

F	6 - 7	Service consommateurs 00 (33) 0810 774 774 consommateurs@tefal.fr
NL	8 - 9	Consumentenservice (31) 0318 - 58 24 24 cons.serv@nl.groupeseb.com
D	10 - 13	Kundendienst 00 (49) 212 387 400 webmaster@tefal.de
E	14 - 15	Servicio de atención al consumidor 902 31 24 00 sac@es.tefal.com - www.tefal.es
P	16 - 17	Clube Consumidor 00 (351) 808 284 735 clube.consumidor@groupeseb.pt
DK	18 - 19	Kundeservice 00 45 44 66 31 55 customerservice@dk.groupeseb.com
N	20 - 21	Kundeservice 815 09 567 customerservice@no.groupeseb.com
FIN	22 - 23	Asiakaspalvelu +358 (0) 9 6229 420 pkoskinen@fi.groupeseb.com
I	24 - 25	Servizio consumatori 00 (39) 02 45 28 181 tarosio@it.groupeseb.com
UK	26 - 27	Consumer services 0845 602 1454 - UK – (01) 4610390 - Ireland www.tefal.co.uk
S	28 - 29	Contact information: 00 (46) 8 594 213 30 contact@se.tefal.com

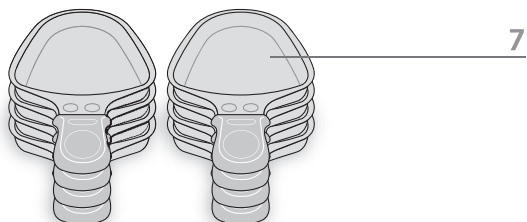
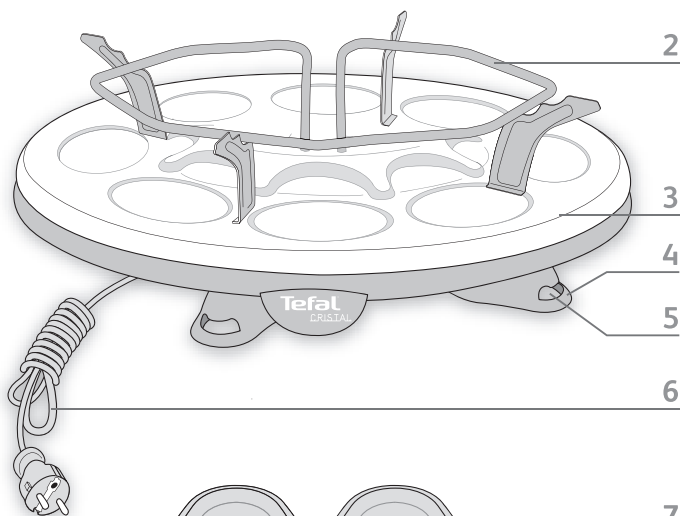
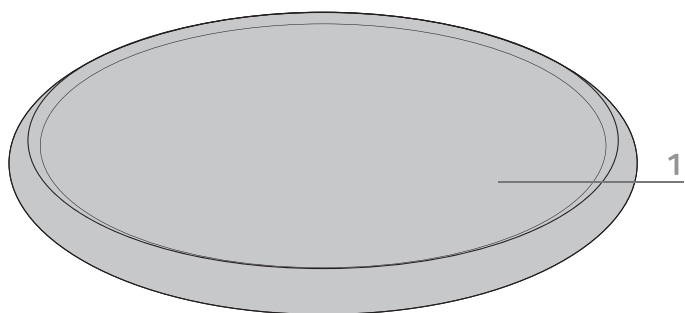
Tefal®

