

KORONA[®]

Deutsch
Bedienungsanleitung
Raclette Grill

English
Instruction Manual
Raclette Grill

Dutch
Handleiding
Gourmetstel

Français
Manuel d'instructions
Raclette
45070



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany
www.korona-electric.de

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 Lebens-mitteln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer. Das Gerät ist **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.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

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 und 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 Antihaftschicht der Grillplatte und der Pfännchen dadurch beschädigt wird.
- Achten Sie darauf, dass das zu verarbeitende Fleisch Zimmertemperatur hat.
- **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 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 Geräts muß im Notfall leicht erreichbar sein.
- Nach Gebrauch **immer** den Netzstecker ziehen.
- Gerät vor dem Reinigen unbedingt auskühlen lassen.



Produkt Beschreibung

1. Abnehmbare Grillplatte
2. Raclette-Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
3. Ablagefläche für Raclette-Pfännchen (Raclette Position)
4. Ablagefläche für nicht genutzte Raclette-Pfännchen (Ablageposition)
5. Gehäuse
6. Kontrollleuchte
7. Temperaturregler
8. Haltegriff
9. Heizelement
10. Halterung der Grillplatte
11. Netzkabel und -stecker
12. Holzspatel

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf
- Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Wickeln Sie das Netzkabel (11) vollständig ab.
- **Falls das Gerät Schäden aufweist, unter keinen Umständen benutzen.**
- Reinigen Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (2) in heißem Spülwasser und trocknen diese danach gründlich ab.



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

Antihafbeschichtung

Die Grillplatte (1) sowie die Raclette-Pfännchen (2) verfügen über eine Schutzschicht.

Reiben Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (2) mit Hilfe eines Pinsels oder Küchentuches mit etwas Öl ein. Stellen Sie die Pfännchen (2) auf die davor vorgesehene Ablagefläche(3). 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.

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, sodass sich jeder am Tisch, portionsweise bedienen kann.



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

1. Stellen Sie den Raclette Grill in die Mitte des Tisches.
2. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte (1) ordnungsgemäß auf der Halterung (10) aufliegt.
3. Fetten Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (2) 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 (7) auf die maximale Heizstufe (MAX.) stellen. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen. Die Kontrollleuchte (6) leuchtet auf. Nach dieser Aufheizphase stellen Sie Ihre Wunschtemperatur mit dem Temperaturregler (7) ein.

Die von Ihnen vorgewählte Temperatur wird dann, durch die Thermostatsteuerung, auf einem Level gehalten. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte (6).

Achtung: Der Temperaturregler (7) ist stufenlos regelbar.

6. Befüllen Sie die Pfännchen (2) nach Wunsch nur mit Käse oder anderen Zutaten und stellen Sie diese auf die davor vorgesehene Ablagefläche (3). Kontrollieren Sie hin und wieder den Garzustand der Speisen. Entnehmen Sie die Pfännchen (2), sobald der gewünschte Garzustand erreicht ist.



Stellen Sie keine unbefüllten Raclette Pfännchen auf die Ablagefläche (3) (Raclette Position) , da die Antihafbeschichtung der Raclette Pfännchen beschädigt werden könnte.

7. Die Grillplatte (1) kann zum Grillen von Fleisch, Würstchen, Spieße, Gemüse, etc. genutzt werden.

Achtung: Benutzen Sie nur den mitgelieferten Holzspatel (12) oder einen hitzebeständigen Plastikspatel zur Zubereitung der Speisen, um die Antihaf-beschichtung der Grillplatte (1) bzw. der Pfännchen (2) nicht zu beschädigen.

8. Nach der Benutzung immer den Netzstecker (11) ziehen und das Gerät und die Zubehörteile vor der Reinigung abkühlen lassen.

Achtung: Der Raclette Grill kann am Temperaturregler (7) nicht aussgeschaltet werden, daher nach der Benutzung den Temperaturregler (7) auf MIN stellen und den Netzstecker (11) ziehen. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

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



Stellen Sie nur unbefüllte Raclette Pfännchen auf die Ablagefläche (4). Die Ablagefläche (4) (Ablageposition) verfügt über kein Heizelement und ist daher nur zur Ablage der Raclette Pfännchen und nicht zum Schmelzen von Käse geeignet.

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 ueber 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.

GutenAppetit!

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 (11) 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 Zubehöerteile **keine** aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden.

