



Bedienungsanleitung

Raclette »Hot Stone« Duo

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses hochwertige Raclette »Hot Stone« entschieden haben. Dieses Gerät ist ein Qualitätsprodukt und entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Bitte beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise!



Die Bedienungsanleitung bitte aufbewahren!



Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung **vor** der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch!
2. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
3. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden.
4. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.**
5. Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
6. Fassen Sie weder das Raclettegerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
7. Benutzen Sie keine Steckdosen, mit denen bereits andere Geräte betrieben werden.
8. Betreiben Sie das Raclettegerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Schalten Sie es aus, wenn es nicht mehr benutzt wird.
9. Kinder und Personen mit Einschränkungen im physischen, sensorischen oder geistigen Bereich dürfen ohne adäquate Aufsicht bzw. entsprechende fachkundige Anleitung und Sicherheitseinweisung dieses Gerät nicht bedienen. Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
10. Stellen Sie das Raclettegerät nur auf ebene und stabile Oberflächen und nicht in die Nähe von heißen Herdplatten oder Gasflammen, sowie außer Reichweite für Kinder.
11. **Achtung:** Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen, fassen Sie deshalb das Gerät nur an den seitlichen hitzebeständigen Griffen an.
12. Verschieben oder tragen Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist.
13. Um das Gerät zu verschieben, ziehen Sie bitte nicht an dem Kabel, sondern heben Sie das Raclettegerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
14. Achten Sie bitte darauf, dass sich keine Fremdkörper (z.B. Papier, Geschirrtücher, etc.) an der Heizspirale befinden.
15. Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen, ebenso bei
 - Störungen während des Betriebs
 - jeder ReinigungBitte ziehen Sie hierfür nur am Stecker selbst. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen.
16. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker **nie** in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bitte reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
17. Überprüfen Sie das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Vermeiden Sie, dass es gequetscht oder geknickt wird, oder sich an scharfen Kanten scheuert. Sollte das Kabel beschädigt sein oder werden, muss es in jedem Fall ersetzt werden.
18. Plazieren Sie das Gerät so, dass niemand über das Kabel fallen kann.
19. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.



20. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren. Lassen Sie es im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren! Wenden Sie sich im Reparaturfall an den autorisierten Fachhandel.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise durch.
- Entfernen Sie zunächst sämtliche Verpackungsmaterialien.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es sorgfältig ab.
- Die kalte Steinplatte reinigen Sie bitte mit warmem Wasser und einem Schwamm. Verwenden Sie kein Spülmittel.
- Die Pfännchen können Sie mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel reinigen. Trocknen Sie alles vollständig ab.
- **Achten Sie bitte darauf, dass der heiße Stein in den dafür vorgesehenen Aussparungen an der Unterseite aufliegt!**
- Heizen Sie das Gerät leer ca. 10 Minuten auf; der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

Pflegehinweis für die Steinplatte:

Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Gerät haben, beachten Sie bitte den folgenden Pflegehinweis vor dem ersten Gebrauch:

Da es sich bei dem Stein um ein Naturprodukt handelt, kann es innere Spannungen aufweisen. Diese können bei zu schnellen Temperaturveränderungen zu Rissen oder ggf. auch zum Bruch führen. Dies kann weitestgehend vermieden werden, wenn Sie die nachfolgende einmalige Prozedur durchführen. Hierdurch erhöhen Sie die Stabilität des Steines und „lösen“ die inneren Spannungen. Dennoch können während dieser Prozedur sowie im späteren Betrieb kleinere Risse im Stein entstehen, welche die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen. Steine mit kleinen Rissen sind daher von der Garantie und somit vom Umtausch ausgeschlossen. Ihr Stein wird sich während diesem Prozess als auch im späteren Gebrauch farblich verändern.

- Reinigen Sie zunächst den Stein unter fließend warmem Wasser.
- Mit einem Tuch den Stein gründlich trocken reiben.
- Den Stein rundum leicht mit hitzefestem Speiseöl bestreichen.
- Nun den Stein auf den Rost in den **kalten** Backofen legen und auf 220°C erhitzen.
- Nach etwa 40 Minuten den Backofen ausschalten und den Stein bis zur Raumtemperatur langsam abkühlen lassen.

• **Achtung: nicht mit kaltem Wasser abschrecken!**

Jetzt ist Ihr Stein für den weiteren Gebrauch einsatzbereit.



Inbetriebnahme

- Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare Unterlage wegen eventuell auftretender Spritzer.
- **Achtung:** Bitte achten Sie darauf, dass das Netzkabel **nicht** mit den Heizspiralen in Berührung kommt !
- Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose.
- Legen Sie die Steinplatte auf das Gerät. Legen Sie **niemals** die kalte Platte auf das vorgeheizte Gerät.
- Schalten Sie das Gerät an und lassen es für ca. **20 Minuten** vorheizen, damit die Steinplatte die Betriebstemperatur erreicht. Alternativ können Sie die Steinplatte auch im Backofen vorheizen. Lassen Sie das Gerät ohne Speisen auf der Steinplatte nicht länger als **30 Minuten** in Betrieb.
- Bestreichen Sie die Pfännchen sowie die Steinplatte dünn mit Öl, Butter o.ä.
- Die vorbereiteten Fleisch- oder Fischstücke können Sie nun auf der Steinplatte braten. Legen Sie **keine tiefgefrorenen** Zutaten auf die Platte.
- Legen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen diese auf die Ablage unterhalb des Heizstabes.
- Sobald die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit einem Holz- oder Kunststoffschieber herunter.
- **Achtung:** Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen Sie sie auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab.
- Vergessen Sie am Ende Ihres Raclettevergnügens nicht das Gerät auszuschalten und den Netzstecker zu ziehen.

