

KORONA[®]

Deutsch
Bedienungsanleitung
Raclette Grill

English
Instruction Manual
Raclette Grill

Français
Mode d'emploi
Raclette Grill

Nederlands
Gebruiksaanwijzing
Raclettegrill

45060



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 Lebensmitteln 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 durch **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 Antihafschicht 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
4. Gehäuse
5. Kontrollleuchte
6. Temperaturregler
7. Haltegriff
8. Heizelement
9. Halterung der Grillplatte
10. Netzkabel und -stecker
11. Holzspatel

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf.
- Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Wickeln Sie das Netzkabel 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, daher 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.

Tip: 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 (9) 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 (6) auf die maximale Heizstufe (MAX.) stellen. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen. Die Kontrollleuchte (5) leuchtet auf. Nach dieser Aufheizphase stellen sie Ihre Wunschtemperatur mit dem Temperaturregler (6) ein. Die von Ihnen vorgewählte Temperatur wird dann, durch die Thermostatsteuerung, auf einem Level gehalten. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte (5).

Achtung: Der Temperaturregler (6) 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.

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

Achtung: Benutzen Sie nur den mitgelieferten Holzspatel (11) oder einen hitzebeständigen Plastikspatel zur Zubereitung der Speisen, um die Antihaf-beschichtung der Grillplatte (1) bzw. der Pfännchen (2) nicht zu beschädigen.

- Nach der Benutzung immer den Netzstecker (10) ziehen und das Gerät und die Zubehörteile vor der Reinigung abkühlen lassen.

Achtung: Der Raclette Grill kann am Temperaturregler (6) nicht aussgeschaltet werden, daher nach der Benutzung den Temperaturregler (6) auf MIN stellen und den Netzstecker (10) 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.

Klassisches Raclette Rezept

Fuer 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.

Guten Appetit!

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 (10) 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 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 (10) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

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

Entsorgungshinweis



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

Ihr Raclette Grill 45060 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: 1500 W

Schutzklasse: I

Technische Änderungen vorbehalten!



Garantie und Service:

Vor der nachfolgenden Garantieregelung bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer unberührt.

Wenden Sie sich im Reklamationsfall daher direkt an den Händler.

KORONA gewährt eine Herstellergarantie von zwei Jahren 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

Für die Geltendmachung eines Garantiefalles ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu erbringen.

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

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service

Am Steinbach 8

59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

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
4. Housing
5. Indicator light
6. Temperature control knob
7. Appliance handle
8. Heating element
9. Support for grill plate
10. Power cord and plug
11. Wooden spatula

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete and undamaged.
- Completely unwind the power cord.
- 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
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 (6) to the highest level (MAX). Heat the appliance up for approx. 10 Minutes. The indicator light (5) lights up. After this heating up process, adjust the temperature by turning the temperature control knob (6) 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 (5) goes out.

Attention: The temperature control (6) 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.
7. The grill plate (1) can be used for broiling meat, sausages, skewers, vegetables, etc.

Attention: Only use the provided wooden spatula (11) 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 (6). Therefore, switch the temperature control knob (6) 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.

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 45060 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: 1500 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 customer 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 8
59872 Meschede-Enste
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.

Utilisation conforme

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire ces consignes de sécurité et ce mode d'emploi avant et conservez ces documents en lieu sûr. En cas de transmission de cet appareil à un tiers, veuillez également joindre ce mode d'emploi.

Cet appareil est conçu uniquement pour faire cuire, gratiner ou maintenir au chaud les aliments. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et implique des risques considérables d'accident pour l'utilisateur. L'appareil n'est **pas** destiné à un usage professionnel !

Sécurité



Ce symbole vous avertit d'un **risque de blessure / de dommage** de l'appareil !



Ce symbole vous avertit de risques de brûlures, causées par des surfaces chaudes, **risque de brûlures** !



Ce symbole vous avertit de dangers liés à un **choc électrique** !