Reinigen Sie das Gehäuse (5) mit einem leicht feuchten Tuch.

Speiserückstände auf der Grillplatte (1) oder den Raclette-Pfännchen (2) können Sie im leicht warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier entfernen.

Danach Grillplatte (1) und Pfännchen (2) in warmem Spülwasser reinigen. Vorher abkühlen lassen. Alle Teile gründlich nachtrocknen.

Die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (2) sind nicht spülmaschinen-geeignet.



Kinder sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen resp. reinigen.

Aufbewahrung

Nach Gebrauch Netzstecker (11) 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. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr Raclette Grill 45070 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
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, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

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!**

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.
- Bring meat to room temperature, before cooking.
- **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** 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. Raclette pans with heat insulated handles
3. Base for raclette pans (raclette position)
4. Tray for unused raclette pans (storage position)
5. Housing
6. Indicator light
7. Temperature control knob
8. Appliance handle
9. Heating element
10. Support for grill plate
11. Power cord and plug
12. Wooden spatula

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete and undamaged.
- Completely unwind the power cord (11).
- Do **not** use the appliance if it shows any sign of damage.
- Clean the grill plate (1) and the raclette pans (2) in warm water using some dishwashing detergent, rinse and dry them thoroughly.



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 (2) do have a protective coating. Apply some oil on the grill plate (1) and raclette pans (2) using a brush or a piece of paper kitchen towel. Place the raclette pans (2) inside the appliance and heat up the appliance, without food, for approx. 10 minutes on the highest setting (MAX).

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.

Operation



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

Tip: Before switching on the appliance, prepare all ingredients in advance in bite size portions and arrange them in bowls or on a platter, in order for everyone to serve themselves.



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) is properly fitted onto the support (10).
3. Apply some oil on the grill plate (1) and the raclette pans (2).
4. Connect it to a properly installed and easily accessible socket.
5. Switch the appliance on by turning the temperature control knob (7) to the highest level (MAX). Heat the appliance up for approx. 10 Minutes. The indicator light (6) lights up. After this heating up process, adjust the temperature by turning the temperature control knob (7) to your desired level. The integrated thermostat will keep the pre set temperature at a constant level. As soon as the respective temperature is reached the indicator light (6) goes out.

Attention: The temperature control (7) is continuously variable.

6. Fill the raclette pans (2) according to your taste only with cheese or other foods/trimmings and place them in the appliance. Remove the pans (2) as soon as the cheese has melted or the other food is done according to your liking.



Do **not** place empty raclette pans onto the base (3) (raclette position) as this might damage the non-stick coating of the pans.

7. The grill plate (1) can be used for broiling meat, sausages, skewers, vegetables, etc.

Attention: Only use the provided wooden spatula (12) 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 (1) and the raclette pans (2).

8. 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 knob (7). Therefore, switch the temperature control knob (7) to MIN position and disconnect the appliance from the mains. Let it completely cool down.

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



Only place empty raclette pans onto the tray (4) (storage position). The tray (4) (storage position) cannot be used for melting cheese, but only for storing the raclette pans due to a missing heating element.

Recipes

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!

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 grill plate (1) or the raclette pans (2) can be removed with a kitchen paper towel or a soft moist cloth. Make sure that the grill plate (1) and the pans (2) are not too hot.

Afterwards, once the grill plate (1) and the raclette pans (2) have cooled down, clean them in warm water using some dishwashing detergent, rinse and dry them thoroughly.

Both, the grill plate (1) and the raclette pans (2) are **not** dishwasher safe.



Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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 45070 is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz

Rated Power: 1300 W

Protection Class: I

Technical data subject to change!



Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a costumer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against

KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.

Service Address:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede, Germany

Telephone Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.

Beoogd gebruik

Lees deze handleiding aandachtig door vóór gebruik en bewaar de handleiding op een veilige plek, zodat u deze in de toekomst nog eens kunt doornemen. Als u het apparaat in de toekomst doorgeeft aan een derde partij, zorg er dan voor dat u deze handleiding bijvoegt.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het grillen, gratineren en warmhouden van voedsel.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor privé-/huishoudelijk gebruik!

Veiligheid:



Dit symbool wijst op gevaren die tot letsel kunnen leiden!



Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken. Gevaar voor brandwonden!



Dit symbool wijst op elektrische schokgevaaren!



