



RACLETTE **VISTA2**

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



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

Wichtige Hinweise

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

Sicherheitshinweise

1. Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt wird.
2. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für eventuell auftretende Schäden übernommen werden. **Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien.**
3. Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
4. Fassen Sie weder das Gerät noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
5. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
6. Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht und benutzen Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck zum Grillen von Speisen mit kurzer und mittlerer Gardauer auf der Grillplatte sowie zum Überbacken von Speisen in den Pfännchen.
7. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
8. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
9. Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem.
10. **Achtung:** Betreiben Sie das Gerät nur auf nicht brennbaren, ebenen und stabilen sowie ausreichend hitzebeständigen Oberflächen und nicht in der Nähe von Wasserquellen, heißen Herdplatten, Gasflammen oder anderen Wärmequellen sowie außer Reichweite von Kindern.
11. Achten Sie auf ausreichend freien Raum über und neben dem Gerät.
12. Halten Sie ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien wie Servietten, Tischtüchern, etc. Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper (z.B. Papier, Geschirrtücher, etc.) an der Heizspirale befinden.

13. Achten Sie darauf, dass das Gerät auf allen vier Füßen plan aufsteht, sich die Heizspirale oben befindet und der Stein mit der Safrille nach oben ordnungsgemäß aufliegt.
14. Vermeiden Sie, dass das Kabel gequetscht oder geknickt wird, Kontakt zu warmen oder heißen Oberflächen und Flüssigkeiten hat oder sich an scharfen Kanten scheuert.
15. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen und stellen Sie das Gerät so auf, dass niemand über das Kabel fallen kann.

16. Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr



Achtung: Bei der Inbetriebnahme entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme. Verwenden Sie Hitzeschutzhandschuhe oder Topflappen.

17. Um das Gerät zu verschieben, ziehen Sie nicht am Kabel, sondern heben es an und stellen es dann an den gewünschten Platz. Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen.
18. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
 - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
 - bei Störungen während des Betriebes
 - bei jeder Reinigung
 Ziehen Sie hierfür nur am Netzstecker selbst!
19. Reinigen Sie nach dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind, gründlich wie unter Punkt „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
20. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Netzstecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
21. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist.

22. Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte und autorisierte Fachleute durchgeführt werden.
23. 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.
24. Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

Pflegehinweis für die Steinplatte:

Aufgrund natürlicher Gegebenheiten können Abweichungen in der Farbe sowie der Struktur des Steins auftreten. Dies ist kein Mangel oder eine Beeinträchtigung der Funktion. Es unterstreicht vielmehr, dass es sich bei dem Stein um ein Naturprodukt handelt und deshalb kein Stein dem anderen gleicht.

Aufgrund der Materialeigenschaften kann die Steinplatte 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 währenddessen sowie im späteren Betrieb kleinere Risse im Stein entstehen, welche die Funktion jedoch nicht beeinträchtigen. Weiterhin kann sich der Stein während dieses Prozesses als auch im späteren Gebrauch farblich verändern. Steine mit Verfärbungen und/oder kleinen Rissen sind vom Umtausch ausgeschlossen.

1. Reinigen Sie zunächst den kalten Stein mit warmem Wasser.
2. Trocknen Sie den Stein gründlich ab.

3. Legen Sie den Stein auf einen Gitterrost in den kalten Backofen und erhitzen diesen auf 220 °C.
4. Schalten Sie nach 40 Minuten den Backofen aus und lassen den Stein bis zur Raumtemperatur abkühlen.

Achtung: Schrecken Sie den Stein nicht mit kaltem Wasser ab, um einen Temperaturschock zu vermeiden!

5. Jetzt ist Ihr Stein für den weiteren Gebrauch einsatzbereit.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Raclette auf eine geeignete Unterlage (keine Metalloberflächen, keine Textilien etc.). Schützen Sie die Oberfläche vor eventuell auftretenden Spritzern.
- **Achtung:** Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder die Pfännchen nicht mit der Heizspirale in Berührung kommen!
- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Die Kontrollleuchte leuchtet nun auf.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf eine mittlere Position und lassen das Gerät für ca. 15–20 Minuten vorheizen, damit die Steinplatte die Betriebstemperatur erreicht.
- Bestreichen Sie die Steinplatte (ggf. auch die Pfännchen) dünn mit Öl, Butter o. ä.
- Die vorbereiteten Lebensmittel können Sie nun auf der Steinplatte braten.
- **Achtung:** Legen Sie keine tiefgefrorenen Zutaten auf die Steinplatte.
- Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen diese auf die Ablage unterhalb des Heizstabes.
- Die Temperatur können Sie mit dem Regler einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.

- Sobald die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, schieben Sie die Zutaten mit Holz- oder hitzebeständigen Kunststoffschabern herunter.

- **Achtung:** Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen Sie sie auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab.

- Wir empfehlen, das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb zu lassen. Schalten Sie es bei längeren Pausen aus und bei Bedarf wieder ein.

- Nach dem Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Tipps und Tricks

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

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung **immer** den Netzstecker und lassen das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie die Steinplatte nur mit heißem Wasser und einem festen Schwamm. Lebensmittlrückstände können Sie mit einem Glaskeramik-Reiniger mühelos entfernen. Verwenden Sie kein Spülmittel und reinigen Sie den Stein nicht in der Spülmaschine.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie es anschließend vollständig ab.
- Reinigen Sie die Pfännchen sowie die Schaber mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist, bevor Sie es erneut verwenden oder wegräumen.

Rezepte

UR-RACLETTE für 4 Personen

Zutaten: 1–1,5 kg festkochende Kartoffeln
Salz, schwarzer Pfeffer
ca. 1 TL Kümmel
750 g–1 kg Raclette-Käse
je 1 kleines Glas Cornichons, Perlzwiebeln
und eingelegte Maiskolben

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

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

OLIVENRACLETTE für 4 Personen

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

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

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

LACHS MIT KRÄUTERKÄSE für 4 Personen

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

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

Dazu passen Pellkartoffeln oder warmes Baguette.

LACHSKOTELETT für 4 Personen

Zutaten: 4 kleine Lachskoteletts
 für die Vinaigrette: 1 fein gewürfelte Schalotte
 2 EL körniger Senf
 2 EL Honig
 ½ Bund fein geschnittener Dill
 2 EL Essig
 3 EL Öl
 2 EL Wasser

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

Empfehlungen:

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

Technische Daten 17 6000 28 00

220–240 V | 50/60 Hz | 600 Watt

Nur für den Hausgebrauch!
Nicht in Flüssigkeiten eintauchen!



Entsorgung/Recycling



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

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





RACLETTE **VISTA2**

KEEP THIS USER'S GUIDE!



Enjoy your new KÜCHENPROFI raclette.