Consignes générales de sécurité

- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels provoqués par une utilisation non conforme ou un usage inapproprié.
- Une mauvaise utilisation ou une manipulation non conforme peuvent causer des dysfonctionnements à l'appareil et entraîner des blessures pour l'utilisateur.
- Vérifiez avant la première mise en service que l'alimentation électrique de votre domicile correspond aux caractéristiques de tension de l'appareil pour éviter toute surchauffe ou tout dommage.



Attention ! Danger de mort par électrocution !

- L'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise ne doivent jamais être plongés dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil près d'un lavabo ou d'un évier.
- Ne touchez pas l'appareil si vos mains sont humides.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.

Les appareils électriques ne sont pas des jouets !

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours de fonctionnement.
- Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires pour pouvoir utiliser l'appareil sans surveillance ne sont autorisés à s'en servir que s'ils ont reçu des instructions détaillées leur permettant de l'employer en toute sécurité et que s'ils sont conscients des dangers encourus en cas d'utilisation impropre. Gardez les enfants sous surveillance et veillez à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans **ne sont pas autorisés** à nettoyer et à entretenir l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Rangez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Débranchez toujours l'appareil** si vous ne l'utilisez pas et préalablement à tout nettoyage.
- Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Évitez tout contact entre l'appareil, son câble d'alimentation et des surfaces chaudes afin d'éviter tout dommage.
- Le câble d'alimentation ne doit pas pendre du bord de la table ou de la surface de travail pour éviter tout risque de chute de l'appareil. Il ne doit pas frotter contre des surfaces tranchantes.

- Ne pliez pas et n'enroulez pas le câble d'alimentation autour de l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil

- si le câble d'alimentation est endommagé.
- en cas de dysfonctionnement.
- si une chute ou toute autre cause a provoqué un quelconque dommage sur l'appareil.

Les défauts sur le câble de raccordement secteur doivent être vérifiés et/ou réparés par un atelier spécialisé autorisé. Ne procédez jamais seul à des modifications ou à des réparations.

- Utilisez uniquement des accessoires d'origine.
- N'introduisez jamais d'objet à l'intérieur de l'appareil.
- Ne tentez jamais d'ouvrir la coque !
- **N'utilisez pas** cet appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.

Consignes de sécurité relatives à l'appareil



Mise en garde ! Pour prévenir toute blessure, toute détérioration de l'appareil, tout choc électrique et toute brûlure !

- L'appareil ne peut être utilisé que pour l'usage auquel il est destiné, c'est-à-dire la préparation d'aliments.
- Posez l'appareil sur une table ou sur un plan de travail horizontal, antidérapant et résistant à la chaleur. L'utilisation d'un support facile à nettoyer et résistant à la chaleur est recommandé pour protéger la table des projections de graisse.
- **Ne posez** jamais l'appareil sur une surface métallique.
- **Attention !** Pendant le fonctionnement, la surface extérieure de l'appareil, la plaque grill/plaque de maintien au chaud amovible peuvent devenir très chaudes. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes pendant et juste après avoir fait

fonctionner l'appareil. Tenez l'appareil uniquement par les poignées prévues à cet effet. **Risque de brûlure !**