Algemene veiligheidsinstructies

- De fabrikant aanvaardt geen enkele verantwoordelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik.
- Onjuist gebruik kan schade aan het apparaat veroorzaken en kan leiden tot letsel bij de gebruiker.
- Zorg er, voordat u het apparaat aansluit op het stopcontact, voor dat uw lokale spanning overeenkomt met de technische gegevens van het apparaat. Als dit niet het geval is, kan het apparaat oververhit en beschadigd raken.



Let op! Gevaar voor elektrische schokken!

- Plaats het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een gootsteen of wastafel.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.

Een elektrische apparaat is geen speelgoed!

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren die samengaan met het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 en worden begeleid.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact** wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en vóór het reinigen.
- Trek altijd aan de stekker– niet het snoer.
- Houd het apparaat en netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Zorg ervoor dat er tijdens gebruik niet per ongeluk aan het netsnoer kan worden getrokken en dat er niemand over het netsnoer kan struikelen. Laat het snoer niet over scherpe randen hangen.
- Buig het netsnoer niet en wikkel het niet rond het apparaat.

Gebruik het apparaat niet,

- als het netsnoer is beschadigd.
- in geval van storing.
- als het apparaat is gevallen of anderszins beschadigd.
Laat het nakijken en, indien nodig, repareren door een gekwalificeerd persoon/de klantenservice. Probeer nooit zelf wijzigingen te maken of het apparaat te repareren.
- Gebruik alleen accessoires die zijn geëvalueerd voor gebruik met dit apparaat.
- Probeer nooit om voorwerpen in het apparaat te steken.
- Probeer nooit zelf de behuizing te openen!
- Dit apparaat is **niet** bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of apart afstandsbedieningssysteem.

SPECIALE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES



Waarschuwing! Om het risico op letsel/schade aan het apparaat, elektrische schokken, brand en brandwonden te vermijden!

- Gebruik het apparaat **alleen** voor het beoogde doel en zoals beschreven in deze handleiding.
- Plaats het apparaat op een tafel of vlakke en hittebestendige ondergrond. We raden aan om een hittebestendige ondersteuning te gebruiken om de tafel te beschermen tegen vetspetters.
- Plaats het apparaat **niet** op een metalen ondergrond.
- **Let op:** De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan hoog zijn tijdens gebruik. Raak het apparaat daarom **niet** aan tijdens en/of onmiddellijk na gebruik. Gebruik alleen de handgrepen. **Gevaar voor ernstige brandwonden!**

- Gebruik bij het bereiden van voedsel altijd de meegeleverde houten spatel of een hittebestendige plastic spatel. Gebruik nooit scherpe of metalen voorwerpen (bijv. mes, metalen spatel, etc.) omdat deze de antiaanbaklaag van de grillplaat en raclette-pannetjes kunnen beschadigen.
- Breng vlees op kamertemperatuur alvorens het te bereiden met dit apparaat.
- **Let op: Als u een grote hoeveelheid koud resp. bevroren vlees op de grillplaat plaatst, dan kan het voorkomen dat de grillplaat tijdelijk vervormt. Na een paar seconden zal de grillplaat weer zijn oorspronkelijke vorm aannemen. Dit is niet standaard, maar wordt veroorzaakt door het grote verschil in temperatuur.**
- Raak de bereikbare delen van de verwarmingselementen **niet** aan. **Gevaar voor ernstige brandwonden.**
- Verplaats het apparaat **niet** tijdens gebruik.
- Gebruik het apparaat **niet** in de buurt van of onder brandbare voorwerpen, bijv. tafelkleden, gordijnen, muurkasten.
- Laat het apparaat **niet** onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Zorg ervoor dat de apparatuur wordt bewaard op een goed geventileerde plek.
- **Let op:** Voedsel met een hoge olie- en vetgehalte kan eenvoudig ontsteken en vlam vatten.
- Plaats **geen** warmtebronnen en magnetische voorwerpen in de buurt van of op het apparaat en zorg ervoor dat de omgevingen droog en vochtvrij is.
- Sluit **geen** andere huishoudapparaat aan op hetzelfde stopcontact/dezelfde stekkerdoos, omdat de stekker in noodgevallen eenvoudig bereikbaar moet zijn.
- Haal de stekker van het apparaat na gebruik **altijd** uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen vóór het schoonmaken.



