



RACLETTE **TASTE4**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



Viel Freude mit Ihrem neuen Raclette von KÜCHENPROFI.
Dieses Raclette-Gerät ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz.

Wichtige Hinweise:

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Raclettes diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse insbesondere die Sicherheitshinweise, um Unfälle und Störungen zu vermeiden. Durch falsche Verwendung, Benutzung oder unzureichende Reinigung und Pflege kann die Sicherheit beeinträchtigt werden und es können Gefahren für den Benutzer entstehen. Für Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, kann KÜCHENPROFI keine Haftung übernehmen.

Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.

**Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
Verwenden Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien.**

3. Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
5. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.

6. Betreiben Sie das Raclette nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
7. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
9. Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem betreiben.
10. **Achtung:** Betreiben Sie das Raclette nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen sowie ausreichend hitzebeständigen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf allen vier Füßen plan aufsteht und sich die Heizspirale oben befindet.
11. Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
12. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.

13. Verbrennungsgefahr



Achtung: Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen; deshalb nur am Griff anfassen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme.

14. Um das Raclette zu verschieben, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
15. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper (z.B. Papier, Geschirrtücher, etc.) an der Heizspirale befinden.
16. Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei:
 - Störungen während des Betriebes
 - jeder Reinigung

Ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!

17. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
18. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.
19. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
20. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es sorgfältig ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Verwenden Sie keine stark scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Die Pfännchen sowie die Schaber können Sie mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles vollständig ab.
- Legen Sie die Grillplatte auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass diese sicher auf der Halterung aufliegt.
- Heizen Sie das Gerät leer ca. 10 Minuten auf; der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

Inbetriebnahme

- Benutzen Sie eine abwaschbare, hitzebeständige Unterlage wegen eventuell auftretender Spritzer.
- **Achtung:** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder die Pfännchen nicht mit der Heizspirale in Berührung kommen!
- Legen Sie die Grillplatte auf das Gerät.
- Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose. Die Kontrollleuchte leuchtet nun auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf eine mittlere Position und lassen das Gerät ca. 8–10 Minuten vorheizen, damit die Grillplatte die Betriebstemperatur erreicht.
- Bestreichen Sie die Grillplatte (ggf. auch die Pfännchen) dünn mit Öl, Butter o. ä.
- Die vorbereiteten Fleisch-, Fisch oder Gemüsestücke können Sie nun auf der Grillplatte braten.
- Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen diese auf die Ablage unterhalb des Heizstabes.
- Die Temperatur können Sie mit dem Regler einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.
- Sobald die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffschabern herunter.
- **Achtung:** Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen Sie sie auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab.
- Wir empfehlen, das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb zu lassen. Schalten Sie es bei längeren Pausen aus und bei Bedarf wieder ein.

- Vergessen Sie am Ende Ihres Raclettevergnügens nicht, den Netzstecker zu ziehen, um das Gerät auszuschalten.

Tipps und Tricks

- Erhitzen Sie keine leeren Pfännchen in dem Gerät und lassen Sie die Pfännchen nach Gebrauch nicht in dem noch heißen Gerät stehen; Reste im Pfännchen brennen ggf. ein und lassen sich dann nur schwer entfernen.
- Schneiden Sie Fleisch oder Fisch in mundgerechte Stücke. Diese garen dann schneller.
- Pinseln Sie Fleisch- oder feste Fischstücke leicht mit Öl ein, bevor Sie sie auf die Grillplatte legen. Alternativ können Sie sie vorher marinieren.
- Nehmen Sie die Lebensmittel ca. 30 Minuten vor Beginn Ihres Raclette-Vergnügens aus dem Kühlschrank, damit diese Zimmertemperatur annehmen können.
- Legen Sie nicht zu viele Zutaten auf einmal auf die Grillplatte.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung **immer** den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Reinigen Sie die Grillplatte nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Vermeiden Sie stark scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme.
- Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch abwischen, danach ggf. abtrocknen.

- **Achtung:** Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Die Pfännchen sowie die Schaber können Sie mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.

Rezepte

UR-RACLETTE für 4 Personen

Zutaten: 1–1,5 kg festkochende Kartoffeln

Salz, schwarzer Pfeffer

ca. 1 TL Kümmel

750 g–1 kg Raclette-Käse

je 1 kleines Glas Cornichons, Perlzwiebeln und eingelegte Maiskolben

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

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

OLIVENRACLETTE für 4 Personen

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

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

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

LACHS MIT KRÄUTERKÄSE für 4 Personen

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

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

Dazu passen Pellkartoffeln oder warmes Baguette.

LACHSKOTELETT für 4 Personen

Zutaten: 4 kleine Lachskoteletts
 für die Vinaigrette:

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

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

Empfehlungen:

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

Technische Daten 17 7060 28 00

220–240 V | 50/60 Hz | 600 Watt

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!



Entsorgung/Recycling



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

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





RACLETTE TASTE4

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new raclette by KÜCHENPROFI.

This raclette grill is a high-quality product and complies with the recognized rules of technology and the Equipment Safety Law.

Important Information

Read through these operating instructions carefully prior to operating the raclette grill for the first time and store it in a safe place. Pay particular attention, in your own interest, to the safety information in order to avoid accidents and malfunctions. Improper use, application or insufficient cleaning and care can impair safety and result in danger for the user. KÜCHENPROFI cannot accept any responsibility for injuries or damage attributed to improper use.