CRISTAL



www.tefal.com

F
NL
D
E
P
DK
N
FIN
I
UK
S



DESCRIPTION

1. Plaque grill
2. Résistance
3. Socle
4. Pieds
5. Stop cordon
6. Cordon
7. Coupelles

BESCHRIJVING

1. Grillplaat
2. Verwarmingselement
3. Voetstuk
4. Pootjes
5. Snoerklem
6. Snoer
7. Pannetjes

BESCHREIBUNG

1. Grillplatte
2. Heizdraht
3. Sockel
4. Füße
5. Kabelstopper
6. Stromkabel
7. Schälchen

DESCRIPCIÓN

1. Placa grill
2. Resistencia
3. Base
4. Pies
5. Topes para el cable
6. Cable
7. Bandejas

DESCRIÇÃO

1. Placa Grill
2. Resistência
3. Base
4. Pés
5. Encaixe para cabo
6. Cabo de alimentação
7. Tabuleiros

BESKRIVELSE

1. Grillplade
2. Varmeelement
3. Sokkel
4. Ben
5. Ledningsstop
6. Ledning
7. Små pander

BESKRIVELSE

1. Grillplate
2. Varmeelement
3. Sokkel
4. Ben
5. Kabelfeste
6. Kabel
7. Raclettepanner

KUVAUS

1. Grillausalusta
2. Vastus
3. Alusta
4. Jalat
5. Johdonpidike
6. Johto
7. Pikkupannut

DESCRIZIONE

1. Piastra grill
2. Resistenza
3. Basamento
4. Piedi
5. Fermacavo
6. Cavo
7. Vassoio

DESCRIPTION

1. Grill plate
2. Heating Element
3. Base Plate
4. Legs
5. Cord grip
6. Cord
7. Trays

BESKRIVNING

1. Grillplåt
2. Element
3. Sockel
4. Fötter
5. Sladdfäste
6. Sladd
7. Järn

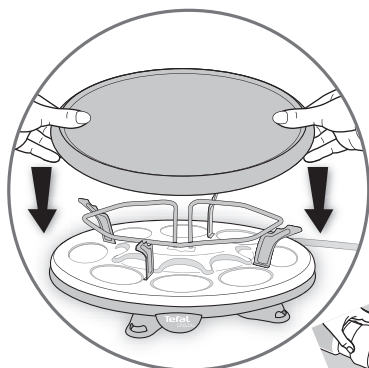


fig. 1

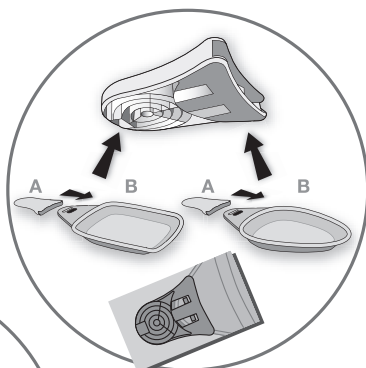


fig. 2

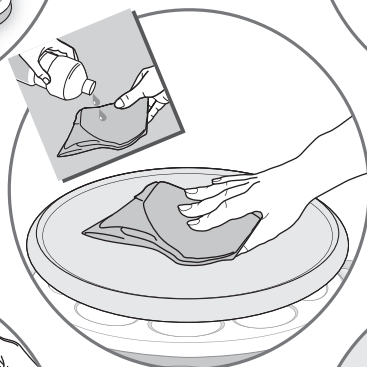


fig. 3

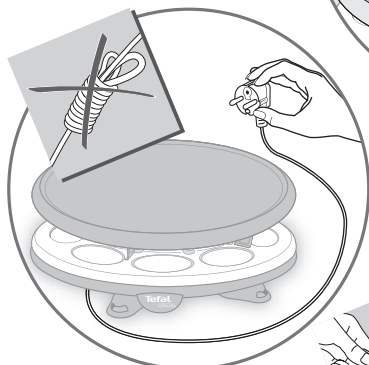


fig. 4

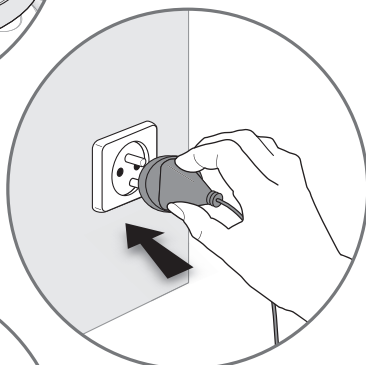


fig. 5

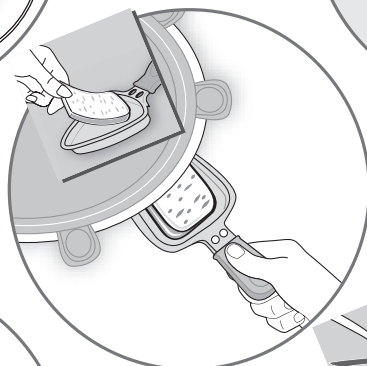


fig. 6

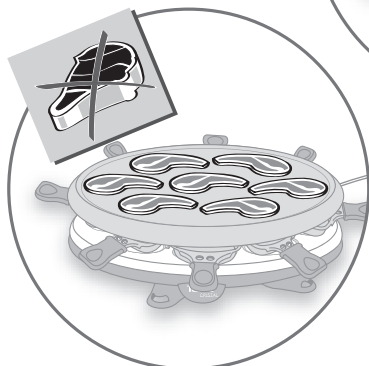


fig. 7

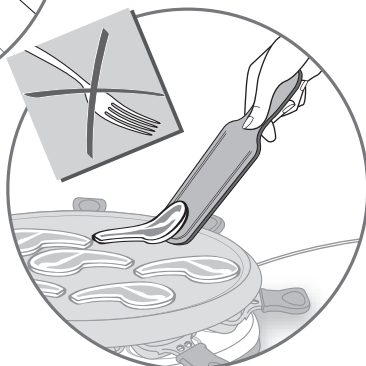


fig. 8

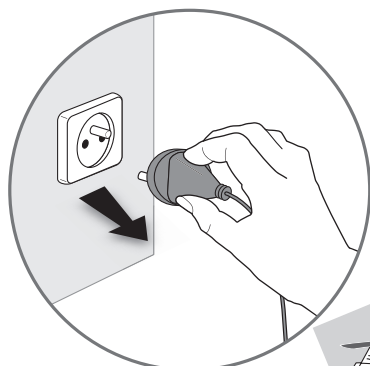


fig. 8

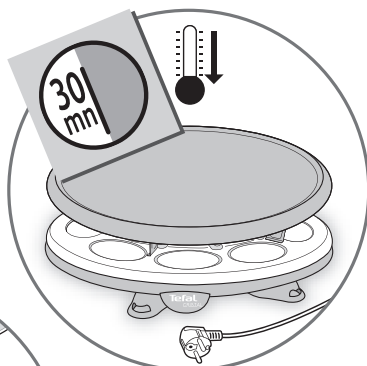


fig. 10

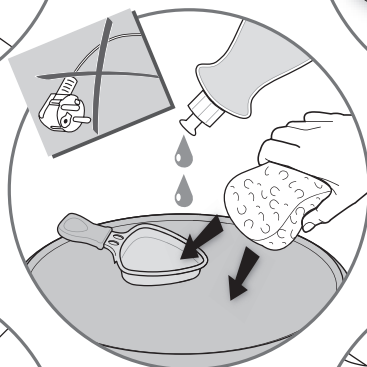


fig. 11

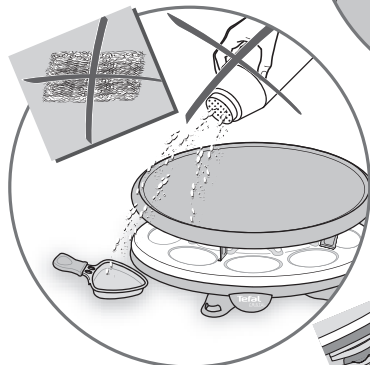


fig. 12

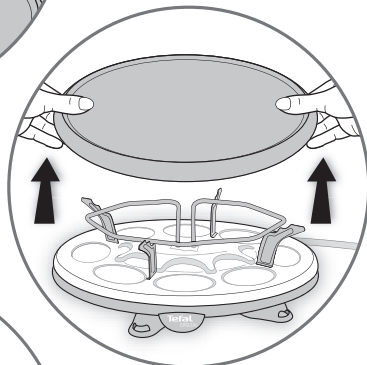


fig. 13

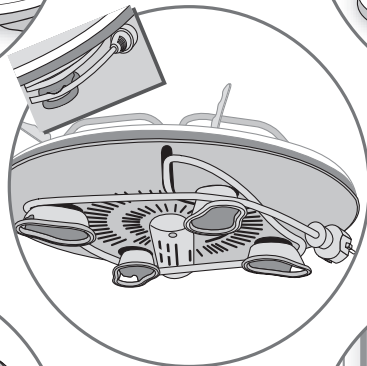


fig. 14

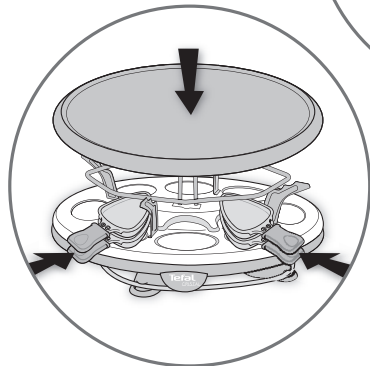


fig. 15

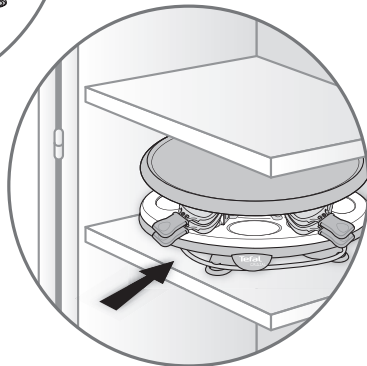


fig. 16

Merci d'avoir acheté cet appareil destiné uniquement à un usage domestique.

Lire attentivement les instructions de cette notice et les garder à portée de main.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

Installation

- Enlever tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Sortir les coupelles. Sortir les différents éléments constituant les coupelles (manches et poêlons).
Pour monter les coupelles, assembler les manches (A) (nervures vers le bas) sur les poêlons (B) (forme ovale ou carrée, selon modèle) jusqu'à entendre le "clac" de verrouillage. En retournant les coupelles, vérifier la conformité du montage. fig. 2 Les coupelles ne sont pas démontables.
- Ne jamais placer l'appareil directement sur un support fragile, incliné (table en verre, nappe, meuble verni...).
- Lors de la première utilisation, verser un peu d'huile sur la plaque et l'essuyer avec un chiffon doux. fig. 3
- Poser l'appareil sur un plan ferme : éviter de l'utiliser sur un support souple, de type nappe Bulgomme.
- Veiller à l'emplacement du cordon, afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée. fig. 5
- Si une rallonge électrique est utilisée, elle doit être avec prise de terre incorporée.
- Si le câble de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

Cuisson

- Laisser préchauffer l'appareil 5 à 8 minutes.
- Ne pas laisser les coupelles chauffer à vide.
- Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.

Après utilisation

- Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement. fig. 10
- Ne jamais plonger la plaque chaude sous l'eau.
- La plaque grill, les coupelles et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. fig. 11
- Ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer. fig. 12
- Ne pas laisser tremper la plaque et les coupelles dans l'eau.

Rangement

- Enlever la plaque grill.
- Enrouler le cordon autour de 3 ou 4 pieds et le stopper sur un des stop cordon. fig. 14
- Superposer les coupelles 2 par 2, puis les glisser sous la résistance. fig. 15
- Replacer la plaque grill. fig. 15

Prévention des accidents domestiques

- Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.
- Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.
- Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants, toujours le faire sous la surveillance d'un adulte.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo  ne peut être consommé.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner de la cuisine.

Raclette

Quelques recettes pour 8 personnes :

Raclette Savoyarde

- 1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette • 2,5 kg de pommes de terre • 16 tranches de jambon de Savoie
- quelques poivrons • quelques champignons de Paris • 1 bocal de cornichons • 1 bocal d'oignons au vinaigre
- quelques épis de maïs en boîte

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Découper le fromage en tranches, les poivrons en quartiers et émincer les champignons. Présenter dans des rapiers indépendants les cornichons, les oignons, les champignons, le maïs et les poivrons. Disposer une tranche de fromage dans chaque coupelle et laisser fondre. Déguster la raclette accompagnée du jambon, des pommes de terre et des différentes garnitures.

Raclette à la viande des Grisons

- 1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette • 16 pommes de terre • 16 tranches fines de viande des Grisons
- 16 tranches de jambon cru • muscade râpée • paprika • poivre • tomates • persil

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs puis les découper en tranches fines. Déposer une tranche de fromage dans chaque coupelle. Recouvrir d'une couche de pommes de terre puis d'une deuxième tranche de fromage. Superposer une tranche de viande séchée. À mi-cuisson, épicer à votre goût. Servir avec du jambon cru et décorer avec des tranches de tomates et un peu de persil.

Raclette au fromage de chèvre

- 1,5 kg à 2 kg de fromage à raclette • 2 petits fromages de chèvre (250 g environ) coupés en tranches
- 2,5 kg de pommes de terre • un peu de thym • 1 pot d'olives noires

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Répartir les tranches de fromage de chèvre dans les coupelles. Recouvrir d'une tranche de fromage à raclette et laisser fondre. Déguster la raclette en la saupoudrant légèrement de thym. Accompagner avec quelques olives et les pommes de terre.

Grillades

Œuf et bacon

- Par personne : • 1 œuf • 1 tranche de bacon • quelques rondelles de tomates • quelques lanières d'oignons
- ail pilé • sel de céleri • 1 cuillère à café de fromage râpé • 1 cuillère à soupe de crème • beurre • sel • poivre

Faire revenir un peu de beurre sur la plaque gril, faire dorer pendant 3 minutes les tomates, les oignons et l'ail pilé. Mettre les légumes dans les coupelles. Ajouter le bacon et saupoudrer de sel de céleri et de fromage râpé. Placer les coupelles dans l'appareil durant 1 minute. Entre-temps, battre les œufs avec la crème. Mélanger ensuite avec les légumes dans les coupelles. Laisser cuire la préparation environ 6 à 7 minutes. Assaisonner et déguster.

Escalope de veau à la manière tessine

- Par personne : • 1 escalope de veau (100 g maxi) • 1 fine tranche de jambon cuit
- fromage râpé • beurre

Faire rôtir l'escalope sur la plaque avec un peu de beurre, environ 3 minutes sur la première face. Retourner l'escalope, la recouvrir avec le jambon et le fromage râpé. Faire cuire le tout encore environ 5 minutes. Servir quand le fromage devient crémeux.

Lees de instructies in deze gebruiksaanwijzing aandachtig door en houd hem bij de hand.

Dit product is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen

(Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

Installatie

- Verwijder alle verpakkingsdelen, stickers of accessoires aan binnen- en buitenkant van het apparaat.
- Verwijder de pannetjes. Neem de verschillende onderdelen van de pannetjes (handgreep en pannetje). Zet voor het samenstellen van de pannetjes de handgreep (A) (met de ribbels naar beneden) op het pannetje (B) (ovaal of vierkant, afhankelijk van het model) en duw tot u een "klik" hoort. Terwijl u de pannetjes omdraait controleert u of de montage correct is uitgevoerd. fig. 2 Plaats de grillplaat op het verwarmingselement.
- Zet het apparaat nooit schuin of direct op een breekbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...).
- Schenk bij het eerste gebruik een beetje olie op de plaat en veeg deze af met een absorberende keukendoek. fig. 3
- Plaats het apparaat op een stevige tafel: gebruik het niet op een zachte ondergrond.
- Zorg ervoor dat het snoer de mensen rondom de tafel niet hindert.
- Controleer of het elektriciteitsnet overeenkomt met het vermogen en het voltage die onder het apparaat staan aangegeven.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. fig. 5
- Gebruikt u een verlengsnoer, dan dient dit voorzien te zijn van een aardleiding.
- Wanneer het netsnoer is beschadigd, dient deze door een erkend reparateur te worden vervangen, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht.

Het grillen

- Laat het apparaat 5 tot 8 minuten voorverwarmen.
- Laat de pannetjes nooit op het apparaat staan wanneer deze leeg zijn.
- Bij het eerste gebruik kan het apparaat een lichte geur verspreiden en wat rook afgeven.
- Raak de metalen delen van het voorverwarnde of functionerende apparaat nooit aan: deze zijn namelijk zeer heet.