Productbeschrijving

1. Afneembare grillplaat
2. Raclette-pannetjes met warmte-isulerende handvaten
3. Basis voor raclette-pannetjes (tijdens racletten/gour metten)
4. Plateau voor ongebruikte raclette-pannetjes (opslag)
5. Behuizing
6. Indicatielampje
7. Temperatuurknop
8. Handgreep apparaat
9. Verwarmingselement
10. Steun voor grillplaat
11. Netsnoer en stekker
12. Houten spatel

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat compleet en onbeschadigd is.
- Rol het netsnoer (11) volledig uit.
- Gebruik het apparaat **niet** als het tekenen van schade vertoont.
- Reinig de grillplaat (1) en de raclette-pannetjes (2) in warm water met was afwasmiddel, spoel ze daarna af en droog grondig.



Waarschuwing: Plastic zakken vormen een verstikkingsgevaar voor peuters en baby's en moeten daarom uit de buurt worden gehouden.

Beschermende coating

De grillplaat (1) en de raclette-pannetjes (2) zijn voorzien van een beschermende coating. Breng wat olie aan op de grillplaat (1) en raclette-pannetjes (2) met behulp van een borstel of een stuk keukenpapier. Plaats de raclette-pannetjes (2) in het apparaat en verwarm het apparaat, zonder voedsel, voor ongeveer 10 minuten op de hoogste stand (MAX).

Dit kan een lichte opbouw van reuk en geur veroorzaken. Dit is niet schadelijk en betekent ook niet dat het apparaat niet goed werkt. Zorg ervoor dat de ruimte goed is geventileerd!

Laat het apparaat en de accessoires daarna volledig afkoelen en reinig ze volgens het hoofdstuk "Reinigen en onderhoud".

Raclette

Raclette is de perfecte manier om rond de tafel samen te komen met familie en vrienden om te genieten van een heerlijke, luchtige eetervaring. Bereid uw individuele typische Zwitserse raclette-kaasmaaltijd voor of maak uw eigen creaties.

Bediening



De temperatuur van de bereikbare oppervlakken kan erg hoog zijn tijdens gebruik. Raak het apparaat daarom niet aan tijdens en/of onmiddellijk na gebruik.

Tip: Voordat u het apparaat inschakelt, kunt u alle ingrediënten voorbereiden in hapklare porties en in kommen of op een schotel plaatsen, zodat iedereen zichzelf kan bedienen.



Let op: Breng vlees op kamertemperatuur alvorens het te bereiden met dit apparaat.

1. Plaats het raclette-/gourmetstel in het midden van de tafel.
2. Zorg ervoor dat de grillplaat (1) juist op de steun (10) is geplaatst.
3. Breng wat olie aan op de grillplaat (1) en de raclette-pannetjes (2).
4. Sluit het apparaat aan op een juist geïnstalleerd en eenvoudig bereikbaar stopcontact.
5. Schakel het apparaat in door de temperatuurknop (7) naar de hoogste stand (MAX) te draaien. Verwarm het apparaat voor ongeveer 10 minuten. De indicator (6) licht op. Na het verwarmen, kunt u de temperatuur instellen door de temperatuurknop (7) naar de gewenste stand te draaien. De geïntegreerde thermostaat houdt de ingestelde temperatuur op een constant niveau. Zodra de temperatuur is bereikt, zal de indicator (6) uit gaan.

Let op: De temperatuur is continu regelbaar met de temperatuurknop (7).

6. Vul de raclette-pannetjes (2) naar smaak met kaas of ander voedsel/garnituren en plaats ze in het apparaat. Verwijder de pannetjes (2) zodra de kaas is gesmolten of als het voedsel naar wens is bereid.



Plaats **geen** lege raclette-pannetjes op de basis (3) (de plek voor pannetjes tijdens racletten/gourmetten) omdat dit de antiaanbaklaag van de pannetjes kan beschadigen.

7. De grillplaat (1) kan worden gebruikt om vlees, worst, spiesen, groente, etc. te grillen.

Let op: Gebruik alleen de meegeleverde houten spatel (12) of een hittebestendige plastic spatel. Gebruik **nooit** scherpe of metalen voorwerpen (bijv. mes, metalen spatel, etc.), omdat deze de antiaanbaklaag van de grillplaat (1) en raclette-pannetjes (2) kunnen beschadigen.