Safety instructions

1. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
2. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. **This device is only intended for household use. Do not use the appliance unprotected outside.**
3. Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
4. Do not touch either the raclette device or the power plug with wet or damp hands.
5. Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
6. Never operate the raclette device unsupervised and use it for the intended purpose only.

7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
8. Children shall not play with the device.
9. Do not at all operate this unit with an external timer or a separate remote control system.
10. **Caution:** Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat resistant surfaces and not near water sources, other hotplates, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children. Make sure the appliance stands level on all four feet and the heating coil is located at the top.
11. Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
12. Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
13. **Risk of burns!**
 **Caution:** Using the device results in high temperatures, only touch the device on the heat resistant handles. Even after use, there is residual heat.
14. Do not pull on the cable to move the device. Lift the device and place it in the desired location.
15. Ensure that no foreign bodies (paper, dishtowels, etc.) are touching the heating coil.

16. Pull out the power plug after each use and in case of:

- Malfunctions during operation
- Cleaning

Do not pull on the power cord, but on the plug itself!

17. Never submerge the device, the cord, or the plug in water or other liquids. Do not clean it in the dishwasher.

18. Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen.

19. Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must definitely be replaced by the manufacturer, his service agent or similar qualified and authorized experts in order to prevent hazards.

20. Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- Then remove all packaging materials.
- Wipe the housing with a moist cloth and dry thoroughly.
- Clean the grill top with warm water only, some dishwashing detergent and a solid sponge. Do not use any abrasive cleansers or sponges.
- You can clean the pans and the spatulas with hot water and some mild dishwashing detergent. Thoroughly dry all parts.
- Place the grill top on the device. Ensure that it lies safely on the support.

• Heat the empty device for approx. 10 minutes; the slight smoke and odor that will probably be produced is completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

Use

- Use a washable, heat resistant surface because of the possible risk of spattering.
- **Caution:** Ensure that the power cable and pans do not touch the heating coils!
- Place the grill top on the device.
- Insert the plug into the power outlet. The indicator light switches on.
- Turn the temperature regulation knob to a medium level and let the device preheat for approx. 8–10 minutes to let the grill top reach the right temperature.
- Slightly grease the grill top (the pans as well if needed) with oil, butter or similar.
- You can now fry the prepared pieces of meat, fish or vegetables on the grill top.
- Place the desired ingredients in the pans and place these on the rack beneath the heating rod.
- You can set the temperature by means of the regulator – at the beginning, the temperature can be somewhat higher and then subsequently reduced.
- As soon as the ingredients are done, remove the pans. In order to avoid scratches on the finish, empty the pans with wooden or heat resistant plastic spatulas only.



- **Caution:** The pans are hot. For this reason, touch them by the heat resistant handles only and also place them on heat resistant coasters.
- We recommend that you do not leave the device on for an extended period with no food on it. Switch it off during extended pauses and then on again as needed.
- Do not forget to pull the plug to switch off the device at the end of your raclette enjoyment.

Tips and tricks

- Do not heat empty pans in the device and do not leave the pans in the hot device after use; residues in the pans will burn and then be very difficult to remove.
- Cut the meat or fish into bite-sized pieces. These will get done quicker.
- Lightly brush meat or solid fish with oil before you place it on the grill top. As an alternative, you can marinate it first.
- Take the food out of the refrigerator approximately 30 minutes before you start your raclette pleasure, so that it can take on room temperature.
- Do not put too many ingredients on the grill plate at once.

Cleaning and care

- **Always** pull out the power cord before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Clean the grill top with warm water, some dishwashing detergent and a solid sponge. Avoid using abrasive cleansers and sponges.
- Only wipe the housing with a moist sponge, dry afterwards, if necessary.

- **Attention:** Do not submerge the device in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.
- You can clean the pans and the spatulas with hot water and some mild dishwashing detergent.
- Make sure that the appliance is completely dry before using it again or storing it.

Recipes

BASIC RACLETTE for 4 servings

Ingredients: 1–1,5 kg waxy potatoes

salt, black pepper

approx. 1 tsp. caraway

approx. 750 g–1 kg Raclette cheese

each 1 small glass cocktail gherkins, pearl onions, and pickled baby corn,

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

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

OLIVE RACLETTE for 4 servings

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

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

Serve with potatoes or white bread – depending on preference.

SALMON WITH HERB CHEESE for 4 servings

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

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

Serve with boiled potatoes or warm baguette.

SALMON CUTLET for 4 servings

Ingredients: 4 small salmon cutlets
 For the vinaigrette:

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

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

Recommendation:

- Meat:** Use meat that is suitable for pan frying, such as:
Beef rump steak, filet steak and filet tips,
Pork, veal, or lamb filet, schnitzel, medallions
Smoked pork chops, bratwurst, bacon, or mini-burgers.
Take care to not cut the slices too thick. The meat is more tender if it is marinated in or lightly brushed with oil first.
- Poultry:** Fry small pieces whole, cut up large pieces. We recommend marinating the meat before frying it.
- Fish:** Filets or slices of angler-fish, salmon, cod, and other species with firm meat are highly recommended; but sardines, prawns, scampi, and squid are also well-suited.
- Vegetables:** Divide the vegetables into portions and cut them into slices or strips. Hard types of vegetables such as fennel, broccoli, or cauliflower should be blanched briefly first in boiling water so that they do not have to cook so long.
- Eggs:** Fried eggs or crêpes can be made just as easily as in a pan.
- Fruit:** Apples or pears, pineapple and apricots – in wedges, rings or halves, strewn with sugar they are a delicious dessert.

