- en cas de faute propre du client

Les garanties légales du client ne sont pas affectées par la garantie. Pour faire valoir un cas de garantie pendant la période de garantie, le client doit apporter la preuve de l'achat.

La garantie est à faire valoir dans un délai de 2 ans à compter de la date d'achat auprès de la

KORONA electric GmbH, Düren.
Téléphone hotline : +49 2933 90284-80
Mail : service@korona-electric.de
web : www.korona-electric.de

de faire valoir ses droits.

En cas de garantie, la société Korona electric GmbH effectuera une livraison de remplacement ou une réparation sans frais conformément aux présentes conditions de garantie. D'autres droits ne sont pas accordés au client (sur la base de la garantie).



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
 Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Bedieningsinstructies 45090

Beoogd gebruik

Lees de volgende veiligheidsinstructies en de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar deze documenten op een veilige plaats. Als u het apparaat doorgeeft aan derden, geef dan ook deze instructies door.

Dit apparaat is alleen geschikt voor grillen, gratineren en warmhouden. Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en brengt aanzienlijke risico's met zich mee voor de gebruiker.

Het apparaat is **alleen** bedoeld voor privégebruik en **niet** voor commercieel gebruik.

Beveiliging:



Dit symbool waarschuwt voor een algemeen **risico op letsel / schade aan het apparaat!**



Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken, **kans op brandwonden!**



Dit symbool waarschuwt voor het gevaar van een **elektrische schok!**

Algemene veiligheidsinstructies

- Er kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor schade die kan ontstaan bij onjuist gebruik of onjuiste behandeling.
- Onjuiste bediening en onjuist gebruik kunnen leiden tot defecten aan het apparaat en letsel bij de gebruiker.
- Controleer voor ingebruikname of de spanning van uw huishoudstroom overeenkomt met de spanningspecificatie op het apparaat, zodat het apparaat niet oververhit raakt en beschadigd raakt tijdens gebruik.
- **Let op! Levensgevaar door elektrische schok!**
 - Dompel het apparaat, het netsnoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
 - Gebruik het apparaat niet in de buurt van een wastafel of gootsteen.
 - Gebruik het apparaat niet met natte handen.
 - Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

- **Elektrische apparaten zijn geen speelgoed!**
 - Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.
 - Laat kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze uitgebreide instructies hebben gekregen, zodat ze het apparaat veilig kunnen gebruiken en de gevaren van onjuist gebruik begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen jonger dan 8 jaar, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
 - Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.**
 - Trek het netsnoer alleen aan de stekker uit het stopcontact.
 - Het apparaat en het netsnoer mogen niet in contact komen met hete oppervlakken om schade aan het apparaat te voorkomen.
 - Het netsnoer mag niet over de rand van de tafel/het werkblad hangen om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken. Het mag niet langs scherpe voorwerpen schuren.
 - Knik het netsnoer niet en wikkel het niet rond het apparaat.
- **Gebruik het apparaat niet,**
 - als het netsnoer beschadigd is.
 - voor functiestoornissen.
 - als het apparaat mogelijk beschadigd is door een val of een andere oorzaak.

Beschadigingen aan het netsnoer moeten door een erkende werkplaats worden gecontroleerd of gerepareerd. Voer nooit zelf wijzigingen of reparaties aan het apparaat uit.

- Gebruik alleen originele accessoires.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing.
- Probeer nooit zelf de behuizing te openen!
- Gebruik dit apparaat niet samen met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Veiligheidsinstructies voor het apparaat

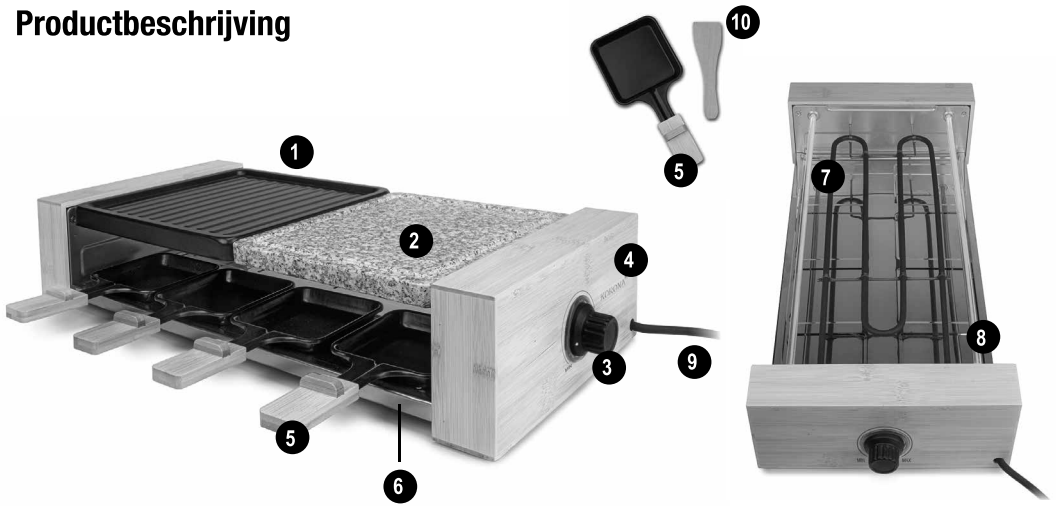
Waarschuwing



Om letsel/schade aan het apparaat, elektrische schokken, brand en brandwonden te voorkomen!

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bestemd, d.w.z. voor het bereiden van voedsel.
- Plaats het apparaat op een tafel of een ander vlak, antislip en hittebestendig werkoppervlak. Het gebruik van een hittebestendig, gemakkelijk schoon te maken oppervlak wordt aanbevolen om de tafel te beschermen tegen vetspatten.
- Plaats het **niet** op een metalen oppervlak.
- **Let op!** Tijdens het gebruik kunnen de behuizing en de verwijderbare de afneembare grill/warmhoudplaat tijdens het gebruik zeer heet worden. Zorg ervoor dat u tijdens en na gebruik van het apparaat niet in contact komt met de verhitte onderdelen. Raak het apparaat alleen aan bij de handgrepen. **Verbrandingsgevaar!**
- Gebruik bij het bereiden van voedsel altijd de meegeleverde houten spatel of een hittebestendige plastic spatel. Gebruik nooit scherpe of metalen voorwerpen (bijv. messen, metalen spatels, enz.), omdat dit de antiaanbaklaag van de grillplaat en de pannen beschadigt.
- **Opmerking: Als een grote hoeveelheid zeer koud of bevroren vlees op de grillplaat wordt gelegd, kan deze korte tijd licht vervormen. Na enkele seconden neemt de grillplaat zijn oorspronkelijke vorm weer aan. Dit komt door het grote temperatuurverschil en is geen apparaatfout!**
- Plaats de koude grillsteen nooit op het verwarmde apparaat.
- Plaats **geen** bevroren voedsel of voedsel dat azijn bevat op de grillsteen.
- Plaats de grillsteen nooit in water.
- Raak het verwarmingselement nooit aan. **Verbrandingsgevaar!**
- Het verwarmingselement mag niet in contact komen met andere voorwerpen.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik. Er staat **gevaar voor brandwonden!**
- Het apparaat mag **niet** worden gebruikt onder of in de buurt van brandbare materialen zoals muurkasten, raamgordijnen of tafelkleden, enz.
- Laat het apparaat **nooit** onbeheerd achter tijdens het gebruik.
- **Let op:** Vooral voedsel dat olie of vet bevat, kan bij hoge hitte gemakkelijk ontbranden.
- Vermijd extra warmte-invoer en plaats het apparaat niet in de buurt van warmte of magnetische bronnen in de buurt van hitte- of magnetische bronnen. Zorg voor een droge droge omgeving.
- Gebruik niet meerdere stopcontacten. De stekker van het apparaat moet in noodgevallen gemakkelijk bereikbaar zijn.
- Trek na gebruik **altijd** de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Productbeschrijving



1. Verwijderbare grillplaat
2. Verwijderbare grillsteen
3. Temperatuurregelaar met indicatielampje
4. Behuizing
5. 8x Gourmetpannetjes met thermisch geïsoleerde handgrepen
6. Legplank voor gourmetpannetjes
7. Verwarmingselement
8. De grillplaat of grillsteen monteren
9. Netsnoer en stekker
10. 8x Houten spatel

Anti-aanbaklaag

De grillplaat (1) en de gourmetpannetjes (5) hebben een beschermlaag.

Wrijf de grillplaat (1) en de gourmetpannetjes (5) zeer dun in met hittebestendige plantaardige olie met behulp van een keukendoek.

Plaats de pannen (5) op het daarvoor bestemde plateau (6). Gebruik het apparaat zonder voedsel gedurende ca. 10 minuten op de hoogste stand, zodat de aangebrachte beschermlaag kan inbranden.

Dit kan leiden tot een lichte rook- of geurontwikkeling. Dit is normaal en niet schadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie.

Laat het apparaat na dit verwarmingsproces volledig afkoelen en reinig het volgens „Reiniging en onderhoud“.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat compleet en onbeschadigd is.
- Wikkel het netsnoer (9) volledig af.
- Reinig de grillplaat (1), de grillsteen (2) en de raclettepannetjes (5) zoals beschreven in „Reiniging en onderhoud“.



Gebruik het apparaat in geen geval als het beschadigd is. Neem contact op met uw dealer of de klantenservice.



Waarschuwing: Plastic zakken kunnen gevaarlijk zijn, buiten bereik van kleine kinderen en baby's houden.

Raclette

Een raclette is ideaal om gezellig met familie of vrienden te eten. Bereid je eigen typisch Zwitserse raclette of je eigen creaties.

Grillsteen



Achtung: Der Grillstein (2) benötigt eine Aufheizphase von ca. 20 – 30 Minuten.

De grillsteen (2) is een natuurlijk, voedselveilig product.

Kleine scheurtjes, die kunnen ontstaan door natuurlijke uitzetting tijdens het verhittingsproces, hebben geen negatieve gevolgen voor het gebruik of de werking van de grillsteen (2).

Smeer de grillsteen (2) in met **een dun laagje** hittebestendige plantaardige olie voordat u hem voor het eerst opwarmt en elke keer dat u hem gebruikt. Dit voorkomt dat het voedsel te veel blijft plakken en verlengt ook de levensduur van de grillsteen (2).

Strooi wat zout op de grillsteen (2) om te voorkomen dat het vlees vastplakt.

Na een paar keer gebruik krijgt de grillsteen (2) een donkerdere kleur.

Operatie



Zorg ervoor dat u tijdens en kort na het gebruik van het apparaat niet in contact komt met de verwarmde onderdelen. Er bestaat verbrandingsgevaar! Raak het apparaat alleen aan met de bijgeleverde handgrepen.

Tip: Bereid alle ingrediënten in hapklare porties voordat je de Gourmetstellen en schik ze in kleine schaalpjes of op een schotel, zodat iedereen aan tafel een portie kan pakken.



Zorg ervoor dat het te verwerken vlees op kamertemperatuur is.

1. Plaats het gourmetstel op je tafel.
2. Zorg ervoor dat de grillplaat (1) en de grillsteen (2) correct op de houder (8) zijn geplaatst. De grillsteen (2) moet met de gladde kant naar boven worden geplaatst.
3. Vet de grillplaat (1) en de gourmetpannetjes (5) licht in.
4. Sluit het apparaat aan op een goed geïnstalleerd en vrij toegankelijk stopcontact.
5. Schakel het apparaat in door de temperatuurregelaar (3) op de hoogste stand (Max) te zetten. Het controlelampje (3) gaat branden. Laat het apparaat ongeveer 10 - 15 minuten opwarmen.



Let op: Houd rekening met de langere opwarmfase voor de grillsteen.

Na deze opwarmfase is het apparaat klaar voor gebruik.

6. Stel na deze verwarmingsfase de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar (3). De temperatuur die je vooraf hebt ingesteld, wordt vervolgens op hetzelfde niveau gehouden door de thermostaatregeling. Zodra de geselecteerde temperatuur is bereikt, gaat het indicatielampje (3) uit.

Het apparaat is uitgerust met een thermostaat. Tijdens het gebruik schakelt het apparaat zichzelf aan en uit om een constante kooktemperatuur te garanderen.

Let op: De temperatuurregeling (3) is traploos.

7. Vul de pannen (5) alleen met kaas of andere ingrediënten naar behoefte en plaats ze op het daarvoor bestemde plankje (6). Controleer van tijd tot tijd de kookstatus van het voedsel. Verwijder de pannen (5) zodra de gewenste kooktoestand is bereikt.