Tipps und Tricks

- Lassen Sie die Pfännchen nach Gebrauch nicht in dem noch heißen Gerät stehen; Reste im Pfännchen brennen ggf. ein und lassen sich dann nur schwer entfernen.
- Heißer Stein: Schneiden Sie Fleisch oder Fisch in mundgerechte Stücke. Diese garen dann schneller.
- Pinseln Sie Fleisch oder festen Fisch leicht mit Öl ein, bevor Sie es auf den heißen Stein legen. Alternativ können Sie es vorher marinieren.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung stets den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Reinigen Sie die Steinplatte nur mit heißem Wasser und einem festen Schwamm. Lebensmittelrückstände können Sie mit einem Glaskeramik- Kochfeld- Reiniger mühelos entfernen. Verwenden Sie kein Spülmittel und reinigen Sie den Stein nicht in der Spülmaschine.
- Das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch abwischen, danach ggf. abtrocknen. Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Die Pfännchen können Sie mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.



Raclette-Rezepte

Ur - Raclette / 1 Person

Zutaten: ca. 300 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz, ca. 1 TL Kümmel, ca. 200 g Raclette Käse, Cornichons, Perlzwiebeln und eingelegte Maiskolben, schwarzer Pfeffer

Zubereitung: Die Kartoffeln gründlich unter fließendem kaltem Wasser waschen, da man sie auch je nach Belieben mit der Schale essen kann. Mit Salz und dem Kümmel in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und zugedeckt bei mittlerer Hitze weich kochen.

Das Gerät vorheizen, zwischenzeitlich den Raclette-Käse in Scheiben schneiden und auf einer Platte bereitstellen. Die Cornichons, Perlzwiebeln und Maiskolben in Schälchen geben und auf den Tisch stellen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, servieren und nach Möglichkeit warm halten.

Den Käse in die Pfännchen geben und schmelzen lassen; mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kartoffeln, Cornichons, Perlzwiebeln und Maiskolben essen.

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

Olivenraclette / 1 Person

Zutaten: ca. 10 - 15 mit Paprika gefüllte spanische Oliven; Rosenpaprika; 2 - 4 EL Cognac; ca. 300 g fest kochende Kartoffeln, franz. Weißbrot; ca. 200 g Raclette - Käse

Zubereitung: Die Oliven halbieren und mit Cognac übergießen. Unter mehrmaligen vorsichtigen Wenden ca. 1 Std. durchziehen lassen. Dann abtropfen und in einer Pfanne ohne Fett leicht anwärmen. In den Portionspfännchen pro Portion je 10 halbe Früchte geben, den Käse darüber schmelzen lassen, auf die Teller geben und mit etwas Rosenpaprika leicht bestäuben. Man kann dazu - je nach Geschmack - Kartoffeln oder auch das Weißbrot verzehren.

Lachs mit Kräuterkäse / 1 Person

Zutaten: ca. 150 g frischen Lachs, in dünnen Scheiben; Salz und Pfeffer; Zitronensaft; frische Petersilie; ca. 50 g Alpen-Kräuterkäse.

Zubereitung: Gerät vorheizen und die Lachsscheiben in den Pfännchen verteilen. Leicht salzen und pfeffern sowie mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit dem Kräuterkäse auf einem Teller anrichten. Den Kräuterkäse als Nocken auf dem Lachs verteilen und im Raclettegerät etwa 10 Min. überbacken, bis der Käse schmilzt. Mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Pellkartoffeln oder warmes Baguette.



Heißer Stein

Hier einige Vorschläge:

Verwenden Sie Fleisch, das zum Kurzbraten geeignet ist, wie:

- Rumpsteak, Filetsteak und Filetspitzen vom Rind, Filet, Schnitzel, Medaillons vom Schwein, Kalb oder Lamm
- Kassler, Bratwurst, Frühstücksspeck oder Mini-Bouletten.

Achten Sie darauf, dass die Scheiben nicht zu dick geschnitten sind. Das Fleisch wird zarter, wenn es vorher in Öl eingelegt oder leicht eingepinselt wurde.

Geflügel: Braten Sie kleinere Stücke im Ganzen, größere Stücke zerkleinern Sie bitte. Wir empfehlen, das Fleisch vor dem Braten zu marinieren.

Fisch: Sehr empfehlenswert sind Filets oder Scheiben vom Seeteufel, Lachs, Kabeljau und anderen festfleischigen Sorten; aber auch Sardinen, Garnelen, Scampi und Tintenfische eignen sich hervorragend.

Gemüse: Portionieren Sie das Gemüse und schneiden Sie es in Scheiben oder Streifen. Härtere Gemüsesorten wie z.B. Fenchel, Broccoli oder Blumenkohl sollten Sie vorher kurz in sprudelnd kochendem Wasser blanchieren, damit diese nicht allzu lange garen müssen.

Eier: Spiegeleier oder Crêpes gelingen genau so einfach wie in der Pfanne.

Obst: Äpfel oder Birnen, Ananas und Aprikosen - in Spalten, Ringen oder Hälften, mit Zucker bestreut sind sie eine köstliche Nachspeise.



Technische Daten

Betriebsspannung: 220-240 V~50/60HZ
Leistungsaufnahme: 350-400 Watt

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!



Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Dieser Garantieschein muß zusammen mit dem ungeöffneten Gerät eingesandt werden.

Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.



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

KÜCHENPROFI

Instruction Manual

Raclette »Hot Stone« Duo

Thank you for choosing this high-quality electric raclette »Hot Stone« Duo. This product complies with the recognized rules of technology and the Equipment Safety Law. Please read these operating instructions thoroughly before using the device for the first time and store them in a safe place. Please follow the safety instructions!



Safekeeping of the instruction manual is requested!

The logo for 'KÜCHENPROFI' is a diamond-shaped emblem with a double border. The word 'KÜCHENPROFI' is written in a bold, black, sans-serif font across the top horizontal bar of the diamond.

KÜCHENPROFI

Safety instructions

1. Please read these operating instructions **before** using the device for the first time!
2. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
3. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling.
4. **This device is only intended for household use.**
5. Please first check whether the type of current and supply voltage match the information on the data plate.
6. Do not touch either the raclette device or the power plug with wet or damp hands.
7. Never use power outlets, with which other devices are already being operated.
8. Never operate the raclette device unsupervised and use it only for the intended purpose. Do not switch the device on empty. Switch it off when it is no longer in use.
9. Children and persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate this appliance without an adequate supervision and/or corresponding expert advice and safety instructions. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with this appliance. Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
10. Place the raclette device on a level and stable surface and not near hot stove burners or gas flames and out of reach of children.
11. **Caution:** Using the device results in high temperatures. For this reason, only touch the device by the heat-resistant handles on the side.
12. Please do not move or carry the device as long as it is in operation.
13. Please do not pull on the cable to move the device. Lift the device and place it on the desired location.
14. Ensure that no foreign bodies (paper, dishtowels, etc.) are touching the heating coil.
15. Pull out the power plug after each use and in case of
 - Malfunctions during operation
 - CleaningPlease do not pull on the power cord, but rather on the plug itself! Do not allow the power cord to hang down.
16. **Never** submerge the device, the cord, or the plug in water or other liquids. Please do not clean it in the dishwasher.
17. Check the power cord regularly for damage. Avoid smashing or kinking the power cord or abrasion on sharp edges. If the power cord is or becomes damaged, it must definitely be replaced.
18. Place the device so that no one can fall over the cable.
19. Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen.
20. Never attempt to open or repair the device yourself. In case of malfunction, please only have it repaired by qualified experts! Contact an authorized retailer for this.

**Before using for the first time**

- Please first read these operating instructions and the safety instructions carefully.
- Remove all packing material first.
- Wipe the housing with a moist rag and dry afterwards thoroughly.
- Please clean the cold stone slab with warm water and a sponge. Do not use dishwashing detergent.
- You can clean the coupelles with hot water and some mild dishwashing detergent. Please dry all parts thoroughly.
- Ensure that the hot stone rests in the recesses provided for it on the underside!
- Heat the empty device for approx. 10 minutes; the slight smoke and odor that will probably be produced are completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

Care instructions for the stone slab:

To ensure that your new product brings many years of enjoyment, please follow these care instructions thoroughly. Because this stone is a natural product, it can have internal stresses. These could lead to cracks if the temperature is changed too quickly or even breakage of the stone. This can be largely avoided by observing the following one-time procedure. This will increase the stability of the stone and "relieve" the internal stresses. Nonetheless, small cracks can appear in the stone during later use, which do not have an adverse effect on the function. Stones with small cracks are therefore excluded from the warranty and from replacement.

- The color of your stone will change during this process and in later use.
- First, clean the stone under running warm water.
- Thoroughly dry the stone with a rag.
- Coat the entire stone lightly with heat-resistant cooking oil.
- Now, place the stone on the grate in the **cold** oven and heat it to 220°C.
- Switch off the oven after approximately 40 minutes and allow the stone to cool slowly to room temperature.
- **Caution: never chill the stone with cold water!**

Your stone is now ready for further use.

The logo for 'KÜCHENPROFI' is a diamond-shaped emblem with a double border. The word 'KÜCHENPROFI' is written in a bold, black, sans-serif font across the top horizontal bar of the diamond.

KÜCHENPROFI

Use

- Use a washable surface because of the possible risk of spattering.
- **Caution:** Please ensure that the power cable does **not** touch the heating coils!
- Insert the plug into the power outlet.
- Place the stone slab on the device. **Never** place the cold slab on the preheated device.
- Switch on the device and allow it to preheat for approx. **20 minutes**, so that the stone slab reaches operating temperature. As an alternative, you can also preheat the stone slab in the oven. Do **not** leave the device on without food on the stone slab for longer than **30 minutes**.
- Cover the coupelles and the stone slab with a thin coating of oil, butter, etc.
- You can now fry the prepared pieces of meat or fish on the stone slab. Do not place **any deep-frozen** ingredients on the slab.
- Place the desired ingredients in the coupelles and place these on the rack beneath the heating rod.
- As soon as the ingredients are done, remove the coupelles. In order to avoid scratches on the finish, push the ingredients down with a wooden or plastic spatula.
- **Caution:** The coupelles are hot. For this reason, only touch them by the heat-resistant handles and also only place them on heat-resistant coasters.
- Do not forget to switch off the device and pull the plug at the end of your raclette enjoyment.

Tips and tricks

- Do not leave the coupelles in the hot device after use; remnants in the coupelles will burn and then be very difficult to remove.
- Hot stone: Cut the meat or fish into bite-sized pieces. These will get done quicker.
- Lightly brush meat or solid fish with oil before you place it on the hot stone. As an alternative, you can marinate it first.