- Lors de la préparation des aliments, utilisez toujours les spatules en bois fournies ou des spatules en plastique résistantes à la chaleur. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou métalliques (par ex. couteaux, spatules en métal, etc.) car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif de la plaque grill et des poêlons à raclette.
- Veillez à ce que la viande à préparer soit à température ambiante.
- **Remarque : Si vous utilisez une grande quantité de viande froide et/ou surgelée sur la plaque grill, il peut arriver que la plaque grill se déforme légèrement de manière momentanée. Au bout de quelques secondes, la plaque grill retrouve sa forme d'origine. Cela est dû à la grande différence de température et ne constitue pas un défaut !**
- Ne touchez jamais à la résistance chauffante. **Risque de brûlure !**
- La résistance chauffante ne doit **pas** entrer en contact avec d'autres objets.
- Ne faites pas bouger l'appareil en cours de fonctionnement et ne le déplacez pas. Il existe un **risque de brûlure !**
- L'appareil **ne doit pas** être utilisé à proximité de matériaux combustibles, comme des meubles suspendus, des rideaux ou des nappes etc.
- Ne laissez **jamais** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- **Attention :** Les aliments à forte teneur en huile et en matières grasses peuvent facilement s'enflammer en cas de chaleur élevée.
- Évitez tout apport supplémentaire de chaleur et ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur ou de sources magnétiques. Veillez à un environnement sec.
- N'utilisez pas de prises multiples. La fiche d'alimentation de l'appareil doit être facilement accessible en cas d'urgence.
- Débranchez **toujours** l'appareil après utilisation.
- Laissez impérativement l'appareil refroidir avant de le nettoyer.



Description du produit

1. Plaque grill amovible
2. Poêlons de raclette avec poignées isolées contre la chaleur
3. Logement pour les poêlons de raclette
4. Rangement
5. Témoin lumineux
6. Thermostat
7. Poignée
8. Résistance chauffante
9. Support de la plaque grill
10. Cordon d'alimentation et fiche
11. Spatule en bois

Avant la première utilisation

- Retirez l'appareil de son emballage puis vérifiez.
- Qu'il est complet et en bon état.
- Déroulez entièrement le câble d'alimentation.
- **Si l'appareil présente des dommages, ne l'utilisez en aucun cas.**
- Nettoyez la plaque grill (1) et les poêlons de raclette (2) à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement.



Mise en garde : Les sacs en plastique peuvent représenter un danger, mettez-les hors de portée des bébés et des jeunes enfants.

Revêtement antiadhésif

La plaque grill (1) ainsi que les poêlons de raclette (2) sont dotés d'un revêtement antiadhésif.

Appliquez un peu d'huile sur la plaque grill (1) et les poêlons de raclette (2) à l'aide d'un pinceau ou de papier absorbant. Placez les poêlons (2) sur l'emplacement prévu à cet effet (3). Faites fonctionner l'appareil à puissance maximale pendant env. 10 minutes sans y mettre de nourriture pour éliminer cette protection. Un peu de fumée ou une légère odeur peuvent se dégager pendant cette opération. C'est tout à fait normal et inoffensif. Veillez à ce que la pièce soit suffisamment aérée.

Une fois le préchauffage terminé, attendez que l'appareil ait complètement refroidi, puis nettoyez-le en suivant les instructions du chapitre Nettoyage et entretien.

Raclette

Une raclette est le moment idéal pour rassembler famille et amis autour de la table pour une expérience culinaire délicieuse et décontractée. Préparez votre raclette personnelle au fromage Suisse typique ou réalisez vos propres créations.

Utilisation



Veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil pendant et juste après son utilisation. Il existe un risque de brûlure ! Ne tenez l'appareil que par les poignées prévues à cet effet.

Conseil : Avant d'allumer la Raclette Grill, préparez tous les ingrédients à l'avance en portions de la taille d'une bouchée et disposez-les dans de petits saladiers ou sur un plateau, pour que chacun puisse se servir à table.



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

1. Placez la Raclette Grill au centre de la table.
2. Assurez-vous que la plaque grill (1) repose correctement sur le support (9).
3. Appliquez un peu d'huile sur la plaque grill (1) et les poêlons de raclette (2).
4. Branchez l'appareil à une prise conforme et facilement accessible.
5. Allumez l'appareil en tournant le thermostat (6) sur la puissance maximale (MAX.). Laissez l'appareil chauffer pendant env. 10 minutes. Le témoin lumineux (5) s'allume. Après cette phase de chauffage, ajustez la température souhaitée à l'aide du thermostat (6). Le thermostat maintient la température que vous avez présélectionnée à un niveau constant. Le témoin lumineux (5) s'éteint dès que la température nécessaire est atteinte.