Plaats geen onge vulde gourmetpannetjes (5) op de plank (6), omdat de antiaanbaklaag van de gourmetpannetjes beschadigd kan raken

8. Grill vlees, worstjes, spiesjes, groenten, enz. op de grillplaat (1) of op de grillsteen (2).

Let op: Gebruik alleen de bijgeleverde houten spatel (10) of een hittebestendige kunststof spatel om het voedsel te bereiden, zodat de antiaanbaklaag van de grillplaat (1) of de pannen (5) niet wordt beschadigd.

9. Trek na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact (9) en laat het apparaat en de accessoires afkoelen voordat u het schoonmaakt.



Let op: De raclettegrill kan niet worden uitgeschakeld met de temperatuurregelaar (3), dus zet na gebruik de temperatuurregelaar (3) op MIN en trek de stekker uit het stopcontact (9). Laat het apparaat volledig afkoelen.

Reiniging en verzorging

Maak het apparaat om hygiënische redenen na elk gebruik schoon. Etensoverblijfselen en zware vetresten kunnen oververhit raken en rook of brand veroorzaken.



Haal voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact (9) en laat het apparaat volledig afkoelen.



Dompel het apparaat en het netsnoer nooit onder in water of andere vloeistoffen. **Elektrische schok!**



Gebruik **geen** agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen om het apparaat en de accessoires schoon te maken.

Reinig de behuizing met een licht vochtige doek.

Etensoverblijfselen op de grillplaat (1) of de gourmetpannetjes (5) kunnen worden verwijderd met een vochtige doek of keukenpapier als ze een beetje warm zijn. Reinig vervolgens de grillplaat (1) en de pannen (5) in warm afwaswater. Laat eerst afkoelen. Droog alle onderdelen goed af.

Zodra de grillsteen (2) volledig is afgekoeld, reinigt u hem onder stromend water met een plastic spons.

Gebruik geen schoonmaakmiddelen en leg de grillsteen (2) in geen geval in water. Daarna goed afdrogen.



De grillplaat (1), de grillsteen (2) en de raclettepannetjes (5) zijn niet vaatwasmachinebestendig.

Klassiek raclette recept

Voor 4 personen:

- 8 nieuwe aardappelen van dezelfde grootte
- 1 pot zilveruitjes
- 1 pot augurken
- Peper van de molen
- 600 - 800 g raclettekaas (in plakjes)

Was de aardappelen en kook ze met de schil erop. Doe de zilveruitjes en augurken in twee aparte kommen. Als alles klaar is, smelt je de raclettekaas in de pannetjes. Schuif dan de gesmolten kaas over de gehalveerde aardappel. Bestrooi met een beetje peper - klaar. Serveer met gekookte ham, rauwe ham, Bündnerfleisch, salami, paprika, tomaten, champignons, enz. en een droge witte wijn.

Eet smakelijk!

Opslag

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact (9) en laat het apparaat volledig afkoelen.

Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen op een droge en schone plaats.

Instructies voor verwijdering



Oude apparaten met het afgebeelde symbool mogen niet met het huisvuil worden meegegeven, maar moeten op de juiste manier worden afgevoerd. Breng dit apparaat aan het einde van de levensduur naar de daarvoor bestemde openbare inzamelpunten.



Uw gourmetstel 45090 wordt geleverd in een verpakking. De verpakking is recyclebaar materiaal en kan daarom worden hergebruikt of worden teruggevoerd naar de grondstofcyclus.

Technische gegevens:

Netspanning:	220 - 240V ~ 50-60Hz
Nominaal vermogen	1300 W
Beschermingsklasse:	I

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie en klantenservice :

Je krijgt twee jaar garantie vanaf de aankoopdatum tegen materiaal- en fabricagefouten.

De garantie geldt niet :

- op schade veroorzaakt door verkeerd gebruik.
- voor slijtageonderdelen (zoals batterijen)
- voor gebreken die al bekend waren bij de klant op het moment van aankoop.
- als de klant in gebreke is gebleven.

De wettelijke garanties van de klant worden niet beïnvloed door de garantie. Om aanspraak te maken op garantie binnen de garantieperiode moet de klant een aankoopbewijs overleggen.

De garantie moet binnen 2 jaar na aankoopdatum worden geclaimd bij

KORONA electric GmbH, Düren, Duitsland.

Telefoon hotline: +49 2933 90284-80.

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

om claims in te dienen.

In het geval van een garantieclaim zal Korona electric GmbH kosteloos een vervangende levering of rectificatie leveren in overeenstemming met deze garantievoorwaarden. De klant krijgt geen verdere rechten (onder de garantie).

Istruzioni per l'uso 45090

Usò previsto

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso e conservare questi documenti in un luogo sicuro. Se cedete l'apparecchio a terzi, trasmettete anche queste istruzioni.

Questo apparecchio è adatto solo per grigliare, gratinare e tenere in caldo i cibi. Qualsiasi altro uso è considerato improprio e comporta notevoli rischi di infortunio per l'utente.

L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato e non a quello commerciale.

Sicurezza:



Questo simbolo avverte del rischio generale di lesioni/danni all'apparecchio!



Questo simbolo segnala la presenza di superfici calde, con rischio di ustioni!



Questo simbolo avverte del rischio di scosse elettriche!

Istruzioni generali di sicurezza

- Si declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione non corretta.
- Un uso e una manipolazione non corretti possono causare guasti all'apparecchio e lesioni all'utente.
- Prima della messa in funzione, verificare che la tensione della corrente domestica corrisponda a quella indicata sull'apparecchio, per evitare che l'apparecchio si surriscaldi e si danneggi durante l'uso.

• **Attenzione! Pericolo di morte per scossa elettrica!**

- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina di rete in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a un lavandino o a un lavello.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

• **Gli apparecchi elettrici non sono giocattoli!**

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- L'uso incustodito dell'apparecchio da parte di bambini a partire dagli 8 anni e di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenze è consentito solo se sono stati sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i rischi derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

• **Scollegare sempre la spina** di alimentazione quando l'apparecchio non è in uso e prima della pulizia.

- Estrarre il cavo di alimentazione dalla presa solo dalla spina.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con superfici calde per evitare danni all'apparecchio.
- Il cavo di alimentazione non deve pendere oltre il bordo del tavolo/superficie di lavoro per evitare che l'apparecchio venga tirato giù. Non deve sfregare contro oggetti appuntiti.
- Non attorcigliare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.

• **Non utilizzare l'apparecchio**

- se il cavo di alimentazione è danneggiato.
- in caso di malfunzionamenti.
- se l'apparecchio è stato danneggiato da una caduta o da qualsiasi altra causa.

I danni al cavo di collegamento alla rete devono essere controllati o riparati da un'officina specializzata autorizzata. Non modificare o riparare mai l'apparecchio da soli.

- Utilizzare solo accessori originali.
- Non inserire mai oggetti all'interno dell'alloggiamento.
- Non tentare mai di aprire l'involucro da soli!
- Non utilizzare questo apparecchio insieme a un timer esterno o a un sistema di controllo a distanza separato.

Istruzioni di sicurezza relative all'apparecchio

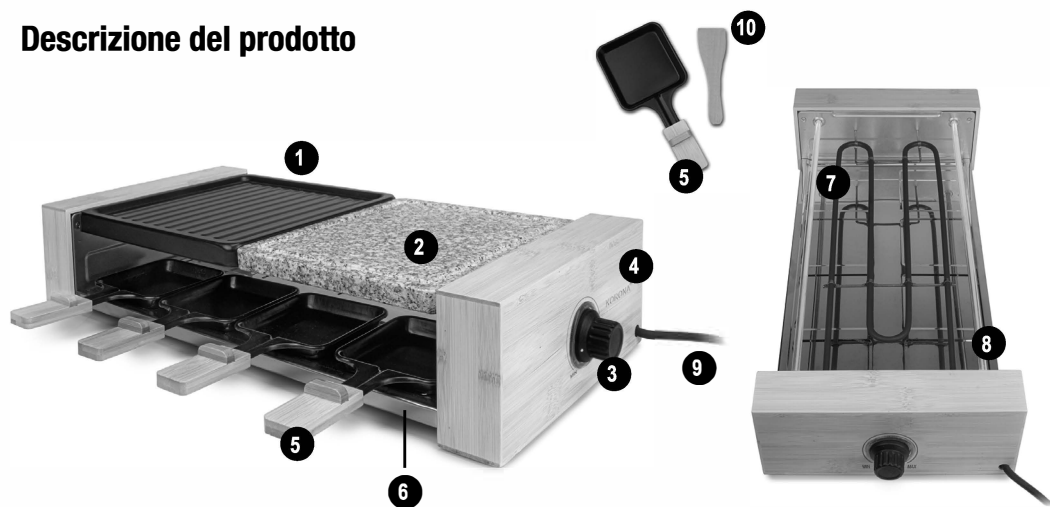
Attenzione!



Per evitare lesioni/danni all'apparecchio, scosse elettriche, incendi e ustioni!

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato concepito, cioè per la preparazione dei cibi.
- Posizionare l'apparecchio su un tavolo o su un'altra superficie di lavoro piana, antiscivolo e resistente al calore. Si consiglia di utilizzare una superficie resistente al calore e facile da pulire per proteggere il tavolo da schizzi di grasso.
- Non collocare l'apparecchio su una superficie metallica.
- **Attenzione!** Durante il funzionamento, l'alloggiamento e la griglia/piastra riscaldante rimovibile diventano molto caldi. Assicurarsi di non entrare in contatto con le parti riscaldate durante e dopo l'uso dell'apparecchio. Toccare l'apparecchio solo dalle maniglie. Rischio di ustioni!
- Per la preparazione dei cibi, utilizzare sempre la spatola di legno in dotazione o una spatola di plastica resistente al calore. Non utilizzare mai oggetti affilati o metallici (ad es. coltelli, spatole di metallo, ecc.) per non danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra e delle padelle.
- **Nota: se si mette una grande quantità di carne molto fredda o congelata sulla piastra del grill, questa potrebbe deformarsi leggermente per un breve periodo. Dopo qualche secondo, la piastra tornerà alla sua forma originale. Ciò è dovuto alla grande differenza di temperatura e non è un difetto dell'apparecchio!**
- **Non collocare** mai la piastra fredda sull'apparecchio riscaldato.
- Non collocare sulla pietra per grigliare alimenti congelati o contenenti aceto.
- Non mettere mai la pietra per grigliare in acqua.
- Non toccare mai l'elemento riscaldante. Rischio di ustioni!
- L'elemento riscaldante non deve entrare in contatto con altri oggetti.
- Non spostare o spostare l'apparecchio durante il funzionamento. C'è il rischio di ustioni!
- L'apparecchio non deve essere utilizzato sotto o vicino a materiali infiammabili come armadi a muro, tende o tovaglie, ecc.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- **Attenzione:** gli alimenti contenenti olio o grasso, in particolare, possono incendiarsi facilmente ad alte temperature.
- Evitare di riscaldare ulteriormente l'apparecchio e non collocarlo vicino a fonti di calore o a magneti. Garantire un ambiente asciutto.
- Non utilizzare prese multiple. La spina dell'apparecchio deve essere facilmente accessibile in caso di emergenza.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.

Descrizione del prodotto



1. Piastra grill rimovibile
2. Pietra per grigliare rimovibile
3. Controllo della temperatura con indicatore luminoso
4. Alloggiamento
5. 8 Padelle per raclette con manici isolati termicamente
6. Ripiano per teglie da raclette
7. Elemento riscaldante
8. Supporto per la piastra o la pietra per grigliare
9. Cavo di rete e spina
10. Spatola di legno (8x)

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio e verificare la completezza e l'integrità dell'apparecchio completezza e integrità.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione (9).
- Pulire la piastra del grill (1), la pietra del grill (2) e le teglie per raclette (5) come indicato in „Pulizia e cura“.

Rivestimento antiaderente

La piastra grill (1) e le padelle per raclette (5) sono dotate di un rivestimento protettivo.

Strofinare un sottile strato di olio vegetale resistente al calore sulla piastra (1) e sulle padelle per raclette (5) con un panno da cucina.

Posizionare le padelle (5) sul ripiano (6) previsto davanti a loro. Far funzionare l'apparecchio, senza cibo, per circa 10 minuti al massimo livello, in modo che lo strato protettivo applicato possa bruciare.

Ciò può comportare un leggero sviluppo di fumo o di odori. Si tratta di un fenomeno normale e non dannoso. Assicurarsi che la ventilazione sia sufficiente.

Al termine del processo di riscaldamento, lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e pulirlo come descritto in „Pulizia e cura“.



Se l'apparecchio è danneggiato, non utilizzarlo in nessun caso. Rivolgersi al rivenditore o al servizio clienti.



Attenzione: I sacchetti di plastica possono essere pericolosi, tenere fuori dalla portata di bambini piccoli e neonati.