Cleaning and care

- Always pull the plug before cleaning the device and allow the device to cool off.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Clean the stone slab with hot water and a firm sponge only. You can easily remove food remnants with a glass cook top cleaner. Do not use dishwashing detergent and do not clean the stone in a dishwasher.
- Only wipe the housing with a moist sponge, dry afterwards, if necessary. Do not submerge the device in water or other liquids.
- You can clean the coupelles with hot water and some mild dishwashing detergent.



Raclette-Recipes

Basic raclette / 1 serving

Ingredients: approx. 300 g floury potatoes, salt, approx. 1 tsp. caraway, approx. 200 g Raclette cheese, cocktail gherkins, pearl onions, and pickled baby corn, black pepper

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

Olive raclette / 1 serving

Ingredients: approx. 10 - 15 Spanish olives stuffed with pimentos; paprika; 2 - 4 tsp. Cognac; approx. 300 g firm potatoes, French white bread; approx. 200 g raclette - cheese

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

Salmon with herb cheese / 1 serving

Ingredients: approx. 150 g fresh salmon, in thin slices; salt and pepper; lemon juice; fresh parsley; approx. 50 g Alpine herb cheese.

Preparation: Preheat the device and distribute the salmon slices in the coupelles. Salt and pepper lightly and sprinkle with some lemon juice. Wash the parsley, shake dry, pick off leaves, and chop finely. Arrange on a plate with the herb cheese. Place the herb cheese on the salmon as a garnish and heat in the raclette device for about 10 minutes, until the cheese melts. Sprinkle with parsley. This is good with boiled potatoes or warm baguette.

KÜCHENPROFI

Hot stone

Here are a few suggestions:

Use meat that is suitable for pan frying, such as:

- Beef rump steak, filet steak and filet tips,
- Pork, veal, or lamb filet, schnitzel, medallions
- Smoked pork chops, bratwurst, bacon, or mini-burgers.

Take care to not cut the slices too thick. The meat is more tender if it is marinated in or lightly brushed with oil first.

Poultry: Fry small pieces whole, please cut up large pieces. We recommend marinating the meat before frying it.

Fish: Filets or slices of angler-fish, salmon, cod, and other species with firm meat are highly recommended; but sardines, prawns, scampi, and squid are also well-suited.

Vegetables: Divide the vegetables into portions and cut it into slices or strips. Hard types of vegetables such as fennel, broccoli, or cauliflower should be blanched briefly first in boiling water so that they do not have to cook so long.

Eggs: Fried eggs or crêpes can be made just as easily as in a pan.

Fruit: apples or pears, pineapple and apricots - in wedges, rings or halves, strewn with sugar they are a delicious dessert.

Technical Data

Operating Voltage: 220-240 V~50/60HZ
Power Consumption: 350-400 Watt

Only for domestic use
Do not immerse in liquids



**Warranty**

We undertake to guarantee this appliance for 2 years from the date of purchase. Damage or losses which can be attributed to normal wear and tear, to being used for a purpose other than that intended, inappropriate handling, incorrect operation, inadequate care and cleaning, wilful destruction, transportation or an accident as well as interventions by unauthorised outside persons are excluded. This warranty must be sent in along with the unopened appliance.

The warranty can only be allowed to stand if the till receipt/the invoice is enclosed along with the appliance.

KÜCHENPROFI

Mode d'emploi

Raclette »Hot Stone« Duo

Nous vous remercions d'avoir choisi ce Raclette »Hot Stone«. Cet appareil est un produit de qualité conforme à l'état reconnu de la technique ainsi qu'à la loi sur la sécurité des appareils (Gerätesicherheitsgesetz). Nous vous prions de lire attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et de le conserver soigneusement. Tenez notamment compte des consignes de sécurité !



Conservez le mode d'emploi!



Consignes de sécurité

1. Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi **avant** la première mise en service de l'appareil!
2. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil à raclette.
3. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination.
4. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique.**
5. Vérifiez SVP en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
6. Ne jamais toucher l'appareil à raclette ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
7. Ne jamais utiliser de prise servant à alimenter d'autres appareils.
8. Ne laisser jamais fonctionner l'appareil à raclette sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination. Éteindre l'appareil quand il n'est plus utilisé.
9. Enfants et personnes avec des restrictions physiques, sensorielles ou mentales ne doivent pas utiliser cet appareil sans surveillance adéquate respectivement sans être guidé par une personne compétente ou sans avoir eu l'enseignement de sécurité. Il faut qu'on garde des enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne mettre jamais en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
10. Placez l'appareil à raclette uniquement sur une surface plane et solide, loin des plaques de cuisson chaudes ou des brûleurs à gaz et hors de portée des enfants.
11. **Attention** : les températures dégagées lors du fonctionnement étant très élevées, il est impératif de ne saisir l'appareil que par les poignées latérales résistant à la chaleur.
12. Ne pas déplacer ou transporter l'appareil quand il est en train de fonctionner.
13. Ne pas tirer sur le câble pour déplacer l'appareil mais le soulever et le déposer à l'endroit souhaité.
14. Veiller à ce qu'aucun corps étranger (par ex. papier, torchons etc.) ne se trouve près de la résistance.
15. Débrancher l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :
 - Pannes pendant l'utilisation
 - À chaque nettoyagePour ce faire, tirer uniquement sur la prise même ! Ne pas laisser traîner ou pendre le cordon d'alimentation.
16. **Ne jamais** plonger l'appareil, le câble ou la prise dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne pas le laver dans le lave-vaisselle.
17. Vérifier à intervalles réguliers que le câble est intact. Veiller à ce qu'il ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives (risque de frottement). Dès que le câble est endommagé, il doit être impérativement remplacé.
18. Placer l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.
19. Ne jamais utiliser l'appareil si vous constatez un dommage quelconque, si de l'eau s'est infiltrée dans le boîtier ou après une chute de l'appareil.