Na gebruik

- Het apparaat niet aanraken voordat dit volledig is afgekoeld. fig. 10
- Nooit de warme plaat in water onderdompelen.
- Was de grillplaat, de pannetjes en het voetstuk van het apparaat af met een spons, heet water en vloeibaar afwasmiddel. fig. 11
- Gebruik geen schuurspons of een scherp schuurmiddel. fig. 12
- De plaat en de pannetjes niet in water laten weken.

Opbergen

- Verwijder de grillplaat
- Rol het snoer rond 3 of 4 poten en zet het vast onder één van de snoerklemmen. fig. 14
- Zet de pannetjes per 2 op elkaar en schuif ze vervolgens onder het verwarmingselement. fig. 15
- Zet de grillplaat terug. fig. 15

Het voorkomen van ongelukken in huis

- Voor een kind kunnen lichte brandwonden soms zeer ernstig zijn.
- Leer uw kinderen bij het ouder worden dat zij op moeten passen met warme apparaten die zich in de keuken bevinden.
- Indien u uw apparaat in aanwezigheid van kinderen gebruikt, zorg dan dat er altijd een volwassene aanwezig is om toezicht te houden.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Als iemand zich brandt, houd de brandwond dan onmiddellijk onder koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- Alle etenswaren die in contact komen met de delen waarop het logo  staat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om in het belang van de consument op ieder willekeurig moment de eigenschappen of onderdelen van zijn producten te wijzigen.

Raclette

Enkele recepten voor 8 personen:

Raclette van Savooien

- 1,5 kg tot 2 kg raclette kaas • 2,5 kg aardappels • 16 plakken Savooien ham • enkele pepers
- enkele stukken champignons • 1 pot zure augurken • 1 pot zure uitjes • wat zoete maïs uit blik

Bak de aardappels in de schil. Snijd de kaas in plakken, de pepers in stukken en de champignons in dunne plakjes. Zet als individuele hors d'œuvre gerechten de zure augurken, de zure uitjes, de maïs en de pepers op tafel. Plaats de kaasplakken in elk bakje en laat deze smelten. Serveer met de ham, de aardappels en de andere garnituren.

Raclette met gedroogd vlees

- 1,5 kg tot 2 kg raclette kaas • 16 aardappels • 16 dunne plakjes gedroogd vlees
- 16 plakken rauwe ham • gemalen nootmuskaat • paprika • peper • tomaten • peterselie

Kook de aardappels in de schil en snijd ze in dunne schijven. Leg een kaasplak in elk bakje. Bedek deze met aardappel en dan weer met een kaasplak. Voeg een plakje gedroogd vlees toe. Wanneer het halfgaar is de kruiden naar eigen smaak toevoegen. Serveer met rauwe ham en garneer met plakjes tomaat en peterselie.

Raclette met geitenkaas

- 1,5 kg tot 2 kg raclette kaas • 2 kleine geitenkaasjes (rond 250 gr) in plakjes gesneden
- 2,5 kg aardappels • tijm • 1 pot zwarte olijven.

Bak de aardappels in de schil. Plaats de plakjes geitenkaas in de bakjes. Bedek ze met een plak raclette kaas en laat smelten. Schuif het op uw bord en strooi er wat tijm op. Serveer met zwarte olijven en de gebakken aardappels.

Grillen

Ei met bacon

- Per persoon: • 1 ei • 1 plakje bacon • enkele schijfjes tomaat • enkele uienringen • fijngestampde knoflook
- selderijzout • 1 theelepel geraspte kaas • 1 eetlepel room • boter • zout • peper

Braad een beetje boter aan op de grillplaat, laat de tomaten, de uien en de fijngestampde knoflook in 3 minuten goudbruin worden. Doe de groenten in de pannetjes. Voeg de bacon toe en bestrooi het geheel met het selderijzout en de geraspte kaas. Plaats de pannetjes gedurende 1 minuut in het apparaat. Klop intussen de eieren op met de room. Meng dit vervolgens met de groenten in de pannetjes. Laat het gerecht ca. 6 tot 7 minuten bakken. Op smaak brengen en genieten.

Kalfsvlees met ham en kaas

- Per persoon: • 1 kalfslap (max. 100 g) • 1 dunne plak ham • geraspte kaas • boter

Bak het kalfsvlees in wat boter gedurende 3 minuten op de plaat. Draai het vlees en bedek met ham en kaas. 4 minuten bakken. Serveren wanneer de kaas gesmolten is.

Lesen Sie die Anweisungen dieser Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Dieses Produkt ist nur für den Hausgebrauch.

Für Ihre Sicherheit ist dieses Gerät konform mit den gültigen Normen und Vorschriften (Niederspannungsrichtlinien, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt,...).

Installation

- Verpackungen, Aufkleber und alles Zubehör innerhalb und außerhalb des Gerätes entfernen.
- Die Pfännchen entfernen. Nehmen Sie die Einzelteile der Schälchen (Griffe und Schalen) heraus. Setzen Sie die Schälchen zusammen, indem Sie die Griffe (A) (Ausparungen nach unten) auf die Schalen (B) (je nach Modell oval oder eckig) zusammenstecken. Die Teile müssen hörbar einrasten. Überprüfen Sie durch Umdrehen der Schälchen, ob die Montage richtig durchgeführt wurde. fig. 2 Die Grillplatte auf das Heizelement setzen.
- Das Gerät niemals direkt auf eine zerbrechliche oder schräge Unterlage stellen (Glastisch, Decke, lasiertes Möbelstück...).
- Bei der ersten Benutzung wenig Öl auf die Platten gießen und mit einem saugfähigen Küchentuch abwischen. fig. 3
- Die Netzschnur immer ganz abwickeln. fig. 3
- Das Gerät auf einen festen Tisch stellen, keine weiche Untersatz benutzen.
- Achten Sie darauf, das Kabel so zu legen, dass es die Gäste, die sich um den Tisch bewegen, nicht stört.
- Sich vergewissern, dass Spannung und Leistung des Netzes mit den Angaben unter dem Gerät kompatibel sind.
- Das Gerät nur an einen Stecker mit Erdung anschließen. fig. 5
- Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur, muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät niemals an das Stromnetz anschließen, wenn es nicht benutzt wird.
- Das Gerät ist nur unter Aufsicht zu benutzen.

Kochen

- Lassen Sie das Gerät 5 bis 8 Minuten vorheizen.
- Lassen Sie leere Pfännchen nicht im Gerät stehen.
- Bei der ersten Benutzung kann das Gerät rauchen und einen leichten Geruch verbreiten.
- Nicht die Metallteile des sich aufheizenden oder in Betrieb befindlichen Geräts benutzen. Sie sind sehr heiß.
- Nicht mit Metallischen Gegenständen auf der Grillplatte oder in den Schälchen arbeiten. fig. 8

Nach der Benutzung

- Das Gerät nicht vor dem vollständigen Auskühlen anfassen. fig. 10
- Tauchen Sie die heiße Platte niemals in Wasser.
- Säubern Sie die Grillplatte, die Pfännchen und das Unterteil des Gerätes mit einem Schwamm, heißem Wasser und Spülmittel. fig. 11
- Verwenden Sie keine Topfkratzer oder harter Scheuermittel. fig. 12
- Die Platte und die Schalen nicht im Wasser liegen lassen.

Aufbewahrung

- Nehmen Sie die Grillplatte ab.
- Wickeln Sie das Stromkabel um 3 oder 4 Füße und arretieren Sie es mit einem der Kabelstopper. fig. 14
- Setzen Sie jeweils 2 Schälchen aufeinander und stellen Sie sie unter den Heizdraht. fig. 15
- Setzen Sie die Grillplatte wieder auf. fig. 15

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch:
Eine unsachgemäße Bedienung entbindet von jeglicher Haftung.
2. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den anwendbaren Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit und Umweltschutz).
3. Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.
4. Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.
5. Überprüfen Sie, ob der Anschlußwert Ihres Gerätes mit der auf Ihrem Stromzähler angegebenen Spannung übereinstimmt.
6. Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.
7. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
8. Ihr Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
9. Ziehen Sie den Netzstecker nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Gerätes.
10. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
11. Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Kundendienst erfolgen.
12. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
13. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
14. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
15. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind.
Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den Kundendienst austauschen.
16. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
17. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, flache, stabile, hitzebeständige und gegen Wasserspritzer geschützte Unterlage.
18. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
19. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
20. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
21. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
22. Das Gerät nie in die Nähe oder unter leicht entflammable Gegenstände (z.B. Gardinen, Vorhänge) stellen.
23. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
24. Nur original Zubehör verwenden.
25. Lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
26. Fassen Sie die Pfännchen nur an den Griffen an.

Vorsorge gegen Haushaltsunfälle

- Für Kinder können selbst leichte Verbrennungen schwerwiegende Folgen haben.
- Bringen Sie Ihren Kindern im Laufe der Zeit bei, dass sie sich vor heißen Küchengeräten fernhalten sollen.
- Bei Einsatz des Geräts in Anwesenheit von Kindern muss das Gerät stets von einem Erwachsenen überwacht werden.
- Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die diese Symbol  tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.

Raclette

Ein paar Rezepte für 8 Personen:

Raclette Savoyarde

- 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse • 2,5 kg Kartoffeln • 16 Scheiben Savoyen-Schinken • ein wenig Paprika
 - ein paar Pilzstückchen • 1 Glas saure Gurken • 1 Glas Perlzwiebeln • ein wenig Dosenmais
-

Die Kartoffeln in ihrer Pelle backen. Den Käse in Scheiben schneiden, die Paprika in Viertel und die Pilze hacken. Die sauren Gurken, die Perlzwiebeln, den Mais und die Paprika in kleine Vorspeiseteller legen. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen und schmelzen lassen. Mit dem Schinken, den Kartoffeln und den anderen Zutaten servieren.

Raclette mit Dörrfleisch

- 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse • 16 Kartoffeln • 16 dünne Scheiben Dörrfleisch • 16 Scheiben rohen Schinken
 - geriebene Muskatnuss • Paprika • Tomaten • Petersilie
-

Kartoffeln in ihrer Pelle backen und sie in dünne Scheiben schneiden. Eine Scheibe Käse in jedes Pfännchen legen. Mit Kartoffeln bedecken und eine weitere Scheibe Käse darüber legen. Eine Scheibe Dörrfleisch hinzu fügen. Nach Geschmack würzen. Mit rohem Schinken servieren und mit Tomatenscheiben und Petersilie garnieren.