Raclette

La raclette è l'ideale per socializzare con la famiglia o gli amici e godersi un pasto rilassante e buono. Preparate la tipica raclette svizzera o le vostre creazioni.

Pietra per grigliare



Attenzione: la pietra per grigliare (2) richiede una fase di riscaldamento di circa 20-30 minuti.

La pietra per grigliare (2) è un prodotto naturale, sicuro per gli alimenti.

Le piccole crepe che possono verificarsi a causa della naturale espansione durante il processo di riscaldamento non hanno alcun effetto negativo sull'uso o sul funzionamento della pietra per grigliare (2).

Prima di riscaldare la pietra per grigliare (2) per la prima volta e ogni volta che la si utilizza, è necessario spalmarla con un sottile strato di olio vegetale resistente al calore. In questo modo si evita che il cibo si attacchi troppo e si aumenta la durata della pietra per grigliare (2).

Cospargere la pietra per grigliare (2) con un po' di sale per evitare che la carne si attacchi.

Dopo alcuni utilizzi, la pietra per grigliare (2) assumerà un colore più scuro.

Funzionamento



Assicurarsi di non entrare in contatto con le parti riscaldate durante e subito dopo l'uso dell'apparecchio. C'è il rischio di ustioni! Toccare l'apparecchio solo con le apposite maniglie.

Suggerimento: : Suggerimento: prima di accendere il grill per raclette, preparare tutti gli ingredienti in porzioni di dimensioni ridotte e disporli in piccole ciotole o su un piatto in modo che tutti i commensali possano servirsi in porzioni.



Assicurarsi che la carne da cuocere sia a temperatura ambiente.

1. posizionare la griglia per raclette sul tavolo.
2. Assicurarsi che la piastra (1) e la pietra (2) poggino correttamente sul supporto (8). Il lato liscio della pietra per raclette (2) deve essere rivolto verso l'alto.
3. Ingrassare leggermente la piastra (1) e le teglie per raclette (5).
4. collegare l'apparecchio a una presa di corrente installata correttamente e liberamente accessibile.
5. accendere l'apparecchio impostando il regolatore di temperatura (3) sul livello massimo (Max). La spia (3) si accende. Lasciare riscaldare l'apparecchio per circa 10-15 minuti.



Attenzione: si noti che la fase di riscaldamento della pietra del grill è più lunga.

Dopo questa fase di riscaldamento, l'apparecchio è pronto per l'uso.

6. Dopo questa fase di riscaldamento, impostare la temperatura desiderata con il regolatore di temperatura (3). La temperatura prescelta sarà mantenuta allo stesso livello dal termostato. Non appena la temperatura selezionata viene raggiunta, la spia (3) si spegne.

L'apparecchio è dotato di un termostato. Durante il funzionamento, l'apparecchio si accende e si spegne per garantire una temperatura di cottura costante.

Attenzione: il controllo della temperatura (3) è a variazione continua.

7. Riempire le teglie (5) solo con il formaggio o altri ingredienti secondo le necessità e posizionarle sul ripiano (6) previsto davanti ad esse. Controllare di tanto in tanto lo stato di cottura degli alimenti. Rimuovere. Rimuovere le teglie (5) non appena raggiunto lo stato di cottura desiderato.



Non collocare le teglie per raclette (5) non riempite sul ripiano (6), poiché il rivestimento antiaderente delle teglie per raclette potrebbe danneggiarsi.

8. grigliare carne, salsicce, spiedini, verdure, ecc. sulla piastra (1) o sulla pietra per grigliare (2).

Attenzione: per la preparazione dei cibi utilizzare esclusivamente la spatola di legno (10) in dotazione o una spatola di plastica resistente al calore, per non danneggiare il rivestimento antiaderente della piastra (1) o delle teglie (5).

9. Dopo l'uso, staccare sempre la spina (9) e lasciare raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.



Attenzione: il grill per raclette non può essere spento tramite il regolatore di temperatura (3), quindi, dopo l'uso, impostare il regolatore di temperatura (3) su MIN e scollegare la spina di rete (9). Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.

Pulizia e cura

Per motivi di igiene, pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. I residui di cibo e di grasso pesante possono surriscaldarsi e provocare fumo o incendi.



Prima di procedere alla pulizia, staccare sempre la spina dell'apparecchio (9) e lasciarlo raffreddare completamente.



Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Scossa elettrica!



Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio e gli accessori.

Pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido.

I residui di cibo sulla piastra della griglia (1) o sulle teglie per raclette (5) possono essere rimossi quando sono leggermente caldi con un panno umido o con carta da cucina. Pulire quindi la piastra (1) e le teglie (5) in acqua calda. Lasciare prima raffreddare. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Non appena la pietra del grill (2) si è raffreddata completamente, pulirla sotto l'acqua corrente con una spugna di plastica.



Non utilizzare detergenti e non immergere in nessun caso la pietra del grill (2) nell'acqua. Quindi asciugare bene.

La piastra (1), la pietra per grigliare (2) e le padelle per raclette (5) non sono lavabili in lavastoviglie.

Ricetta raclette classica

Per 4 persone:

8 patate novelle della stessa dimensione
1 vasetto di cipolle perlate
1 vasetto di cetriolini
Pepe del mulino
600 - 800 g di formaggio da raclette (a fette)

Lavare le patate e cuocerle con la buccia. Mettere le cipolle perlate e i cetriolini in due ciotole separate. Quando tutto è pronto, sciogliere il formaggio da raclette nelle padelle. Far scivolare il formaggio fuso sulle patate tagliate a metà. Spolverare con un po' di pepe: il gioco è fatto.

Servire con prosciutto cotto, prosciutto crudo, Bündnerfleisch, salame, peperoni, pomodori, funghi, ecc. e con un vino bianco secco.

Buon appetito!

Conservazione

Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio (9) e lasciarlo raffreddare completamente.

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

Istruzioni per lo smaltimento



I vecchi apparecchi contrassegnati dal simbolo indicato non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici, ma devono essere smaltiti correttamente. Al termine del ciclo di vita, portare l'apparecchio presso gli appositi centri di raccolta pubblici per lo smaltimento.



Il grill per raclette 45090 è dotato di un imballaggio. L'imballaggio è un materiale riciclabile e può quindi essere riutilizzato o reinserito nel ciclo delle materie prime.

Dati tecnici

Tensione di rete: 220 - 240V ~ 50-60Hz
 Potenza nominale 1300 W
 Classe di protezione: I

Soggetto a modifiche tecniche!

Garanzia e assistenza:

Riceverete una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto sui difetti di materiale e di fabbricazione dei prodotti.

La garanzia non si applica

- in caso di danni causati da un funzionamento non corretto
- per le parti soggette a usura (ad es. le batterie)
- per difetti che erano già noti al cliente al momento dell'acquisto
- se la colpa è del cliente

La garanzia non pregiudica le garanzie legali del cliente. Per far valere un diritto di garanzia entro il periodo di garanzia, il cliente deve fornire la prova d'acquisto.

La garanzia deve essere richiesta entro un periodo di 2 anni dalla data di acquisto a

KORONA electric GmbH, Düren.

Linea telefonica diretta: +49 2933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

per presentare un reclamo.

In caso di reclamo in garanzia, Korona electric GmbH effettuerà una fornitura sostitutiva o una riparazione gratuita in conformità alle presenti condizioni di garanzia. Al cliente non viene riconosciuto alcun ulteriore diritto (in base alla garanzia).

Manual de instrucciones 45090

Uso previsto

Lea atentamente las siguientes instrucciones de seguridad y el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y guarde estos documentos en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, entréguele también estas instrucciones.

Este aparato sólo es adecuado para asar, gratinar y mantener calientes los alimentos. Cualquier otro uso se considera inadecuado y conlleva considerables riesgos de accidente para el usuario.

El aparato está destinado exclusivamente a un uso privado y no comercial.

Seguridad:



Este símbolo advierte de un riesgo general de lesiones/daños en el aparato.



Este símbolo advierte de superficies calientes, ¡riesgo de quemaduras!



Este símbolo advierte del riesgo de descarga eléctrica.

Instrucciones generales de seguridad

- No se asumirá ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- El uso incorrecto y el manejo inadecuado pueden provocar averías en el aparato y lesiones al usuario.
- Antes de la puesta en servicio, compruebe que el voltaje de la corriente doméstica se corresponde con la especificación de voltaje del aparato, para que éste no se sobrecaliente y resulte dañado durante el uso.

• **Atención. Peligro de muerte por descarga eléctrica.**

- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- No utilice el aparato cerca de un lavabo o fregadero.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- No utilice el aparato al aire libre.

- **Los aparatos eléctricos no son juguetes.**
 - No deje nunca el aparato sin vigilancia durante su uso.
 - Sólo permita que los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos utilicen el aparato sin supervisión si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva un uso incorrecto del aparato. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños menores de 8 años, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
 - Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Desconecte siempre el enchufe de la red cuando el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo.
 - Extraiga el cable de alimentación de la toma sólo por el enchufe.
 - El aparato y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con superficies calientes para evitar daños en el aparato.
 - El cable de alimentación no debe colgar del borde de la mesa/superficie de trabajo para evitar que el aparato se caiga. No debe rozar con objetos afilados.
 - No doble el cable de alimentación ni lo enrolle alrededor del aparato.

• **No utilice el aparato**

- si el cable de alimentación está dañado.
- en caso de avería.
- si el aparato puede haber sufrido daños por una caída o cualquier otra causa.

Los daños en el cable de conexión a la red deben ser revisados o reparados por un taller especializado autorizado. No modifique ni repare nunca el aparato usted mismo.

- Utilice únicamente accesorios originales.
- No introduzca nunca objetos en el interior de la carcasa.
- No intente nunca abrir la carcasa usted mismo.
- No utilice este aparato junto con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.

Instrucciones de seguridad relacionadas con el aparato

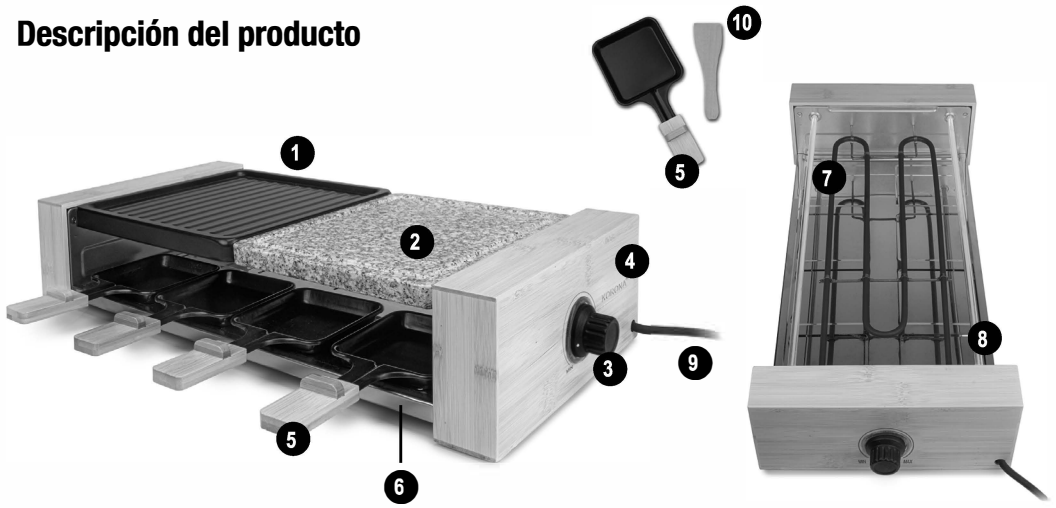
Advertencia !



Para evitar daños en el aparato, descargas eléctricas, incendios y quemaduras.