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

Important Information

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

Safety instructions

1. If this device is given to other persons, ensure that these operating instructions are also handed over.
2. We accept no responsibility for any damages that occur due to improper use or incorrect handling. **This device is intended for household use only. Do not use the appliance unprotected outside.**
3. Check whether the type of current and the mains voltage comply with the information on the rating label.
4. Do not touch either the device or the power plug with wet or damp hands.
5. Connect the device to a properly installed power socket only. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and cord must be dry.
6. Operate the appliance under supervision only and use it exclusively for the intended purpose of grilling food with short and medium cooking time on the grill plate as well as gratinating food in the pans.

7. This appliance may be used by children aged from 8 years and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children, unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
8. Children shall not play with the device.
9. Do not at all operate this unit with an external timer or a separate remote control system.
10. **Caution:** Only operate the appliance on non-flammable, flat, stable and sufficiently heat resistant surfaces and not near water sources, other hotplates, gas flames or other sources of heat and out of the reach of children.
11. Ensure sufficient free space above and near the appliance.
12. Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc. Make sure that there are no foreign objects (paper, dishtowels, etc.) touching the heating coil.
13. Make sure the appliance stands level on all four feet, that the heating coil is located at the top and the stone rests properly with the juice groove facing upwards.
14. Avoid smashing or kinking the power cord or having contact to hot surfaces or liquids and abrasion on sharp edges.
15. Do not allow the power cord to dangle and place the device in a way that no one can fall over the cord.
16. **Risk of burns and injuries!**



Caution: Using the device results in high temperatures. Even after use, there is residual heat. Use oven gloves or potholders.

17. Do not pull on the cable to move the device. Lift the device and place it in the desired location. Do not carry or move the appliance as long as it is in operation and as long as it is hot. Pull the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely.
18. Pull out the power plug after each use and in case of:
 - the appliance not being under your direct supervision
 - malfunctions during operation
 - each cleaning

Do not pull on the power cord, but on the plug itself!
19. After use, clean all parts which have come into contact with food as described under chapter "Cleaning and care".
20. Never submerge the device, the cord, or the plug in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.
21. Never use the device if you discover damage, if water has entered the housing, or if the device has fallen down.
22. Check the power cord before every use for damage. If the power cord is damaged, it must immediately be replaced. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.
23. Never attempt to open or repair the appliance yourself. In the event of a malfunction, have the appliance repaired by qualified experts only! Contact your authorized dealer whenever the appliance is in need of repairs.
24. Use original accessories only.

Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- First, remove all packaging materials.
- Wipe the housing with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.

- Clean the cold stone with warm water and a sponge. Do not use dishwashing detergent.
- You can clean the pans and the spatulas with hot water and some mild dishwashing detergent. Thoroughly dry all parts.
- Prepare the stone as described in „Care instructions for the stone“, then place it on top of the raclette device with the juice groove facing upwards. Ensure that it lies safely in the support.
- Heat the empty device for approx. 10 minutes, the slight smoke and odor that will probably be produced is completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

Care instructions for the stone:

Due to natural conditions, there may be variations in the color and structure of the stone. This is not a defect nor does it adversely affect the function. On the contrary, this emphasizes the fact that the stone is a natural product and that therefore no two stones are the same.

Due to the material properties the stone can have internal stresses. These could lead to cracks or even breakage of the stone if the temperature is changed too quickly. 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 this procedure or during later use, which do not have an adverse effect on the function. Furthermore, the stone will probably discolor during this procedure and later use. Stones with small cracks and discoloration are therefore excluded from replacement.

1. First, clean the stone with warm water.
2. Dry the stone thoroughly.
3. Place the stone on the grate in the cold oven and heat it to 220 °C.



4. Switch off the oven after 40 minutes and allow the stone to cool down to room temperature. **Caution:** Never chill the stone with cold water, to avoid a temperature shock!
5. Your stone is now ready for further use.

Use

- Place the raclette on a suitable surface (no metal surfaces, no textiles, etc.). Use a washable, heat resistant surface because of the possible risk of spattering.
- **Caution:** Ensure that the power cable and pans do not touch the heating coil!
- Place the stone on the device with the juice groove facing upwards. Never place the cold stone on the preheated device.
- Insert the plug into a suitable socket. The indicator light switches on.
- Turn the temperature regulation knob to a medium level. Preheat the device for approx. 8–10 minutes, so that the stone slab reaches operating temperature.
- Cover the stone and the pans when needed with a thin coating of oil, butter, etc.
- You can now fry the prepared pieces of meat, fish or vegetables on the hot stone.
- **Caution:** Do not place any deep-frozen ingredients on the slab.
- Place the desired ingredients in the pans and place these on the rack beneath the heating rod.
- You can set the temperature by means of the regulator – at the beginning, the temperature can be somewhat higher and then subsequently reduced.
- Turn the temperature regulation knob to a medium level. Preheat for about 15–20 minutes so that the stone plate reaches the operating temperature.

- Slightly grease the stone plate (the pans as well if needed) with oil, butter or similar.
- You can now fry the prepared pieces of food on the stone plate.
- **Caution:** Do not place any deep-frozen ingredients on the stone.
- Place the desired ingredients in the pans and place these on the rack beneath the heating coil.
- You can set the temperature by means of the regulator – at the beginning, the temperature can be somewhat higher and then subsequently reduced.
- As soon as the ingredients are done, remove the pans. In order to avoid scratches on the coating, empty the pans with wooden or heat resistant plastic spatulas only.
- **Caution:** The pans are hot. For this reason, touch them by the heat resistant handles and place them on heat resistant coasters only.
- We recommend that you do not leave the device on for an extended period with no food on it. Switch it off during extended pauses and then on again as needed.
- After use, pull the plug to switch off the device. Allow the appliance to cool down completely.

Tips and tricks

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

Cleaning and care

- **Always** pull out the power cord before cleaning and allow the appliance to cool down.
- Clean the stone with hot water and a firm sponge only. You can easily remove food residues with a glass cook top cleaner. Do not use dishwashing detergent and do not clean the stone in the dishwasher.
- Only wipe the housing with a soft cloth, slightly damp, if necessary. Afterwards dry off thoroughly.
- Clean the pans and the spatulas with warm water and a mild dishwashing detergent.
- Do not submerge the device in water or other liquids. Do not clean in the dishwasher.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.
- Make sure that the appliance is completely dry before using it again or storing it.

Recipes

BASIC RACLETTE for 4 servings

Ingredients: 1–1,5 kg waxy potatoes
salt, black pepper, approx. 1 tsp. caraway
approx. 750 g–1 kg Raclette cheese
each 1 small glass cocktail gherkins, pearl onions,
and pickled baby corn

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

potatoes, serve, and keep warm, if possible. Add the cheese to the pans and allow it to melt; season with salt and pepper and eat with the potatoes, cocktail gherkins, pearl onions and baby corn.

