

# Important safety

Please read carefully

---

**FR | Informations de sécurité importantes**

Veillez les lire attentivement

**NL | Belangrijk voor de veiligheid**

Lees zorgvuldig

**DE | Wichtige Sicherheitsinformationen**

Bitte sorgfältig lesen

**ES | Seguridad importante**

Lea con atención

**PT | Informações de segurança importantes**

Leia atentamente

**IT | Importanti istruzioni di sicurezza**

Leggere attentamente

**PL | Ważna informacja dotycząca bezpieczeństwa**

Przeczytaj uważnie

---



**EN** | Please retain instructions for future reference.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or if it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.

- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
- This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.



**CAUTION:** Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.



**WARNING:** Keep the appliance away from flammable materials.

FR | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscients des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent procéder ni au nettoyage ni à la maintenance de l'appareil sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas un jouet.
- Si le cordon d'alimentation, la prise ou toute autre partie de l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou si l'appareil est tombé ou endommagé, cessez immédiatement d'utiliser le produit pour éviter tout risque de blessure.
- Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur ; seul un électricien qualifié est autorisé à effectuer des réparations. Des réparations hasardeuses peuvent mettre l'utilisateur en danger.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez l'appareil hors de portée des enfants lorsqu'il est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart de toute source de chaleur ou de tout bord tranchant susceptible de les endommager.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.

- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur l'alimentation secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation ; éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec l'appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.



**ATTENTION** : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.



**AVERTISSEMENT** : tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

**NL** | Bewaar de instructies voor toekomstige raadpleging.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard veiligheidsmaatregelen worden opgevolgd.
- Controleer of het voltage aangegeven op het typeplaatje overeenkomt met dat van het lokale netwerk voordat u het apparaat op de netspanning aansluit.
- Kinderen vanaf 8 jaar en mensen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met een gebrek aan kennis mogen dit apparaat alleen onder toezicht gebruiken, of nadat ze instructie hebben ontvangen en als ze de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen dit apparaat alleen schoonmaken of onderhouden als ze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.

- Dit apparaat is geen speelgoed.
- Als het netsnoer, de stekker of een onderdeel van het apparaat defect, gevallen of beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik van het product om mogelijk letsel te voorkomen.
- Dit apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden onderhouden. Alleen een gekwalificeerde elektricien mag reparaties uitvoeren. Bij onjuiste reparaties kan de gebruiker letsel oplopen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen wanneer het is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het apparaat en het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen en scherpe randen die schade kunnen veroorzaken.
- Houd het netsnoer uit de buurt van onderdelen van het apparaat die tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Houd het apparaat uit de buurt van andere apparaten die warmte afgeven.
- Laat het netsnoer niet over werkbladen hangen of in aanraking komen met hete oppervlakken, en zorg dat het niet gedraaid zit.
- Dompel de elektrische componenten van het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als de aansluitingen nat zijn.
- Als dit apparaat valt of per ongeluk in water wordt ondergedompeld, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Steek uw hand niet in het water.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het is aangesloten op het stopcontact.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; schakel het apparaat uit en verwijder de stekker met de hand.
- Draag het apparaat niet aan het netsnoer en trek ook niet aan het snoer.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Berg het apparaat niet op in direct zonlicht of in vochtige omstandigheden.
- Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.
- Haal altijd na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt, onderhoudt of opbergt.
- Gebruik het apparaat altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.
- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.



**LET OP:** Heet oppervlak – raak het hete gedeelte of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.



**WAARSCHUWING:** Houd het product uit de buurt van brandbare materialen.

**DE** | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

- Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Wissen, solange sie unter Aufsicht sind oder eine Anleitung erhalten haben und in der Lage sind, die Gefahrenquellen im vollen Umfang zu verstehen.
- Das Gerät ist kein Kinderspielzeug.
- Kinder dürfen Reinigungs- oder Wartungsarbeiten nur durchführen, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
- Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
- Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
- Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn die Anschlüsse nass sind.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder versehentlich in Wasser getaucht wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Greifen Sie nicht in das Wasser.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.

- Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung oder Wartung sowie vor dem Aufbewahren, dass es vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
- Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.