- El aparato sólo debe utilizarse para el uso previsto, es decir, para preparar alimentos.
- Coloque el aparato sobre una mesa u otra superficie de trabajo plana, antideslizante y resistente al calor. Se recomienda utilizar una superficie resistente al calor y fácil de limpiar para proteger la mesa de salpicaduras de grasa.
- No lo coloque sobre una superficie metálica.
- Atención. Durante el funcionamiento, la carcasa y la parrilla/placa calefactora extraíble se calientan mucho. Asegúrese de no entrar en contacto con las partes calientes durante y después del uso del aparato. Toque el aparato sólo por las asas. Peligro de quemaduras.
- Al preparar alimentos, utilice siempre la espátula de madera suministrada o una espátula de plástico resistente al calor. No utilice nunca objetos afilados o metálicos (p. ej. cuchillos, espátulas metálicas, etc.), ya que se dañaría el revestimiento antiadherente de la placa del grill y de las sartenes.
- **Nota: Si se coloca una gran cantidad de carne muy fría o congelada sobre la placa del grill, ésta puede deformarse ligeramente durante unos instantes. Después de unos segundos, la placa del grill recuperará su forma original. Esto se debe a la gran diferencia de temperatura y no es un fallo del aparato.**
- No coloque nunca la piedra del grill fría sobre el aparato caliente.
- No coloque alimentos congelados o que contengan vinagre sobre la piedra del grill.
- No coloque nunca la piedra del grill en agua.
- No toque nunca la resistencia. Peligro de quemaduras.
- La resistencia no debe entrar en contacto con otros objetos.
- No mueva ni desplace el aparato durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras.
- No utilice el aparato debajo o cerca de materiales inflamables, como armarios, cortinas, manteles, etc.
- No deje nunca el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Precaución: Los alimentos que contengan aceite o grasa pueden inflamarse fácilmente a altas temperaturas.
- Evite el calor adicional y no coloque el aparato cerca de fuentes de calor o imanes. Asegúrese de que el entorno esté seco.
- No utilice enchufes múltiples. El enchufe del aparato debe ser fácilmente accesible en caso de emergencia.
- Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.
- Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

Descripción del producto



1. Placa de parrilla extraíble
2. Piedra de parrilla extraíble
3. Cntrol de temperatura con indicador luminoso
4. Carcasa
5. 8x sartenes para raclette con asas termoaislantes
6. Estante para raclette
7. Elemento calefactor
8. Soporte para la placa o la piedra del grill
9. Cable de alimentación y enchufe
10. 8x espátula de madera

Antes del primer uso

- Retire todo el material de embalaje y compruebe que el aparato esté completo e integridad.
- Desenrolle completamente el cable de alimentación (9).
- Limpie la placa del grill (1), la piedra del grill (2) y las sartenes de la raclette (5) de acuerdo con „Limpieza y cuidados“.



Si el aparato está dañado, no lo utilice bajo ningún concepto. Póngase en contacto con su distribuidor o con el servicio de atención al cliente.



Advertencia: Las bolsas de plástico pueden ser peligrosas, manténgalas fuera del alcance de niños pequeños y bebés.

Revestimiento antiadherente

La placa del grill (1) y las sartenes para raclette (5) tienen un revestimiento protector.

Frote una fina capa de aceite vegetal resistente al calor sobre la placa del grill (1) y las sartenes de la raclette (5) con un paño de cocina.

Coloque las sartenes (5) en el estante (6) previsto para ello. Haga funcionar el aparato, sin alimentos, durante aprox. 10 minutos al nivel más alto para que la capa protectora aplicada pueda quemarse.

Esto puede provocar una ligera formación de humo u olores. Esto es normal y no es perjudicial. Asegúrese de que haya suficiente ventilación.

Después de este proceso de calentamiento, deje que el aparato se enfríe completamente y límpielo como se describe en „Limpieza y cuidados“.

Raclette

Una raclette es ideal para socializar con la familia o los amigos y disfrutar de una comida relajada y buena. Prepare la típica raclette suiza o sus propias creaciones.

Piedra del grill



Atención: La piedra de gratinar (2) requiere una fase de calentamiento de aprox. 20 - 30 minutos.

La piedra para asar (2) es un producto natural apto para alimentos.

Las pequeñas grietas que puedan producirse debido a la dilatación natural durante el proceso de calentamiento no tienen ningún efecto negativo sobre el uso o el funcionamiento de la piedra para asar (2).

Cubra la piedra de asar (2) con una fina capa de aceite vegetal resistente al calor antes de calentarla por primera vez y cada vez que la utilice. Esto evita que los alimentos se peguen demasiado y también aumenta la vida útil de la piedra del grill (2).

Espolvoree un poco de sal sobre la piedra del grill (2) para evitar que la carne se pegue.

Después de algunos usos, la piedra del grill (2) adquirirá un color más oscuro.

Funcionamiento



Asegúrese de no entrar en contacto con las piezas calientes durante y poco después de utilizar el aparato. Existe riesgo de quemaduras. Toque el aparato sólo con las asas previstas para ello.

Consejo: Prepare todos los ingredientes en porciones del tamaño de un bocado antes de encender la raclette grill y colóquelos en pequeños cuencos o en un plato para que todos los comensales puedan servirse en porciones.



Asegúrese de que la carne que va a cocinar está a temperatura ambiente.

1. Coloque la raclette grill sobre la mesa.
2. asegúrese de que la placa del grill (1) y la piedra del grill (2) descansan correctamente sobre el soporte (8). El lado liso de la piedra del grill (2) debe quedar hacia arriba.
3. Engrase ligeramente la placa del grill (1) y las sartenes de la raclette (5).
4. Enchufe el aparato en una toma de corriente correctamente instalada y de libre acceso.
5. Encienda el aparato ajustando el control de temperatura (3) al nivel más alto (Max). El indicador luminoso (3) se enciende. Deje que el aparato se caliente durante aprox. 10 - 15 minutos.



Atención: Tenga en cuenta que la fase de calentamiento de la piedra del grill es más larga.

El aparato está listo para su uso después de esta fase de calentamiento.

6. Después de esta fase de calentamiento, ajuste la temperatura deseada con el regulador de temperatura (3). El termostato mantendrá la temperatura seleccionada. En cuanto se alcanza la temperatura seleccionada, el piloto (3) se apaga.

El aparato está equipado con un termostato. Durante el funcionamiento, el aparato se conecta y desconecta automáticamente para garantizar una temperatura de cocción constante.

Atención: El regulador de temperatura (3) es de regulación continua.

7. Llene las bandejas (5) sólo con queso u otros ingredientes según sea necesario y colóquelas en el estante (6) previsto para ello. Compruebe de vez en cuando el estado de cocción de los alimentos. Retire Retire las ollas (5) en cuanto se alcance el estado de cocción deseado.



No coloque las sartenes para raclette (5) sin rellenar en el estante (6), ya que podría dañarse el revestimiento antiadherente de las sartenes para raclette.

8. Ase carne, salchichas, brochetas, verduras, etc. en la placa del grill (1) o en la piedra del grill (2).

Precaución: Utilice únicamente la espátula de madera (10) suministrada o una espátula de plástico resistente al calor para preparar los alimentos y no dañar el revestimiento antiadherente de la placa del grill (1) o de las sartenes (5).

9. Desconecte siempre el enchufe de red (9) después del uso y deje que el aparato y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.



Precaución: La raclette grill no se puede apagar mediante el control de temperatura (3), por lo que debe ajustar el control de temperatura (3) en MIN después de su uso y desconectar el enchufe de red (9). Deje que el aparato se enfríe completamente.

Limpieza y cuidados

Por razones de higiene, limpie el aparato después de cada uso. Los restos de comida y de grasa pueden sobrecalentarse y provocar humo o fuego.



Antes de limpiar, desenchufe siempre el aparato (9) y deje que se enfríe completamente.



No sumerja nunca el aparato ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos. Peligro de descarga eléctrica.



No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato y los accesorios.

Limpie la carcasa con un paño ligeramente humedecido.

Los restos de comida en la placa del grill (1) o en las sartenes de la raclette (5) pueden eliminarse cuando están ligeramente calientes con un paño húmedo o papel de cocina. A continuación, limpie la placa del grill (1) y las sartenes (5) con agua caliente. Deje que se enfríen primero. Seque bien todas las piezas.

En cuanto la piedra del grill (2) se haya enfriado por completo, límpiela bajo el grifo con una esponja de plástico.



No utilice productos de limpieza y en ningún caso sumerja la piedra del grill (2) en agua. A continuación, séquela bien.

La placa del grill (1), la piedra del grill (2) y las sartenes para raclette (5) no son aptas para el lavavajillas.

Receta clásica de raclette

Para 4 personas

8 patatas nuevas del mismo tamaño
1 tarro de cebollas perla
1 bote de pepinillos
Pimienta del molino
600 - 800 g de queso raclette (en lonchas)

Lavar las patatas y cocerlas con piel. Poner las cebollas perla y los pepinillos en dos cuencos separados. Cuando todo esté listo, derrita el queso raclette en las sartenes. A continuación, desliza el queso fundido sobre la patata cortada por la mitad. Espolvorear con un poco de pimienta - listo.

Servir con jamón cocido, jamón crudo, Bündnerfleisch, salami, pimientos, tomates, champiñones, etc., así como un vino blanco seco.

¡Que aproveche!

Almacenamiento

Desenchufe el aparato después de utilizarlo (9) y deje que se enfríe completamente.

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

Instrucciones de eliminación



Los aparatos viejos etiquetados con el símbolo indicado no deben desecharse con la basura doméstica, sino que deben eliminarse adecuadamente. Al final de su vida útil, lleve este aparato a los puntos de recogida públicos designados para su eliminación.



Su raclette grill 45090 viene en un embalaje. El embalaje es material reciclable, por lo que puede reutilizarse o devolverse al ciclo de materias primas.

Datos técnicos

Tensión de red: 220 - 240V ~ 50-60Hz
 Potencia nominal: 1300 W
 Clase de protección: I

Sujeto a cambios técnicos

Garantía y servicio:

Recibirá una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra por defectos de material y fabricación de los productos.

La garantía no se aplica

- en caso de daños causados por un funcionamiento incorrecto
- para piezas de desgaste (por ejemplo, pilas)
- en caso de defectos conocidos por el cliente en el momento de la compra
- en caso de culpa del cliente

La garantía no afecta a las garantías legales del cliente. Para hacer valer una reclamación de garantía dentro del periodo de garantía, el cliente debe presentar un justificante de compra.

La garantía debe reclamarse en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra a

KORONA electric GmbH, Düren.

Teléfono: +49 2933 90284-80

Correo electrónico: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

para hacer una reclamación.

En caso de reclamación de garantía, Korona electric GmbH realizará una entrega de sustitución o una reparación de forma gratuita de acuerdo con estas condiciones de garantía. El cliente no tendrá ningún otro derecho (en virtud de la garantía).

Kullanım kılavuzu 45090

Kullanım amacı

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki güvenlik talimatlarını ve kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun ve bu belgeleri güvenli bir yerde saklayın. Cihazı üçüncü bir kişiye devrederseniz, bu talimatları da devredin.

Bu cihaz sadece ızgara, graten ve yiyecekleri sıcak tutmak için uygundur. Başka herhangi bir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir ve kullanıcı için önemli kaza riskleri barındırır.

Cihaz **yalnızca** özel kullanım için tasarlanmıştır ve ticari kullanım için **değildir**.

Güvenlik:



Bu sembol, cihazda genel bir **yaralanma / hasar riskine karşı** uyarır!



Bu sembol sıcak yüzeylere karşı uyarır, **yanma tehlikesi vardır!**



Bu sembol **elektrik çarpması** tehlikesine karşı uyarır!

Genel güvenlik talimatları

- Uygunsuz kullanım veya yanlış kullanım durumunda meydana gelebilecek herhangi bir hasar için sorumluluk kabul edilemez.
- Yanlış çalıştırma ve yanlış kullanım, cihazda arızalara ve kullanıcının yaralanmasına neden olabilir.
- Devreye almadan önce, cihazın aşırı ısınmaması ve kullanım sırasında hasar görmemesi için evinizdeki akım voltajının cihaz üzerindeki voltaj spesifikasyonuna uygun olup olmadığını kontrol edin.
- **Dikkat! Elektrik çarpması nedeniyle hayati tehlike!**
 - Cihazı, elektrik kablosunu ve elektrik fişini suya veya diğer sıvılara daldırmayın.
 - Cihazı lavabo veya evyenin yakınında kullanmayın.
 - Cihazı ıslak ellerle kullanmayın.
 - Cihazı açık havada kullanmayın.

• Elektrikli aletler oyuncak değildir!

- Kullanım sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Sadece 8 yaş ve üzeri çocukların ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin, cihazı güvenli bir şekilde kullanabilmeleri ve yanlış kullanımın tehlikelerini anlamaları için kapsamlı bir eğitim almaları durumunda cihazı gözetimsiz kullanmalarına izin verin. Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır. Cihazın temizlik ve bakımı, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece 8 yaşından küçük çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

• Cihaz kullanılmadığında ve temizlemeden önce daima elektrik fişini çekin

- Şebeke kablosunu sadece fişinden tutarak prizden çekin.
- Cihazın hasar görmesini önlemek için cihaz ve güç kablosu sıcak yüzeylerle temas etmemelidir.
- Cihazın aşağı çekilmesini önlemek için şebeke kablosu masanın/çalışma yüzeyinin kenarından sarkmamalıdır. Keskin nesnelere sürtünmemelidir.
- Şebeke kablosunu bükmeyin veya cihazın etrafına sarmayın.

• Cihazı kullanmayın,

- şebeke kablosu hasar görmüşse.
- fonksiyonel bozukluklar için.
- cihaz düşme veya başka bir nedenden dolayı hasar görmüş olabilir.