Technical data 17 7060 28 00

220–240 V | 50/60 Hz | 600 Watt

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



Disposal/Recycling



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

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



RACLETTE **TASTE4**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !



Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvelle raclette de KÜCHENPROFI.

Cet appareil à raclette est un produit de qualité conforme aux règles reconnues de la technique et à la législation sur la sécurité des appareils.

Informations importantes

Avant la première utilisation de cet appareil à raclette, lisez attentivement cette notice. Veuillez la conserver soigneusement. Dans votre propre intérêt, respectez bien les consignes de sécurité afin d'éviter tout risque d'accident et de dommage. Une mauvaise utilisation ou un nettoyage et entretien insuffisants peuvent porter atteinte à la sécurité de l'appareil et engendrer des dangers considérables pour l'utilisateur. KÜCHENPROFI ne peut pas se porter garant pour des dommages dus à une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

1. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil à raclette.
2. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air sans protection.**
3. Vérifiez en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
4. Ne jamais toucher l'appareil à raclette ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
5. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
6. Ne laissez jamais fonctionner l'appareil à raclette sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
8. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
9. Ne mettre jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
10. **Attention :** Placez la plaque de cuisson sur des surfaces ininflammables, plates et stables et suffisamment résistantes à la chaleur et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que de la portée des enfants. L'appareil doit être bien posé sur ses quatre pieds, la résistance de chauffe se trouvant en haut.
11. Veillez à ce qu'il ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement) ou avec des surfaces ou liquides chaudes ou brûlantes.
12. Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.

13. Risque de brûlure !



Attention : Les températures dégagées lors du fonctionnement étant très élevées, utiliser impérativement la poignée pour saisir l'appareil. Il y a de la chaleur résiduelle même après avoir éteint l'appareil.

14. Ne pas tirer sur le câble pour déplacer l'appareil mais le soulever et le déposer à l'endroit souhaité.
15. Veiller à ce qu'aucun corps étranger (par ex. papier, torchons etc.) ne se trouve près de la résistance.
16. Débrancher l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - Pannes pendant l'utilisation
 - À chaque nettoyage

Pour ce faire, tirer uniquement sur la prise même !

17. Ne jamais plonger l'appareil, le câble ou la prise dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne pas le laver dans le lave-vaisselle.
18. Ne jamais utiliser l'appareil si vous constatez un dommage quelconque, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou après une chute de l'appareil.
19. Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble est intact. Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé afin d'éviter tout danger.
20. Ne jamais essayer d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le uniquement à des professionnels qualifiés pour la réparation ! Adressez-vous à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.

Avant la première mise en service

- Lire d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlever d'abord toutes les parties de l'emballage.
- Essuyer le boîtier avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.
- Nettoyer la plaque à grillade avec de l'eau chaude, un détergent et une éponge ferme. Ne pas utiliser des nettoyeurs ou éponges abrasifs.
- Les poêlons et les racloirs se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle doux. Essuyer intégralement toutes les pièces.
- Placer la plaque à grillade sur l'appareil. Assurer qu'elle soit bien placée sur le support de fixation.
- Préchauffer l'appareil à vide pendant 10 minutes environ; les légères émanations et odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veiller à bien aérer la pièce pendant cette opération!

Mise en service

- Utiliser un support lavable et résistant à la chaleur en raison des éclaboussures éventuelles.
- **Attention :** Veiller à ce que le câble secteur ou les poêlons ne puissent pas être en contact avec la résistance de chauffage !
- Mettre la plaque à grillade sur l'appareil.
- Brancher la fiche de secteur dans la prise. Le témoin lumineux s'allume.



- Régler le thermostat à niveau moyen et laissez préchauffer l'appareil pour environ 8–10 minutes pour que la plaque à grillade atteigne la température de service.
- Badigeonner légèrement les poêlons et la plaque à grillade avec un peu d'huile, de beurre ou équivalent.
- Vous pouvez maintenant faire cuire sur la plaque à grillade les morceaux de viande, de poisson ou les légumes que vous aurez préparés.
- Placer les ingrédients de votre choix dans les poêlons et disposer ces derniers sur le support se trouvant sous la résistance de chauffage.
- Vous pouvez régler la température à l'aide du bouton : elle peut être un peu plus élevée au début et vous pouvez ensuite la diminuer.
- Retirer les poêlons dès que la cuisson est terminée. Utiliser les palettes en bois ou en plastique résistantes à la chaleur fournies pour vider les poêlons sans rayer le revêtement.
- **Attention :** Les poêlons sont très chauds. Les saisir uniquement par les poignées résistantes à la chaleur et les poser uniquement sur des supports résistants à la chaleur.
- Nous vous conseillons de ne pas laisser fonctionner l'appareil trop longtemps à vide. Si vous faites des pauses prolongées, éteignez-le et rallumez-le quand vous en avez besoin.
- Après avoir savouré votre raclette, n'oubliez pas de débrancher l'appareil pour l'éteindre.