Raclette mit Ziegenkäse

- 1,5 kg bis 2 kg Raclettekäse • 2 kleine (etwa 250 g) in Scheiben geschnittene Ziegenkäse
 - 2,5 kg Kartoffeln • ein wenig Thymian • 1 Glas schwarze Oliven
-

Die Kartoffeln in ihrer Pelle backen. Die Ziegenkäsescheiben in die Pfännchen legen. Mit einer Scheibe Raclettekäse bedecken und schmelzen lassen. Auf die Teller gleiten lassen und leicht mit Thymian bestreuen. Mit den schwarzen Oliven und den gebackenen Kartoffeln servieren.

Grillen

Ei mit Speck

- Pro Person: • 1 Ei • 1 Scheibe Speck • ein paar Scheiben Tomaten • ein paar Zwiebelstreifen
- gemahlenen Knoblauch • Sellarisalz • 1 Teelöffel geriebenen Käse • 1 Esslöffel Rahm • Butter
 - Salz • Pfeffer
-

Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch etwa 3 Minuten lang in ein wenig Butter auf der Platte grillen. In der Zwischenzeit die Eier mit dem Rahm schlagen und alle Zutaten mit dem gebräunten Gemüse vermengen. Die Menge etwa 6 bis 7 Minuten lang grillen lassen und würzen.

Kalbsschnitzel mit Schinken und Käse

- Pro Person: • 1 Kalbsschnitzel (maximal 100 g) • 1 dünne Scheibe Schinken • gerieben (Käse) • Butter
-

Das Schnitzel 2 Minuten lang auf einer Seite mit ein wenig Butter auf der Platte grillen. Das Schnitzel wenden, mit dem Schinken und dem Käse bedecken. Nochmals ca. 5 Minuten lang grillen. Servieren, wenn der Käse cremig ist.

Le agradecemos la compra de este aparato exclusivamente destinado a uso doméstico.

Leer atentamente y guardar las instrucciones de este folleto 4. para consultas futuras.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

Instalación

- Retire los embalajes, etiquetas o accesorios de dentro y fuera del aparato.
- Saque las bandejas. Saque los diferentes elementos que forman las bandejas individuales (asas y bandejas). Para montar las bandejas individuales, encajar las asas (A) (nervaduras hacia abajo) en las bandejas (B) (forma oval o cuadrada, según modelo) hasta oír el «clic» de bloqueo. Compruebe que las bandejas están bien colocadas. fig. 2 Las asas de las bandejas no son desmontables.
- Nunca ponga el aparato directamente sobre un soporte frágil, inclinado (mesa de cristal, mantel, o muebles barnizados).
- Antes de la primera utilización, unte con un poco de aceite las bandejas y limpie con papel absorbente de cocina. fig. 3
- Ponga el aparato sobre un soporte sólido y estable.
- Vigile que el cable no moleste los movimientos de las personas sentadas alrededor de la mesa.
- Compruebe que su instalación eléctrica es compatible con la potencia y el voltaje indicado debajo del aparato.
- Conecte el aparato en un enchufe con conexión de tierra. fig. 5
- Si se usa un alargador para el cable, tiene que tener toma de tierra.
- Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.
- Nunca enchufe el aparato cuando no esté en funcionamiento.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté usando.

Utilización

- Precaliente el aparato durante 5 a 8 minutos.
- No deje calentar las bandejas vacías dentro del aparato.
- En la primera utilización, el aparato puede desprender un ligero olor y humo.
- No toque ninguna parte metálica mientras el aparato esté en funcionamiento o caliente.

Después de la utilización

- No manipular el aparato antes de que se haya enfriado por completo. fig. 10
- Nunca sumerja la placa caliente en agua.
- Limpie la placa grill, las bandejas y el cuerpo del aparato con una esponja, agua caliente y un poco de líquido lavavajillas. fig. 11
- No emplee estropajos ni detergentes abrasivos. fig. 12
- No deje a remojo la placa y las sartenitas en agua.

Almacenamiento

- Retire la placa grill.
- Enrolle el cable alrededor de 3 o 4 pies y encájelo en uno de los toques para cable. fig. 14
- Superponga las bandejas de 2 en 2 y a continuación deslícelas bajo la resistencia. fig. 15
- Vuelva a colocar la placa grill. fig. 15

Prevención de los accidentes domésticos

- Para un niño, una quemadura aunque sea leve puede ser a veces grave.
- A medida que sus hijos van creciendo, enséñeles a tener cuidado con los aparatos calientes que se pueden encontrar en una cocina.
- Si utiliza un electrodoméstico en compañía de niños, hágalo siempre bajo la vigilancia de un adulto.
- No toque nunca las superficies calientes del aparato.
- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo  no podrá ser consumido.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como las aves. Aconsejamos a los propietarios de aves que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.

Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Raclette

Recetas para 8 personas:

Raclette Savoyarde

- Entre 1,5 Kg. y 2 Kg. de queso para raclette • 2,5 Kg. de patatas • 16 lonchas de jamón de Saboya * pimientos
- trocitos de champiñones • 1 bote de pepinillos • 1 bote de cebolletas • maíz en conserva

Hierva las patatas sin pelar. Corte las lonchas de queso, trocee los pimientos y desmenuce los champiñones. Disponga los pepinillos, las cebolletas, el maíz y los pimientos en platos de entrantes individuales. Añada una loncha de queso a cada bandeja y deje fundir. Sirva con jamón, patatas y el resto de guarniciones.

Raclette de carne de Grison ahumada

- Entre 1,5 Kg. y 2 Kg. de queso para raclette • 16 patatas • 16 tiras finas de carne ahumada
- 16 lonchas de jamón serrano • moscada rallada • paprika • pimienta • tomates • perejil

Hierva las patatas sin pelar y córtelas en rodajas. Ponga una loncha de queso en cada bandeja. Cubra con patatas y disponga una segunda loncha de queso por encima. Añada una tira de carne ahumada. A media cocción, condimente con especias a su gusto. Sirva con jamón serrano y acompañe con rodajas de tomates y perejil.

Raclette de queso de cabra

- Entre 1,5 Kg. y 2 Kg. de queso para raclette • 2 quesos de cabra pequeños (unos 250 gr.) en lonchas
- 2,5 Kg. de patatas • una pizca de tomillo • 1 bote de olivas negras

Hierva las patatas sin pelar. Ponga las lonchas de queso de cabra en las bandejas. Cubra con una loncha de queso para raclette y deje fundir. Añada un poco de tomillo. Sirva con olivas negras y patatas cocidas.

Grill

Huevo y bacon

- Para una persona : • 1 huevo • 1 tira de bacon • unas rodajas de tomates • unas rodajas de cebolla
- ajo picado • 1 cucharadita de queso rallado • 1 cucharadita de nata líquida • mantequilla
 - sal • pimienta

Ponga un poco de mantequilla en la placa grill y dore durante 3 minutos los tomates, cebollas y el ajo picado. Ponga las verduras en las bandejas. Añada el bacon y el queso rallado. Mientras, bata los huevos con la nata líquida y deposite la mezcla en las bandejas. Dore unos entre 6 y 7 minutos. Condimente a su gusto y ¡que aproveche!

Escalope de ternera con jamón y queso

- Para una persona : • 1 escalope de ternera (máximo 100 gr.) • 1 tira fina de jamón • queso rallado • mantequilla

Ase el escalope en la placa grill con una pizca de mantequilla durante 3 minutos por una cara. Dé la vuelta al escalope, recubra con el jamón y el queso. Fría de nuevo durante unos 5 minutos. Sirva cuando el queso esté fundido.

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações. Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em Contacto com os Alimentos, Ambiente...).

Instalação

- Retire as embalagens, etiquetas ou acessórios, quer no exterior quer no interior do aparelho.
- Retire os tabuleiros. Retire os diferentes elementos que compõem os tabuleiros (pegas e tabuleiros). Para montar as tabuleiros, encaixe as pegas (A) (ranhuras para baixo) nos tabuleiros (B) (forma oval ou quadrada, consoante o modelo) até ouvir um "clac" de bloqueio. Quando virar os tabuleiros, verifique a conformidade da montagem. fig. 2 As pegas dos tabuleiros não são desmontáveis.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte frágil ou superfície inclinada (mesa de vidro, toalha de mesa, móvel envernizado...).
- Aquando da primeira utilização, deite um pouco de óleo nas placas e limpe com papel absorvente. fig. 3
- Coloque o aparelho sobre uma superfície firme e estável: evite utilizá-lo sobre um suporte flexível, tipo toalha de mesa plástica.
- Coloque o cabo de alimentação de forma a não impedir a fácil deslocação dos convidados à volta da mesa.
- Verifique se a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas no aparelho.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra. fig. 5
- Se utilizar uma extensão eléctrica, ela deve incorporar uma tomada de ligação à terra.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa qualificada, por forma a evitar qualquer tipo de perigo.
- Nunca deixe o aparelho ligado quando este não estiver a ser utilizado.
- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.

Cozinhar

- Deixe pré-aquecer 5 a 8 minutos.
- Não deixe os tabuleiros vazios no aparelho quente.
- Aquando da primeira utilização, o aparelho poderá libertar um ligeiro fumo e odor.
- Não toque nas partes metálicas do aparelho quando estiver quente ou a funcionar, porque as mesmas estão muito quentes.

Após a utilização

- Não deslocar o aparelho antes de o mesmo arrefecer completamente. fig. 10
- Nunca coloque a placa quente debaixo de água.
- Limpe a placa grill, os tabuleiros e a base do aparelho com uma esponja, água quente e detergente para a loiça. fig. 11
- Não utilize materiais abrasivos ou produtos agressivos. fig. 12
- Não deixe mergulhar a placa e os tabuleiros em água.

Arrumação

- Retire a placa grill do aparelho.
- Enrole o cabo à volta de 3 ou 4 pés e prenda-o num dos encaixes para o cabo. fig. 14
- Sobreponha os tabuleiros 2 a 2, fazendo-os delizar, insira-os por baixo da resistência. fig. 15
- Volte a colocar a placa grill. fig. 15

Prevenção de acidentes domésticos

- Para uma criança, uma queimadura por muito ligeira que seja pode por vezes ser grave.
- À medida que vão crescendo, ensine os seus filhos a terem cuidado com os líquidos quentes que se encontram numa cozinha.
- Se utilizar o aparelho na presença de crianças, faça-o sempre com a vigilância de um adulto.
- Não toque nas partes quentes do aparelho.
- Em caso de acidente, passe imediatamente água fria sobre a queimadura e consulte um médico caso seja necessário.
- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças identificadas com o símbolo  não deverá ser consumido.
- Os fumos libertados durante a cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.