8. Haal de stekker na gebruik altijd uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

Let op: Het raclette-/gourmetstel **kan niet** worden uitgeschakeld met de temperatuurknop (7). Draai de temperatuurknop (7) daarom altijd naar de laagste stand (MIN) en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.

Tijdens het gebruik zal de geïntegreerde thermostaat het apparaat in- en uitschakelen om voor een constante temperatuur te zorgen.



Plaats lege raclette-pannetjes alleen op het plateau (4) (voor opslag). Het plateau (4) (opslag) is niet uitgerust met een verwarmingselement en kan dus niet worden gebruikt om kaas te smelten. Het is alleen geschikt voor het opbergen van de pannetjes.

Klassiek raclette-recept:

Voor 4 mensen:

8 kleine, verse aardappelen (zelfde grootte)

1 glas zilveruitjes

1 glas cornichons

Peper uit de pepermolen

600 - 800 gr. Raclette-kaas

Was de aardappelen grondig en kook ze in de schil. Zorg ervoor dat de aardappelen warm blijven. Plaats de zilveruitjes en cornichons in twee aparte kommen. Snijd de raclette-kaas in plakjes die in de pannetjes passen en plaats ze op een bord.

Plaats de raclette-kaas in de raclette-pannetjes en laat de kaas smelten. Giet de kaas zodra deze is gesmolten over de gehalveerde aardappel. Voeg wat peper toe en geniet.

U kunt garnituren naar smaak toevoegen, bijv. verschillende soorten ham, "Bündnerfleisch" (speciaal soort gerookt vlees), salami, paprika, tomaten, champignons, etc.

Serveer met een droge, lichte witte wijn.

Geniet!

Reiniging en onderhoud

Maak uw raclette-/gourmetstel om hygiënische redenen op een regelmatige basis schoon, bij voorkeur na elk gebruik, en verwijder voedselresten. Als u dit niet doet, dan kan dit mogelijk leiden tot een gevaarlijke situatie.



Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Dompel het apparaat **nooit** onder in water. **Gevaar! Elektrische schokken!**

Gebruik tijdens het reinigen van het apparaat en de accessoires **nooit** agressieve schoonmaakmiddelen en/of andere harde voorwerpen.

Reinig het apparaat zelf met een licht bevochtigde doek.

Voedselresten op de grillplaat (1) of de raclette-pannetjes (2) kunnen worden verwijderd met keukenpapier of een licht bevochtigde doek. Zorg ervoor dat de grillplaat (1) en de pannetjes (2) niet te warm zijn.

Zodra de grillplaat (1) en de raclette-pannetjes (2) zijn afgekoeld, was ze in warm water met wat afwasmiddel, spoel en droog ze grondig.

Zowel de grillplaat (1) als de raclette-pannetjes (2) zijn **niet** vaatwasmachinebestendig.



Reiniging en onderhoud mag zonder toezicht niet worden uitgevoerd door kinderen.

Opslag

Trek de stekker van het apparaat na het gebruik uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Houd het apparaat uit de buurt van kinderen en berg het op een schone en droge plek op.

Verwijderingsinstructies



Afgedankte elektrische apparaten die zijn gemarkeerd met dit symbool mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid, maar moeten apart worden ingezameld. Breng dit apparaat daarom aan het einde van zijn levensduur terug naar een speciaal inzamelpunt voor verwijdering of naar uw dealer.

Uw raclette-/gourmetstel 45070 is verpakt in een doos. Dergelijke dozen zijn recycleerbaar afval, d.w.z. ze zijn herbruikbaar of recycleerbaar.

Technische gegevens:

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

Technische gegevens onderhevig aan verandering!



Garantie:

Er zit op dit product 2 jaar garantie tegen defecten in materialen en fabricagefouten.

Deze garantie is niet geldig:

- als het apparaat niet is gebruikt in overeenstemming met de instructies
- voor schade als gevolg van slijtage (batterijen, etc.)
- voor schade die bij de klant bekend was op het moment van aankoop
- voor schade veroorzaakt door de eigenaar

Deze garantie heeft geen invloed op de wettelijke rechten die u als klant kunt hebben onder de van kracht zijnde nationale wetgeving inzake de aankoop van goederen.

De klant moet, om zich tijdens de garantieperiode op zijn/haar garantierecht te beroepen, bewijs geven van de aankoopdatum (aankoopbon).

De garantie kan worden ingesteld tegen

KORONA electric GmbH, Sundern /Duitsland.