Şebeke bağlantı kablosundaki hasarlar yetkili bir uzman servis tarafından kontrol edilmeli veya onarılmalıdır. Cihaz üzerinde asla kendiniz değişiklik veya onarım yapmayın.

- Sadece orijinal aksesuarları kullanın.
- Muhafazanın içine herhangi bir nesne sokmayın.
- Muhafazayı asla kendiniz açmaya çalışmayın!
- Bu cihazı harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanmayın.

Cihazla ilgili güvenlik talimatları

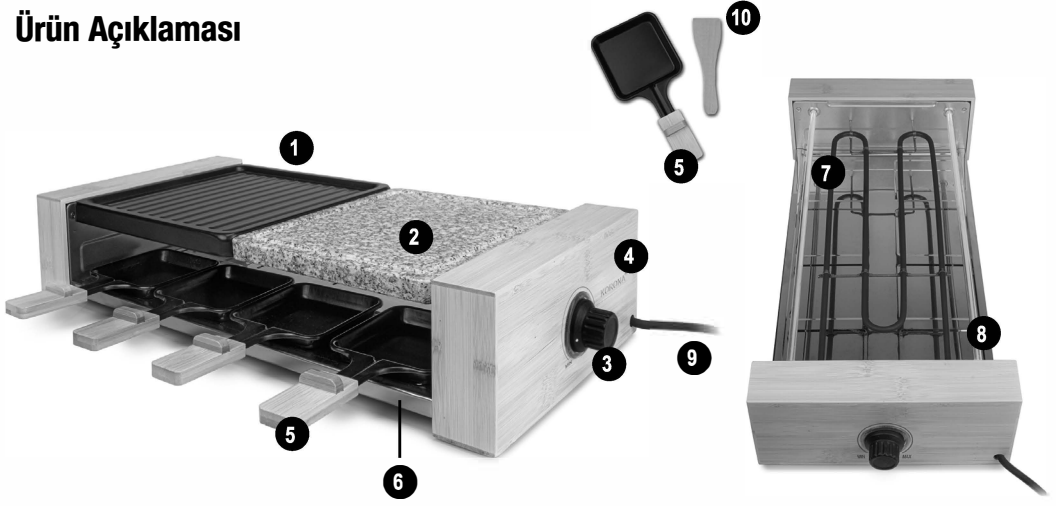
Uyarı!



Yaralanmaları/cihazın hasar görmesini, elektrik çarpmasını, yangını ve yanıkları önlemek için

- Cihaz sadece amacına uygun olarak, yani yiyecek hazırlamak için kullanılabilir
- Cihazı bir masanın veya başka bir düz, kaymaz ve ısıya dayanıklı çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin. Masayı yağ sıçramalarından korumak için ısıya dayanıklı, kolay temizlenebilir bir yüzey kullanılması önerilir.
- Metal bir yüzey üzerine **yerleştirmeyin**.
- **Dikkat!** Çalışma sırasında, muhafaza ve çıkarılabilir çıkartılabilir ızgara/sıcak plaka çalışma sırasında çok sıcak olur. Cihazı kullanırken ve kullandıktan sonra ısınan parçalara temas etmediğinizden kesinlikle emin olun. Cihaza sadece tutamaklarından dokununuz. **Yanma tehlikesi!**
- Yemek hazırlarken her zaman birlikte verilen tahta spatulayı veya ısıya dayanıklı plastik bir spatula kullanın. Izgara plakasının ve tavaların yapışmaz kaplamasına zarar vereceğinden asla keskin veya metal nesnelere (örn. bıçak, metal spatula vb.) kullanmayın.
- **Not:** Izgara plakasının üzerine çok miktarda çok soğuk veya donmuş et konursa, kısa bir süre için hafifçe deforme olabilir. Birkaç saniye sonra ızgara plakası orijinal şekline geri dönecektir. Bu, büyük sıcaklık farkından kaynaklanmaktadır ve bir cihaz hatası değildir!
- Soğuk ızgara taşına **asla** ısıtılmış cihazın üzerine koymayın.
- Izgara taşına üzerine donmuş veya sirke içeren yiyecekler **koymayın**.
- Izgara taşına **asla** suya koymayın.
- Isıtma elemanına asla dokunmayın. Yanma tehlikesi!
- Isıtma elemanı başka nesnelere temas etmemelidir.
- Çalışma sırasında cihazı hareket ettirmeyin veya kaydırmayın. **Yanma riski vardır!**
- Cihaz, duvar dolapları, pencere perdeleri veya masa örtüleri vb. gibi yanıcı malzemelerin altında veya yakınında kullanılmamalıdır.
- Çalışma sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- **Dikkat:** Özellikle yağ veya katı yağ içeren yiyecekler yüksek ısıda kolayca tutuşabilir
- Ek ısı girişinden kaçının ve cihazı ısı veya manyetik kaynakların yakınına yerleştirmeyin. ısı veya manyetik kaynakların yakınına yerleştirmeyin. Kuru olduğundan emin olunuz ortam.
- Birden fazla priz kullanmayın. Cihazın elektrik fişi acil bir durumda kolayca erişilebilir olmalıdır.
- Kullandıktan sonra cihazın fişini **daima çekin**.
- Temizlemeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

Ürün Açıklaması



1. Çıkarılabilir ızgara plakası
2. Çıkarılabilir ızgara taşı
3. Gösterge ışıklı sıcaklık kontrolörü
4. Konut
5. Isı yalıtımlı kulplu Raclette tavaları 8x
6. Raclette tavaları için raf
7. Isıtma elemanı
8. Izgara plakasının veya ızgara taşının montajı
9. Şebeke kablosu ve fişi
10. Tahta spatula 8x

İlk kullanımdan önce

- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın ve cihazın eksiksiz ve hasarsız olduğunu kontrol edin.
- Şebeke kablosunu (9) tamamen çözün.
- Izgara plakasını (1), ızgara taşını (2) ve raclette tavalarını (5) „Temizlik ve bakım“ bölümünde açıkladığı gibi temizleyin.

Yapışmaz kaplama

Izgara plakası (1) ve raclette tavaları (5) koruyucu bir kaplamaya sahiptir.

Izgara plakasını (1) ve raclette tavalarını (5) bir mutfak havlusu yardımıyla ısıya dayanıklı bitkisel yağ ile çok ince bir şekilde ovun

Tavaları (5) önlerinde bulunan rafın (6) üzerine yerleştirin. Uygulanan koruyucu tabakanın yanabilmesi için cihazı yiyecek olmadan en yüksek seviyede yaklaşık 10 dakika çalıştırın.

Bu durum hafif bir duman veya koku oluşumuna yol açabilir. Bu normaldir ve zararlı değildir. Yeterli havalandırma olduğundan emin olun.

Bu ısıtma işleminden sonra cihazın tamamen soğumasını bekleyin ve „Temizlik ve bakım“ bölümüne göre temizleyin.



Cihaz hasarlıysa, hiçbir koşulda kullanmayın. Bayinize veya müşteri hizmetlerine başvurun.



Uyarı: Plastik torbalar tehlikeli olabilir, küçük çocukların ve bebeklerin ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

Raclette

Raclette, aile veya arkadaşlarla sosyalleşmek ve rahat ve iyi bir yemeğin tadını çıkarmak için idealdir. Kendi tipik İsviçre raclette'nizi veya kendi kreasyonlarınızı hazırlayın.

Izgara taşı



Dikkat: Izgara taşı (2) yaklaşık 20 - 30 dakikalık bir ısıtma aşaması gerektirir.

Izgara taşı (2) doğal, gıda açısından güvenli bir üründür.

Isıtma işlemi sırasında doğal genişleme nedeniyle oluşabilecek küçük çatlakların ızgara taşının kullanımını veya işlevi üzerinde olumsuz bir etkisi yoktur (2).

Izgara taşını (2) ilk kez ısıtmadan önce ve her kullanımda ince bir tabaka halinde ısıya dayanıklı bitkisel yağ ile kaplayın. Bu, yiyeceklerin çok fazla yapışmasını önler ve ayrıca ızgara taşının (2) kullanım ömrünü uzatır.

Etin yapışmasını önlemek için ızgara taşının (2) üzerinde biraz tuz serpin.

Birkaç kullanımdan sonra ızgara taşı (2) daha koyu bir renk alacaktır.

Operasyon



Cihazı kullanırken ve kullandıktan kısa bir süre sonra ısınan parçalara temas etmediğinizden kesinlikle emin olun. Yanma riski vardır! Cihaza sadece verilen tutamakları kullanarak dokunun.

İpucu: Fırını açmadan önce tüm malzemeleri ısırik büyüklüğünde porsiyonlar halinde hazırlayın. Raclette ızgaralarını küçük kaselere veya bir tabağa yerleştirin, böylece masadaki herkes kendi porsiyonunu alabilir.



İşlenecek etin oda sıcaklığında olduğundan emin olun.

1. Raclette ızgarasını masanızın üzerine yerleştirin.
2. Izgara plakasının (1) ve ızgara taşının (2) tutucu (8) üzerine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Izgara taşı (2) düz tarafı yukarı bakacak şekilde yerleştirilmelidir.
3. Izgara plakasını (1) ve raclette tavalarını (5) hafifçe yağlayın.
4. Cihazı düzgün monte edilmiş ve serbestçe erişilebilen bir prize bağlayın.
5. Sıcaklık kontrolünü (3) en yüksek seviyeye (Maks) ayarlayarak cihazı çalıştırın. Gösterge ışığı (3) yanar. Cihazın yaklaşık 10 - 15 dakika ısınmasını bekleyin.



Dikkat: Lütfen ızgara taşının ısınma süresinin daha uzun olduğuna dikkat edin

Bu ısıtma aşamasından sonra cihaz çalışmaya hazırdır.

6. Bu ısıtma aşamasından sonra, sıcaklık kontrolünü (3) kullanarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Önceden seçtiğiniz sıcaklık daha sonra termostat kontrolü tarafından aynı seviyede tutulur. Seçilen sıcaklığa ulaşıldığında gösterge ışığı (3) söner.

Cihaz bir termostat ile donatılmıştır. Çalışma sırasında cihaz, sabit bir pişirme sıcaklığı sağlamak için kendini açar ve kapatır.

Dikkat: Sıcaklık kontrolü (3) sonsuz değişkendir.

7. Tavaları (5) sadece peynir veya diğer malzemelerle gerektiği kadar doldurun ve ön tarafta bulunan rafa (6) yerleştirin. Yiyeceklerin pişme durumunu zaman zaman kontrol edin. İstenilen pişirme durumuna ulaşıldığında tavaları (5) çıkarın.



Doldurulmamış raclette tavalarını (5) rafa (6) yerleştirmeyin, çünkü raclette tavalarının yapışmaz kaplaması zarar görebilir.

8. Izgara plakası (1) veya ızgara taşı (2) üzerinde et, so-sis, şiş, sebze vb. ızgara yapın.

Dikkat: Izgara plakasının (1) veya tavaların (5) yapışmaz kaplamasına zarar vermemek için yiyecekleri hazırlamak için yalnızca birlikte verilen tahta spatulayı (10) veya ısıya dayanıklı plastik bir spatula kullanın.

9. Kullanımdan sonra daima elektrik fişini (9) çekin ve temizlemeden önce cihazın ve aksesuarların soğumasını bekleyin.



Dikkat: Raclette ızgarası sıcaklık kontrolü (3) kullanılarak kapatılamaz, bu nedenle kullanımdan sonra sıcaklık kontrolünü (3) MIN olarak ayarlayın ve elektrik fişini (9) çekin. Cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

Temizlik ve bakım

Hijyen nedeniyle her kullanımdan sonra cihazı temizleyin. Yemek artıkları ve ağır yağ kalıntıları aşırı ısınabilir ve duman veya yangına neden olabilir.



Temizlemeden önce her zaman cihazın fişini çekin (9) ve tamamen soğumasını bekleyin. Cihazı ve güç kablosunu asla suya veya diğer sıvılara batırmayın. Elektrik çarpması!



Cihazı ve aksesuarları temizlemek için agresif temizlik maddeleri veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.



Muhafazayı hafif nemli bir bezle temizleyin.

Izgara plakası (1) veya raclette tavaları (5) üzerindeki yemek artıkları hafif ılıkken nemli bir bez veya mutfak kağıdı ile temizlenebilir. Ardından ızgara plakasını (1) ve tavaları (5) ılık bulaşık suyunda temizleyin. Önceden soğumasını bekleyin. Tüm parçaları iyice kurulayın.

Izgara taşı (2) tamamen soğuduktan sonra plastik bir süngerle akan suyun altında temizleyin.



Herhangi bir temizlik maddesi kullanmayın ve ızgara taşını (2) kesinlikle suya sokmayın. Sonrasında iyice kurulayın.