**ACHTUNG:** Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.



**WARNUNG:** Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

**ES** | Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa coincide con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo puede ser usado por niños de 8 años en adelante y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se ocupe de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.

- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del aparato en agua u otros líquidos.
- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchúfelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfríe por completo antes de almacenarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable, resistente al calor y a una altura que sea cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.



**PRECAUCIÓN:** Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del aparato.



**ADVERTENCIA:** Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

**PT** | Conserve estas instruções para referência futura.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

- Quando utilizar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas.

- Verifique se a tensão indicada na placa de classificação corresponde à da rede local antes de ligar o aparelho à tomada elétrica.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de conhecimento, desde que as mesmas tenham sido supervisionadas/instruídas e compreendam os perigos associados.
- O aparelho não deve servir de brinquedo para crianças.
- As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção a realizar pelo utilizador, exceto se tiverem idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.
- Este aparelho não é um brinquedo.
- Em caso de queda ou danos do aparelho ou de avaria no cabo de alimentação, na ficha ou em qualquer peça do aparelho, pare imediatamente de utilizar o produto para evitar potenciais ferimentos.
- Este aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador; apenas um eletricitista qualificado deve efetuar reparações. As reparações incorretas podem colocar o utilizador em risco de ferimentos.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças quando estiver ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de fontes de calor ou arestas afiadas que possam causar danos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de quaisquer peças do aparelho que possam aquecer durante a utilização.
- Mantenha o aparelho afastado de outros aparelhos que irradiem calor.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado em bancadas, toque em superfícies quentes ou fique torcido.
- Não mergulhe os componentes elétricos do aparelho dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou se alguma ligação estiver molhada.
- Se cair ou ficar acidentalmente submerso em água, desligue o aparelho imediatamente da tomada. Não toque na água.
- Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver ligado à tomada elétrica.
- Não desligue o aparelho da tomada elétrica puxando pelo cabo. Desligue e retire a ficha à mão.
- Não puxe nem transporte o aparelho segurando-o pelo cabo de alimentação.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o previsto.
- Não utilize outros acessórios que não os fornecidos.
- Não utilize este aparelho no exterior.
- Não guarde o aparelho sob luz solar direta ou em condições de humidade elevada.
- Não tente mudar o aparelho de local enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue sempre a ficha do aparelho após a utilização e deixe-o arrefecer completamente antes de efetuar qualquer operação de limpeza ou manutenção do utilizador ou de o armazenar.

- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.
- Este aparelho não deve ser utilizado com um temporizador externo nem um sistema de controlo remoto separado.
- Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com o aparelho.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico. Não deve ser utilizado para fins comerciais.



**CUIDADO:** superfície quente – não toque nas secções quentes nem nos componentes de aquecimento do aparelho.



**AVISO:** mantenha o aparelho afastado de materiais inflamáveis.

IT | Conservare il manuale di istruzioni per riferimento futuro.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o non in possesso della necessaria esperienza e conoscenza, solo in presenza di un supervisore e solo dopo aver ricevuto istruzioni sul suo impiego e sui rischi associati.
- Non lasciare che i bambini giochino con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e non siano supervisionati da un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o se ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente, rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie possono provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso e in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, entri in contatto con superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o se i collegamenti sono umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile prima spegnerlo e poi estrarre la spina con cautela.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione o prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghhe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



**ATTENZIONE:** superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



**AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

## ISTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.
- To urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby nieposiadające odpowiedniej wiedzy, o ile znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i o ile są świadome związanych z tym zagrożeń.
- Zabrania się dzieciom zabawy urządzeniem.
- Dzieci nie powinny przeprowadzać czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane.
- Ten produkt nie jest zabawką.

- Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inna część urządzenia nie działają prawidłowo bądź zostały upuszczone lub zniszczone, należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia w celu uniknięcia potencjalnych obrażeń.
- To urządzenie nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.
- Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia, które mogą się nagrzewać podczas pracy.
- Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.
- Nie wolno dopuścić, aby przewód zasilający zwiisał z blatów roboczych, dotykał gorących powierzchni lub się skręcał.
- Nie należy zanurzać elementów elektrycznych urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Nie należy obsługiwać urządzenia mokrymi rękoma ani jeśli złącza są mokre.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody lub przypadkowo zostanie w niej zanurzone, należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie należy próbować wyławiać urządzenia.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.
- Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód — należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.
- Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.
- Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.
- Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.
- Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.
- Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.
- Zawsze po użyciu należy odłączać urządzenie od zasilania, a przed czyszczeniem, konserwacją lub odłożeniem na dłuższy czas — pozostawiać je do ostygnięcia.
- Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.