Conseils et astuces

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

- Si vous coupez la viande ou le poisson en morceaux de petite taille, leur cuisson sera plus rapide.
- Badigeonner la viande ou le poisson à chair ferme avec un peu d'huile avant de les poser sur la plaque à grillade. Vous pouvez également les mettre à mariner.
- Sortir les aliments du réfrigérateur environ 30 minutes avant le début de la raclette pour qu'ils puissent prendre température ambiante.
- Ne pas mettre trop d'ingrédients en une seule fois sur la plaque de grillade.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage débranchez **toujours** la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Des objets tranchants, essence, solvants, brosses à récurer et produits à récurer sont absolument proscrits pour le nettoyage.
- Nettoyer la plaque à grillade avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge ferme. Éviter d'utiliser des nettoyeurs ou éponges abrasifs.
- Le boîtier se nettoie uniquement à l'aide d'un chiffon humide. Le sécher le cas échéant.
- **Attention :** Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne pas laver dans le lave-vaisselle.
- Les poêlons et les racloirs se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle doux.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser ou de le ranger.

Recettes

RACLETTE ORIGINALE pour 4 personnes

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

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

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

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

RACLETTE AUX OLIVES pour 4 personnes

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

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

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

SAUMON ET FROMAGE AUX HERBES pour 4 personnes

Ingrédients : env. 600 g de saumon frais finement émincé
sel et poivre
jus de citron
persil frais
350–500 g de fromage aux herbes des Alpes

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

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

DARNE DE SAUMON pour 4 personnes

Ingrédients: 4 darnes de saumon petites
 Pour la vinaigrette: 1 échalotte finement hachée
 2 cuill. à café de moutarde à l'ancienne
 2 cuill. à soupe de miel
 ½ bouquet d'aneth finement ciselé
 2 cuill. à soupe de vinaigre
 3 cuill. à soupe d'huile
 2 cuill. à soupe d'eau

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

Conseils :

Viande : utiliser de la viande à cuisson rapide, par exemple :
 Romsteck, filet et pointe de filet de bœuf
 Filet, escalope, médaillons de porc, veau ou agneau
 Kassler, saucisse à frire, bacon ou mini croquettes.
 Veiller à ce que les tranches ne soient pas trop épaisses.
 La viande sera plus tendre si vous la marinez dans de
 l'huile ou la badigeonnez légèrement avec un peu d'huile.

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

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

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

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

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

Données techniques 17 7060 28 00

220–240 V | 50/60 Hz | 600 Watt

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


Mise au rebut/recyclage


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

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



RACLETTE TASTE4

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!



Vi auguriamo molto piacere con sua nuovo raclette di KÜCHENPROFI. Questa raclette è un prodotto di qualità ed è conforme alle regole riconosciute della tecnica nonché ai requisiti posti dalla legge in materia di sicurezza degli apparecchi.

Informazioni importanti

Prima del primo utilizzo di questa raclette leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in seguito conservarle accuratamente. Nel proprio interesse, osservare in particolare le avvertenze di sicurezza, al fine di prevenire infortuni e anomalie funzionali. Un impiego errato, ma anche l'insufficiente pulizia oppure una cura e manutenzione inappropriata, potrebbero pregiudicare la sicurezza. In caso di uso non conforme KÜCHENPROFI non si assume alcuna responsabilità per i danni ai beni e alle persone che ne derivino.

Indicazioni di sicurezza

1. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
2. Non si risponde di eventuali danni insorgenti in caso d'uso inadeguato o manipolazione errata. **Questo apparecchio è adatto soltanto per l'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto senza protezione.**
3. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
4. Non afferrare la raclette o la spina di rete con mani umide o bagnate.
5. Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già

collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti.

6. La raclette deve essere utilizzata esclusivamente sotto controllo e soltanto per lo scopo previsto.
7. Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.
8. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
9. Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
10. **Attenzione:** Il fornello per raclette deve essere collocato solamente su superfici non infiammabili, piane, robuste e sufficientemente resistenti al calore, e va tenuto lontano da fonti di acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini. Prestare attenzione che il fornello poggi saldamente in piano su tutti i quattro piedini e che la spirale di riscaldamento si trovi in alto.
11. Evitare che venga schiacciato, piegato o che vada a toccare superfici o liquidi calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
12. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.

13. Pericolo di ustioni!



Attenzione: Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature, afferrare quindi solo dall'manico. C'è del calore residuo anche dopo lo spegnimento.

14. Per spostare l'apparecchio, non tirare cavo, bensì sollevare la raclette e porla posizione desiderata.
15. Accertarsi che non si trovi alcun corpo estraneo (per esempio carta, asciugapiatti, ecc.) vicino la spirale di riscaldamento.
16. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - pulizia ciascuna
 Si raccomanda di afferrare direttamente e soltanto la spina.
17. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarlo nella lavastoviglie.
18. Non utilizzare mai l'apparecchio nel caso in cui si rilevi la presenza di danni, qualora sia penetrata dell'acqua all'interno dell'alloggiamento o dopo una caduta dell'apparecchio stesso.
19. Controllare prima di ogni utilizzo il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito da personal specializzato autorizzato.
20. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire l'alloggiamento servendosi di un panno umido, quindi asciugarlo con cura.
- Pulire la piastra di griglia con acqua calda, un detersivo e una spugna rigida. Non utilizzare detersigenti o spugni abrasivi.
- Le padelline e le palette possono essere puliti con acqua calda e con un detergente non aggressivo, quindi asciugarli con cura.
- Appoggiare la piastra di griglia sul apparecchio. Fare attenzione che sia messa sicura al supporto.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto per ca. 10 minuti. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta semplicemente di oli di protezione applicati durante la produzione. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