"Raclette"

Algumas receitas para 8 pessoas:

Raclette "Savoyarde" (queijo derretido à moda da Savoie)

- 1,5 kg a 2 kg de queijo para derreter • 2,5 kg de batatas • 16 fatias de presunto
- alguns pimentos • alguns cogumelos • 1 frasco de pepinos de conserva • 1 frasco de cebolas de conserva
- alguns bagos de milho doce de conserva

Coza as batatas com a pele. Corte o queijo em fatias, os pimentos em quartos e pique os cogumelos. Coloque os pepinos, as cebolas, o milho de conserva e os pimentos em pratos individuais para aperitivos. Coloque uma fatia de queijo em cada tabuleiro e deixe derreter. Sirva com presunto, batatas e outras guarnições.

Raclette com carne seca

- 1,5 kg a 2 kg de queijo para derreter • 16 batatas • 16 fatias finas de carne seca • 16 fatias de presunto
- noz-moscada moída • colorau • pimenta • tomates • salsa

Coza as batatas com a pele e corte-as em fatias finas. Coloque uma fatia de queijo em cada tabuleiro. Cubra com batatas e com uma segunda fatia de queijo. Acrescente uma fatia de carne seca. A meio da cozedura, tempere a gosto. Sirva com presunto e acompanhe com fatias de tomate e salsa.

Raclette de queijo de cabra derretido

- 1,5 kg a 2 kg de queijo para derreter • 2 queijos de cabra pequenos (cerca de 250 g) cortados em fatias
- 2,5 kg de batatas • um pouco de tomilho • 1 frasco de azeitonas pretas

Coza as batatas com a pele. Coloque as fatias de queijo de cabra nos tabuleiros. Cubra com uma fatia de queijo e deixe derreter. Polvilhe com tomilho. Sirva com azeitonas pretas e batatas cozidas.

Grelhados

Ovos e bacon

- Por pessoa: • 1 ovo • 1 fatia de bacon • algumas rodelas de tomate • algumas rodelas de cebola • alho picado
- sal de aipo • 1 colher de chá de queijo ralado • 1 colher de sopa de natas • manteiga • sal • pimenta

Cozinhe na grelha, durante cerca de 3 minutos, alguns tomates, cebolas e o alho picado com um pouco de manteiga. Entretanto, bata os ovos com as natas e misture todos os ingredientes com os legumes grelhados. Deixe cozer este preparado durante cerca de 6 a 7 minutos. Tempere a gosto e sirva.

Escalope de vitela com presunto e queijo

- Por pessoa: • 1 escalope de vitela (max. 100 g) • 1 fatia fina de presunto • queijo ralado • manteiga

Coloque o escalope na grelha com um pouco de manteiga, assando-o durante cerca de 2 minutos do primeiro lado. Vire o escalope e cubra-o com o presunto e o queijo. Cozinhe novamente durante cerca de 5 minutos. Sirva quando o queijo estiver derretido.

Læs brugsanvisningen grundigt og hav den liggende ved hånden.

Apparatet er udelukkende til husholdningsmæssigt brug.

Apparatet opfylder af sikkerhedsmæssige hensyn gældende normer og regler (direktiverne vedrørende lavspænding, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med fødevarer, miljøet osv.).

Installering

- Fjern al emballage, klistermærker og forskelligt tilbehør fra apparatet både indvendigt og udvendigt.
- Fjern raclette-panderne. Tag de forskellige elementer til de små skåle ud (skafter og små pander). Saml de små skåle ved at sætte et skaft (A) (med ribberne vendt nedad) på en lille pande (B) (oval eller firkantet form afhængig af model). Man hører et «klik», når det er sat rigtigt på. Vend de små skåle om og kontroller at de er monteret rigtigt. fig. 2 De små skåles skaft kan ikke tages af.
- Apparatet må aldrig placeres direkte på et skrøbeligt, skrånende underlag (glasbord, dug, lakerede møbler osv.).
- Ved førstegangsbrug, hæld en smule olie ud på raclette-panderne og grill-stegepladen og tør af med et stykke køkkenrulle. fig. 3
- Anbring apparatet på et fast underlag. Undgå at bruge apparatet på et blødt underlag som eksempelvis en voksdug.
- Sørg for at ledningen ikke er til gene for folk omkring bordet.
- Sørg for at de elektriske installationer passer til den effekt og spænding, der er angivet under apparatet.
- Apparatet må kun tilsluttes til et stik med jorbforbindelse. fig. 5
- Hvis der anvendes en forlængerledning, skal den have stik med jordforbindelse.
- Hvis elledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten eller hans serviceværksted eller af en tilsvarende uddannet person for at undgå, at der opstår fare.
- Apparatet må ikke være tilsluttet, når det ikke er i brug.
- Apparatet må ikke anvendes uden opsyn.

Brug af racletten

- Lad racletten blive varm i 5 til 8 minutter.
- Miniature-panderne må ikke opvarmes uden ingredienser på.
- Når apparatet anvendes første gang, kan der opstå en let lugt eller røg.
- Apparatets metaldele må ikke berøres, mens apparatet varmer op eller er i brug, da de er meget varme.

Efter brug

- Rør ikke ved apparatet før det er kølet helt af. fig. 10
- Varmepladen må ikke dyppes i vand.
- Rengør grill-stegepladen, raclette-panderne og basen med en svamp og varmt vand tilsat opvaskemiddel. fig. 11
- Brug aldrig metalsvampe eller skurepulver. fig. 12
- Lad ikke pladen og de små skåle ligge i blød i vand.

Opbevaring

- Tag grillpladen af.
- Rul ledningen omkring 3 eller 4 ben og sæt den fast i en af ledningsstoppene. fig. 14
- Stil de små pander sammen 2 og 2 og glid dem dernæst under varmelementet. fig. 15
- Sæt grillpladen på igen. fig. 15

Forebyggelse af ulykker i hjemmet

- Selv en let forbrænding kan være alvorlig for et barn.
- Efterhånden som børnene bliver større, skal de lære at passe på omkring de varme apparater, der kan være at finde i et køkken.
- Hvis De anvender apparatet i selskab med børn, skal dette altid ske under en voksens opsyn.
- Apparatets varme overflader må ikke berøres.
- Hvis der sker en ulykke, skal man straks komme koldt vand på forbrændingen og om nødvendigt tilkalde en læge.
- Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med ✕-logoet, må ikke indtages.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.

Raclette

Opskrifter (8 pers.):

Savoyarde raclette

- 1,5-2 kg raclette ost • 2,5 kg kartofler • 16 skiver skinke • peberfrugt • lidt champignon
- 1 glas pickles • 1 glas syltede løg • lidt majs fra dåse

Bag kartoflerne i ovnen med skræl. Skær osten i skiver, peberfrugten i kvarte og hak champignonerne. Server peberfrugt, champignon, majs, pickles og syltede løg i små skåle. Læg et stykke ost i en raclette-pande og lad det smelte. Server med skinke, kartoffel og det øvrige tilbehør.

Raclette med lufttørret kød

- 1,5-2 kg raclette ost • 16 kartofler • 16 tynde skiver lufttørret kød • 16 skiver skinke
- stødt muskatnød • paprika • peber • tomater • persille

Bag kartoflerne i ovnen med skræl og skær dem i tynde skiver. Læg et stykke ost i en raclette-pande. Dæk med kartofler og derpå endnu et stykke ost. Tilsæt et stykke tørret kød. Når halvdelen af tilberedningstiden er gået drysses med krydderier. Server med skiver af skinke, tomater og persille.

Raclette med gedeost

- 1,5-2 kg raclette ost • 2 små stykker gedeost (ca. 250 g.) skåret i skiver • 2,5 kg kartofler
- lidt timian • 1 glas mørke oliven

Bag kartoflerne i ovnen med skræl. Læg skiver af gedeost i raclette-panderne. Dæk med en skive raclette-ost og lad den smelte. Hæld osten over på en tallerken og drys med lidt timian. Server med mørke oliven og bagte kartofler.

DK

Grille-Funktionen

Æg og bacon

- Pr. person : • 1 æg • 1 skive bacon • et par skiver tomat • et par strimler løg • knust hvidløg • sellerisalt
- 1 tsk revet ost • 1 spsk fløde • smør • salt • peber

Brun lidt smør på grillpanden, og steg tomater, løg og knust hvidløg i omkring 3 minutter. Kom grønsagerne på miniature-panderne. Tilsæt bacon og drys med revet ost og sellerisalt. Anbring miniature-panderne på apparatet i omkring 1 minut. Pisk i mellemtiden æggene sammen med fløden. Bland det herefter med grønsagerne på panderne. Lad det stege i omkring 6–7 minutter. Tilsæt krydderier og server retten.

Cordon Bleu

- Pr. person : • 1 kalvekotelet (maxi. 100 g.) • 1 tynd skive skinke • revet ost • smør

Steg koteletten på grillpanden i lidt smør på den ene side i omkring 2 minutter. Vend koteletten, læg en skive skinke og en skive ost over og steg i yderligere ca. 5 minutter. Server, når osten er cremet.

Les nøye gjennom instruksjonene i denne veiledningen og oppbevar den tilgjengelig.

Dette apparatet er bare beregnet på husholdningsbruk.

Av sikkerhetsgrunner er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og vedtekter (direktiver om lavspenning, elektromagnetisk kompatibilitet, materialer i kontakt med mat, miljø, osv.).