Serviceadres:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Duitsland

Telefoon: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

binnen 2 jaar vanaf de aankoopdatum. De klant heeft in geval van garantie het recht om het apparaat te laten repareren in onze winkel of bij een andere erkende winkel. Er worden (op grond van de garantie) geen verdere rechten aan de klant gegeven.

Utilisation prévue

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et conservez-les dans un endroit sûr pour consultation ultérieure. Lorsque vous prêtez/donnez/vendez l'appareil à un tiers, veuillez y inclure ces instructions d'utilisation.

Cet appareil est uniquement conçu pour griller, gratiner et garder les aliments au chaud.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé !

Sécurité :



Ce symbole identifie les dangers qui peuvent causer des blessures !



Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes. Risque de brûlures !



Ce symbole identifie les risques de choc électrique !



Consignes générales de sécurité

- Le fabricant ne sera pas tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation incorrecte du produit.
- Une utilisation incorrecte ou impropre peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Avant de brancher cet appareil sur le secteur, assurez-vous que la tension locale corresponde aux données techniques de l'appareil. Sinon, l'appareil risquera de surchauffer et d'être endommagé.



Attention ! Danger risque de choc électrique !

- Ne mettez jamais l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Un appareil électrique n'est pas un jouet !

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites voire même un manque d'expérience et de connaissances uniquement s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les dangers qui y sont associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectués par des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon 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.
- Tirez toujours la fiche pour débrancher –et non pas le cordon.
- Gardez l'appareil et le cordon loin de toute surface chaude pour éviter tout dommage à l'appareil.
- Assurez-vous que le cordon ne peut pas être tiré par inadvertance ou faire trébucher quelqu'un lorsqu'il est utilisé. Ne laissez pas le cordon s'accrocher sur bords tranchants.

- Ne pliez pas le cordon ni ne l'enroulez autour de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil,

- si le cordon est endommagé.
- en cas de dysfonctionnement.
- si l'appareil est tombé ou s'il est endommagé.
Faites vérifier et, si nécessaire, réparé par une personne qualifiée/service à la clientèle. N'essayez jamais de modifier ou de réparer vous-même l'appareil.
- N'utilisez que des accessoires testés pour l'utilisation avec cet appareil.
- N'essayez jamais d'enfoncer des objets dans l'appareil.
- N'essayez jamais d'ouvrir le boîtier vous-même !
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Consignes spéciales de sécurité



AVERTISSEMENT ! Pour éviter les risques de blessures/ dommages de l'appareil, de choc électrique et de brûlures.

- Utilisez l'appareil **uniquement** l'usage prévu et tel que décrit dans ce manuel.
- Placez l'appareil sur une table ou sur une surface plane et résistante à la chaleur. Nous recommandons d'utiliser un support résistant à la chaleur afin de protéger la table des éclaboussures de graisse.
- **Ne le placez pas** sur une surface métallique.
- **Attention :** La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement. Par conséquent, **ne touchez pas** l'appareil pendant et / ou immédiatement

après l'utilisation. N'utilisez que les poignées respectives.

Danger de brûlures graves !

- Lors de la préparation des aliments, utilisez toujours la spatule en bois fournie ou la spatule en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou métalliques (couteau, spatule en métal, etc.) car ils endommageraient le revêtement antiadhésif de la plaque de cuisson et des plats à raclette.
- Sortez la viande, laissez-la reposer et atteindre la température ambiante avant de la cuisiner.
- **Attention : Si vous utilisez une grande quantité de viande congelée sur la plaque du gril, il peut arriver que la plaque de gril se déforme momentanément. Après quelques secondes, la plaque du gril reprendra sa forme d'origine. Ce n'est pas un défaut, mais déclenché par la grande différence de température.**

- Ne touchez pas les éléments chauffants accessibles.
Risques de brûlures grave.

- Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement.
- **N'utilisez pas** l'appareil à proximité ou sous des objets inflammables, par ex. nappe, rideaux, armoires murales.
- **Ne laissez pas** l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que l'équipement soit conservé dans un endroit bien ventilé.
- **Attention :** les aliments riches en huile et en graisse peuvent facilement s'enflammer et prendre feu.
- **Ne placez pas** de sources de chaleur et d'objets magnétiques près ou au-dessus du l'appareil. Assurez-vous que l'environnement d'utilisation soit sec et sans humidité.
- **Ne branchez aucun** autre appareil électroménager au même réceptacle / réceptacle multiple, car en cas d'urgence, la prise doit être rapidement accessible.
- Débranchez **toujours** l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.