Messa in funzione

- Utilizzare una base lavabile e resistente al calore in quanto ci potrebbero essere spruzzi.
- **Attenzione:** Evitare che il cavo di rete o le terrine entrino in contatto la spirale di riscaldamento!
- Appoggiare la piastra di griglia sul apparecchio.
- Collegare la spina di rete alla lampadina presa. La spia di controllo s'illumina.
- Portare il regolatore della temperatura sul livello medio. Lasciare preriscaldare per ca. 8–10 minuti fino a quando la piastra di griglia raggiunge la temperatura d'esercizio.
- Applicare alla piastra di griglia (anche alle padelline se necessario) un sottile strato di olio, burro o simili.
- Le fette di carne, pesce o verdura precedentemente preparate possono essere ora fatte arrostiti sulla piastra di griglia.
- Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelline, quindi riporre queste ultime sulla base al di sotto delle aste di riscaldamento.
- La temperatura può essere impostata tramite il regolatore. Inizialmente la temperatura può essere leggermente incrementata e successivamente ridotta.
- Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline. Al fine di evitare graffi sul rivestimento, utilizzare i palette in legno o plastica termoresistente per spostare gli ingredienti.
- **Attenzione:** Le padelline sono molto calde. Afferrarle esclusivamente in corrispondenza delle impugnature termoresistenti e posizionarle solo su basi resistenti al calore.
- Raccomandiamo di non lasciare per lungo tempo in funzione l'apparecchio in assenza di alimenti. Spegnerlo in caso di lunghi periodi di inattività e riaccenderlo all'occorrenza.

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

Consigli e trucchi

- Non riscaldare padelline vuote nell'apparecchio e dopo l'utilizzo, non lasciare le padelline nell'apparecchio caldo, in quanto i resti potrebbero bruciare nelle padelline e potrebbe essere difficile rimuoverli.
- Tagliare la carne o il pesce in piccole porzioni. In questo modo, cuociono infatti più rapidamente.
- Servendosi di un pennello, applicare un sottile strato d'olio sulla carne o sul pesce compatto, prima di disporli sulla piastra di griglia calda. Come soluzione alternativa, è anche possibile marinarle prima.
- Prendere il cibo dal frigorifero circa 30 minuti prima dell'inizio del raclette affinché possano prendere temperatura ambiente.
- Non mettere troppi ingredienti in una sola volta sulla piastra di griglia.

Pulizia e manutenzione

- Prima di ogni pulizia, è necessario staccare **sempre** la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detersivi aggressivi ai fini della pulizia.
- Pulire la piastra di griglia con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna rigida. Non utilizzare detersivi o spugne abrasivi.
- Pulire l'alloggiamento utilizzando esclusivamente un panno umido, quindi asciugarlo.
- **Attenzione:** Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.

- Le padelline e le palette possono essere puliti con acqua calda e con un po' di detergente.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riutilizzarlo o di conservarlo.

Ricette

RACLETTE ORIGINALE per 4 persone

Ingredienti: 1 a 1,5 kg di patate a cuocere fisse
sale, pepe nero
ca. 1 cucchiaino di cumino
750 g a 1 kg di formaggio raclette
1 bicchierino per ognuno di questi ingredienti: cetriolino
aglio romano e pannocchie sotto aceto

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

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

RACLETTE ALLE OLIVE per 4 persone

Ingredienti: ca. 60 a 80 olive spagnole ripiene di peperone
 2 cucchiaini di chili
 6 a 8 cucchiaini di cognac
 10 a 12 di patate a cuocere fisse, pane bianco francese
 ca. 600 a 800 g formaggio raclette

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

A piacere anche da consumare con patate o pane bianco.

SALMONE CON FORMAGGIO ALLE ERBE AROMATICHE

per 4 persone

Ingredienti: ca. 600 g di salmone fresco, tagliato a fette sottili
 sale e pepe
 succo di limone
 prezzemolo fresco
 350 a 500 g di formaggio alpino alle erbe aromatiche

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

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

COTOLETTA DI SALMONE per 4 persone

Ingredienti: 4 cotolette al salmone piccole

Per la vinaigrette

1 scalogno fino a quadri
 2 cucchiaini di senapo granulato
 2 cucchiaini di miele
 ½ fascio di aneto tagliato fino
 2 cucchiaini d'aceto
 3 cucchiaini d'olio
 2 cucchiaini d'acqua

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

Alcuni consigli:

- Carne:** Utilizzare carne da fare arrostiti per brevi intervalli di tempo, come per esempio: costata di manzo, bistecche di filetto e punte di filetto di manzo, filetto, bistecca, medaglioni di maiale, vitello o agnello cotoletta di maiale in salamoia, salsicciotti arrostiti, bacon o polpettine. Accertarsi che le fette non siano troppo spesse. La carne diventa più tenera se la si immerge dapprima in olio o la si spennella con un leggero strato d'olio.
- Volatili:** Far arrostiti piccole porzioni, tagliare i pezzi più grossi. Si consiglia di marinare la carne prima di farla arrostiti.
- Pesce:** Si consiglia, in particolare, l'uso di filetto o di fette di rane pescatrici, salmone, merluzzo e altri tipi di pesce; inoltre, anche le sardine, i gamberetti, gli scampi e le seppie sono ideali.
- Verdure:** Tagliare la verdure a fette o strisce. Le verdure più dure, come i finocchi, i broccoli o i cavolfiori, devono essere fatti sbollentare brevemente in acqua bollente, affinché non debbano essere fatte cuocere troppo a lungo.
- Uova:** La preparazione delle uova al tegamino o le crêpes è semplice come in una tegame normale.
- Frutta:** Tagliare a fette, ad anelli o a metà le mele o le pere, l'ananas e le albicocche. Cosparse con zucchero sono un dessert delizioso.