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

OLIVE RACLETTE for 4 servings

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

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

Serve with potatoes or white bread – depending on preference.

SALMON WITH HERB CHEESE for 4 servings

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

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

SALMON CUTLET for 4 serving

Ingredients: 4 small salmon cutlets
 For the vinaigrette: 1 finely chopped shallot
 2 tbsp grainy mustard
 2 tbsp honey
 ½ bunch of finely chopped dill
 2 tbsp vinegar
 3 tbsp oil
 2 tbsp water

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

Recommendation:

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

Technical data 17 6000 28 00

220–240 V 50/60 Hz 600 Watt

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

**Disposal/Recycling**

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

We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.



RACLETTE **VISTA2**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

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

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

Informations importantes

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

Consignes de sécurité

1. En cas de cession de l'appareil, assurez-vous que ce mode d'emploi est remis avec l'appareil.
2. Aucune responsabilité ne peut être endossée pour les dommages éventuels résultant d'une mauvaise manipulation de l'appareil ou d'une utilisation non conforme à sa destination. **Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Ne l'utilisez pas en plein air sans protection.**
3. Vérifiez en premier lieu si le type d'alimentation électrique et le voltage sont conformes aux indications mentionnées sur la plaque de l'appareil.
4. Ne touchez jamais l'appareil ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
5. Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs.
6. Utilisez l'appareil exclusivement sous surveillance et utilisez-le uniquement aux fins prévues, pour griller des aliments à cuisson courte ou moyenne sur la plaque de gril ainsi que pour gratiner des aliments dans les poêlons.
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
8. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
9. Ne mettez jamais l'appareil en marche avec un contrôle automatique périphérique ou un système de télé-conduite indépendant.
10. **Attention :** Utilisez l'appareil sur des surfaces ininflammables, plates et stables et suffisamment résistantes à la chaleur et pas à proximité de sources d'eau, plaques de cuisinières, de flammes de gaz ou d'autres sources de chaleur ainsi que de la portée des enfants.
11. Veillez à ce qu'il y ait assez d'espace en dessus et à côté de l'appareil.
12. Gardez une distance de sécurité aux matériaux inflammables tels que des serviettes, des nappes, etc. Veillez à ce qu'aucun corps étranger (par ex. papier, torchons etc.) ne se trouve près de la résistance.
13. L'appareil doit être bien posé sur ses quatre pieds, la résistance de chauffage se trouvant en haut. Veillez à ce que la pierre soit correctement posée avec la rainure à jus vers le haut.
14. Veillez à ce que le câble ne soit ni écrasé, ni tordu et qu'il ne soit pas en contact avec des arêtes vives ou avec des surfaces ou liquides chauds ou brûlants.

15. Ne laissez pas pendre le cordon et placez l'appareil de sorte que personne ne risque de trébucher sur le câble.

16. Risque de blessures de brûlures !



Attention : Les températures dégagées lors du fonctionnement sont très élevées. Aussi après l'utilisation il y a de la chaleur résiduelle. Utilisez des gants de protection thermiques ou des maniques.

17. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et le déposez à l'endroit souhaité. Ne transportez pas l'appareil tant que celui-ci soit chaud. Retirez la fiche d'alimentation de la prise et laissez refroidir l'appareil.

18. Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :

- lorsque l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
- des pannes pendant l'utilisation
- à chaque nettoyage

Pour ce faire, tirer uniquement sur la prise même !

19. Après l'usage, nettoyez minutieusement toutes les pièces qui ont été en contact avec des aliments conformément aux indications du paragraphe „Nettoyage et entretien“.

20. Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la prise dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.

21. N'utilisez jamais 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.

22. Avant chaque utilisation, vérifiez que le câble ne présente aucun dommage. Dès que le câble soit endommagé, il doit être remplacé immédiatement. Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé.

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

24. N'utilisez que des accessoires d'origine.

Avant la première mise en service

- Lisez d'abord attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- En premier lieu enlevez toutes les parties de l'emballage.
- Essuyez le boîtier avec un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez-le complètement.
- Nettoyez la pierre froide avec de l'eau chaude et une éponge ferme. N'utilisez pas de liquide vaisselle.
- Les poêlons et les racloirs se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle doux. Essuyez intégralement toutes les pièces.
- Préparez la pierre comme décrit dans "Conseil d'entretien pour la pierre", puis mettez-la sur l'appareil avec la rainure à jus vers le haut. Assurez qu'elle soit bien placée dans le support de fixation.
- Préchauffez 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. Veillez à bien aérer la pièce pendant cette opération !

Conseil d'entretien pour la pierre :

En raison de son origine naturelle, il peut arriver que la couleur et la structure de la pierre présentent des irrégularités. Il ne s'agit ni d'un défaut, ni d'une atteinte à la fonctionnalité du produit. Cette particularité souligne bien plus l'originalité de la pierre qui est un produit naturel, chaque pierre ayant donc un aspect différent.

En raison des caractéristiques du matériau, 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. En outre, la couleur de la pierre peut changer au cours de ce processus ainsi que lors de son utilisation ultérieure. Les pierres présentant des décolorations et/ou de petites fissures ne peuvent donc pas être échangées.

1. Nettoyez la pierre froide avec de l'eau chaude.
2. Essuyez la pierre soigneusement.
3. Placez la pierre sur la grille du four froid et chauffez le four à 220 °C.
4. Éteignez le four après 40 minutes et laissez refroidir la pierre lentement à la température ambiante. Attention : N'utilisez pas d'eau froide pour refroidir la pierre, afin d'éviter des écarts de température trop élevés !
5. Votre pierre est maintenant prête à l'usage.

Mise en service

- Placez l'appareil sur une surface adaptée (pas de surface métallique, pas de textiles, etc.). Protégez la surface contre des éclaboussures éventuelles.
- **Attention :** Veillez à ce que le câble secteur ou les poêlons ne puissent pas être en contact avec la résistance de chauffage !
- Posez la pierre avec la rainure à jus vers le haut sur l'appareil. Ne posez jamais la pierre froide sur l'appareil préchauffé.
- Branchez la fiche secteur dans une prise adaptée. Le témoin lumineux s'allume.
- Réglez le thermostat à niveau moyen. Préchauffez l'appareil pour et laissez préchauffer pendant 15–20 minutes environ afin que la plaque en pierre atteigne la température de fonctionnement.
- Badigeonnez légèrement la pierre (le cas échéant aussi les poêlons), avec un peu d'huile, de beurre ou équivalent.