Attention : Le thermostat (6) est réglable en continu.

6. Remplissez les poêlons (2) en fonction de vos goûts, soit avec seulement du fromage ou d'autres ingrédients et placez-les sur l'emplacement prévu à cet effet (3). Contrôlez de temps à autre le degré de cuisson des aliments. Retirez les poêlons (2) dès que le degré de cuisson souhaité

est atteint.

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

Attention : Utilisez uniquement la spatule en bois (11) fournie, ou une spatule en plastique résistante à la chaleur pour préparer les aliments, afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la plaque grill (1) et/ou des poêlons (2).

8. Après utilisation, débranchez (10) toujours l'appareil et laissez refroidir l'appareil et ses composants accessoires avant de procéder au nettoyage.

Attention : La Raclette Grill ne peut pas être éteinte à l'aide du thermostat (6) ; il convient donc, après utilisation, de tourner le thermostat (6) en position MIN et de débrancher la fiche d'alimentation (10). Laissez l'appareil entièrement refroidir.

L'appareil est équipé d'un thermostat. Pendant le fonctionnement, l'appareil s'active et se désactive pour garantir une température de cuisson constante.

Recette de raclette classique

Pour 4 personnes :

- 8 pommes de terre nouvelles de même taille
- 1 verre d'oignons blancs
- 1 verre de cornichons
- Poivre du moulin
- 600 - 800 g de fromage à raclette (en tranches)

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire en robe des champs. Versez les oignons blancs et les cornichons dans deux saladiers différents.

Une fois que tout est prêt, faites fondre le fromage à raclette dans les poêlons. Ensuite, versez le fromage fondu sur une

pomme de terre coupée en deux. Poivrez et c'est prêt.
Vous pouvez y ajouter du jambon fumé, du jambon cru, de la viande des Grisons, du salami, des poivrons, des tomates, des champignons etc. et servir un vin blanc sec.

Bon appétit !

Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Des restes d'aliments et d'importants résidus de graisse peuvent entraîner une surchauffe et dégager de la fumée, voire provoquer un incendie.



Avant de procéder au nettoyage, débranchez (10) l'appareil et laissez-le complètement refroidir.

L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent jamais être plongés dans l'eau ni dans tout autre liquide. **Risque d'électrocution !**

N'utilisez **pas** de détergents agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil et ses composants accessoires.

Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon légèrement humide.

Vous pouvez éliminer les restes d'aliments sur la plaque grill (1) ou sur les poêlons de raclette (2) lorsqu'ils sont encore tièdes, à l'aide d'un chiffon humide ou d'un papier absorbant.

Ensuite, nettoyez la plaque grill (1) et les poêlons (2) à l'eau tiède savonneuse. Laissez refroidir au préalable. Essuyez soigneusement toutes les différentes pièces pour bien les faire sécher.

La plaque grill (1) et les poêlons de raclette (2) ne passent pas au lave-vaisselle.



Les enfants ne doivent pas utiliser ou nettoyer cet appareil sans surveillance et sans supervision d'une personne responsable.

Rangement

Après utilisation, débranchez (10) l'appareil et laissez-le complètement refroidir.

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

Informations relatives à l'élimination



Les appareils usagés, portant ce symbole, ne doivent pas être jetés dans les ordures ménagères mais être éliminés conformément aux réglementations ■■■■ concernées. Veuillez remettre l'appareil usagé au centre de collecte public prévu à cet effet.

Votre Raclette Grill 45060 est vendue sous emballage. Les emballages sont faits de matières recyclables, ils sont réutilisables ou peuvent être réintégrés au circuit des matières premières.

Caractéristiques techniques

Tension secteur : 220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Puissance nominale : 1500 W
Degré de protection : I

Sous réserve de modifications techniques !



Garantie et assistance :

La garantie suivante ne modifie pas les droits légaux du consommateur vis-à-vis de l'acheteur.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser directement à votre revendeur.