Dati tecnici 17 7060 28 00

220-240 V | 50/60Hz | 600 Watt

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



Smaltimento/riciclaggio



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

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





RACLETTE **TASTE4**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Le deseamos mucho placer con su nuevo raclette de KÜCHENPROFI. Esta raclette es un producto de calidad y cumple las reglas reconocidas de la técnica y la ley de seguridad de aparatos.

Indicaciones de seguridad

Antes de poner en marcha esta raclette, lea detenidamente estas instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Por su propio interés, observe especialmente las indicaciones de seguridad para evitar accidentes y averías. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, KÜCHENPROFI no asume la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse.

Indicaciones de seguridad

1. En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de manejo.
2. En caso de un uso indebido o un manejo erróneo, no asumimos la responsabilidad por los daños que pudieran ocasionarse. **Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No utilice el aparato al aire libre sin protección.**
3. En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
4. No toque ni el aparato ni el enchufe de red con las manos húmedas o mojadas.
5. Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos.

6. Utilice la raclette solo bajo supervisión y exclusivamente para el fin previsto.
7. Este aparato se puede usar por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
8. Los niños no pueden jugar con el aparato.
9. Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
10. **Atención:** Utilice la raclette solo sobre superficies suficientemente resistentes al calor, así como planas y estables, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor así como fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma plana sobre las cuatro patas y de que la resistencia calefactora se encuentre en la parte superior.
11. Evite que se aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
12. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.

13. ¡Peligro de quemaduras!



Atención: Durante la primera puesta en servicio se generan altas temperaturas; por ello, toque solo el asa. Incluso después del apagado permanece calor residual.

14. Para desplazar la raclette no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.
15. Preste atención a que no haya cuerpos extraños (p. ej., papel, paños de cocina, etc.) en la resistencia calefactora.
16. Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - con cada limpieza
 ¡Para ello, tire solo del propio enchufe!
17. Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
18. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
19. Compruebe los deterioros en el cable de red antes de cada uso. Si el cable está deteriorado, se debe sustituir en todo caso por especialistas autorizados.
20. No intente abrir ni reparar nunca el aparato usted mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje.

- Limpie la carcasa con un paño húmedo y séquela con cuidado.
- Limpie la placa de grill con agua caliente, un detergente y una esponja firme. No utilice detergentes o esponjas abrasivos.
- Puede limpiar las minisartenes y las rasquetas en agua caliente con un poco de detergente suave. Seque todo completamente.
- Ponga la placa de grill sobre el aparato. Asegúrese de que esté bien colocada sobre el soporte.
- Caliente el aparato vacío durante aprox. 10 minutos; el ligero humo y el olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

Puesta en marcha

- Utilice una base lavable y resistente al calor por las salpicaduras que puedan presentarse.
- **Atención:** ¡Preste atención a que el cable de red o las minisartenes no entren en contacto con la resistencia calefactora!
- Ponga la placa de grill sobre el aparato.
- Conecte el enchufe con la toma de corriente. Ahora, el piloto de control se ilumina.
- Gire el regulador de temperatura a la posición central. Deje precalentar el aparato durante aprox. 8–10 minutos para que la placa de grill alcance la temperatura de servicio.
- Aplique una capa fina de aceite, mantequilla o similares sobre la placa de grill (en su caso, también sobre las minisartenes).
- Ahora, puede asar sobre la placa de piedra los trozos de carne, de pescado o de verdura preparados.

- Llene las minisartenes con los ingredientes deseados y póngalas sobre la bandeja por debajo de la barra calentadora.
- Puede ajustar las temperaturas con el regulador; al principio, la temperatura puede ser algo más elevada y, después, reducirla.
- En cuanto los ingredientes estén hechos, retire las minisartenes. Para evitar arañazos sobre el revestimiento, retire los ingredientes con una paleta de madera o de plástico resistente al calor.
- **Atención:** Las minisartenes están calientes. Tóquelas solo por las asas resistentes al calor y colóquelas solo sobre las bases también resistentes al calor.
- Recomendamos no utilizar el aparato durante un tiempo prolongado sin alimentos. En caso de pausas prolongadas, desconéctelo y vuelva a conectarlo cuando lo necesite.
- Después de haber disfrutado de su raclette, no se olvide retirar el enchufe de red para desconectar el aparato.

Consejos y trucos

- No caliente las minisartenes vacías en el aparato y no las deje en el aparato caliente después de su uso; los restos en las minisartenes podrían quemarse y, después, ser muy difíciles de eliminar.
- Corte la carne o el pescado en porciones de un solo bocado. Se hacen más rápido.
- Aplique con un pincel un poco de aceite sobre la carne o el pescado sólidos antes de colocarlos sobre la placa de grill caliente. Alternativamente, puede adobarlo antes de cocinarlos.
- Lleve los alimentos de la nevera a unos 30 minutos antes del inicio de su raclette para que puedan tomar temperatura ambiente.
- No ponga demasiados ingredientes a la vez en la placa de grill.

Limpieza y cuidados

- Antes de cada limpieza, retirar **siempre** el enchufe de red y dejar enfriar el aparato.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Limpie la placa de grill con agua caliente, un detergente y una esponja sólida. Evite utilizar detergentes y esponjas abrasivos.
- Limpie la carcasa solo con un paño húmedo y séquela después.
- **Atención:** No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Puede limpiar las minisartenes en agua caliente con un poco de detergente.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de reutilizarlo o guardarlo.