- Vous pouvez maintenant faire cuire les morceaux d'aliments préparés sur la pierre.
- **Attention :** Ne placez pas de produits congelés sur la pierre.
- Placez les ingrédients de votre choix dans les poêlons et disposez ces derniers sur le support se trouvant sous la résistance de chauffage.
- Vous pouvez régler la température à l'aide du bouton : elle peut être un peu plus élevée au début et vous pouvez ensuite la diminuer.
- Retirez les poêlons dès que la cuisson est terminée. Utilisez les racloirs en bois ou en plastique résistantes à la chaleur fournies pour vider les poêlons sans rayer le revêtement.
- **Attention :** Les poêlons sont très chauds. Saisissez-les uniquement par les poignées résistantes à la chaleur et posez-les uniquement sur des supports résistants à la chaleur.
- Nous vous conseillons de ne pas laisser fonctionner l'appareil trop longtemps à vide. Si vous faites des pauses prolongées, éteignez-le et rallumez-le quand vous en avez besoin.
- Après l'utilisation, débranchez la fiche de la prise pour éteindre l'appareil. Laissez complètement refroidir l'appareil.

Conseils et astuces

- Ne faites pas chauffer les poêlons vides dans l'appareil et après l'utilisation, retirez les poêlons de l'appareil encore chaud ; les résidus s'y trouvant pourraient brûler et le nettoyage des poêlons serait difficile.
- Si vous coupez les aliments en morceaux de petite taille, leur cuisson sera plus rapide.
- Badigeonnez 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.
- Sortez les aliments du réfrigérateur environ 30 minutes avant le début de la raclette pour qu'ils puissent prendre température ambiante.

Nettoyage et entretien

- Avant tout nettoyage débranchez **toujours** la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyez 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 grattoir pour vitrocéramique. N'utilisez pas de liquide vaisselle et ne lavez pas la pierre dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez le boîtier uniquement à l'aide d'un chiffon doux, légèrement humecté si besoin. Puis séchez complètement.
- Les poêlons et les racloirs se nettoient à l'eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle doux.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque. Ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, de l'essence, solvants, brosses à récurer ou produits à récurer pour le nettoyage.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec avant de le réutiliser ou de le ranger.

Recettes

RACLETTE ORIGINALE pour 4 personnes

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

Préparation : Laver soigneusement les pommes de terre sous le robinet d'eau froide, car elles se mangent également avec la peau. Les mettre avec sel et cumin dans une casserole, couvrir d'eau et les faire cuire à couvert à feu moyen. Préchauffer l'appareil, couper entre-temps le fromage à raclette en tranches et les disposer sur un plat. Répartir les

cornichons, les oignons grelots et les épis de maïs dans des coupelles et les placer sur la table. Égoutter les pommes de terre cuites, les servir en les gardant si possible au chaud. Placer le fromage dans les poêlons et le faire fondre ; saler, poivrer et déguster avec pommes de terre, cornichons, oignons grelots et épis de maïs.

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

RACLETTE AUX OLIVES pour 4 personnes

Ingrédients: ca. 60–80 olives d'Espagne farcies aux poivrons
2 cuil. à c. de paprika fort
6–8 cuil. à s. de cognac
10–12 de pommes de terre à chair ferme
pain blanc type baguette
env. 600–800 g 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 pour 4 personnes

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

Préparation : Préchauffer l'appareil et répartir le saumon émincé dans les poêlons. Saler légèrement et poivrer, ajouter quelques gouttes de jus de citron. Laver le persil, l'essorer, enlever les tiges et hacher finement les feuilles. Répartir le fromage aux herbes sous forme de quenelles

sur le saumon et faire fondre le fromage dans l'appareil à raclette (10 minutes env.). Saupoudrer de persil.

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

DARNE DE SAUMON pour 4 personnes

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

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

Conseils:

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

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

Poisson : les filets et les tranches de lotte, saumon, cabillaud et autres variétés à chair ferme sont particulièrement recommandés,

mais vous pouvez aussi bien faire cuire sardines, crevettes, gambas et calamars.

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

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 !

Données techniques 17 6000 28 00

220–240 V | 50/60 Hz | 600 Watt

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



Mise au rebut/Recyclage



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

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



RACLETTE **VISTA2**

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

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

Informazioni importanti

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

Indicazioni di sicurezza

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

6. Far funzionare l'apparecchio soltanto sotto sorveglianza e usarlo esclusivamente per lo scopo previsto, per grigliare i cibi con tempi di cottura brevi e medi sulla piastra e anche per gratinare i cibi nelle padelle.
7. Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni.
8. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
9. Non utilizzare questo apparecchio con un timer esterno di accensione o un sistema separato di telecomando.
10. **Attenzione:** L'apparecchio deve essere collocato solamente su superfici non infiammabili, piane, robuste e sufficientemente resistenti al calore, e va tenuto lontano da fonti di acqua, piastre elettriche bollenti, come pure da fiamme di gas o altre fonti di calore come anche fuori dalla portata dei bambini.
11. Sopra e intorno l'apparecchio deve trovarsi sufficiente spazio.
12. Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza dai materiali infiammabili, quali tovaglioli, tovaglie, ecc. Accertarsi che non si trovi alcun corpo estraneo (per esempio carta, strofinaccio, ecc.) vicino la spirale di riscaldamento.
13. Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano su tutti i quattro piedini, che la spirale di riscaldamento si trovi in alto e la pietra si appoggia correttamente con la scanalatura da sugo rivolta verso l'alto.

14. Evitare che il cavo venga schiacciato, piegato o che vada in contatto con superfici o liquidi calde o roventi o che venga a contatto con bordi affilati.
15. Non lasciare penzolare il cavo e posizionare l'apparecchio in modo che nessuno inciampi nel cavo.

16. Pericolo di lesioni o ustioni!



Attenzione: Durante il funzionamento dell'apparecchio si formano alte temperature. Anche dopo l'uso rimane del calore residuo. Usare guanti appropriati resistenti al calore o presine.

17. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e collocarlo nella posizione desiderata. Non trasportare l'apparecchio quando è ancora caldo. Staccare la spina di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio.
18. Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché
 - quando l'apparecchio non è sotto la vostra diretta sorveglianza
 - in caso di anomalie durante l'esercizio
 - ad ogni pulizia

Per staccare la spina dalla presa afferrare soltanto la spina!

19. Dopo l'uso lavare accuratamente tutte le parti che sono venute a contatto con gli alimenti come illustrato nel punto "Pulizia e cura".
20. Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi. Non lavarlo nella lavastoviglie.
21. 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.
22. Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Nel caso in cui sia danneggiato, deve essere sostituito immediatamente. Questo può essere eseguito solamente dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

23. Non tentare di aprire o di riparare autonomamente l'apparecchio. In caso di guasti farlo riparare soltanto da tecnici qualificati! Per le riparazioni rivolgersi ai centri autorizzati.
24. Utilizzare solamente gli accessori originali.