**UWAGA:** gorąca powierzchnia — nie należy dotykać gorących części ani elementów grzejnych urządzenia.



**OSTRZEŻENIE:** urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.



### **EN | Disposal of Waste Batteries and Electrical and Electronic Equipment**

This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

### **FR | Élimination des piles usagées et des équipements électriques et électroniques**

Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

### **NL | Weggoeien van afgedankte batterijen en elektrische en elektronische apparatuur**

Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met uw andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het inleveren en recyclen van dit product.

### **DE | Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten**

Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### **ES | Eliminación de residuos de baterías y de equipos eléctricos y electrónicos**

Este producto está etiquetado con el símbolo de un cubo de basura tachado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EC para indicar que no puede desecharse junto con los demás residuos domésticos. Debido a su contenido en sustancias, mezclas o componentes peligrosos, los aparatos eléctricos y electrónicos que no se clasifican de forma selectiva para su reciclado son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana. Consulte a su Ayuntamiento o a su servicio de recogida de residuos local para la devolución y el reciclaje del producto.

### **PT | Eliminação de resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e pilhas/baterias**

Este produto é rotulado com este símbolo do contentor do lixo barrado, em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EC, para indicar que não deve ser eliminado juntamente com os seus restantes resíduos domésticos. Devido à presença de substâncias, misturas ou componentes nocivos, os dispositivos elétricos e eletrônicos que não estão sujeitos a triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana. Consulte o seu departamento municipal ou serviço de eliminação de resíduos locais para realizar a devolução e a reciclagem deste produto.

### **IT | Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche**

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di riciclo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire l'apparecchiatura in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata o di consegnarla al rivenditore seguendo una delle seguenti modalità:

- nel caso di apparecchiature di piccolissime dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25 cm), consegna gratuita senza obbligo di acquisto nei negozi con superficie di vendita di apparecchiature elettriche ed elettroniche superiore ai 400 mq (modalità "uno contro zero"). Per i negozi con superficie inferiore tale modalità è facoltativa.
- nel caso di apparecchiature di dimensioni esterne superiori a 25 cm, consegna gratuita al rivenditore all'atto dell'acquisto di un prodotto equivalente (modalità "uno contro uno").

### **PL | Utylizacja zużytych akumulatorów oraz urządzeń elektrycznych i elektronicznych**

Ten produkt jest oznaczony symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/EC, co oznacza, że nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych, urządzenia elektryczne i elektroniczne, które nie są selektywnie sortowane, stanowią potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia ludzi. Informacje na temat zwrotu i recyklingu tego produktu można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta lub w firmie zajmującej się utylizacją odpadów.