Description du produit

1. Plaque de grill amovible
2. Poêles à raclette avec poignées isolées thermiquement
3. Base pour casseroles à raclette (position de la raclette)
4. Plateau pour poêles à raclette inutilisés (position de rangement)
5. Corps de l'appareil
6. Voyant lumineux
7. Bouton de contrôle de la température
8. Poignée de l'appareil
9. Élément chauffant
10. Support pour la plaque à grill
11. Cordon d'alimentation et prise
12. Spatule en bois

Avant une première utilisation

- Retirez tout le matériel d'emballage et vérifiez si l'appareil est complet et non endommagé.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation (11).
- **N'utilisez pas** l'appareil s'il présente des signes de dommages.
- Nettoyez la plaque de cuisson (1) et les poêles à raclette (2) dans de l'eau tiède en utilisant un détergent à vaisselle. Rincez et séchez soigneusement.



AVERTISSEMENT: les sacs en plastique sont un danger pour les tout-petits et les bébés, donc tenez-les éloignés pour éviter tout risque d'étouffement.

Revêtement de protection

La plaque du gril (1) et les poêles à raclette (2) ont un revêtement de protection. Appliquez un peu d'huile sur la plaque du gril (1) et les poêles à raclette (2) à l'aide d'une brosse ou d'un morceau de papier essuie-tout. Placez les poêles à raclette (2) dans l'appareil et chauffez l'appareil sans nourriture pendant env. 10 minutes sur le réglage le plus élevé (MAX).

Cela pourrait causer une légère accumulation de fumée et d'odeur. Mais ne causera aucun dommage et ne signifie pas que votre appareil ne fonctionne pas correctement. Assurez-vous que la pièce soit bien ventilée !

Ensuite, laissez l'appareil et les accessoires complètement refroidir et nettoyez-les selon la section « Nettoyage et entretien ».

Raclette

Raclette est le moyen idéal pour rassembler la famille et les amis autour de la table pour une expérience culinaire délicieuse et décontractée. Préparez votre plat typique de raclette suisse ou réalisez vos propres créations.

Fonctionnement



La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement. Par conséquent, ne touchez pas l'appareil pendant et/ou immédiatement après le fonctionnement.

Astuce : Avant d'allumer l'appareil, préparez tous les ingrédients à l'avance en morceaux et placez-les dans des bols ou sur un plateau, afin que tout le monde puisse se servir.



Attention : Amenez la viande à température ambiante avant de la cuisiner.

1. Placez le gril pour la raclette au milieu de la table.
2. Assurez-vous que la plaque du gril (1) soit correctement fixée sur le support (10).
3. Appliquez un peu d'huile sur la plaque du gril (1) et les poêles à raclette (2).
4. Connectez-le à une prise correctement installée et facilement accessible.
5. Allumez l'appareil en tournant le bouton de réglage de la température (7) sur le niveau le plus élevé (MAX). Chauffez l'appareil pendant env. 10 minutes.

Attention : Le contrôle de température (7) est variable de façon continu.

6. Remplissez les poêles à raclette (2) selon votre goût uniquement avec du fromage ou d'autres aliments / garnitures et placez-les dans l'appareil. Retirez les poêles (2) dès que le fromage a fondu ou que la cuisson des autres aliments soit arrivée à votre goût.



Ne placez pas les poêles à raclette vides sur la base (3) (position de la raclette) car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des poêles.

7. La plaque du gril (1) peut être utilisée pour faire griller de la viande, des saucisses, des brochettes, des légumes, etc.

Attention : utilisez uniquement la spatule en bois fournie (12) ou une spatule en plastique résistante à la chaleur. N'utilisez **jamais** d'objets tranchants ou métalliques (couteau, spatule en métal, etc.) car ils endommageraient le revêtement antiadhésif de la plaque du gril (1) et des poêles à raclette (2).

8. Après utilisation, débranchez toujours l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Attention : La Raclette Gril **ne peut pas** être éteint avec le bouton de réglage de la température (7). Par conséquent, mettez le bouton de réglage de la température (7) en position MIN et débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez-le refroidir complètement.