Recetas

RACLETTE CLÁSICA para 4 personas

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

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

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

RACLETTE DE ACEITUNAS para 4 personas

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

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

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

SALMÓN CON QUESO DE HIERBAS para 4 personas

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

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

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

CHULETAS DE SALMÓN para 4 personas

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

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

Recomendaciones:

Carne: Utilice carne apta para salteados como: bistec, entrecot y puntas de solomillo de ternera, filete, escalope, medallones de cerdo, ternera o cordero, filete de Sajonia, salchicha bratwurst, beicon o mini-albóndigas.

Asegúrese de que las rodajas no sean demasiado gruesas. La carne será más tierna si se macera previamente en aceite o se aplica un poco de aceite con un pincel por encima.

Aves: Ase los trozos más pequeños enteros, los trozos más grandes se deben trocear. Recomendamos adobar la carne antes de asarla.

Pescado: Muy recomendables son los filetes o rodajas de rape, salmón, bacalao u otros tipos de carne firme; pero también son perfectamente aptas las sardinas, camarones, gambas y calamares.

Verdura: Divida la verdura en porciones y córtela en rodajas o tiras. Las clases de verdura más duras como, p. ej., el hinojo, brécol o coliflor se deberían escaldar brevemente en agua hirviendo para que no tarden demasiado en cocer.

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

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

Datos técnicos 17 7060 28 00

220–240 V | 50/60 Hz | 600 Watt

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

Eliminación/reciclaje


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

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





RACLETTE **TASTE4**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!



Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe raclette van KÜCHENPROFI. Dit raclette apparaat is een kwaliteitsproduct en voldoet aan alle wettelijke technische veiligheidseisen.

Belangrijke instructies

Lees vóór ingebruikname van het raclette deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Houd in uw eigen belang met name de veiligheidsinstructies in acht om ongevallen en storingen te voorkomen. Door een verkeerd gebruik of door onvoldoende reiniging en onderhoud kan de veiligheid nadelig beïnvloed worden en kunnen er gevaren voor de gebruiker ontstaan. Voor schades ontstaan als gevolg van ondeskundig gebruik kan KÜCHENPROFI niet aansprakelijk worden gesteld.

Veiligheidsinstructies

1. Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
2. Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard. **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten zonder bescherming.**
3. Controleer eerst of de netspanning en stroomsoort overeen komen met de gegevens op het typeplaatje.
4. Het toestel of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aanraken.
5. Sluiten het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of

stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.

6. De raclette alleen onder toezicht en uitsluitend daarvoor waar het is bedoeld gebruiken.
7. Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of ouder zijn of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
9. Dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aansluiten.
10. **Attentie:** Gebruik de apparaat uitsluitend op niet brandbare, egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten bereik van kinderen. Let erop dat het apparaat recht en vlak op alle vier de voetjes staat en dat de verwarmingsspiraal zich aan de bovenzijde bevindt.
11. Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken heeft of langs scherpe randen schuurt.
12. Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.

13. Gevaar voor verbranding!



Attentie: Bij de inbedrijfstelling ontstaan hoge temperaturen, daarom alleen aan de greep aanraken. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte.

14. Om de raclette te verplaatsen het apparaat optillen en op de gewenste plek neerzetten, niet aan de stroomkabel trekken.
15. Let er op dat er zich geen vreemde voorwerpen (bijv. papier, theedoek etc.) in de buurt van het verwarmingselement bevinden.
16. Na elk gebruik de stekker uit het stopcontact verwijderen; dit geldt ook in geval van:
 - Storingen tijdens het gebruik
 - Elke vorm van reiniging

Hiervoor alleen aan de stekker en niet aan de kabel trekken!

17. Het apparaat, de kabel of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen dompelen. Het toestel niet in de vaatwasmachine reinigen.
18. Het apparaat nooit gebruiken wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen.
19. Controleer de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Indien de kabel beschadigd is moet hij worden vervangen door geautoriseerde specialisten.
20. Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- De behuizing met een uitgeknepen, licht vochtige doek afnemen en daarna zorgvuldig afdrogen.
- Gebruik voor de reiniging van de grillplaat alleen heet water, een mild sopje en een zachte spons. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes.
- De pannetjes en de spatels met warm water en een mild sopje afwassen. Alle onderdelen zorgvuldig afdrogen.
- De grillplaat op het apparaat leggen. Controleer of de grillplaat goed op zijn plaats ligt.
- Het apparaat in lege toestand ca. 10 minuten voorverwarmen; de lichte rook en geur die daarbij kunnen ontstaan zijn ongevaarlijk. Dit zijn beschermende oliën, die tijdens de productie worden aangebracht. Tijdens het voorverwarmen de ruimte goed ventileren.

Ingebruikname

- Een afwasbare, hittebestendige ondergrond gebruiken vanwege eventueel spetteren.
- **Attentie:** Zorg er voor dat de stroomkabel of de pannetjes niet met de verwarmingsspiraal in contact komen!
- De grillplaat op het apparaat leggen.
- De netstekker in het stopcontact steken. Het controlelampje gaat branden.
- Zet de temperatuurregelaar op de middelste stand. Laten voorverwarmen circa 8 à 10 minuten zodat de grillplaat op bedrijfstemperatuur komt.