20. Ne jamais essayer d'ouvrir vous-même l'appareil ou de le réparer. Si l'appareil est en panne, confiez-le uniquement à des professionnels qualifiés pour la réparation ! Adressez-vous s'il vous plaît à un revendeur agréé si une réparation s'avère nécessaire.

Avant la première mise en service

- Lire d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Enlever d'abord toutes les parties de l'emballage.
- Essuyer le boîtier avec un chiffon humide et le sécher soigneusement.
- Nettoyer la pierre froide avec de l'eau chaude et une éponge. Ne pas utiliser de liquide vaisselle.
- Les poêlons se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle doux. Essuyer intégralement toutes les pièces.
- **Veiller à ce que la pierre chaude soit correctement positionnée dans les emplacements respectifs se trouvant sur le côté inférieur !**
- Préchauffer l'appareil à vide pendant 10 minutes environ ; les légères émanations et odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veiller à bien aérer la pièce pendant cette opération !

Conseil d'entretien pour la plaque en pierre :

Votre nouvel appareil vous rendra service pendant de longues années si vous suivez ce conseil d'entretien avant la première utilisation. La pierre étant un produit naturel, il est possible que des tensions internes se produisent. En cas de modifications de température trop rapides, elles peuvent provoquer des fissures, voire une cassure. Ce risque peut être largement évité si vous effectuez une seule fois l'opération suivante. Elle permet d'optimiser la solidité de la pierre et de « supprimer » les tensions internes. Il est toutefois possible que pendant l'opération et à l'usage, de petites fissures se forment dans la pierre, mais elles n'ont aucun effet sur la fonctionnalité. Les pierres présentant de petites fissures ne sont donc pas couvertes par la garantie et ne peuvent être échangées. La coloration de votre pierre changera pendant cette opération et à l'usage.

- Rincer d'abord la pierre sous le robinet d'eau chaude.
- Essuyer soigneusement la pierre en la frottant avec un chiffon.
- La badigeonner sur toute la surface avec de l'huile de table hautes températures.
- Placer la pierre sur la grille du four **froid** et chauffer le four à 220°C.
- Éteindre le four après 40 minutes environ et laisser refroidir la pierre lentement à la température ambiante.
- **Attention : ne pas utiliser d'eau froide pour refroidir la pierre !**

Votre pierre est maintenant prête à l'usage.



Mise en service

- Utiliser le cas échéant un support lavable en raison des éclaboussures éventuelles.
- **Attention** : veiller à ce que le câble secteur **ne** puisse pas être en contact avec les résistances !
- Brancher la fiche de secteur dans la prise.
- Placer la plaque en pierre sur l'appareil. **Ne jamais** poser la plaque froide sur l'appareil préchauffé.
- Allumer l'appareil et le préchauffer pendant **20 minutes** environ afin que la plaque en pierre atteigne la température de fonctionnement. Vous pouvez également préchauffer la plaque en pierre en la passant au four. Ne pas laisser l'appareil fonctionner avec la pierre à vide pendant plus de **30 minutes**.
- Badigeonner légèrement les poêlons et la plaque en pierre avec un peu d'huile, de beurre ou équivalent.
- Vous pouvez maintenant faire cuire sur la pierre les morceaux de viande ou de poisson que vous aurez préparés. **Ne pas** placer de produits **congelés** sur la plaque.
- Placer les ingrédients de votre choix dans les poêlons et disposer ces derniers sur le support se trouvant sous la résistance.
- Retirer les poêlons dès que la cuisson est terminée. Utiliser une raclette en bois ou en matière plastique pour vider les poêlons sans rayer le revêtement.
- **Attention** : les poêlons sont très chauds. Les saisir uniquement par les poignées résistant à la chaleur et les poser uniquement sur des supports résistant à la chaleur.
- Après avoir savouré votre raclette, n'oubliez pas d'éteindre l'appareil et de le débrancher.

Conseils et astuces

- Après utilisation, retirer les poêlons de l'appareil encore chaud ; les résidus s'y trouvant pourraient brûler et le nettoyage des poêlons serait difficile.
- Pierre chaude : si vous coupez la viande ou le poisson en morceaux de petite taille, leur cuisson sera plus rapide.
- Badigeonner la viande ou le poisson à chair ferme avec un peu d'huile avant de les poser sur la pierre. Vous pouvez également les mettre à mariner.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage, il est indispensable de toujours débrancher l'appareil et de le laisser refroidir.
- Objets tranchants, essence, solvants, brosses à récurer et produits à récurer sont absolument proscrits pour le nettoyage.
- Nettoyer la plaque en pierre uniquement à l'eau chaude avec une éponge dure. Les résidus d'aliments s'enlèvent sans problème à l'aide d'un produit de nettoyage pour table de cuisson vitrocéramique. Ne pas utiliser de liquide vaisselle et ne pas laver la pierre dans le lave-vaisselle.
- Le boîtier se nettoie uniquement à l'aide d'un chiffon humide. Le sécher le cas échéant. Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque.
- Les poêlons se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle.