La garantie fabricant KORONA couvrant les défauts matériels et de fabrication dure deux ans à compter de la date d'achat.

La garantie ne s'applique pas :

- en cas de dommages dus à une utilisation impropre
- aux pièces d'usure (par ex., les batteries)
- aux défauts connus du client à l'achat
- aux fautes commises par le client

La garantie ne s'applique que sous réserve de présentation d'une preuve d'achat par le client.

Dans le cadre de la garantie, le client dispose du droit de faire réparer ou d'échanger l'appareil dans nos centres de réparation ou ceux que nous avons agréés. Le client ne peut prétendre à d'autres droits supplémentaires (en vertu de la garantie).

KORONA electric GmbH, Sundern.

Adresse du service :

KORONA Service

Am Steinbach 8

59872 Meschede-Enste

Assistance téléphonique : 02933 90284-80

E-mail : service@korona-electric.de

Site web : www.korona-electric.de


Reglementair gebruik

Lees voordat u het apparaat in gebruik neemt de volgende veiligheidsinstructies en de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze documenten. Als u dit apparaat doorgeeft aan derden, geef deze gebruiksaanwijzing dan mee door.

Dit apparaat is voor het grillen, gratineren en warmhouden van levensmiddelen geschikt. Ieder ander gebruik geldt als niet reglementair en houdt voor de gebruiker groot gevaar in voor ongevallen. Dit apparaat is **niet** voor commercieel gebruik geschikt!

Veiligheid:

 Dit symbool waarschuwt voor algemene **gevaren voor lichamelijke letsels / beschadigingen** aan het apparaat!

 Dit symbool waarschuwt voor hete oppervlakken, evaar van brandwonden!

 Dit symbool waarschuwt voor gevaren door een **elektrische schok!**

Algemene veiligheidsaanwijzingen

- Bij niet reglementair gebruik, of bij een verkeerde behandeling wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard.
- Een verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen storingen aan het apparaat en letsels bij de gebruikers veroorzaken.
- Controleer voordat u het apparaat in gebruik neemt of de spanning van uw huishoudelijk stroomnet overeenkomt met de spanningsgegevens die op het apparaat staan vermeld, zodat het apparaat bij gebruik niet wordt oververhit of beschadigd.



Opgelet! Levensgevaar door een elektrische schok!

- Het apparaat en de stroomstekker niet in water of in andere vloeistoffen dompelen.
- Het apparaat niet in de buurt van een was- of spoelbak gebruiken.
- Het apparaat niet met vochtige handen gebruiken.
- Het apparaat niet buiten gebruiken.

Elektrische apparaten zijn geen speelgoed!

- Het apparaat tijdens het gebruik nooit zonder toezicht achterlaten.
- Sta kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met beperkte fysische, sensorische of geestelijke eigenschappen of met een gebrek aan ervaring en kennis alleen toe om het apparaat te gebruiken als ze onder toezicht zijn, als deze een uitgebreide uitleg over het apparaat gekregen hebben zodat ze het apparaat zonder gevaar kunnen gebruiken en de gevaren van een ondeskundig gebruik begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om zeker te zijn dat ze niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen **niet** gebeuren door kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen vanaf 8 jaar mogen dit alleen doen als ze onder toezicht zijn.
- Het apparaat en het stroomsnoer bewaren op een plaats buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Trek altijd aan de stroomstekker** als het apparaat niet in gebruik is en voor het reinigen.
- Trek steeds aan de stekker zelf om het stroomsnoer uit het stopcontact te trekken en niet aan de draad.
- Het apparaat en het stroomsnoer mogen niet in contact komen met hete oppervlakken om schade aan het apparaat te vermijden.
- Het stroomsnoer mag niet over de rand van de tafel/het werkvlak hangen om te vermijden dat het apparaat eraf wordt getrokken. Het mag niet tegen scherpe voorwerpen schuren.

- Het stroomsnoer niet knikken en niet rond het apparaat wikkelen.