Prima della prima messa in funzione

- Leggere dapprima con cura le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza.
- Rimuovere in primo luogo tutti i materiali d'imballaggio.
- Pulire l'alloggiamento servendosi di un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito. Quindi asciugarlo con cura.
- Pulire la piastra di pietra fredda solamente con acqua calda e una spugna ferma. Non usare alcun detergente.
- Le padelline e le palette possono essere pulite con acqua calda e con un detergente non aggressivo. Quindi asciugarli con cura.
- Si prega di trattare la piastra di pietra come descritto nel punto „Indicazioni per la manutenzione della piastra di pietra“ e poi appoggiarla sull'apparecchio con la scanalatura da sugo verso l'alto. Fare attenzione che sia messa in modo sicuro al supporto.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto per ca. 10 minuti. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta semplicemente di oli di protezione applicati durante la produzione. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

Indicazioni per la manutenzione della piastra di pietra

In virtù delle caratteristiche naturali della pietra, il suo colore e la sua struttura possono variare. Non si tratta di un difetto e la sua funzione non ne risulta compromessa. È invece un ulteriore indice di naturalità del prodotto e del fatto che nessuna pietra è uguale a un'altra.

A causa della proprietà del materiale la pietra può presentare tensioni interne. In caso di variazioni troppo rapide della temperatura questo può causare crepe o addirittura alla rottura della pietra. Questo può essere adeguatamente evitato, qualora si effettui la seguente procedura una 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 della pietra. Inoltre, il colore della pietra può cambiare sia durante questo processo che nell'uso successivo. Le pietre con scolorimento e/o piccole crepe sono escluse dal cambio.

1. Pulire dapprima la pietra fredda con acqua calda.
2. Asciugare accuratamente la pietra.
3. Posizionare la pietra sulla griglia nel forno freddo e riscaldare fino a 220 °C.
4. Dopo 40 minuti spegnere il forno e lasciare raffreddare lentamente la pietra fino al raggiungimento della temperatura ambiente.

Attenzione: Non raffreddare la pietra in acqua fredda per evitare shock termici!

5. La pietra è pronta per il successivo utilizzo.

Messa in funzione

- Posizionare la raclette su una superficie adatta (non su superfici metalliche, non su tessuti, ecc.). Utilizzare una base lavabile e resistente al calore in quanto ci potrebbero essere spruzzi.
- **Attenzione:** Evitare che il cavo di rete o le padelline entrino in contatto con la spirale di riscaldamento!
- Appoggiare la piastra di pietra con la scanalatura per la raccolta del sugo rivolta verso l'alto sull'apparecchio. Non mettere mai la pietra fredda sull'apparecchio preriscaldato.

- Inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea. La spia di controllo s'illumina.
- Portare il regolatore della temperatura sul livello medio. Lasciare preriscaldare l'apparecchio per ca 15–20 minuti, affinché la piastra di pietra possa raggiungere la temperatura di esercizio.
- Applicare alla piastra di pietra (anche alle padelline se necessario) un sottile strato di olio, burro o simili.
- Le fette di alimenti precedentemente preparate possono essere ora fatte arrostiti sulla piastra di griglia.
- **Attenzione:** Non riporre ingredienti surgelati sulla piastra.
- Mettere gli ingredienti desiderati nelle padelline, quindi riporre queste ultime sulla base al di sotto della spirale di riscaldamento.
- La temperatura può essere impostata tramite il regolatore. Inizialmente la temperatura può essere leggermente incrementata e successivamente ridotta.
- Non appena gli ingredienti sono cotti, prelevare le padelline. Al fine di evitare graffi sul rivestimento, utilizzare le palette in legno o plastica termoresistente per spostare gli ingredienti.
- **Attenzione:** Le padelline sono molto calde. Afferrarle esclusivamente dalle impugnature termoresistenti e posizionarle solamente su basi resistenti al calore.
- Raccomandiamo di non lasciare per lungo tempo in funzione l'apparecchio in assenza di alimenti. Spegnerlo in caso di lunghi periodi di inattività e riaccenderlo all'occorrenza.
- Dopo l'uso estrarre la spina di rete per spegnere l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio completamente.

Consigli e trucchi

- Non riscaldare padelline vuote nell'apparecchio e dopo l'utilizzo, non lasciare le padelline nell'apparecchio caldo, in quanto i resti potrebbero bruciare nelle padelline e potrebbe essere difficile rimuoverli.

- Tagliare i alimenti in piccole porzioni. In questo modo, cuociono infatti più rapidamente.
- Servendosi di un pennello, applicare un sottile strato d'olio sulla carne o sul pesce compatto, prima di disporli sulla piastra di pietra calda. Come soluzione alternativa, è anche possibile marinarle prima.
- Prendere il cibo dal frigorifero circa 30 minuti prima dell'inizio del raclette affinché possano prendere temperatura ambiente.

Pulizia e manutenzione

- Prima di ogni pulizia, staccare **sempre** la spina di rete e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Pulire la piastra di pietra con acqua calda e una spugna ferma. Residui degli alimenti possono essere rimossi facilmente con un raschietto per vetroceramica. Non utilizzare detergenti e non lavare la pietra nella lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento utilizzando esclusivamente un panno morbido, se necessario leggermente inumidito. Quindi asciugare completamente.
- Le padelline e le palette possono essere pulite con acqua calda e con un po' di detergente.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non utilizzare oggetti acuminati o affilati, benzina, solventi, spazzole o detergenti aggressivi ai fini della pulizia.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di riutilizzarlo o di conservarlo.

Ricette

RACLETTE ORIGINALE per 4 persone

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

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

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

RACLETTE ALLE OLIVE per 4 persone

Ingredienti: ca. 60 a 80 olive spagnole ripiene di peperone
2 cucchiaini di chili
6 a 8 cucchiaini di cognac
10 a 12 di patate a cuocere fisse, pane bianco francese
ca. 600 a 800 g 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 padella senza grasso. Aggiungere nelle padelline 10 olive tagliati a metà per ogni porzione, farvi fondere sopra il formaggio, quindi servire nei piatti e cospargere leggermente con chili.

A piacere anche da consumare con patate o pane bianco.