Installering

- Fjern all emballasje, klistremerker eller forskjellig tilbehør inne i og utenfor apparatet.
- Ta ut raclettepannene. Ta ut de forskjellige bestanddelene som utgjør raclettepannene (håndtak og panner). Sett sammen raclettepannene ved å montere håndtakene (A) (ribbene vendt nedover) på pannerne (B) (oval eller firkantet form, avhengig av modell) inntil du hører at de låses med et "klikk". Når raclettepannene snus, sjekk at monteringen er riktig utført. fig. 2 Håndtakene på raclettepannene kan ikke demonteres.
- Du må aldri sette apparatet direkte på et skjørt, hellende underlag (glassbord, duk, lakkert møbel, osv.).
- Ved første gangs bruk (og gjerne før hver bruk) anbefaler vi å smøre inn platen med matolje, og deretter tørke av med litt kjøkkenpapir. fig. 3
- Sett apparatet på et fast underlag: Unngå å bruke en myk underlagsduk.
- Sørg for at ledningen legges slik at den ikke er i veien for gjestene rundt bordet.
- Sjekk at strømanlegget er i samsvar med effekt og spenning som er angitt under apparatet.
- Apparatet skal bare kobles til en jordet kontakt. fig. 5
- Hvis du bruker skjøteledning, må den være jordet.
- Dersom nettledningen er skadet, må den byttes av produsenten, dens service agent eller av en autorisert elektrohandler. Dette for å unngå fare ved bruk senere.
- Apparatets støpsel skal ikke stå i kontakten når det ikke er i bruk.
- Aldri la apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.

Bruk

- La apparatet forvarmes i 5-8 minutter.
- Ikke varm opp raclettepannene når de er tomme.
- Når du tar i bruk apparatet for første gang, kan det hende at det utvikles litt lukt eller røyk, og det er helt normalt.
- Ikke rør apparatets metalleder når det er varmt eller i drift, for de er svært varme.

Etter bruk

- Ikke håndter apparatet før det har blitt fullstendig avkjølt. fig. 10
- Du må aldri dyppe den varme platen ned i vann.
- Grillplaten og pannerne rengjøres i oppvaskkummen eller i oppvaskmaskinen. fig. 11
- Ikke bruk metallskuresvamp eller skurepulver. fig. 12
- Ikke la platen og raclettepannene ligge i vann.

Oppbevaring

- Ta av grillplaten.
- Rull kabelen rundt 3 eller 4 støtter og fest den på et av kabelfestene. fig. 14
- Legg 2 og 2 minipanner oppå hverandre og skyv dem under oppvarmingselementet. fig. 15
- Sett tilbake grillplaten. fig. 15

Forebygging av ulykker i hjemmet

- For et barn kan en lett forbrenning av og til være alvorlig.
 - Etter hvert som barna vokser opp, må du lære dem å være forsiktige med varme apparater som man kan ha i et kjøkken.
 - Hvis du bruker apparatet ditt hvor det er barn til stede, må de ha tilsyn av en voksen.
 - Ikke berør apparatets varme overflater.
 - Hvis det skjer et uhell, må du ta kaldt vann på brannsåret øyeblikkelig og kontakte lege om nødvendig.
 - Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet  må ikke spises.
 - Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler.
- Vi anbefaler fugleiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.

Raclette

Noen oppskrifter beregnet på 8 personer:

Fransk raclette (fra Savoie)

- 1,5-2 kg racletteost • 2,5 kg poteter • 16 skiver røkt skinke (fra Savoie) • noen paprikaer
- noen ferske sjampinjonger • 1 glass sylteagurk • 1 glass søvløk • 1 boks babymais

Lag bakte poteter med skall i stekeovnen. Skjær osten i skiver, paprikaen i 8 biter, og finhakk sjampinjongen. Legg sylteagurker, søvløk, mais og paprika i små skåler. Smelt en osteskive i hver raclettepanne. Legg potet, skinke og annet garnityr på tallerkenen, og hell den smeltede osten over.

Raclette med tørket kjøtt

- 1,5-2 kg racletteost • 16 poteter • 16 tynne skiver tørket kjøtt • 16 skiver skinke
- revet muskat • paprika • tomater • persille

Bak potetene i ovnen med skall, og kutt dem så i tynne skiver. Legg en skive ost i hver raclettepanne. Legg potetskiver oppå. Legg enda en osteskive oppå. Legg så på en skive tørket kjøtt. Når maten er halvveis stekt, tilsetter du krydder. Serveres med skinke, skivede tomater og persille.

Raclette med fransk, hvit geitost

- 1,5-2 kg racletteost • 2 små geitoster (ca. 250 g) skåret i skiver • 2,5 kg poteter
- litt timian • 1 lite glass sort oliven

Bak poteter med skall i stekeovnen. Legg en skive geitost i hver raclettepanne. Legg en skive racletteost oppå, og la det smelte. Legg det over på tallerkenen og strø over timian. Serveres med bakte poteter og sort oliven.

Steking på racletteplaten

Egg og bacon

- Per person : • 1 egg • 1 baconskive • noen tomatskiver • noen løkstrimler • knust hvitløk • sellerisalt
- 1 teskje raspet ost • 1 spiseskje fløte • smør • salt • pepper

Smelt litt smør på grillplaten, og brun tomat, løk og knust hvitløk i 3 minutter. Legg grønnsakene i raclettepannene. Tilsett bacon og strø sellerisalt og raspet ost over. Sett raclettepannene i apparatet i 1 minutt. I mellomtiden visper du sammen egg og fløte. Bland med grønnsakene i raclettepannene. La tilberedningen steke i ca. 6-7 minutter. Krydre.

Kalvefilet med skinke og ost

- Per person : • 1 kalvefilet (maks 100 g) • 1 tynn skive skinke • revet ost • stekesmør

Stek kalvefileten på racletteplaten på den ene siden i 2 minutter. Snu fileten, og legg skinke og ost på fileten. Stek i ca. 5 minutter til. Serveres når osten har blitt kremaktig.

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä niitä laitteen lähellä. Laite on tarkoitettu pelkästään kotikäyttöön. Laite vastaa turvallisuutta koskevia voimassa olevia standardeja ja määräyksiä (pienjännitelaitteita, sähkömagneettista yhteensopivuutta, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevia materiaaleja, ympäristönsuojelua yms. koskevia määräyksiä).

Asennus

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja lisävarusteet laitteen sisä- ja ulko-osista.
- Poista raclettealustat grillistä. Ota esiin pikkupannujen osat (kädensijat ja pannu). Pikkupannujen kokoamiseksi on kiinnitettävä kädensija (A) (urat alapäin) pannuun (B) (soikea tai neliskulmainen mallista riippuen). Käännä pikkupannut ja varmista, että ne on asennettu kunnolla. fig. 2 Pikkupannujen kädensijoja ei voi irrottaa.
- Älä aseta laitetta sopimattomalle, kaltevalle alustalle (lasipöytä, pöytäliina, lakatut huonekalut jne.).
- Ennen ensimmäistä käyttöä kaada tilkka öljyä grillilevyille ja pyyhi levy pehmeällä talouspaperilla. fig. 3
- Aseta laite tukevalle alustalle: älä käytä pehmeitä alustoja kuten esim. muoviliinoja.
- Varmista, että virtajohto on sijoitettu niin, ettei se häiritse ruokailevia henkilöitä.
- Varmista, että laitteen pohjaan merkitty teho ja jännite vastaa sähköverkon jännitettä.
- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. fig. 5
- Käytettäessä jatkojohtoa, on pistorasian oltava maadoitettu.
- Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se, vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Irrota laite verkkovirran pistorasiasta, vaaran välttämiseksi.
- Älä koskaan jätä laitetta päälle ilman valvontaa.

Ruoan valmistaminen

- Anna grillin esikuumentua 5-8 minuuttia.
- Älä jätä kulhoja lämpiämään tyhjinä.
- Ensimmäisen käytön yhteydessä voi ensi minuuttien aikana ilmetä heikkoa hajua ja savua.
- Älä koske laitteen metalliosiin sen ollessa päällä, ne ovat hyvin kuumia.

Käytön jälkeen

- Älä käsittele laitetta, ennen kuin se on täysin jäähtynyt. fig. 10
- Älä upota kuumaa lämpölevyä veteen.
- Pese grillilevy, raclettealustat ja grillin pohja sienellä kuumassa vedessä, johon on lisätty astianpesuainetta. fig. 11
- Älä käytä laitteen puhdistukseen metallista patasutia tai hankaavaa pesujauhetta. fig. 12
- Älä anna alustan tai pikkupannujen liota vedessä.

Säilytys

- Ota grillauslevy pois
- Kierä johto 3 tai 4 jalan ympäri ja kiinnitä johdonpidikkeeseen. fig. 14
- Laita pikkupannut päällekkäin kaksittain, liu'uta ne sitten vastuksen alle. fig. 15
- Laita grillilevy takaisin. fig. 15

Tapaturmien välttäminen

- Lapsille voi joskus pienikin palovamma olla vakava.
- Tutustuta lapset heidän kasvaessaan kuumien keittiölaitteiden aiheuttamiin vaaroihin.
- Käytettäessä laitetta lasten läsnäollessa on aikuisen henkilön valvottava käyttöä koko ajan.
- Älä koske laitteen kuumiin osiin.
- Tapaturman tapahtuessa huuhtelee palovammapaikka heti kylmällä vedellä ja ota tarpeen vaatiessa yhteys lääkäriin.
- Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen  logolla merkittyjen osien kanssa, ei pitäisi syödä.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.

Racletteruoat

Reseptejä 8 hengelle:

Savoijilainen raclette

- 1,5-2 kg raclettejuustoa • 2,5 kg perunoita • 16 viipaletta Savoijin kinkkua • muutama paprika
- muutama herkkusienien lakki • 1 purkki kurkkupikkelssiä • 1 purkki hillospuleita
- säilöttyjä minikokoisia maissintähkiä

Keitä perunat kuorineen. Viipaloi juusto. Leikkaa paprikat pitkittäin neljään osaan ja hienonna herkkusienet. Aseta jokaiselle lautaselle kurkkupikkelssiä, hillospuleita, pari maissintähkää ja paprikanpalaa. Sulata juustoviipaleet raclette-alustoilla grillissä ja tarjoa kinkun, perunoiden ja muiden lisäkeiden kanssa.