Gebruik het apparaat niet

- als het netsnoer beschadigd is.
- bij functionele storingen. als het niet correct werkt.
- als het apparaat gevallen is of door een andere oorzaak mogelijk beschadigd is.

Schade aan het stroomsnoer moet door een geautoriseerde werkplaats worden gecontroleerd of gerepareerd. Breng nooit zelf wijzigingen aan het apparaat aan en voer zelf geen reparaties aan het apparaat uit.

- Gebruik alleen origineel toebehoren.
- Geen voorwerpen in de behuizing steken.
- Probeer nooit zelf om de behuizing te openen!
- Gebruik dit apparaat **niet** samen met een externe tijdschakelklok of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

Veiligheidsaanwijzingen in verband met het apparaat



Waarschuwing! Om persoonlijke letsels/beschadiging van het apparaat, een elektrische schok, een brand en brandwonden te vermijden!

- Het apparaat mag alleen voor het voorziene doel, bijv. het bereiden van levensmiddelen, worden gebruikt.
- Plaats het apparaat op een tafel of een ander vlak, slipvast en hittebestendig werkvlak. Het gebruik van een warmtebestendig, gemakkelijk te reinigen ondergrond is aanbevolen om de tafel tegen vetspatten te beschermen.
- Plaats het **niet** op metalen oppervlakken.
- **Opgelet!** Tijdens het bedrijf worden de behuizing, de

afneembare grill-/warmhoudplaat zeer heet. Let erop dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet met de verhitte delen in aanraking komt. Het apparaat alleen aan de houdgrepen aanraken. **Gevaar voor brandwonden!**

- Gebruik bij het bereiden van gerechten steeds de meegeleverde houten spatel of een hittebestendige kunststof spatel. Gebruik nooit scherpe of metalen voorwerpen (bijv. messen, metalen spatels enz.) omdat de antikleeflaag van de grillplaat en de pannetjes daardoor wordt beschadigd.
- Let erop dat het te verwerken vlees op kamertemperatuur is.
- **Aanwijzing: Als een grote hoeveelheid zeer koud of diepgevroren vlees op de grillplaat wordt gelegd, kan het gebeuren dat deze kortstondig lichtjes vervormt. Na een paar seconden neemt de grillplaat weer haar oorspronkelijke vorm aan. Dit komt door het grote temperatuurverschil en vormt geen fout van het apparaat!**
- Het verwarmingselement nooit aanraken. **Gevaar voor brandwonden!**
- Het verwarmingselement mag **niet** met andere voorwerpen in aanraking komen.
- Het apparaat mag tijdens het gebruik niet bewegen of verschuiven. Er bestaat gevaar voor **brandwonden!**
- Het apparaat mag **niet** onder of in de buurt van brandbare materialen zoals hangkasten of venstergordijnen etc. worden gebruikt.
- Laat het apparaat tijdens de werking **nooit** zonder toezicht achter
- **Opgelet:** Vooral olie- en vethoudende eetwaren kunnen bij hoge hitte gemakkelijk ontsteken
- Vermijd extra warmtetoevoer en plaats het apparaat niet in de buurt van warmte- of magneetbronnen. Zorg voor een droge omgeving
- Gebruik geen multistekkers. De stroomstekker van het apparaat moet in geval van nood altijd gemakkelijk bereikbaar zijn
- Na gebruik de stroomstekker **altijd** uittrekken.
- Het apparaat voor het reinigen absoluut laten afkoelen.



Productbeschrijving

1. Afneembare grillplaat
2. Raclette-pannetjes met warmte-geïsoleerde grepen
3. Legvlak voor raclette-pannetjes
4. Behuizing
5. Controlelamp
6. Temperatuurregelaar
7. Houdgreep
8. Verwarmingselement
9. Houder van de grillplaat
10. Stroomsnoer en -stekker
11. Houten spatel

Voor het eerste gebruik

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat.
- volledig en onbeschadigd is.
- Wikkel het stroomsnoer volledig af.
- **Gebruik het apparaat in geen geval als het beschadigd is.**
- Reinig de grillplaat (1) en de raclettepannetjes (2) in warm spoelwater en droog deze daarna goed af.