Izgara plakası (1), ızgara taşı (2) ve raclette tavaları (5) bulaşık makinesinde yıkanamaz.

Klasik raclette tarifi

4 kişi için:

8 adet aynı büyüklükte yeni patates
1 kavanoz inci soğan
1 kavanoz kornişon turşu
Değirmenden biber
600 - 800 g raclette peyniri (dilimler halinde)

Patatesleri yıkayın ve kabuklarını soymadan pişirin. İnci soğanları ve kornişon turşuları iki ayrı kaseye koyun. Her şey hazır olduğunda, raclette peynirini tavada eritin. Ardından eritilmiş peyniri ikiye bölünmüş patateslerin üzerine kaydırın. Biraz karabiber serpin - tamamdır.

Pişmiş jambon, çiğ jambon, Bündnerfleisch, salam, biber, domates, mantar vb. ve sek beyaz şarap ile servis edin.

Afiyet olsun!

Depolama

Kullandıktan sonra cihazın fişini çekin (9) ve tamamen soğumasını bekleyin.

Cihazı çocukların ulaşamayacağı kuru ve temiz bir yerde saklayın.

İmha talimatları



Gösterilen sembole etiketlenmiş eski cihazlar evsel atıklarla birlikte atılmamalı, uygun şekilde imha edilmelidir. Kullanım ömrünün sonunda, lütfen bu cihazı bertaraf etmek için belirlenen halka açık toplama noktalarına götürün.



45090 raclette ızgaranız ambalaj içinde gelir. Ambalaj geri dönüştürülebilir bir malzemedir ve bu nedenle yeniden kullanılabilir veya hammaddede döngüsüne geri döndürülebilir.

Teknik veriler:

Şebeke gerilimi:	220 - 240V ~ 50-60Hz
Nominal güç:	1300 W
Koruma sınıfı:	I

Teknik değişikliklere tabidir!

Garanti ve müşteri hizmetleri :

Satın alma tarihinden itibaren malzeme ve işçilik kusurlarına karşı iki yıllık garanti alırsınız.

Garanti, yanlış kullanımdan kaynaklanan

- yanlış kullanımdan kaynaklanan hasarlar için.
- aşınan parçalar için (örn. piller).
- satın alma sırasında müşteri tarafından zaten bilinen kusurlar için.
- müşterinin hatalı olması durumunda.

Müşterinin yasal garantileri garantiden etkilenmez.

Garanti süresi içinde bir garanti talebinde bulunmak için müşteri satın alma belgesini sunmalıdır.

Garanti, satın alma tarihinden itibaren 2 yıl içinde talep edilmelidir

KORONA electric GmbH, Düren, Almanya.

Telefon hattı: +49 2933 90284-80.

Posta: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

talepte bulunmak için.

Bir garanti talebi durumunda, Korona electric GmbH, bu garanti koşullarına uygun olarak ücretsiz bir yedek teslimat veya düzeltme sağlayacaktır. Müşteriye (garanti kapsamında) başka herhangi bir hak tanınmayacaktır.

Instrukcja obsługi 45090

Przeznaczenie

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z poniższymi instrukcjami bezpieczeństwa oraz instrukcją obsługi i przechowywać je w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania urządzenia osobie trzeciej należy również przekazać jej niniejsze instrukcje.

To urządzenie nadaje się wyłącznie do grillowania, zapiekania i utrzymywania ciepła potraw. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i wiąże się ze znacznym ryzykiem wypadku dla użytkownika.

Urządzenie jest przeznaczone **wyłącznie do użytku prywatnego**, a nie komercyjnego.

Bezpieczeństwo:



Ten symbol ostrzega przed ogólnym ryzykiem **obrażeń/uszkodzenia urządzenia!**



Ten symbol ostrzega przed gorącymi powierzchniami, **ryzyko** poparzenia!



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem **porażenia prądem!**

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

- Nie ponosimy odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody, które mogą wystąpić w przypadku niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi.
- Nieprawidłowe użytkowanie i niewłaściwa obsługa mogą prowadzić do usterek urządzenia i obrażeń użytkownika.
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić, czy napięcie prądu w gospodarstwie domowym jest zgodne ze specyfikacją napięcia na urządzeniu, aby zapobiec przegrzaniu i uszkodzeniu urządzenia podczas użytkowania.
- **Uwaga! Zagrożenie życia z powodu porażeni prądem!**
 - Nie wolno zanurzać urządzenia, kabla sieciowego i wtyczki sieciowej w wodzie lub innych płynach.
 - Nie używaj urządzenia w pobliżu umywalki lub zlewu.
 - Nie używaj urządzenia mokrymi rękami.
 - Nie używaj urządzenia na zewnątrz.

• Urządzenia elektryczne to nie zabawki!

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- Dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy mogą korzystać z urządzenia bez nadzoru tylko wtedy, gdy otrzymały wyczerpującą instrukcję, dzięki której mogą bezpiecznie korzystać z urządzenia i rozumieją zagrożenia związane z niewłaściwym użytkowaniem. Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia **nie mogą być wykonywane przez dzieci** w wieku poniżej 8 lat, chyba że są one starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
- Urządzenie i kabel zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

• Zawsze odłączaj wtyczkę zasilania, gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem.

- Kabel sieciowy należy wyciągać z gniazdka wyłącznie za wtyczkę.
- Urządzenie i kabel zasilający nie mogą stykać się z gorącymi powierzchniami, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.
- Przewód zasilający nie powinien zwiisać ponad krawędzią stołu/powierzchni roboczej, aby zapobiec pociągnięciu urządzenia w dół. Nie może on ocierać się o ostre przedmioty.
- Nie łałamuj kabla sieciowego ani nie owijaj go wokół urządzenia.

• Nie używaj urządzenia,

- jeśli kabel zasilający jest uszkodzony.
- dla zaburzeń czynnościowych.
- jeśli urządzenie mogło zostać uszkodzone w wyniku upadku lub z innej przyczyny.

Uszkodzenia przewodu zasilającego muszą zostać sprawdzone lub naprawione przez autoryzowany warsztat. Nigdy nie dokonuj żadnych zmian ani napraw urządzenia samodzielnie.

- Należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- Nie wolno wkładać żadnych przedmiotów do wnętrza obudowy.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy!
- Nie należy używać tego urządzenia razem z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

Instrukcje bezpieczeństwa dotyczące urządzenia

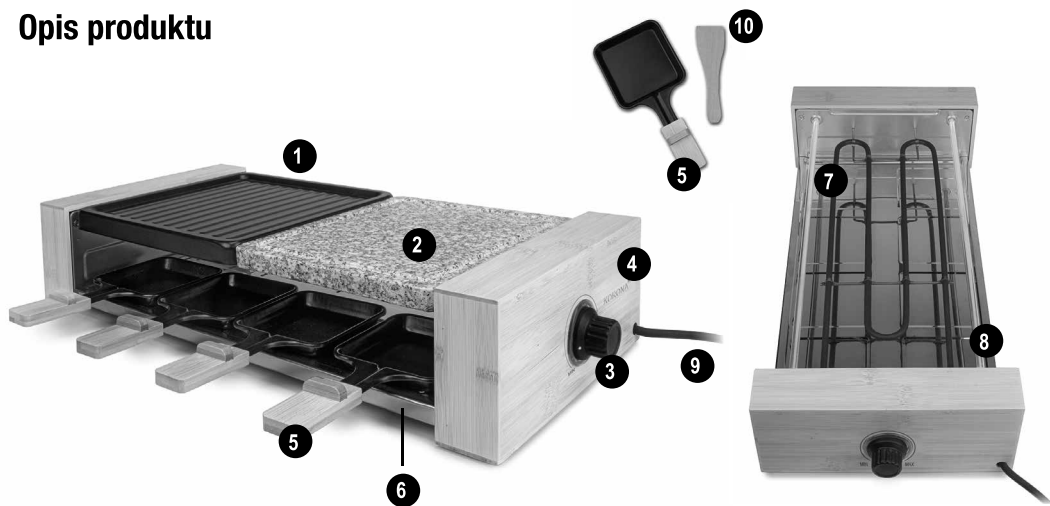
Uwaga!



Ostrzeżenie! Aby uniknąć obrażeń/uszkodzenia urządzenia, porażenia prądem, pożaru i poparzeń!

- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. do przygotowywania żywności.
- Umieść urządzenie na stole lub innej płaskiej, antypoślizgowej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej. Zaleca się użycie żaroodpornej, łatwej do czyszczenia powierzchni, aby chronić stół przed rozpryskami tłuszczu.
- **Nie należy** umieszczać go na metalowej powierzchni.
- **Uwaga!** Podczas pracy obudowa i zdejmowany grill/płyta Zdejmowany grill/płyta grzewcza nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Należy upewnić się, że podczas korzystania z urządzenia i po jego zakończeniu nie dojdzie do kontaktu z rozgrzаныmi częściami. Urządzenia należy dotykać wyłącznie za uchwyty. Ryzyko **poparzenia!**
- Podczas przygotowywania potraw należy zawsze używać dołączonej drewnianej łopatki lub plastikowej łopatki odpornej na wysoką temperaturę. Nigdy nie używaj ostrych lub metalowych przedmiotów (np. noży, metalowych szpatułek itp.), ponieważ spowoduje to uszkodzenie nieprzywierającej powłoki płyty grillowej i patelni.
- **Uwaga:** Jeśli na płycie grillowej zostanie umieszczona duża ilość bardzo zimnego lub zamrożonego mięsa, może się ona na chwilę lekko odkształcić. Po kilku sekundach płyta grillowa powróci do swojego pierwotnego kształtu. Wynika to z dużej różnicy temperatur i nie jest usterką urządzenia!
- **Nigdy nie** umieszczaj zimnego kamienia grillowego na rozgrzanym urządzeniu.
- Na kamieniu grillowym **nie należy** umieszczać mrożonek ani żywności zawierającej ocet.
- **Nigdy nie** umieszczaj kamienia grillowego w wodzie.
- Nigdy nie dotykaj elementu grzejnego. Ryzyko poparzenia!
- Element grzejny **nie może stykać się** z innymi przedmiotami.
- Nie przesuwaj ani nie przesuwać urządzenia podczas pracy. Istnieje ryzyko **poparzenia!**
- Urządzenie **nie może być** używane pod lub w pobliżu łatwopalnych materiałów, takich jak szafki ścienne, zasłony okienne lub obrusy itp.
- **Nigdy nie** pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- **Uwaga:** Żywność zawierająca olej lub tłuszcz może łatwo zapalić się w wysokiej temperaturze.
- Należy unikać dodatkowego ciepła i nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub magnetycznych. w pobliżu źródeł ciepła lub magnetycznych. Zapewnić suche środowisko.
- Nie należy używać wielu gniazdek. Wtyczka sieciowa urządzenia musi być łatwo dostępna w sytuacjach awaryjnych.
- **Zawsze** odłączaj urządzenie po użyciu.
- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Opis produktu



1. Zdemontowana płyta grillowa
2. Wyjmowany kamień grillowy
3. Regulator temperatury z lampką kontrolną
4. Obudowa
5. Patelnie do raclette z izolowanymi termicznie uchwytemi 8x
6. Półka na patelnie do raclette
7. Element grzejny
8. Montaż płyty grillowej lub kamienia grillowego
9. Kabel sieciowy i wtyczka
10. Drewniana szpatułka 8x

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i nieuszkodzone.
- Całkowicie rozwinąć przewód zasilający (9).
- Wyczyścić płytę grillową (1), kamień grillowy (2) i patelnie do raclette (5) zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie i pielęgnacja“.



Jeśli urządzenie jest uszkodzone, nie należy go używać pod żadnym pozorem. Należy skontaktować się ze sprzedawcą lub działem obsługi klienta.



Ostrzeżenie: Plastikowe torby mogą być niebezpieczne, należy je przechowywać poza zasięgiem małych dzieci i niemowląt.

Powłoka nieprzywierająca

Płyta grillowa (1) i patelnie do raclette (5) mają powłokę ochronną.

Płytę grillową (1) i patelnie do raclette (5) posmarować bardzo cienko żaroodpornym olejem roślinnym za pomocą ręcznika kuchennego

Umieść patelnie (5) na znajdującej się przed nimi półce (6). Używaj urządzenia bez jedzenia przez około 10 minut na najwyższym poziomie, aby nałożona warstwa ochronna mogła się wypalić. Może to prowadzić do powstawania lekkiego dymu lub zapachu. Jest to zjawisko normalne i nieszkodliwe. Należy zapewnić wystarczającą wentylację.

Po zakończeniu procesu nagrzewania należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

wyczyścić zgodnie z instrukcją „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Raclette

Raclette jest idealnym miejscem na spotkania towarzyskie z rodziną lub przyjaciółmi i delektowanie się relaksującym i dobrym posiłkiem. Przygotuj typowe szwajcarskie raclette lub własne kreacje.