Raclette kuivatun lihan kanssa

- 1,5-2 kg raclettejuustoa • 16 perunaa • 16 viipaletta kuivattua savukinkkua • 16 viipaletta raakaa savukinkkua
- muskottipähkinäjauhetta • paprikajauhetta • pippuria • tomaatteja • persiljaa

Keitä perunat kuorineen ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Aseta jokaiselle raclettealustalle juustoviipale. Peitä juustoviipale perunaviipaleilla ja perunaviipaleet toisella juustoviipaleella ja viipaleella kuivattua savukinkkua. Grillaa 2-3 minuuttia ja mausta. Grillaa vielä 2-3 minuuttia, peitä annokset viipaleella raakaa savukinkkua ja koristele tomaattiviipaleilla ja persiljasipulla.

Vuohenjuustoraclette

- 1,5-2 kg raclettejuustoa • 2 pientä vuohenjuustoa (noin 250 g) viipaloituna
- 2,5 kg perunoita • timjaminoksa • purkki mustia oliiveja

Keitä perunat kuorineen. Aseta jokaiselle raclettealustalle vuohenjuustoviipale. Peitä racletteviipaleet vuohenjuustoviipaleilla ja sulata grillissä. Pane annokset lautasille ja ripottele päälle silputtua timjamia. Tarjoa mustien oliivien ja keitettyjen perunoiden kanssa.

Grillatut ruoat

Pekoni ja muna

- Yhdelle hengelle: • 1 muna • 1 pekoni • muutama tomaattirengas • muutama sipuliviipale
- murskattua valkosipulia • sellerisuolaa • 1 teelusikallinen raastettua juustoa • 1 ruokalusikallinen smetanaa
 - voita • suolaa • pippuria

Ruskista hieman voita grillauslevyllä, paista siinä kolmen minuutin ajan tomaatteja, sipulia ja murskattua valkosipulia. Laita vihannekset kulhoihin. Lisää pekoni ja sirottele päälle sellerisuolaa ja juustoraastetta. Laita kulhot yhdeksi minuutiksi laitteeseen. Vatkaa sillä aikaa muna ja smetana. Sekoita ne kulhoissa oleviin vihanneksiin. Anna ruoan paistua 6-7 minuuttia. Mausta ja tarjoile.

Vasikanleike kinkun ja juuston kanssa

- Yhdelle hengelle: • vasikanleikettä (100 g maksimi) • 1 ohut viipale savukinkkua • raaste (juusto) • voita

Sulata nokare voita grillilevyllä ja paista leikkeitä noin 2 minuuttia. Käänä fileet ja aseta niiden päälle kinkku- ja juustoviipale. Paista vielä noin 5 minuuttia. Tarjoa, kun juusto on sulanut.

FIN

Leggere attentamente le istruzioni d'uso e tenerle a portata di mano.

Questo prodotto è destinato solamente ad uso domestico.

Per garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (direttive sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, ambiente...).

Installazione

- Rimuovere imballaggi, etichette o accessori all'interno e all'esterno dell'elettrodomestico.
- Togliere i vassoi. Prendere i diversi elementi che compongono le padelline (manici e padellette). Per montare le padelline, assemblare i manici (A) (solchi verso il basso) sulle padellette (B) (forma ovale o quadrata, a seconda dei modelli) fino a udire un "clic". Rivoltando le padelline, controllare la conformità del montaggio. fig. 2 I manici delle vaschette non sono smontabili.
- Non appoggiare mai l'apparecchio direttamente sopra un supporto fragile, inclinato (tavolo di vetro, tovaglia, mobile verniciato...).
- Al primo utilizzo, versare dell'olio sulle piastre, quindi asciugare con uno straccio da cucina assorbente. fig. 3
- Il piano del tavolo deve essere stabile: non utilizzare l'elettrodomestico su una base morbida.
- Il cavo deve essere posizionato in modo che non venga urtato da eventuali movimenti attorno al tavolo.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sull'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con terra. fig. 5
- Se si utilizza una prolunga, deve essere dotata di presa con terra.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non collegare mai l'apparecchio se non lo si utilizza.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorveglianza.

Cottura

- Lasciar riscaldare l'elettrodomestico per 5-8 minuti.
- Non lasciare riscaldare i vassoi nell'elettrodomestico quando sono vuoti.
- Al primo utilizzo, l'elettrodomestico può emettere del fumo e un lieve odore sgradevole.
- Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio durante il riscaldamento o il funzionamento poiché sono molto calde.

Dopo l'uso

- Non toccare l'apparecchio fino a completo raffreddamento. fig. 10
- Non mettere in nessun caso la piastra calda sotto l'acqua.
- Pulire la piastra della griglia, i vassoi e la base dell'apparecchio con spugna, acqua calda e detersivo liquido per stoviglie. fig. 11
- Evitare l'utilizzo di panni ruvidi o sostanze abrasive. fig. 12
- Non immergere la piastra e le padelline in acqua.

Riporre l'apparecchio

- Togliere la piastra grill.
- Avvolgere il cavo attorno ai 3 o 4 piedi e fermarlo su uno dei fermacavo. fig. 14
- Sovrapporre i vassoi 2 a 2, poi infilarli sotto la resistenza. fig. 15
- Riposizionare la piastra grill. fig. 15

Prevenzione di incidenti domestici

- Per un bambino un'ustione anche leggera può a volte essere pericolosa.
- Educate i vostri bambini a fare attenzione agli apparecchi da cucina bollenti.
- Se l'apparecchio viene usato con un bambino, farlo sempre sotto la supervisione di un adulto.
- Non toccare le superfici bollenti di un apparecchio.
- Se dovesse capitare un incidente, sciacquare l'ustione immediatamente con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo  non possono essere consumati.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.

Raclette

Ricette per 8 persone:

Raclette alla savoiarda

- 1,5-2 kg di formaggio da raclette • 2,5 kg di patate • 16 fette di prosciutto di Savoia • peperoni
- funghi (senza gambo) • 1 vasetto di cetrioli sottaceto • 1 vasetto di cipolline sottaceto • mais in scatola

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia. Tagliare il formaggio a fette e i peperoni in quarti, tritare i funghi. Mettere in piatti da antipasto separati i cetrioli e le cipolline sottaceto, il mais e i peperoni. Porre una fetta di formaggio in ciascun vassoio e lasciar fondere. Servire con prosciutto, patate e gli altri contorni.

Raclette con carne essiccata

- 1,5-2 kg di formaggio da raclette • 16 patate • 16 fette sottili di carne essiccata
- 16 fette di prosciutto di Savoia • noce moscata tritata • paprica • pepe • pomodori • prezzemolo

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia e tagliarle in fette sottili. Porre una fetta di formaggio in ciascun vassoio. Coprire con le patate, quindi con una seconda fetta di formaggio. Aggiungere una fetta di carne essiccata. A metà cottura, aggiungere spezie a proprio piacimento. Servire con prosciutto crudo e guarnire con fettine di pomodoro e con del prezzemolo.

Raclette con formaggio di capra

- 1,5-2 kg di formaggio da raclette • 2 pezzetti di formaggio di capra (250 g circa) tagliati a fette
- 2,5 kg di patate • un pizzico di timo • 1 vasetto di olive nere

Cuocere al forno le patate senza togliere la buccia. Porre le fette di formaggio di capra nei vassoi. Coprire con una fetta di formaggio da raclette e lasciar fondere. Versare sul piatto e insaporire con timo. Servire con olive nere e patate al forno.

Carne ai ferri

Uova e pancetta

- A persona: • 1 uovo • 1 fetta di pancetta • qualche rondella di pomodoro • qualche fettina di cipolla • aglio tritato
- sale di sedano • 1 cucchiaino di formaggio grattugiato • 1 cucchiaino di panna • burro • sale • pepe.

Far rosolare un po' di burro sulla placca del grill, fare dorare per 3 minuti i pomodori, le cipolle e l'aglio grattugiato. Mettere le verdure nelle padelline. Aggiungere la pancetta e cospargere di sale di sedano e formaggio grattugiato. Posizionare le padelline all'interno dell'apparecchio per 1 minuto. Nel frattempo, sbattere le uova con la panna. Versare il composto nelle padelline e mescolare con le verdure. Cuocere il preparato per circa 6-7 minuti. Condire e servire.

Scaloppina di vitello con prosciutto e formaggio

- A persona: • 1 scaloppina di vitello (100 g maxi) • 1 fetta sottile di prosciutto • grattugiato (formaggio) • burro

Cuocere sulla piastra con il burro la scaloppina su un solo lato per circa 2 minuti. Rivoltare la scaloppina, coprirla con il prosciutto e il formaggio. Proseguire con la cottura per altri circa 5 minuti. Servire quando il formaggio diventa cremoso.

Read the instructions in this leaflet carefully and keep them safely. This appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this appliance conforms to the applicable standards and regulations (Low Voltage, Tension, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with foodstuffs, Environmental, etc., directives), current in force.

Assembling your raclette

- Remove any packaging, stickers or accessories inside and outside the appliance.
- Remove the trays. Take out the different elements that make up the trays (handles and pans). To assemble the trays, attach the handles (A) (ribs facing downwards) to the pans (B) (oval or square shape, according to the model) until they click and lock into place. On turning over the trays, check that they are assembled correctly. fig. 2
The trays are not removable.
- Do not place the appliance directly on a fragile, non-flat surface (glass table, cloth, varnished surface, etc.).
- On first use, pour a little cooking oil on the non-stick grill plate and trays, spread over surfaces then wipe off any excess with an absorbant kitchen towel. fig. 3
- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface: do not use the appliance on a soft or unsteady base eg. a tea-towel.
- Be careful how you place the cord, so that it does not get in the way of guests moving around the table.
- Check that the electrical installation is compatible with the power and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Only plug the appliance into a wall socket with an earth connection. fig. 5
- If an extension cord is used, this must have an earth connection and rated accordingly.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never leave the appliance plugged in when not in use.
- Never leave the appliance unattended when in use.

Cooking

- Allow appliance to pre-heat for 5 to 8 minutes.
- Do not leave the trays in the appliance while empty.
- During first use, the appliance may give off a slight odour and smoke.
- Do not touch the metal parts of the appliance while in use; they are very hot.

After use

- Do not handle the appliance before it has cooled down completely. fig. 10
- Never immerse the hot plate in water.
- Clean the grill plate, the trays and the base of the appliance with a sponge, hot water and washing up liquid. fig. 11
- If food is burnt onto the grill plates, leave them to soak for a few hours before cleaning. Always clean the grill plates
- Do not use scouring pads or hard abrasive powder. fig. 12
- Do not let the plate and the panlets soak in water.