Waarschuwing: Plastic tuiten kunnen een gevaar vormen. Deze moeten buiten het bereik van kleine kinderen en zuigelingen worden bewaard.

Antikleeflaag

De grillplaat (1) en de raclette-pannetjes (2) zijn voorzien van een beschermlaag.

Wrijf de grillplaat (1) en de raclette-pannetjes (2) met een penseel of keukendoek met wat olie in. Zet de pannetjes (2) op de daartoe voorziene plaat (3). Gebruik het apparaat op de hoogste stand gedurende ca. 10 minuten zonder levensmiddelen, zodat de aangebrachte beschermlaag kan inbranden. Dit kan met een lichte rook- en geurontwikkeling gepaard gaan. Dit is normaal en niet schadelijk. Zorg daarbij voor een voldoende verluchting.

Na dit opwarmingsproces laat u het apparaat volledig afkoelen en reinigt u het volgens "Reiniging en onderhoud".

Raclette

Een raclette is uitstekend geschikt voor een gezellig etentje in gezinsverband of met vrienden. Bereid individueel uw typische Zwitserse raclette of uw eigen creaties.

Bediening



Let erop dat u tijdens en na het gebruik van het apparaat niet met de verhitte delen in aanraking komt. Er bestaat gevaar voor brandwonden! Pak het apparaat alleen bij de hiervoor bestemde handgrepen vast.

Tip: Bereid alle ingrediënten hapklaar voor voordat u de raclette-grill inschakelt en leg de hapjes in kleine schoteltjes of op een plaat zodat iedereen zich aan tafel portiegewijs kan bedienen.



Let erop dat het te verwerken vlees op kamertemperatuur is.

1. Zet de raclette-grill in het midden van de tafel.
2. Controleer of de grillplaat (1) correct op de houder (9) rust.
3. Vet de grillplaat (1) en de raclette-pannetjes (2) lichtjes in.
4. Sluit het apparaat op een correct geïnstalleerd en vrij toegankelijk stopcontact aan.
5. Schakel het apparaat aan door de temperatuurregelaar (6) op de maximale verwarmingsstand (MAX) te draaien. Laat het apparaat ca. 10 minuten opwarmen. De controlelamp (5) gaat branden. Na deze opwarmfase stelt u de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar (6). De door u vooraf ingestelde temperatuur wordt dan door de thermostaatbesturing op een niveau gehouden. Zodra de nodige temperatuur is bereikt, dooft de rode controlelamp (5).

Opgelet: De temperatuurregelaar (6) is traploos regelbaar.

6. Vul het pannetje (2) naar wens alleen met kaas of andere ingrediënten en zet het op de daartoe voorziene plaat (3). Controleer af en toe de gaartoestand van de eetwaren. Neem het pannetje (2) van de plaat zodra de gewenste gaartoestand is bereikt.

7. De grillplaat (1) kan worden gebruikt voor het grillen van vlees, worstjes, brochettes, groente etc.

Opgelet: Gebruik de meegeleverde houten spatel (11) of een hittebestendige kunststof spatel voor het bereiden van gerechten om de antikleeflaag van de grillplaat (1) of de pannetjes (2) niet te beschadigen.

8. Na het gebruik de stroomstekker (10) altijd uittrekken en het apparaat en het toebehoren voor de reiniging laten afkoelen.

Opgelet: De raclette-grill kan aan de temperatuurregelaar (6) niet worden uitgeschakeld. Daarom na gebruik de temperatuurregelaar (6) op de minimumstand draaien en de stroomstekker (10) uittrekken. Laat het apparaat volledig afkoelen.