Kamień do grilla



Uwaga: Kamień grillowy (2) wymaga fazy nagrzewania trwającej około 20-30 minut.

Kamień grillowy (2) jest produktem naturalnym, bezpiecznym dla żywności.

Niewielkie pęknięcia, które mogą wystąpić z powodu naturalnego rozszerzania się podczas procesu nagrzewania, nie mają negatywnego wpływu na użytkowanie lub działanie kamienia grillowego (2).

Pokryj kamień grillowy (2) **cienką warstwą** żaroodpornego oleju roślinnego przed pierwszym i każdym kolejnym rozgrzaniem. Zapobiega to nadmieremu przywieraniu potraw i wydłuża żywotność kamienia do grillowania (2).

Posyp solą kamień do grillowania (2), aby zapobiec przywieraniu mięsa.

Po kilku użyciach kamień grillowy (2) nabierze ciemniejszego koloru.

Działanie



Upewnij się, że nie masz kontaktu z rozgrzanymi częściami urządzenia podczas i tuż po jego użyciu. Istnieje ryzyko poparzenia! Urządzenia należy dotykać wyłącznie za pomocą dostarczonych uchwytyów.

Wskazówka: Przygotuj wszystkie składniki w porcjach wielkości kęsa przed włączeniem urządzenia. Raclette grillujemy i układamy w małych miseczkach lub na półmisku, tak aby każdy przy stole mógł sobie nałożyć porcję.



Upewnij się, że mięso przeznaczone do obróbki ma temperaturę pokojową.

1. Umieść grill do raclette na stole.
2. Upewnij się, że płyta grillowa (1) i kamień grillowy (2) są prawidłowo umieszczone na uchwycie (8). Kamień grillowy (2) należy umieścić gładką stroną do góry.
3. Lekko natłuść płytę grillową (1) i patelnie do raclette (5).
4. podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego i swobodnie dostępnego gniazdka.
5. Włącz urządzenie, ustawiając regulator temperatury (3) na najwyższy poziom (Max). Lampka kontrolna (3) zaświeci się. Pozostawić urządzenie do nagrzania na około 10 - 15 minut.



Uwaga: Należy zwrócić uwagę na dłuższą fazę nagrzewania kamienia grillowego.

Po tej fazie nagrzewania urządzenie jest gotowe do pracy.

6. Po zakończeniu tej fazy nagrzewania należy ustawić żądaną temperaturę za pomocą regulatora temperatury (3). Wybrana temperatura jest następnie utrzymywana na tym samym poziomie przez termostat. Po osiągnięciu wybranej temperatury lampka kontrolna (3) zgaśnie.

Urządzenie jest wyposażone w termostat. Podczas pracy urządzenie włącza się i wyłącza, aby zapewnić stałą temperaturę gotowania.

Uwaga: Regulacja temperatury (3) jest bezstopniowa.

7. Napełnić patelnie (5) wyłącznie serem lub innymi składnikami zgodnie z wymaganiami i umieścić je na półce z przodu (6). Od czasu do czasu sprawdzać stan gotowania potrawy. Wyjąć pojemniki (5), gdy tylko osiągnięty zostanie pożądaný stan gotowania.



Nie należy umieszczać nienapełnionych patelni do raclette (5) na półce (6), ponieważ nieprzywierająca powłoka patelni do raclette może ulec uszkodzeniu.

8. Grilluj mięso, kiełbaski, szaszłyki, warzywa itp. na płycie grillowej (1) lub na kamieniu grillowym (2).

Uwaga: Do przygotowywania potraw należy używać wyłącznie dołączonej drewnianej łopatkki (10) lub plastikowej łopatkki odpornej na wysoką temperaturę, aby nie uszkodzić nieprzywierającej powłoki płyty grillowej (1) lub patelni (5).

9. Zawsze odłączaj wtyczkę sieciową (9) po użyciu i pozwól urządzeniu i akcesoriom ostygnąć przed czyszczeniem.



Uwaga: Grilla raclette nie można wyłączyć za pomocą regulatora temperatury (3), dlatego po użyciu należy ustawić regulator temperatury (3) na MIN i odłączyć wtyczkę sieciową (9). Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

Czyszczenie i pielęgnacja

Ze względów higienicznych urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Pozostałości żywności i tłuszczu mogą się przegrzewać i powodować dym lub pożar.



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania (9) i odczekać, aż całkowicie ostygnie.



Nigdy nie zanurzaj urządzenia i kabla zasilającego w wodzie lub innych płynach.
Porażenie prądem!



Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów nie należy używać agresywnych środków czyszczących ani ściernych środków czyszczących.

Wyczyść obudowę lekko wilgotną szmatką.

Pozostałości żywności na płycie grillowej (1) lub patelniach do raclette (5) można usunąć wilgotną ściereczką lub papierem kuchennym, gdy są lekko ciepłe. Następnie umyj płytę grillową (1) i patelnie (5) w ciepłej wodzie. Pozostawić do ostygnięcia. Dokładnie wysusz wszystkie części.

Jak tylko kamień grillowy (2) całkowicie ostygnie, wyczyść go pod bieżącą wodą za pomocą plastikowej gąbki.



Nie używaj żadnych środków czyszczących i pod żadnym pozorem nie umieszczaj kamienia grillowego (2) w wodzie. Następnie dobrze wysusz.

Płyta grillowa (1), kamień grillowy (2) i patelnie do raclette (5) nie nadają się do mycia w zmywarce.

Klasyczny przepis na raclette

Dla 4 osób:

- 8 młodych ziemniaków tej samej wielkości
- 1 słoik cebuli perłowej
- 1 słoik korniszonów
- Pieprz z młynka
- 600 - 800 g sera raclette (w plastrach)

Umyj ziemniaki i ugotuj je ze skórką. Umieść cebulę perłową i korniszony w dwóch oddzielnych miskach.

Gdy wszystko będzie gotowe, rozpuść ser raclette na patelni. Następnie nałóż roztopiony ser na przepołowione ziemniaki. Posypać odrobiną pieprzu - gotowe. Podawać z gotowaną szynką, surową szynką, salami, papryką, pomidorami, pieczarkami itp. oraz białym wytrawnym winem.

Smacznego!

Przechowywanie

Po zakończeniu użytkowania należy wyciągnąć wtyczkę sieciową (9) urządzenia i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia.

Urządzenie należy przechowywać w suchym i czystym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Instrukcje dotyczące utylizacji



Starych urządzeń oznaczonych pokazanym symbolem nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi, lecz należy je utylizować w odpowiedni sposób. Po zakończeniu okresu eksploatacji należy przekazać urządzenie do wyznaczonych publicznych punktów zbiórki odpadów w celu jego utylizacji.



Twój grill raclette 45090 jest dostarczany w opakowaniu. Opakowanie jest materiałem nadającym się do recyklingu i dlatego może być ponownie wykorzystane lub zwrócone do obiegu surowców.

Dane techniczne:

Napięcie sieciowe:	220 - 240V ~ 50-60Hz
Moc znamionowa	1300 W
Klasa ochrony:	I

Zmiany techniczne zastrzeżone!

Gwarancja i obsługa klienta :

Otrzymujesz dwuletnią gwarancję od daty zakupu na wady materiałowe i produkcyjne.

Gwarancja nie obejmuje :

- uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą.
- części zużywających się (np. baterii).
- w przypadku wad, które były już znane klientowi w momencie zakupu.
- jeśli wina leży po stronie klienta.

Gwarancja nie ma wpływu na ustawowe gwarancje klienta. Aby zgłosić roszczenie gwarancyjne w okresie gwarancyjnym, klient musi przedstawić dowód zakupu.

Gwarancja musi zostać zgłoszona w ciągu 2 lat od daty zakupu od

KORONA electric GmbH, Düren, Niemcy.
Infolinia telefoniczna: +49 2933 90284-80.
Poczta: service@korona-electric.de
Internet: www.korona-electric.de

dochodzenie roszczeń.

W przypadku roszczenia gwarancyjnego Korona electric GmbH zapewni bezpłatną dostawę zastępczą lub naprawę zgodnie z niniejszymi warunkami gwarancji. Klientowi nie przysługują żadne dalsze prawa (w ramach gwarancji).

Návod k obsluze 45090

Zamýšlené použití

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující bezpečnostní pokyny a návod k obsluze a tyto dokumenty uložte na bezpečném místě. Pokud spotřebič předáte třetí osobě, předejte jí také tyto pokyny.

Tento spotřebič je vhodný pouze ke grilování, gratinování a udržování teploty pokrmů. Jakékoli jiné použití je považováno za nevhodné a představuje pro uživatele značné riziko úrazu.

Spotřebič je určen pouze pro soukromé použití, nikoli pro komerční účely.

Zabezpečení:



Tento symbol upozorňuje na obecné nebezpečí poranění/poškození spotřebiče!



Tento symbol varuje před horkými povrchy, hrozí nebezpečí popálení!



Tento symbol varuje před nebezpečím úrazu elektrickým proudem!

Obecné bezpečnostní pokyny

- Za škody, které mohou vzniknout v případě nesprávného použití nebo nesprávné manipulace, nelze nést žádnou odpovědnost.
- Nesprávná obsluha a nesprávné zacházení mohou vést k poruchám spotřebiče a zranění uživatele.
- Před uvedením do provozu zkontrolujte, zda napětí proudu vaší domácnosti odpovídá specifikaci napětí na spotřebiči, aby nedošlo k jeho přehřátí a poškození během používání.
- **Pozor! Nebezpečí ohrožení života v důsledku úrazu elektrickým proudem!**
 - Neponořujte spotřebič, síťový kabel a síťovou zástrčku do vody nebo jiných kapalin.
 - Nepoužívejte spotřebič v blízkosti umyvadla nebo dřezu.
 - Nepoužívejte spotřebič s mokřkýma rukama.
 - Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.

- **Elektrické spotřebiče nejsou hračky!**
 - Nikdy nenechávejte spotřebič během používání bez dozoru.
 - Dětem od 8 let a osobám se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí dovolte používat spotřebič bez dozoru pouze tehdy, pokud byly podrobně poučeny, aby mohly spotřebič bezpečně používat a pochopily nebezpečí jeho nesprávného použití. Děti by měly být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti mladší 8 let, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
 - Spotřebič a napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- **Pokud spotřebič nepoužíváte a před čištěním vždy odpojte síťovou zástrčku.**
 - Síťový kabel vytahujte ze zásuvky pouze za zástrčku.
 - Spotřebič a napájecí kabel nesmí přijít do styku s horkými povrchy, aby nedošlo k poškození spotřebiče.
 - Síťový kabel by neměl viset přes okraj stolu/pracovní plochy, aby nedošlo ke stažení spotřebiče. Nesmí se třít o ostré předměty.
 - Síťový kabel neohýbejte a neomotávejte kolem spotřebiče.
 - Zařízení nepoužívejte,
- **Zařízení nepoužívejte,**
 - pokud je síťový kabel poškozený.
 - pro funkční poruchy.
 - pokud mohlo dojít k poškození zařízení v důsledku pádu nebo jiné příčiny.

Poškození síťového přívodního kabelu musí být zkontrolováno nebo opraveno v autorizovaném odborném servisu. Nikdy neprovádějte žádné změny nebo opravy spotřebiče sami.

- Do krytu nevkládejte žádné předměty.
- Nikdy se nepokoušejte otevřít kryt sami!
- Nepoužívejte toto zařízení společně s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.

Bezpečnostní pokyny týkající se zařízení

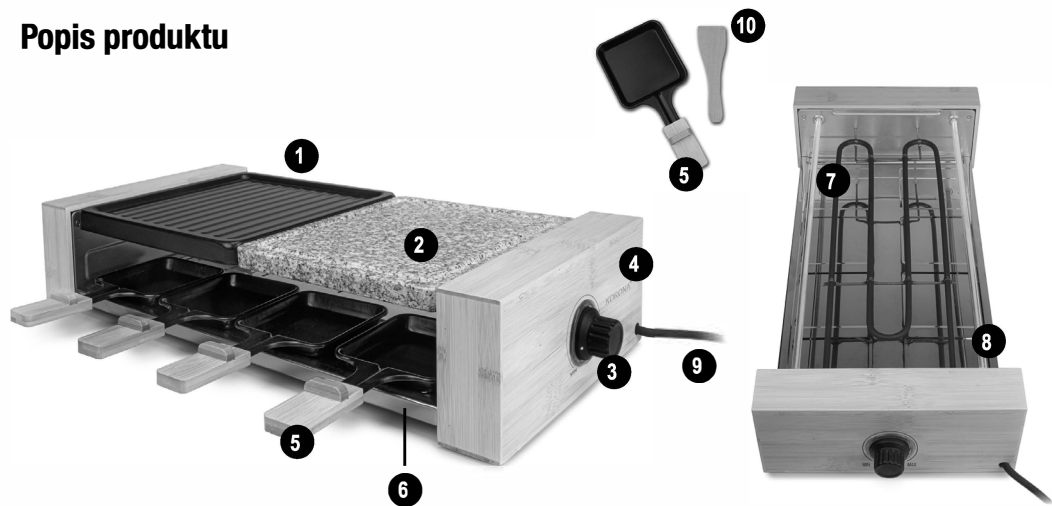
Pozor!