- De grillplaat (eventueel ook de pannetjes) licht met olie, vet of boter invetten.
- De voorbereide stukjes vlees, vis of groenten kunnen nu op de grillplaat worden gegraden.
- De gewenste ingrediënten in de pannetjes doen en deze in het vak onder de verwarmingsspiraal plaatsen.
- De temperatuur kan met de regelaar aan de zijkant worden ingesteld – in het begin kan de temperatuur wat hoger zijn, om daarna te worden verlaagd.
- Verwijder de pannetjes zodra de ingrediënten gaar zijn. Om krassen in de anti-kleeflaag te voorkomen de ingrediënten met een schuiver van hout of hittebestendig kunststof uit het pannetje schuiven.
- **Attentie:** de pannetjes zijn heet. De pannetjes alleen aan de hittebestendige greep vastpakken en alleen op een hittebestendige ondergrond plaatsen.
- Wij adviseren het toestel niet langere tijd zonder levensmiddelen ingeschakeld te laten staan. Schakel het toestel bij langere pauzes tijdelijk uit.
- Na gebruik de stekker uit het stopcontact trekken om het toestel uit te schakelen.

Tips en Trucs

- Geen lege pannetjes in het toestel opwarmen en de pannetjes na gebruik niet in het (nog) hete apparaat laten staan; voedselresten in de pannetjes kunnen inbranden waarna ze allen nog zeer moeizaam gereinigd kunnen worden.
- Vlees, vis of groente in éénhops porties snijden. Deze worden daardoor sneller gaar.
- Vlees of vaste vis voor het bakken lichtjes met olie inwrijven. Als alternatief kan het ook vooraf worden gemarineerd.
- De levensmiddel ongeveer 30 minuten voor het begin van uw raclette plezier uit de koelkast nemen, zodat ze kamertemperatuur kunnen aannemen.
- Niet te veel ingrediënten in één keer op de grillplaat leggen.

Reiniging en onderhoud

- Voor elke reiniging **altijd** de netstekker uit het stopcontact trekken en het toestel laten afkoelen.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Reinig de grillplaat na gebruik alleen met heet water, een mild sopje en een zachte spons. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuurponsjes.
- De behuizing enkel met een licht vochtige doek afnemen, indien nodig daarna afdrogen.
- **Attentie:** Het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen dompelen. Niet in de vaatwasmachine reinigen.

- De pannetjes kunt u met warm water en mild sopje reinigen.
- Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is voordat u het apparaat opnieuw gebruikt of bewaren.

Recepten

OER-RACLETTE voor 4 personen

Ingrediënten: vastkokende aardappelen

zout, zwarte peper

1 TL komijn

750 g–1 kg raclettekaas

elk 1 potje augurken, zilveruitjes en ingemaakte maïskolven

Bereiding: de aardappelen grondig onder koud stromend water wassen, zodat ze indien gewenst, ook met schil kunnen worden gegeten. De aardappelen met zout en komijn net onder water in een kookpan ca. 30 minuten op middelmatige hitte zachtjes koken. Het raclette apparaat voorverwarmen, en ondertussen de raclettekaas in schijven snijden en op een schaal klaarleggen. De augurken, zilveruitjes en maïskolven in kleine schaalpjes op tafel plaatsen. De gekookte aardappelen afgieten en warm houden. Kaas in de pannetjes doen en laten smelten; met zout en peper op smaak brengen en samen met de aardappelen, augurken, zilveruitjes en maïskolven nuttigen.

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

OLIJVEN RACLETTE voor 4 personen

Ingrediënten: met paprika gevulde Spaanse olijven
 2 TL paprikapoeder pikant
 6–8 EL cognac
 10–12 vastkokende aardappelen of
 10–12 sneedjes stokbrood;
 ca. 600–800 g Raclettekaas

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

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

ZALM MET KRUIDENKAAS voor 4 personen

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

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

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

ZALM MOOT voor 4 personen

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

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

Nog enkele tips:

- Vlees:** Gebruik vlees dat geschikt is om kort te braden, zoals: biefstuk, ossehaas, entrecote en ribeye. Van het varken, kalf of lam de filet, schnitzel en medaillons. Gerookte kotelet, braadworst, ontbijtspek of kleine gehaktballetjes.
- Zorg er voor dat het vlees niet te dik en dwars op de draad wordt gesneden. Het vlees wordt zachter wanneer het vooraf in olie gemarineerd of lichtjes met olie ingewreven wordt.
- Gevogelte:** Kleinere stukken in zijn geheel bakken, grotere stukken in portioneren. Wij adviseren het vlees vooraf te marineren.
- Vis:** Zeer geschikt zijn filets of moten van zeeduivel, zalm, kabeljauw en andere soorten met vast vlees; maar ook sardines, garnalen, scampi en inktvis zijn uitstekend geschikt.
- Groenten:** Portioneer de groenten in plakjes of reepjes. Hardere groentesoorten zoals venkel, broccoli of bloemkool vooraf in kokend water blancheren, zodat ze aan tafel niet te lang moeten garen.
- Eieren:** Spiegeleieren, geklutst ei, pannekoekjes of crêpes kunnengemakkelijk in het pannetje worden gemaakt
- Fruit:** Appel, peer, ananas en abrikozen – in stukjes, ringen of gehalveerd – met suiker bestrooid vormen ze een heerlijk dessert.

Technische gegevens 17 7060 28 00

220–240 V | 50/60 Hz | 600 Watt

Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!



Afvalverwerking/recycling



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

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



KÜCHENPROFI GmbH
Hörscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de · www.kuechenprofi.de