Het apparaat is voorzien van een thermostaat. Tijdens het opwarmen schakelt het apparaat aan en uit, om een constante gaartemperatuur te waarborgen

Klassiek racletterecept

Voor 4 personen

8 nieuwe aardappelen van gelijke grootte

1 glas zilveruitjes

1 glas augurken

Peper uit de molen

600 – 800 gr. Raclettekaas (in plakjes)

Aardappelen wassen en in de schil koken. De zilveruitjes en augurken in twee verschillende schotels geven.

Als alles zo ver is voorbereid, wordt de raclettekaas in de pannetjes gesmolten. Gesmolten kaas dan over de gehalveerde aardappelen laten glijden. Wat peper erover heen strooien - gereed.

Serveer hierbij gekookte ham, rode ham, gedroogd vlees, salami, paprika, tomaten, paddenstoelen etc. en een droge witte wijn.

Smakelijk eten!

Reiniging en onderhoud

Uit Om hygiënische redenen het apparaat na elk gebruik reinigen. Restanten van levensmiddelen en sterke vetrestanten kunnen oververhitten en kunnen rook- en brandontwikkeling veroorzaken.



Voor de reiniging de stroomstekker (10) van het apparaat uittrekken en het apparaat volledig laten afkoelen. Het apparaat en de stroomstekker nooit in water of in andere vloeistoffen dompelen. **Elektrische schok!**

Voor het reinigen van het apparaat en het toebehoren **geen** agressieve reinigingsmiddelen of schuurmiddelen gebruiken.

Reinig de behuizing (1) met een lichtjes vochtig doek.

Restanten van eetwaren op de grillplaat (1) of de raclette-pannetjes (2) kunt u in lichtjes warme toestand met een vochtige doek of keukenpapier verwijderen.

Daarna grillplaat (1) en pannetjes (2) in warm spoelwater reinigen. Vooraf laten afkoelen. Daarna alle delen grondig nadrogen.

De grillplaat (1) en de raclette-pannetjes (2) zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.



Kinderen mogen dit apparaat niet zonder toezicht of aanwijzingen door een verantwoordelijke persoon gebruiken of reinigen.


Bewaring

Na gebruik de stroomstekker (10) van het apparaat uittrekken en compleet laten afkoelen.

Bewaar het apparaat buiten het bereik van kinderen op een droge, propere plaats.

Info voor de verwijdering



Oude apparaten die met het afgebeelde symbool zijn gekentekend, mogen niet samen met het huishoudelijke afval worden verwijderd, maar moeten deskundig  worden verwijderd. Breng dit apparaat aan het einde van zijn levensduur naar een van de daartoe voorziene openbare inzamelpunten.

Uw raclette-grill 45060 zit in een verpakking. Verpakkingen zijn waardevolle stoffen en dus recycleerbaar, of kunnen weer in het grondstofcircuit worden gebracht.

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nominaal vermogen:	1500 W
Beschermklasse:	I

Technische wijzigingen voorbehouden!



Garantie en service:

Voor de volgende garantie blijven de wettelijke garantierechten ten aanzien van de verkoper onaangetast.

Neem bij een klacht rechtstreeks contact op met de dealer.

KORONA geeft een garantie van twee jaar vanaf de datum van aankoop tegen materiaal- en fabricagefouten van de producten.

De garantie geldt niet:

- bij schade ontstaan door een ondeskundige bediening
- voor slijtdelen (bijv. batterijen)
- gebreken die de klant reeds bij de aankoop kende
- als de schade ontstaan is door toedoen van de klant zelf

Om binnen de garantieperiode aanspraak te maken op een garantiegeval, moet de koper het aankoopbewijs voorleggen.

De klant heeft bij een garantiegeval recht op een reparatie van zijn product bij onze eigen technische dienst of bij een door ons geautoriseerde technische dienst. Er worden (op grond van de garantie) geen verdergaande rechten aan de klant toegekend.

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service-adres:

KORONA Service

Am Steinbach 8

59872 Meschede-Enste

Telefoon hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

KORONA[®]

Ref: 45060/22-2017.02