SALMONE CON

FORMAGGIO ALLE ERBE AROMATICHE per 4 persone

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

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

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

COTOLETTA DI SALMONE per 4 persone

Ingredienti: 4 cotolette al salmone piccole
Per la vinaigrette:
1 scalogno fino a quadri
2 cucchiaini di senapo granulato
2 cucchiaini di miele
½ fascio di aneto tagliato fino
2 cucchiaini d'aceto
3 cucchiaini d'olio
2 cucchiaini d'acqua

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

Alcuni consigli:

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

Dati tecnici 17 6000 28 00

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

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



Smaltimento/Riciclaggio



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

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





RACLETTE **VISTA2**

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



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

Indicaciones importantes

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

Indicaciones de seguridad

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

7. Este aparato se puede usar por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza o el mantenimiento a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
8. Los niños no pueden jugar con el aparato.
9. Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
10. **Atención:** Utilice el aparato solamente sobre superficies no inflamables, planas y estables, así como suficientemente resistentes al calor, nunca cerca de fuentes de agua, placas de cocina calientes, llamas de gas u otras fuentes de calor, así como fuera del alcance de los niños.
11. Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y por encima del aparato.
12. Mantenga una distancia suficiente de materiales inflamables como servilletas, manteles, etc. Preste atención a que no haya cuerpos extraños (p. ej., papel, paños de cocina, etc.) en la resistencia calefactora.
13. Asegúrese de que el aparato esté colocado de forma plana sobre las cuatro patas, de que la resistencia calefactora se encuentre en la parte superior y la piedra se apoya correctamente con la ranura de jugo hacia arriba.
14. Evite que el cable aplaste o se doble, que esté en contacto con superficies o líquidos calientes o que roce en cantos agudos.
15. Evite que el cable de conexión cuelgue y posicione el aparato de modo que nadie pueda caer sobre el cable.

16. ¡Peligro de lesiones y quemaduras!



Atención: Durante el funcionamiento se generan altas temperaturas. Después del uso permanece calor residual. Utilice guantes de protección contra el calor o agarradores de cocina.

17. Para desplazar el aparato no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado. No transporte el aparato mientras esté caliente. Retire el enchufe de red y deje que el aparato se enfríe.
18. Retire el enchufe después de cada uso y también:
 - si el aparato no se encuentra bajo su supervisión directa
 - en caso de fallos durante el funcionamiento
 - con cada limpieza

¡Para ello, tire solamente del propio enchufe!
19. Después del uso, limpie a fondo todas las piezas que hayan entrado en contacto con los alimentos, como se describe en el punto "Limpieza y cuidado".
20. Jamás sumerja el aparato, el cable o el enchufe de red en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
21. No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato.
22. Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solamente puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado.
23. No intente abrir ni reparar nunca el aparato usted mismo. ¡En caso de fallos, encargue la reparación a expertos cualificados! En caso de reparación, contacte con la tienda especializada autorizada.
24. Use solamente accesorios originales.

Antes de la primera puesta en marcha

- En primer lugar, lea detalladamente estas instrucciones de uso, así como las indicaciones de seguridad.
- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie la carcasa con un paño suave, ligeramente húmedo en el caso dado. A continuación, séquela con cuidado.
- Limpie la placa de piedra fría con agua caliente y una esponja sólida. No utilice detergentes.
- Puede limpiar las mini-sartenes y las rasquetas en agua caliente con un poco de detergente suave. Seque todo completamente.
- Prepare la piedra como descrito en "Cómo cuidar la placa de piedra" y póngala con la ranura de jugo hacia arriba sobre el aparato. Asegúrese de que esté bien colocada en el soporte.
- Caliente el aparato vacío durante aprox. 10 minutos; el ligero humo y el olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

Cómo cuidar la placa de piedra

Dada las circunstancias naturales se pueden presentar diferencias en el color, así como en la estructura de la piedra. Esto no es un defecto o un perjuicio de la función. Más bien corrobora que la piedra es un producto natural y, por ello, ninguna piedra es igual a la otra.

Debido a las propiedades del material, puede presentar tensiones interiores. Estas pueden causar fisuras en caso de cambios rápidos de temperatura y, en su caso, incluso romperse. Esto se puede evitar en su mayor parte realizando una vez el procedimiento siguiente. De este modo, aumenta la estabilidad de la piedra y disminuyen las tensiones interiores. Sin embargo, se pueden producir fisuras menores en la piedra durante este proceso, así como durante el funcionamiento posterior, pero

que no perjudican el funcionamiento. Además, el color de la piedra puede cambiar tanto durante este proceso como en su uso posterior. Las piedras con decoloración y/o pequeñas grietas quedan excluidas del cambio.

1. Primero, limpie la piedra fría con agua caliente.
2. Seque la piedra completamente.
3. Coloque la piedra sobre la parrilla en el horno frío y caliente el horno a 220 °C.
4. Después de unos 40 minutos, apaga el horno y deje enfriar la piedra lentamente a temperatura ambiente. **¡Atención!** No enjuagar con agua fría para evitar un choque de temperatura.
5. Ahora, su piedra está lista para su uso posterior.

Puesta en marcha

- Coloque la raclette sobre una superficie adecuada (no superficies metálicas, ni textiles, etc.). Utilice una base lavable y resistente al calor por las salpicaduras que puedan presentarse.
- **Atención:** ¡Preste atención a que el cable de red o las mini-sartenes no entren en contacto con la resistencia calefactora!
- Ponga la placa de piedra con la ranura de jugo hacia arriba sobre el aparato. No ponga nunca la piedra fría sobre el aparato precalentado.
- Inserte el enchufe en una toma de corriente adecuada. Ahora, el piloto de control se ilumina.
- Gire el regulador de temperatura a la posición central. Deje precalentar el aparato durante aprox. 15–20 minutos para que la placa de piedra alcance la temperatura de servicio.
- Aplique una capa fina de aceite, mantequilla o similares sobre la placa de piedra (en su caso, también sobre las mini-sartenes).
- Ahora, puede asar sobre la placa de piedra los trozos de alimentos preparados.

- **Atención:** No ponga ingredientes congelados sobre la placa de piedra.
- Llene las mini-sartenes con los ingredientes deseados y póngalas sobre la bandeja por debajo de la barra calentadora.
- En cuanto los ingredientes estén hechos, retire las mini-sartenes. Para evitar arañazos sobre el revestimiento, retire los ingredientes con una paleta de madera o de plástico resistente al calor.
- **Atención:** Las mini-sartenes están calientes. Tóquelas solamente por las asas resistentes al calor y colóquelas solo sobre las bases también resistentes al calor.
- Recomendamos no utilizar el aparato durante un tiempo prolongado sin alimentos. En caso de pausas prolongadas, apaga y vuelva encendido cuando lo necesite.
- Después del uso, retire el enchufe de red para apague el aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente.

Consejos y trucos

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

Limpieza y cuidados

- Antes de cada limpieza, retire **siempre** el enchufe de red y deje enfriar el aparato.
- Limpie la placa de piedra con agua caliente y una esponja sólida. Los restos de alimentos se pueden retirar fácilmente con una rasqueta para placa vitrocerámica. No utilice detergentes y no lave la piedra en el lavavajillas.
- Limpie la carcasa con un paño suave, en caso necesario, ligeramente humedecido. Luego séquelo completamente.
- Puede limpiar las mini-sartenes y las rasquetas con agua caliente y un poco de detergente.
- No sumerja el aparato en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco antes de reutilizarlo o guardarlo.