KÜCHENPROFI

Raclette-Recettes

Raclette originale / 1 personne

Ingrédients : env. 300 g de pommes de terre à chair farineuse, sel, env. 1 cuil. à c. de cumin, env. 200 g de fromage à raclette, cornichons, oignons grelots et épis de maïs marinés, poivre noir

Préparation : laver soigneusement les pommes de terre sous le robinet d'eau froide, car elles se mangent également avec la peau. Les mettre avec sel et cumin dans une casserole, couvrir d'eau et les faire cuire à couvert à feu moyen. Préchauffer l'appareil, couper entre-temps le fromage à raclette en tranches et les disposer sur un plat. Répartir les cornichons, les oignons grelots et les épis de maïs dans des coupelles et les placer sur la table. Égoutter les pommes de terre cuites, les servir en les gardant si possible au chaud. Placer le fromage dans les poêlons et le faire fondre ; saler, poivrer et déguster avec pommes de terre, cornichons, oignons grelots et épis de maïs. Variante : servir avec des tranches de bacon que vous pouvez faire cuire avec le fromage dans le poêlon !

Raclette aux olives / 1 personne

Ingrédients : env. 10 à 15 olives d'Espagne farcies aux poivrons ; paprika fort ; 2 – 4 cuil. à s. de cognac ; env. 300 g de pommes de terre à chair ferme, pain blanc type baguette ; env. 200 g de fromage à raclette

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

Saumon et fromage aux herbes / 1 personne

Ingrédients : env. 150 g de saumon frais finement émincé ; sel et poivre ; jus de citron ; persil frais ; environ 50 g de fromage aux herbes des Alpes.

Préparation : préchauffer l'appareil et répartir le saumon émincé dans les poêlons. Saler légèrement et poivrer, ajouter quelques gouttes de jus de citron. Laver le persil, l'essorer, enlever les tiges et hacher finement les feuilles. Le disposer avec le fromage aux herbes sur une assiette. Répartir le fromage aux herbes sous forme de quenelles sur le saumon et faire fondre le fromage dans l'appareil à raclette (10 minutes env.). Saupoudrer de persil. En guise d'accompagnement, servez des pommes de terre en robe des champs ou des tranches de pain tiède.



Pierre chaude

Quelques conseils :

Utiliser de la viande à cuisson rapide, par exemple :

Romsteck, filet et pointe de filet de bœuf

Filet, escalope, médaillons de porc, veau ou agneau

Kassler, saucisse à frire, bacon ou mini croquettes.

Veiller à ce que les tranches ne soient pas trop épaisses. La viande sera plus tendre si vous la marinez dans de l'huile ou la badigeonnez légèrement avec un peu d'huile.

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

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

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

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

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

Spécifications techniques

Tension de service: 220-240 V~50/60HZ

Puissance consommée: 350-400 Watt

Uniquement pour l'usage domestique!
Ne pas plonger dans des liquides!



**Garantie**

Pour cet appareil, nous offrons une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat. Exclue de la garantie les dommages dus à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, le transport ou un accident ou les interventions de personnes non habilitées sont exclus de la garantie. Cette garantie doit être envoyée avec l'appareil non ouvert.

La garantie n'est assurée que si le bon de caisse/la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

KÜCHENPROFI

Istruzioni per l'uso

Raclette »Hot Stone« Duo

Grazie per aver scelto questo Raclette Hot Stone di ottima qualità. Si tratta di un apparecchio di pregio conforme alle regole riconosciute della tecnica e alla legge in materia di sicurezza degli apparecchi. Prima dell'uso iniziale leggere attentamente il manuale e conservarlo con cura. Attenersi in particolare alle istruzioni di sicurezza!



Conservare le istruzioni per l'uso!



Istruzioni generali di sicurezza

1. Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso **prima** di procedere alla prima messa in funzione dell'apparecchio!
2. Nel caso in cui questo apparecchio venga ceduto ad altre persone, è necessario accertarsi che vengano fornite anche le presenti istruzioni per l'uso.
3. In caso di utilizzo non conforme o errato, non si assume alcuna responsabilità per gli danni così posti in essere.
4. **Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'uso domestico.**
5. Controllare dapprima se il tipo di corrente e la tensione di rete corrispondono ai dati riportati sulla targhetta del tipo.
6. Non afferrare la raclette o la spina di rete con le mani umide o bagnate.
7. Non utilizzare prese già in uso per altri apparecchi.
8. La raclette deve essere utilizzata esclusivamente sotto controllo e soltanto per lo scopo previsto. Disattivarla quando non la si usa.
9. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive della necessaria esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza sorvegli l'utilizzo da parte loro dell'apparecchio o abbia fornito loro tutte le istruzioni del caso. Verificare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio. Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
10. Posizionare la raclette esclusivamente su superfici piane, stabili e che non si trovino in prossimità di piastre da cucina calde o di fiamme del gas. Mantenerla inoltre lontana dalla portata dei bambini.
11. **Attenzione:** durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature. Si raccomanda pertanto di afferrare l'apparecchio esclusivamente in corrispondenza delle impugnature laterali termoresistenti.
12. Non spostare né trasportare l'apparecchio mentre è in funzione.
13. Per spostare l'apparecchio, non tirare in corrispondenza del cavo, bensì sollevare la raclette e porla in corrispondenza della posizione desiderata.
14. Accertarsi che non si trovi alcun corpo estraneo (per esempio carta, strofinacci, ecc.) in corrispondenza della spirale di riscaldamento.
15. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - ogniqualvolta si effettui la pulizia dell'apparecchio
 A tale scopo, si raccomanda di afferrare direttamente e soltanto la spina. Non lasciar pendere il cavo di collegamento.
16. **Non** immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarlo nella lavastoviglie.
17. Controllare a intervalli regolari il cavo, al fine di accertarsi che non siano presenti danni. Evitare che venga schiacciato o piegato e che venga a contatto con bordi affilati. Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito.
18. Posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.