Storage

- Remove the grill plate.
- Wind the cord around 3 or 4 legs and secure it in one of the cord grips. fig. 14
- Place the trays 2 by 2 then slide them underneath the element. fig. 15
- Put the grill plate back into place. fig. 15

Prevention of accidents in the home

- For a child, even a slight burn may sometimes be serious.
- As they grow up, teach your children to be careful with hot appliances in the kitchen.
- If your appliance is used in the company of children or disabled persons, always use it under adult supervision.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance.
- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Never use the appliance if it is not working correctly, or if it has been damaged. If this happens contact the Helpline.
- Any solid or liquid foodstuff that comes into contact with the parts marked with the  logo should not be consumed.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Raclette

A few recipes for 8 people (adjust the quantities for less people) :

Traditional Savoyarde raclette

- 3.5 to 4.5 lbs raclette cheese • 8 baking potatoes • 16 slices of ham • a few red or green peppers
- sliced mushrooms • 1 jar of gherkins • 1 jar of pickled onions • canned sweet corn

Bake potatoes in their own skins. Cut the cheese in slices, the peppers in slices and chop the mushrooms. Place in individual dishes. Add some vegetables to the raclette tray, pickles, pickled onions, corn and peppers. Place a slice of cheese in each tray and heat until melted. Serve with ham, potatoes and the other garnishes.

Farmhouse raclette

- 3.5 lbs to 4.5 lbs raclette cheese • 16 large new potatoes • 16 slices of ham • ground nutmeg
- paprika • pepper • tomatoes • parsley

Boil potatoes in their own skins and cut them in thin slices. Put a slice of cheese in each tray. Cover with potatoes then a second slice of cheese. Add a slice of ham. Halfway through cooking, add seasoning to taste. Garnish with slices of tomato and parsley. Serve with raw ham and garnish with slices of tomato and parsley.

Goat's cheese raclette

- 3.5 lbs to 4.5 lbs raclette cheese • 2 small goat's cheese (about 250g each) cut in slices
- 8 baking potatoes • thyme • 1 jar black olives

Bake potatoes in their own skins. Place the slices of goat's cheese in the trays. Cover with a slice of raclette cheese and leave to melt. Slide onto plates and lightly sprinkle with thyme. Serve with black olives and baked potatoes.

Grilling

Egg and bacon

- Per person: • 1 egg • 1 slice of bacon • a few slices of tomato • a few thin slices of onion • crushed garlic
- celery salt • 1 teaspoon of grated cheese • 1 tablespoon of cream • butter • salt • pepper

Brown a little butter on the grill plate, and brown the tomatoes, onions and crushed garlic for 3 minutes. Put the vegetables in the trays. Add the bacon and sprinkle the celery salt and grated cheese. Place the panlets in the appliance for 1 minute. Meanwhile, beat the eggs with the cream. Then mix with the vegetables in the panlets. Let the mixture cook for approximately 6 to 7 minutes. Season and taste.

Veal escalope with ham and cheese

- Per person: • 1 veal escalope (max. 100 g) • 1 thin slice of ham • grated (cheese) • butter

Cook the escalope on the plate with some butter for about 2 minutes on the first side. Turn over the escalope, cover with the ham and the cheese. Cook again for 4 minutes. Serve when cheese is melted.

- If you have any problems or queries please call our Customer Relations Team first for expert help and advice: HELPLINE: 0845 602 1454 - UK – (01) 461 0390 - Ireland
- For UK consumers only: Raclette cheese is available from some large supermarkets and specialist delicatessens or try www.frenchcheese.co.uk for advice in their 'Where to Buy' section. Or try using Port Salut, Jarlsburg, Emmental, Gryere or Gouda (but not Cheddar) instead of raclette cheese. Traditionally raclette is served with boiled new potatoes or baked potatoes together with a green salad.
- MADE IN CHINA - Type 6600

Läs noggrant igenom bruksanvisningen och spara den för framtida användning.

Apparaten är endast avsedd för hemmabruk.

För din säkerhet överensstämmer apparaten med gällande standarder och regler (direktiven om lågspänning, elektromagnetisk kompatibilitet, material avsedda att komma i kontakt med livsmedel, miljö, etc.).

Montering

- Ta bort emballage, självhäftande etiketter eller olika tillbehör inuti eller utanpå apparaten.
- Ta bort brickorna. Ta fram de olika delarna som järnen består av (handtag och järn). Montera järnen genom att sätta handtagen (A) (never neråt) på järnen (B) (oval eller fyrkantig form, beroende på modell) ända tills ett «klick» hörs vid låsning. När järnen vänds, kontrollera att monteringen är rätt utförd. fig. 2 Handtagen på järnen går inte att ta av.
- Ställ aldrig apparaten på ett ömtåligt, lutande underlag (glasbord, duk, fernissad möbel, etc.).
- Första gången du använder grillen, häller du lite olja på pannorna som du sedan torkar av med absorberande hushållspapper. fig. 3
- Ställ apparaten på en fast yta: den får inte användas på mjukt underlag, t.ex. av typ gummibelagt bordsskydd.
- Se till att sladden inte kommer i vägen för matgästerna när de går runt bordet.
- Kontrollera att nätspänningen överensstämmer med den spänning som anges under apparaten.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag. fig. 5
- Om en förlängningssladd används, ska den ha en jordad kontakt.
- Om sladden skadats, skall den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceagent eller likvärdigt kvalificerad person för att undvika fara.
- Låt aldrig apparaten vara ansluten till ett vägguttag när den inte används.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.

Tillagning

- Hetta upp grillen i 5-8 minuter.
- Pannorna får inte värmas tomma.
- Vid första användning kan apparaten avge lite lukt eller rök.
- Vidrör inte apparatens metalleder vid uppvärmning eller användning eftersom de är mycket heta.

Efter användning

- Hantera inte apparaten innan den svalnat fullständigt. fig. 10
- Doppa aldrig ned den heta grillplattan i vatten.
- Rengör grillplattan, pannorna och grillens fot med en svamp, hett vatten och diskmedel. fig. 11
- Använd inte metallsvamp eller skurpulver. fig. 12
- Låt inte plattan och järnen ligga i blöt.

Förvaring

- Ta av grillplattan.
- Linda sladden runt 3 eller 4 fötter och fäst den i ett av sladdfästena. fig. 14
- Placera pannorna ovanpå varandra 2 och 2, för därefter in dem under elementet. fig. 15
- Sätt tillbaka grillplattan. fig. 15

Förhindra olyckor i hemmet

- För ett barn kan även en liten brännskada vara allvarlig.
- Lär dina barn att vara försiktiga med heta köksapparater.
- Om apparaten används av barn eller handikappade personer, se till att en vuxen person alltid håller dem under uppsikt.
- Vidrör inte de heta delarna på apparaten.
- Om en olycka sker, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och ring läkare om nödvändigt.
- Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på grillen markerade med  - logon, bör inte ätas.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.

Raclette

Några recept till 8 personer:

Savoyard-raclette (raclette från Savoien)

- 1,5-2 kg raclette-ost • 2,5 kg potatis • 16 skivor skinka från Savoien • några paprikor • några små champinjoner
- 1 burk inlagd gurka (t.ex. ättiksgurka) • 1 burk inlagd lök (t.ex. syltlök) • lite burkmajs

Baka potatisarna med skalet på. Skär osten i skivor, paprikorna i fyra delar och finhacka svampen. Lägg inlagd gurka, inlagd lök, majs och paprikabitar på/i individuella tallrikar/skålar för smårätter. Lägg en ostskiva på varje panna och låt osten smälta. Servera med skinka, potatis och övriga tillbehör.

Raclette med torkat kött

- 1,5-2 kg raclette-ost • 16 potatisar • 16 tunna skivor torkat kött • 16 skivor rå skinka • mald muskot
- paprika • peppar • tomat • persilja

Baka potatisarna med skalet på och skär dem i tunna skivor. Lägg en ostskiva på varje panna. Täck med potatis och därefter ännu en ostskiva. Lägg på en skiva torkat kött. När rätten är halvfärdig, kryddar du efter smak. Servera med rå skinka och garnera med tomat-skivor och persilja.

Getost-raclette

- 1,5-2 kg raclette-ost • 2 små getostar (cirka 250 g) skurna i skivor • 2,5 kg potatis
- lite timjan • 1 burk svarta oliver

Baka potatisarna med skalet på. Placera getost-skivorna på pannorna. Täck med en skiva raclette-ost och låt smälta. Låt osten glida över på tallrikarna och krydda lätt med timjan. Servera med svarta oliver och bakad potatis.

Grillade rätter

Ägg och bacon

- Per person: • 1 ägg • 1 skiva bacon • några tomat-skivor • några lökstrimlor • krossad vitlök • sellerisalt
- 1 tsk riven ost • 1 msk grädd • smör • salt • peppar.

Bryn lite smör på grillplattan, bryn några tomater, lök och krossad vitlök på tallriken i lite smör i cirka 3 minuter. Vispa under tiden äggen tillsammans med grädden och blanda alla ingredienserna med de brynta grönsakerna. Låt alltsammans steka i cirka 6-7 minuter. Krydda och njut.

Kalvschnitzel med skinka och ost

- Per person: • 1 kalvschnitzel (maxi 100 g) • 1 tunn skiva skinka • riven (ost) • smör

Stek schnitzeln på grillplattan i cirka 2 minuter i lite smör på den ena sidan. Vänd schnitzeln, lägg på skinkan och osten. Låt steka i ytterligare cirka 5 minuter. Servera när osten ser krämig ut.



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.



Wees vriendelijk voor het milieu !

- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.



Schützen Sie die Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle, wiederverwertbare Rohstoffe.
- ➔ Bitte geben Sie Ihr Gerät zum Entsorgen nicht in den Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einer speziellen Entsorgungsstelle für Elektrokleingeräte (Wertstoffhof).



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➔ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



Ta hensyn til miljøet!

- ① Ditt apparat inneholder mange elementer som kan brukes om igjen eller resirkuleres.
- ➔ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.



Huolehtikaamme ympäristöstä!

- ① Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.
- ➔ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa vaikka valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.



Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.



Var rädd om miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.
- ➔ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.