Recetas

RACLETTE CLÁSICA para 4 personas

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

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

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

RACLETTE DE ACEITUNAS para 4 personas

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

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

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

SALMÓN CON QUESO DE HIERBAS para 4 personas

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

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

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

CHULETAS DE SALMÓN para 4 personas

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

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

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

Recomendaciones:

- Carne:** Utilice carne apta para salteados como: bistec, entrecot y puntas de solomillo de ternera, filete, escalope, medallones de cerdo, ternera o cordero, filete de Sajonia, salchicha bratwurst, beicon o mini-albóndigas.
Asegúrese de que las rodajas no sean demasiado gruesas. La carne será más tierna si se macera previamente en aceite o se aplica un poco de aceite con un pincel por encima.
- Aves:** Ase los trozos más pequeños enteros, los trozos más grandes se deben trocear. Recomendamos adobar la carne antes de asarla.
- Pescado:** Muy recomendables son los filetes o rodajas de rape, salmón, bacalao u otros tipos de carne firme; pero también son perfectamente aptas las sardinas, camarones, gambas y calamares.
- Verdura:** Divida la verdura en porciones y córtela en rodajas o tiras. Las clases de verdura más duras como, p. ej., el hinojo, brécol o coliflor se deberían escaldar brevemente en agua hirviendo para que no tarden demasiado en cocer.
- Huevos:** Los huevos fritos o las crêpes se hacen igual de fácil que en la sartén.
- Fruta:** Manzanas o peras, piñas o albaricoques: en gajos, aros o mitades; espolvoreados con azúcar con un postre delicioso.

Datos técnicos 17 6000 28 00

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

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



Eliminación/Reciclaje



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

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





RACLETTE **VISTA2**

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

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

Veiligheidsinstructies

1. Voeg deze gebruiksaanwijzing toe indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
2. Bij onoordeelkundig gebruik of foutieve bediening wordt geen aansprakelijkheid voor eventueel optredende schade aanvaard. **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten zonder bescherming.**
3. Controleer eerst de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
4. Raak het toestel of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen verlengsnoer of stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn.
6. Gebruik het apparaat alleen onder toezicht en uitsluitend voor het beoogde doel, namelijk voor het grillen van gerechten met korte en middellange kooktijd op de grillplaat en voor het gratineren van gerechten in de pannetjes.
7. Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt die 8 jaar of door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat mag niet door kinderen worden gereinigd of onderhouden, behalve als deze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat alsmede de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
8. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
9. Sluit het apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.
10. **Attentie:** Gebruik het apparaat uitsluitend op niet brandbare, egale, stabiele en hittebestendige oppervlakken en niet in de buurt van waterbronnen, hete kookplaten, gasvlammen of andere warmtebronnen, alsmede buiten bereik van kinderen.
11. Let op voldoende vrije ruimte naast en boven het apparaat om oververhitting te voorkomen.
12. Houd brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden, enz. op een veilige afstand. Let erop dat er zich geen vreemde voorwerpen (bijv. papier, theedoek etc.) in de buurt van het verwarmingselement bevinden.
13. Let erop dat het apparaat recht en vlak op alle vier de voetjes staat, dat de verwarmingsspiraal zich aan de bovenzijde bevindt en de steen goed ligt met de sapgeul naar boven.
14. Let op dat de kabel niet klem komt te zitten, geen knik vertoont, contact met warme of hete oppervlakken of vloeistoffen heeft of langs scherpe randen schuurt.
15. Laat de aansluitkabel niet omlaag hangen en plaats het apparaat zodanig dat niemand over de kabel kan vallen.
16. **Gevaar voor verwonding en verbranding!**
 **Attentie:** Bij de inbedrijfstelling ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte. Gebruik hittebestendige ovenhandschoenen of pannenlappen.
17. Til het apparaat op om het te verplaatsen en zet het op de gewenste plek neer, trek niet aan de stroomkabel. Verplaats het apparaat niet zolang het nog heet is. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

18. Verwijder na elk gebruik de stekker uit het stopcontact; dit geldt ook in geval van:

- als het apparaat zich niet onder direct toezicht bevindt
- storingen tijdens het gebruik
- elke vorm van reiniging

Trek hiervoor alleen aan de stekker en niet aan het snoer!

19. Reinig na het gebruik grondig alle onderdelen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen, zoals beschreven onder punt "Reiniging en onderhoud".

20. Dompel het apparaat, de kabel of de netstekker nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het toestel niet in de vaatwasmachine.

21. Gebruik het apparaat nooit wanneer u beschadigingen vaststelt, water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen.

22. Controleer de stroomkabel vóór elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een soortgelijk gekwalificeerde en geautoriseerde specialist.

23. Probeer het apparaat nooit zelf te openen of te repareren. Laat het apparaat in geval van een storing uitsluitend door gekwalificeerde vaklieden repareren! Neem voor een reparatie contact op met een geautoriseerde vakhandel.

24. Gebruik alleen de originele accessoires.

Vóór de eerste ingebruikname

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Veeg de behuizing uitsluitend met een zachte doek, eventueel licht vochtig gemaakt, af. Droog het daarna zorgvuldig af.

• Reinig de koude steen met warm water en een stevige spons. Gebruik geen afwasmiddel!

• Was de pannetjes en de spatels met warm water en een mild sopje af. Droog deze daarna zorgvuldig af.

• Behandel de steen voor zoals omschreven onder "Voorbehandeling van de steen" en leg de steen met de sappeul naar boven op het apparaat. Controleer of de grillsteen goed op zijn plaats ligt.

• Verwarm het apparaat in lege toestand ca. 10 minuten voor; de lichte rook en geur die daarbij kunnen ontstaan zijn ongevaarlijk. Dit zijn beschermende oliën, die tijdens de productie worden aangebracht. Ventileer tijdens het voorverwarmen de ruimte goed.

Voorbehandeling van de granietsteen:

Vanwege de natuurlijke eigenschappen van het steen kunnen afwijkingen in kleur en structuur optreden. Dat is geen defect of materiaalfout. Integendeel, dit is een kwaliteitskenmerk dat het om een natuurproduct gaat, daarom is ook elke steen verschillend.

Vanwege de materiaaleigenschappen kan de steen interne spanningen hebben. Deze kunnen bij te snelle temperatuurveranderingen tetscheuren of eventueel tot breuk leiden. Dit kan in grote mate worden vermeden wanneer de volgende eenmalige procedure wordt uitgevoerd. Hierdoor wordt de stabiliteit van de steen verhoogd en worden interne spanningen geneutraliseerd. Ondanks dat kunnen tijdens deze procedure of op een later tijdstip kleinere scheurtjes in de steen ontstaan die de functionaliteit niet beïnvloeden. Verder de kleur van de steen kan zal tijdens dit proces en tijdens het latere gebruik veranderen. Stenen met verkleuringen en/of kleine scheurtjes kunnen niet geruild worden.