Aby nedošlo ke zranění/poškození spotřebiče, úrazu elektrickým proudem, požáru a popáleninám!

- Spotřebič smí být používán pouze k určenému účelu, tj. k přípravě pokrmů.
- Spotřebič postavte na stůl nebo jinou rovnou, neklouzavou a žáruvzdornou pracovní plochu. Doporučuje se používat žáruvzdorný a snadno čistitelný povrch, aby byl stůl chráněn před rozstříkáváním tuku.
- Nepokládejte jej na kovový povrch.
- Pozor! Během provozu je kryt a odnímatelný odnímatelná mřížka/horká deska během provozu velmi zahřívají. Bezpodmínečně dbejte na to, abyste během používání spotřebiče a po něm nepřišli do styku s jeho zahřátými částmi. Spotřebiče se dotýkejte pouze za rukojeti. Hrozí nebezpečí popálení!
- Při přípravě pokrmů vždy používejte dodanou dřevěnou špachtli nebo žáruvzdornou plastovou špachtli. Nikdy nepoužívejte ostré nebo kovové předměty (např. nože, kovové špachtle apod.), protože by došlo k poškození nepřilnavého povrchu grilovací desky a pánví.
- **Poznámka: Pokud na grilovací desku položíte větší množství velmi studeného nebo zmrzlého masa, může se na krátkou dobu mírně deformovat. Po několika sekundách se grilovací deska vrátí do původního tvaru. Je to způsobeno velkým rozdílem teplot a nejedná se o závadu spotřebiče!**
- Nikdy nepokládejte studený grilovací kámen na vyhřívání spotřebič.
- Na grilovací kámen nepokládejte žádné zmrazené potraviny ani potraviny obsahující ocet.
- Grilovací kámen nikdy nevkládějte do vody.
- Nikdy se nedotýkejte topného tělesa. Hrozí nebezpečí popálení!
- Topné těleso se nesmí dostat do kontaktu s jinými předměty.
- Během provozu spotřebič nepřemísťujte ani neposouvajte. Hrozí nebezpečí popálení!
- Spotřebič se nesmí používat pod hořlavými materiály, jako jsou nástěnné skříňky, okenní závěsy nebo ubrusy apod., ani v jejich blízkosti.
- Nikdy nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.
- Upozornění: Zejména potraviny obsahující olej nebo tuk se mohou při vysoké teplotě snadno vznítit.
- Zamezte přívodu dalšího tepla a neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla nebo magnetů. Zajistěte suché suché prostředí.
- Nepoužívejte více zásuvek. Síťová zástrčka spotřebiče musí být v případě nouze snadno přístupná.
- Po použití spotřebič vždy odpojte ze zásuvky.
- Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Popis produktu



1. Odnímatelná grilovací deska
2. Vyjímatelný grilovací kámen
3. Regulátor teploty s kontrolkou
4. Bydlení
5. Raclette pánve s tepelně izolovanými rukojeťmi 8x
6. Police na raclette pánve
7. Topné těleso
8. Montáž grilovací desky nebo grilovacího kamene
9. Síťový kabel a zástrčka
10. Dřevěná špachtle 8x

Před prvním použitím

- Odstraňte všechny obalové materiály a zkontrolujte, zda je spotřebič kompletní a nepoškozený.
- plně odviňte síťový kabel (9).
- Očistěte grilovací desku (1), grilovací kámen (2) a pánvičky na raclette (5) podle popisu v části „Čištění a péče“.

Nepřilnavý povlak

Grilovací deska (1) a pánve na raclette (5) jsou opatřeny ochrannou vrstvou.

Grilovací desku (1) a pánvičky na raclette (5) velmi jemně potřete žáruvzdorným rostlinným olejem pomocí kuchyňské utěrky.

Umístěte pánve (5) na připravenou polici (6) před nimi. Spotřebič provozujte bez potravin přibližně 10 minut na nejvyšší úrovni, aby se nanosená ochranná vrstva mohla vypálit.

To může vést ke vzniku mírného kouře nebo zápachu. To je normální a není to škodlivé. Zajistěte dostatečné větrání.

Po tomto procesu ohřevu nechte spotřebič zcela vychladnout a.

Vyčistěte jej podle pokynů v části „Čištění a péče“.



Pokud je spotřebič poškozený, v žádném případě jej nepoužívejte. Obráťte se na svého prodejce nebo zákaznický servis.



Upozornění: Plastové sáčky mohou být nebezpečné, uchovávejte je mimo dosah malých dětí a kojenců

Raclette

Raclette je ideální pro posezení s rodinou nebo přáteli a vychutnání si pohodového a dobrého jídla. Připravte si typický švýcarský raclette nebo vlastní výtvary.

Grilovací kámen



Upozornění: Grilovací kámen (2) vyžaduje zahřívací fázi v délce přibližně 20-30 minut.

Grilovací kámen (2) je přírodní, potravinářsky nezávadný výrobek.

Drobné praskliny, které mohou vzniknout přirozenou dilatací během procesu zahřívání, nemají žádný negativní vliv na používání nebo funkci grilovacího kamene (2).

Před prvním zahřátím a při každém dalším použití potřete grilovací kámen (2) tenkou vrstvou žáruvzdorného rostlinného oleje. Tím zabráníte přílišnému přichycení pokrmů a také prodloužíte životnost grilovacího kamene (2).

Grilovací kámen (2) posypte solí, aby se maso nepřichytilo.

Po několika použitích získá grilovací kámen (2) tmavší barvu.

Operace



Dbejte na to, abyste během používání spotřebiče a krátce po něm nepřišli do styku s jeho zahřátými částmi. Hrozí nebezpečí popálení! Spotřebiče se dotýkejte pouze pomocí přiložených držadel.

Tip: Před zapnutím trouby si připravte všechny ingredience v porcích o velikosti sousta. Raclette grilujte a naaranžujte je do malých misek nebo na talíř tak, aby si každý u stolu mohl vzít své porce.



Ujistěte se, že zpracovávané maso má pokojovou teplotu.

1. položte raclette gril na stůl.
2. Zkontrolujte, zda jsou grilovací deska (1) a grilovací kámen (2) správně umístěny na držáku (8). Grilovací kámen (2) musí být umístěn hladkou stranou směrem nahoru.
3. Lehce namažte grilovací desku (1) a pánvičky na raclette (5).
4. připojte zařízení do řádně instalované a volně přístupné zásuvky.
5. zapněte spotřebič nastavením regulátoru teploty (3) na nejvyšší stupeň (Max). Rozsvítí se kontrolka (3). Nechte spotřebič zahřívát přibližně 10 - 15 minut.



Upozornění: Upozorňujeme na delší fázi zahřívání grilovacího kamene.

Po této fázi zahřívání je spotřebič připraven k provozu.

6. Po této fázi ohřevu nastavte požadovanou teplotu pomocí regulátoru teploty (3). Vámi přednastavená teplota je pak udržována na stejné úrovni pomocí ovládacího prvku termostatu. Jakmile je dosaženo zvolené teploty, kontrolka (3) zhasne.

Spotřebič je vybaven termostatem. Během provozu se spotřebič sám zapíná a vypíná, aby byla zajištěna konstantní teplota vaření.

Pozor: Regulace teploty (3) je plynule nastavitelná.

7. Naplňte misky (5) pouze sýrem nebo jinými přísadami podle potřeby a umístěte je na přední polici (6). Čas od času zkontrolujte stav přípravy pokrmů. Jakmile je dosaženo požadovaného stavu vaření, misky (5) vyjměte.



Na polici (6) nepokládejte nenaplněné raclette pánve (5), protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu raclette pánví.

8. grilujte maso, klobásy, špízy, zeleninu atd. na grilovací desce (1) nebo na grilovacím kameni (2).

Upozornění: K přípravě pokrmů používejte pouze přiloženou dřevěnou špachtli (10) nebo žáruvzdornou plastovou špachtli, abyste nepoškodili nepřilnavý povrch grilovací desky (1) nebo pánví (5).

9. Po použití vždy odpojte síťovou zástrčku (9) a před čištěním nechte spotřebič a příslušenství vychladnout.



Upozornění: Gril raclette nelze vypnout pomocí regulátoru teploty (3), proto po použití nastavte regulátor teploty (3) na MIN a odpojte síťovou zástrčku (9). Nechte spotřebič zcela vychladnout.

Čištění a péče

Z hygienických důvodů spotřebič po každém použití vyčistěte. Zbytky potravin a silné zbytky tuku se mohou přehřát a způsobit kouř nebo požár.



Před čištěním vždy odpojte spotřebič od sítě (9) a nechte jej zcela vychladnout. Nikdy neponořujte spotřebič a napájecí kabel do vody nebo jiných kapalin. **Úraz elektrickým proudem!**



K čištění spotřebiče a příslušenství **ne-používejte** agresivní čisticí prostředky nebo abrazivní čisticí prostředky.

Vyčistěte kryt mírně navlženým hadříkem.

Zbytky jídla na grilovací desce (1) nebo na pánvičkách raclette (5) lze odstranit vlhkým hadříkem nebo kuchyňským papírem, když jsou mírně teplé. Poté vyčistěte grilovací desku (1) a pánve (5) v teplé vodě. Předtím je nechte vychladnout. Všechny části důkladně osušte.

Jakmile grilovací kámen (2) zcela vychladne, očistěte jej plastovou houbou pod tekoucí vodou.



Nepoužívejte žádné čisticí prostředky a v žádném případě nevkládejte grilovací kámen (2) do vody. Poté jej dobře osušte.

Grilovací desku (1), grilovací kámen (2) a pánvičky na raclette (5) nelze mýt v myčce nádobí.

Klasický recept na raclette

Pro 4 osoby:

8 nových brambor stejné velikosti
1 sklenice perlové cibule
1 sklenice okurek
Pepř z mlýna
600 - 800 g sýra raclette (v plátcích)

Brambory omyjte a uvařte je se slupkou. Do dvou oddělených misek dejte perlovou cibuli a okurky. Když je vše připraveno, rozpustěte v pánvích sýr přendejte na rozpůlené brambory. Posypte trochou pepře - hotovo.

Podávejte s vařenou šunkou, syrovou šunkou, Bündnerfleisch, salámem, paprikou, rajčaty, houbami atd. a suchým bílým vínem.

Užijte si jídlo!

Úložiště

Po použití odpojte spotřebič ze zásuvky (9) a nechte jej zcela vychladnout.

Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí na suchém a čistém místě.

Pokyny k likvidaci



Staré spotřebiče označené uvedeným symbolem se nesmí likvidovat společně s domovním odpadem, ale musí být řádně zlikvidovány. Po skončení životnosti odevzdejte tento spotřebič k likvidaci na určených veřejných sběrných místech.



Váš raclette gril 45090 je dodáván v obalu. Obal je recyklovatelný materiál, a proto jej lze znovu použít nebo vrátit do koloběhu surovin.

Technické údaje:

Síťové napětí:	220 - 240V ~ 50-60Hz
Jmenovitý výkon	1300 W
Třída ochrany:	I

Technické změny vyhrazeny!

Záruka a servis:

Získáte dvouletou záruku od data nákupu na materiálové a výrobní vady výrobků.

Záruka se nevztahuje na

- v případě poškození způsobeného nesprávnou obsluhou.
- na opotřebitelné díly (např. baterie).
- na vady, které byly zákazníkovi známy již v době nákupu
- v případě zavinění zákazníka

Zákonné záruky zákazníka zůstávají zárukou nedotčeny. Pro uplatnění nároku na záruku v záruční době musí zákazník předložit doklad o koupi.

Záruka musí být uplatněna ve lhůtě 2 let od data zakoupení od.

KORONA electric GmbH, Düren.

Telefonní horká linka: +49 2933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

Web: www.korona-electric.de

pro uplatnění reklamace.

V případě reklamace provede společnost Korona electric GmbH bezplatně náhradní dodávku nebo opravu v souladu s těmito záručními podmínkami. Zákazníkovi nevznikají žádná další práva (v rámci záruky).

KORONA[®]



FR

Cet appareil
se recycle

A DÉPOSER
EN MAGASIN



A DÉPOSER
EN DECHÈTERIE

OU



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Ref.: 45090 / 06.2024