19. Non utilizzare mai l'apparecchio nel caso in cui si rilevi la presenza di danni, qualora sia penetrata dell'acqua all'interno dell'alloggiamento o dopo una caduta dell'apparecchio stesso.
20. Non tentare mai di riparare o aprire da soli l'apparecchio. Nel caso in cui si manifestino anomalie, si raccomanda di rivolgersi esclusivamente a personale tecnico qualificato ai fini della riparazione! Qualora siano necessari interventi di riparazione, consultare il proprio rivenditore specializzato.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le norme di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali di imballaggio.
- Pulire l'alloggiamento servendosi di un panno umido, quindi asciugarlo con cura.
- Per pulire la piastra in pietra fredda, utilizzare dell'acqua calda e una spugna. Non usare alcun detergente.
- Le terrine possono essere pulite con acqua calda e con un detergente non aggressivo, quindi asciugarle con cura.
- **Accertarsi che la pietra calda si trovi nelle cavità appositamente previste e presenti a livello della parte inferiore!**
- Riscaldare l'apparecchio vuoto per ca. 10 minuti. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta semplicemente di oli di protezione applicati durante la produzione. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

Indicazioni per la manutenzione della piastra in pietra:

per poter utilizzare appieno il proprio nuovo apparecchio, prestare attenzione alle indicazioni in materia di manutenzione riportate di seguito, prima di procedere al primo utilizzo dell'apparecchio stesso. Poiché si tratta di un prodotto naturale, questa pietra può presentare tensioni interne, le quali possono a loro volta causare l'insorgere di crepe o addirittura di casi di rottura in caso di variazioni troppo rapide della temperatura. Questo fenomeno può essere adeguatamente evitato, qualora si effettui la seguente procedura (da eseguire una sola volta). In questo modo si accresce la stabilità della pietra e si "dissolvono" le tensioni interne. Tuttavia, nel corso di questa procedura nonché durante il successivo utilizzo, possono insorgere delle piccole crepe nella pietra, le quali non influenzano tuttavia il corretto funzionamento dell'apparecchio. Le pietre con piccole crepe sono pertanto escluse dalla garanzia e quindi dal cambio. La pietra subisce inoltre variazioni cromatiche durante questo processo e nel corso dell'utilizzo successivo.

- Pulire dapprima la pietra con acqua calda corrente.
- Servendosi di un panno, asciugare accuratamente la pietra strofinandola.
- Applicare sull'intera pietra un sottile strato di olio alimentare termoresistente.
- Posizionare la pietra sulla griglia nel forno **freddo** e riscaldare fino a 220°C.
- Dopo circa 40 minuti disattivare il forno e lasciar raffreddare lentamente la pietra fino al raggiungimento della temperatura ambiente.
- **Attenzione: non raffreddare in acqua fredda!**

A questo punto, la pietra è pronta per il successivo utilizzo.



Messa in funzione

- Se necessario, utilizzare una base lavabile in quanto vi potrebbero essere spruzzi.
- **Attenzione:** accertarsi che il cavo di rete **non** venga a contatto con le spirali di riscaldamento!
- Collegare la spina di rete alla relativa presa.
- Posizionare la piastra in pietra sull'apparecchio. **Non** riporre mai la piastra fredda sull'apparecchio preriscaldato.
- Attivare l'apparecchio e lasciarlo riscaldare per ca. **20 minuti**, affinché la piastra in pietra possa raggiungere la temperatura di esercizio. Come soluzione alternativa, è anche possibile preriscaldare la piastra in pietra nel forno. Non lasciare l'apparecchio in esercizio senza prodotti alimentari sulla piastra per un periodo superiore a **30 minuti**.
- Applicare alle terrine e alla piastra in pietra un sottile strato di olio, burro o simili.
- Le fette di carne o pesce precedentemente preparate possono essere ora fatte arrostitire sulla piastra in pietra. **Non** riporre ingredienti **surgelati** sulla piastra.
- Mettere gli ingredienti desiderati nelle terrine, quindi riporre queste ultime sulla base al di sotto delle aste di riscaldamento.
- Non appenda gli ingredienti sono cotti, prelevare le terrine. Al fine di evitare graffi sul rivestimento, utilizzare uno strumento in legno o in materiale plastico per spostare gli ingredienti.
- **Attenzione:** le terrine sono molto calde. Afferrarle esclusivamente in corrispondenza delle impugnature termoresistenti e posizzionarle solo su basi resistenti al calore.
- Dopo aver assaporato il piacere della raclette, non dimenticare di disattivare l'apparecchio e di staccare la spina di rete.

Consigli e trucchi

- Dopo l'utilizzo, non lasciare le terrine nell'apparecchio caldo, in quanto i resti potrebbero bruciare nelle terrine e potrebbe essere difficile rimuoverli.
- Pietra calda: tagliare la carne o il pesce in piccole porzioni. In questo modo, cuociono infatti più rapidamente.
- Servendosi di un pennello, applicare un sottile strato d'olio sulla carne o sul pesce compatto, prima di disporli sulla pietra calda. Come soluzione alternativa, è anche possibile marinarle prima.