1. Reinig de koude steen onder met warm water.
2. Droog de steen volledig af.
3. Leg de steen in de koude oven op het rooster en verwarm de oven tot 220 °C.
4. Schakel na 40 minuten de oven uit en laat de steen langzaam tot op kamertemperatuur afkoelen. **Attentie:** Schrik de steen niet met koud water afschrikken om en temperatuurschok te vermijden.
5. De grillsteen is nu klaar voor gebruik.

Ingebruikname

- Plaats de raclette op een geschikt oppervlak (geen metalen oppervlakken, geen textiel, enz.). Gebruik een afwasbare, hittebestendige ondergrond vanwege eventueel spetteren.
- **Attentie:** Zorg ervoor dat de stroomkabel of de pannetjes niet met de verwarmingsspiraal in contact komen!
- Leg de steen met de sapgeul naar boven op het apparaat. Leg een koude steen nooit op een voorverwarmd apparaat.
- Steek de netstekker in een hiervoor geschikt stopcontact. Het controlelampje gaat branden.
- Zet de temperatuurregelaar op de middelste stand. Laat het apparaat circa 15 à 20 minuten voorverwarmen zodat de steen op bedrijfstemperatuur komt.
- Vet de steen (eventueel ook de pannetjes) licht met olie, vet of boter in.
- De voorbereide levensmiddelenstukjes kunnen nu op de steen worden gebraden.
- **Attentie:** Leeg geen diepgevroren producten op de grillsteen.
- Vul de gewenste ingrediënten in de pannetjes en plaats deze in het vak onder de verwarmingsspiraal.
- De temperatuur kan met de regelaar aan de zijkant worden ingesteld – in het begin kan de temperatuur wat hoger zijn, om daarna te worden verlaagd.

- Verwijder de pannetjes zodra de ingrediënten gaar zijn. Om krassen in de anti-kleeftlaag te voorkomen, schuif de ingrediënten met een spatel van hout of hittebestendig kunststof uit het pannetje.
- **Attentie:** De pannetjes zijn heet. Raak deze alleen aan de hittebestendige greep en plaats alleen op een hittebestendige ondergrond.
- Wij adviseren het toestel niet langere tijd zonder levensmiddelen ingeschakeld te laten staan. Schakel het toestel bij langere pauzes uit en weer in als dat nodig is.
- Na gebruik trek de stekker uit het stopcontact om het toestel uit te schakelen. Laat het toestel volledig afkoelen.

Tips en Trucs

- Verhit geen lege pannetjes in het toestel en laat de pannetjes na gebruik niet in het nog hete apparaat staan; voedselresten in de pannetjes kunnen inbranden waarna ze allen nog zeer moeilijk gereinigd kunnen worden.
- Snijd het voedsel in hapklare stukjes. Deze worden daardoor sneller gaar.
- Vlees of vaste vis voor het bakken lichtjes met olie inwrijven. Als alternatief kan het ook vooraf worden gemarineerd.
- Het levensmiddel ongeveer 30 minuten voor het begin van uw raclette plezier uit de koelkast nemen, zodat ze kamertemperatuur kunnen aannemen.

Reiniging en onderhoud

- Trek voor elke reiniging **altijd** de netstekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen.
- Reinig de steenplaat alleen met heet water en een stevige spons. Resten van levensmiddelen kunnen met een krabber voor keramische kookplaat moeiteloos verwijderd worden. Gebruik geen reinigingsmiddelen en reinig de steen niet in de vaatwasmachine.
- Veeg de behuizing uitsluitend met een indien nodig licht bevochtigde zachte doek af. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De pannetjes en de spatels kunt u met warm water en mild sopje reinigen.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. Reinig het niet in de vaatwasmachine.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.
- Zorg ervoor dat het apparaat helemaal droog is voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

Recepten

OER-RACLETTE voor 4 personen

Ingrediënten: vastkokende aardappelen

zout, zwarte peper

1 TL komijn

750 g–1 kg raclettekaas

elk 1 potje augurken, zilvertjes en ingemaakte maïskolven

Bereiding: de aardappelen grondig onder koud stromend water wassen, zodat ze indien gewenst, ook met schil kunnen worden gegeten. De aardappelen met zout en komijn net onder water in een kookpan ca.

30 minuten op middelmatige hitte zachtjes koken. Het raclette apparaat voorverwarmen, en ondertussen de raclettekaas in schijven snijden en op een schaal klaarleggen. De augurken, zilvertjes en maïskolven in kleine schaaltes op tafel plaatsen. De gekookte aardappelen afgieten en warm houden. Kaas in de pannetjes doen en laten smelten; met zout en peper op smaak brengen en samen met de aardappelen, augurken, zilvertjes en maïskolven nuttigen.

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

OLIJVEN RACLETTE voor 4 personen

Ingrediënten: met paprika gevulde Spaanse olijven

2 TL paprikapoeder pikant

6–8 EL cognac

10–12 vastkokende aardappelen of

10–12 sneedjes stokbrood;

ca. 600–800 g Raclettekaas

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

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

ZALM MET KRUIDENKAAS voor 4 personen

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

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

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

ZALM MOOT voor 4 personen

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

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

Nog enkele tips:

Vlees: Gebruik vlees dat geschikt is om kort te braden, zoals: biefstuk, ossehaas, entrecote en ribeye. Van het varken, kalf of lam de filet, schnitzel en médaillons. Gerookte kotelet, braadworst, ontbijtspek of kleine gehaktballetjes.

Zorg er voor dat het vlees niet te dik en dwars op de draad wordt gesneden. Het vlees wordt zachter wanneer het vooraf in olie gemarineerd of lichtjes met olie ingewreven wordt.

Gevogelte: Kleinere stukken in zijn geheel bakken, grotere stukken in portioneren. Wij adviseren het vlees vooraf te marinieren.

Vis: Zeer geschikt zijn filets of moten van zeeduivel, zalm, kabeljauw en andere soorten met vast vlees; maar ook sardines, garnalen, scampi en inktvis zijn uitstekend geschikt.

Groenten: Portioneer de groenten in plakjes of reepjes. Hardere groentesoorten zoals venkel, broccoli of bloemkool vooraf in kokend water blancheren, zodat ze aan tafel niet te lang moeten garen.

Eieren: Spiegeleieren, geklutst ei, pannekoekjes of crêpes kunnen gemakkelijk in het pannetje worden gemaakt

Fruit: Appel, peer, ananas en abrikozen – in stukjes, ringen of gehalveerd – met suiker bestrooid vormen ze een heerlijk dessert.

Technische gegevens 17 6000 28 00

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

Uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik!
Niet in vloeistoffen dompelen!



Afvalverwerking/Recycling



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

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



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