Pendant le fonctionnement, un thermostat intégré allume l'appareil et l'éteint pour assurer une température constante.



Ne placez que des poêles à raclette vides sur le plateau (4) (position de rangement). Le plateau (4) (position de rangement) ne peut pas être utilisé pour faire fondre le fromage, mais uniquement pour ranger les poêles à raclette.

Recette de Raclette classique :

Pour 4 personnes :

8 petites pommes de terre nouvelles (même taille)

1 verre d'oignon perlé

1 verre de cornichons

Poivre du moulin à poivre

600 - 800 gr. de fromage pour Raclette

Lavez les pommes de terre complètement et faites-les bouillir dans leurs peaux. Assurez-vous de les garder au chaud. Placez les oignons perlés et les cornichons dans deux bols séparés. Coupez le fromage à Raclette en tranches de la taille de la casserole et placez-les sur une assiette.

Placez le fromage à raclette dans les poêles à raclette et laissez fondre. Une fois que le fromage a fondu, mettez-le sur la pomme de terre coupée en deux. Ajoutez un peu de poivre et dégustez.

Selon votre goût, vous pouvez ajouter des garnitures supplémentaires, par ex. diverses sortes de jambon, « Bündnerfleisch » (type spécial de viande fumée), salami, poivron, tomates, champignons, etc.

Servir avec un vin blanc sec et léger.

Savourez !

Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez votre raclette régulièrement, au mieux après chaque utilisation et enlevez les résidus d'aliments. Le non-respect d'un nettoyage régulier pourrait éventuellement entraîner une situation dangereuse.



Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil. Débranchez-le de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

Ne plongez **jamais** l'appareil dans l'eau. **Danger ! Risque d'électrocution !**

Lors du nettoyage de l'appareil ou des accessoires, n'utilisez **jamais** de détergents agressifs et / ou d'autres objets durs.

Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon doux humidifié.

Les restes d'aliments sur la plaque du gril (1) ou les poêles à raclette (2) peuvent être enlevés avec une serviette en papier de cuisine ou un chiffon doux et humide. Assurez-vous que la plaque du gril (1) et les poêles (2) ne soient pas trop chaudes.

Ensuite, une fois la plaque du gril (1) et les poêles pour raclettes (2) refroidies, nettoyez-les à l'eau tiède avec un peu de détergent à vaisselle. Rincez-les et séchez-les soigneusement.

Les deux éléments suivant, plaque du gril (1) et poêles pour raclette (2) **ne vont pas** au lave-vaisselle.



Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Rangement

Après utilisation, débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

Gardez-le loin des enfants et rangez-le dans un endroit propre et sec.

Instructions relatives à l'élimination



Les déchets d'appareils électriques marqués de ce signe ne doivent pas être éliminés avec vos déchets ménagers, mais sont à collecter séparément. Par conséquent, veuillez retourner cet appareil à la fin de son cycle de vie à des points de collecte spéciaux pour l'élimination ou à votre revendeur local.

Votre Raclette Gril 45070 est emballée dans une boîte à la vente en détail. De telles boîtes sont des déchets recyclables, c'est-à-dire qu'elles sont réutilisables ou recyclables.

Données techniques :

Tension :	220 – 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance nominale :	1300 W
Classe de protection :	I

Les données techniques sont sujettes à modifications !



Garantie:

Ce produit est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de 2 ans.

Cette garantie n'est pas valide:

- si l'appareil n'a pas été utilisé conformément aux instructions
- pour les dommages causés par l'usure (piles, etc.)
- pour les dommages connus du client au moment de l'achat
- pour les dommages causés par le propriétaire

Cette garantie n'affecte pas votre droit légal, ni aucun droit légal que vous pourriez avoir en tant que client en vertu de la législation nationale applicable régissant l'achat de biens.

Pour faire valoir son droit de garantie pendant la période de garantie, le client doit fournir la preuve de la date d'achat (reçu).

La garantie doit être demandé à

KORONA electric GmbH, Sundern / Allemagne.

Adresse du service:

KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste, Germany /Allemagne

Ligne téléphonique: 02933 90284-80

E-mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

Dans les 2 ans suivant la date d'achat. En cas de garantie, le client a le droit de réparer l'appareil avec nous ou dans un magasin autorisé. Les droits supplémentaires (en raison du droit de garantie) ne sont pas donnés au client.

KORONA[®]

Ref: 45070/28-2018.02