Pulizia e cura

- Prima di ogni pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detersivi aggressivi ai fini della pulizia.
- Pulire la piastra in pietra utilizzando esclusivamente acqua calda e una spugna rigida. I residui degli alimenti possono essere rimossi facilmente con un detersivo per cucine in vetroceramica. Non utilizzare detersivi e non lavare la pietra nella lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento utilizzando esclusivamente un panno umido, quindi asciugarlo. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Le terrine possono essere pulite con acqua calda e con un po' di detersivo.



Ricette-Raclette

Racletta/1 persona

Ingredienti: ca. 300 g di patate farinose, sale, ca. 1 cucchiaino di cumino, ca. 200 g di formaggio raclette, cetriolino, aglio romano e pannocchie sotto aceto, pepe nero

Preparazione: lavare con cura le patate sotto l'acqua fredda corrente, in quanto le si può mangiare anche con la buccia, qualora lo si desideri. Metterle in una pentola con il sale e il cumino, coprirle con acqua, quindi far cuocere a fuoco medio.

Preriscaldare l'apparecchio e, nel frattempo, tagliare a fette il formaggio raclette, quindi disporle su un vassoio. Mettere i cetrioli, l'aglio romano e le pannocchie di mais nelle scodelle, quindi disporre il tutto sul tavolo.

Irrorare le patate cotte, servire e mantenere possibilmente in caldo.

Mettere il formaggio nelle terrine e far fondere. Insaporire quindi con sale e pepe e consumare con le patate, i cetrioli, l'aglio romano e le pannocchie di mais.

Variante: servire anche lo speck da colazione, arrostito con il formaggio nella terrina!

Raclette alle olive/1 persona

Ingredienti: ca. 10 - 15 olive spagnole ripiene di peperone; chili; 2 - 4 cucchiari di cognac; ca. 300 g di patate dure, pane bianco franc.; ca. 200 g di formaggio raclette

Preparazione: tagliare a metà le olive e irrorare con cognac. Operando con cautela, voltare più volte, lasciandole marinare per ca. 1 ora. Far sgocciolare e far scaldare leggermente in una terrina senza grasso. Aggiungere nelle terrine 10 frutti tagliati a metà per ogni porzione, farvi fondere sopra il formaggio, quindi servire nei piatti e cospargere leggermente con chili. A piacere è anche possibile decorare con patate o pane bianco.

Salmone con formaggio alle erbe aromatiche/1 persona

Ingredienti: ca. 150 g di salmone fresco, tagliato a fette sottili; sale e pepe: succo di limone, prezzemolo fresco; ca. 50 g di formaggio alpino alle erbe aromatiche.

Preparazione: preriscaldare l'apparecchio e distribuire le fette di salmone nelle terrine. Salare e pepare leggermente, quindi irrorare con un po' di succo di limone. Lavare il prezzemolo e scuoterlo in modo da farlo asciugare. Staccare le foglie e tritare finemente. Disporre su un piatto unitamente al formaggio alle erbe aromatiche. Distribuire noci di formaggio alle erbe aromatiche sul salmone e far cuocere nella raclette per circa 10 min., finché il formaggio non sia fuso. Cospargere con il prezzemolo. Un ideale abbinamento è quello con le patate bollite con pello o baguette calda.



Pietra calda

Alcuni consiglia:

Utilizzare carne da fare arrostire per brevi intervalli di tempo, come per esempio: costata di manzo, bistecche di filetto e punte di filetto di manzo, filetto, bistecca, medaglioni di maiale, vitello o agnello cotoletta di maiale in salamoia, salsicciotti arrostiti, speck da colazione o mini-boulette. Accertarsi che le fette non siano troppo spesse. La carne diventa più tenera se la si immerge dapprima in olio o la si spennella con un leggero strato d'olio.

Volatili: far arrostire piccole porzioni, tagliare i pezzi più grossi. Si consiglia di marinare la carne prima di farla arrostire.

Pesce: si consiglia, in particolare, l'uso di filetto o di fette di rane pescatrici, salmone, merluzzo e altri tipi di pesce; inoltre, anche le sardine, i gamberetti, gli scampi e le seppie sono ideali.

Verdure: tagliare la verdure a fette o strisce. Le verdure più dure, come i finocchi, i broccoli o i cavolfiori, devono essere fatti sbollentare brevemente in acqua bollente, affinché non debbano essere fatte cuocere troppo a lungo.

Uova: la preparazione delle uova al tegamino è semplice come con il normale tegame.

Frutta: tagliare a fette, ad anelli o a metà le mele o le pere, l'ananas e le albicocche. Cosparse con zucchero sono un dessert delizioso.

Dati tecnici

Tensione d'esercizio: 220-240 V~50/60HZ

Potenza assorbita: 350-400 Watt

L'apparecchio deve essere utilizzato solo per scopi domestici!

Non immergerlo nei liquidi!



Garanzia

Per questo apparecchio vale una garanzia pari a 2 anni a partire dalla data di acquisto. Vengono esclusi i danni che hanno origine da normale usura, uso diverso da quello previsto, trattamento inappropriato, comando errato, scarsa cura e pulizia, distruzione dolosa, incidenti o danni dovuti al trasporto ovvero interventi da parte di persone non autorizzate. Questo certificato di garanzia deve essere inviato insieme all'apparecchio non aperto. La garanzia può essere concessa solo se all'apparecchio viene accluso lo scontrino ovvero sia la fattura.



KÜCHENPROFI GmbH & Co. KG
Solingen · Germany

Tel.: +49 (0) 212/6582-0
Fax: +49 (0) 212/6582-10

Internet: www.kuechenprofi.de