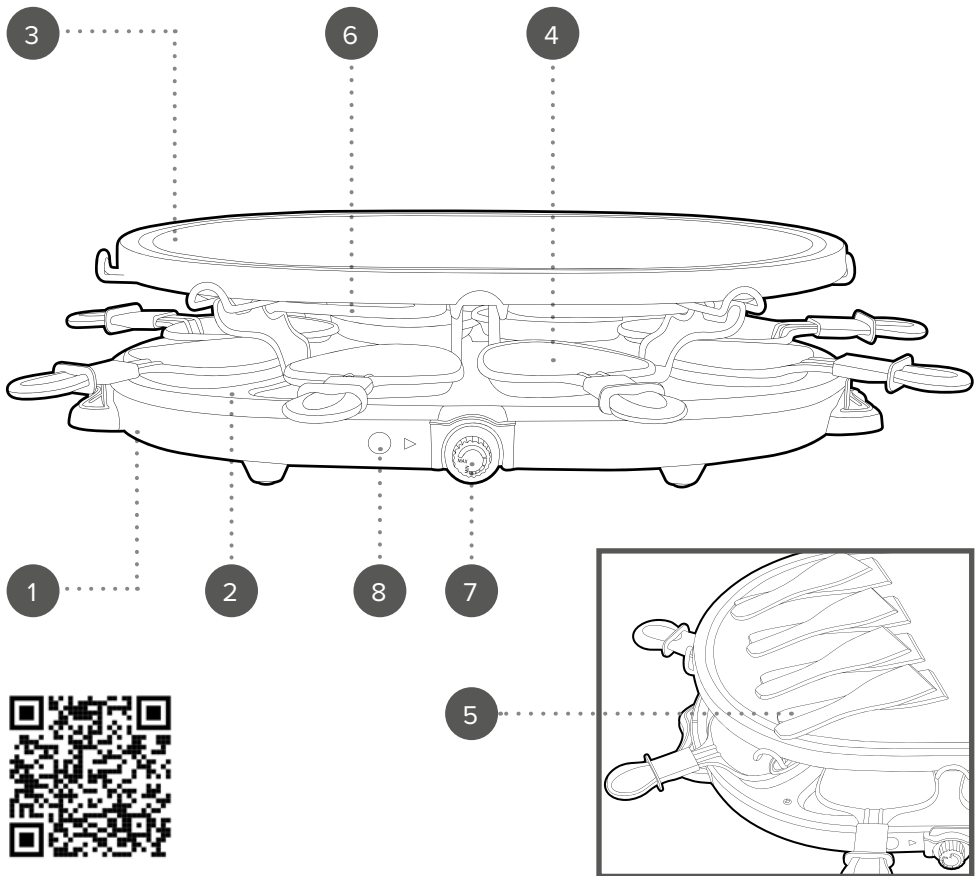
Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**MADE IN CHINA.**

CD300125/MD000000/V1

# User manual

Raclette grill



#### UK ONLY

To register for your extended guarantee, scan the QR code or visit [guarantee.upplc.com/giles-and-posner](http://guarantee.upplc.com/giles-and-posner) and register your product within 30 days of purchase. For any further queries, visit [www.upplc.com/giles-posner](http://www.upplc.com/giles-posner).

**giles & posner®**

**EN** | Description of parts

1. Raclette grill base unit
2. Raclette pan holder (qty. 8)
3. Non-stick grill plate
4. Raclette pan (qty. 8)
5. Wooden spatula (qty. 10)
6. Heating element
7. Temperature control dial
8. Heat indicator light

**FR** | Description des pièces

1. Base de la raclette grill
2. Support de poêlon à raclette (qté. 8)
3. Plaque grill antiadhésive
4. Poêlon à raclette (qté. 8)
5. Spatule en bois (qté. 10)
6. Élément chauffant
7. Bouton de contrôle de la température
8. Voyant de chauffe

**NL** | Beschrijving van onderdelen

1. Basisunit van de raclettegrill
2. Raclettepanhouder (aantal: 8)
3. Grillplaat met antiaanbaklaag
4. Raclettepan (aantal: 8)
5. Houten spatel (aantal: 10)
6. Verwarmingselement
7. Temperatuurknop
8. Verwarmingsindicatielampje

**DE** | Beschreibung der Teile

1. Basiseinheit des Raclette-Grills
2. Halter für Raclette-Pfännchen (Anz. Stück)
3. Antihaf-Grillplatten
4. Raclette-Pfännchen (Anz. Stück)
5. Pfannenwender aus Holz (Anz. Stück)
6. Heizelement
7. Temperaturregler
8. Wärmeanzeigeleuchte

**ES** | Descripción de las piezas

1. Unidad base de la plancha tipo raclette
2. Soporte para sartenes tipo raclette (cant.: 8)
3. Placa antiadherente para parrilla
4. Sartén tipo raclette (cant.: 8)
5. Espátulas de madera (cant.: 10)
6. Resistencia
7. Control de la temperatura
8. Indicador de temperatura

**PT** | Descrição das peças

1. Unidade base de grelhador de raclete
2. Suporte para bandeja de raclete (qtd. 8)
3. Placa para grelhar antiaderente
4. Bandeja de raclete (qtd. 8)
5. Espátula de madeira (qtd. 10)
6. Elemento de aquecimento
7. Botão de controlo da temperatura
8. Luz indicadora de aquecimento

**IT** | Descrizione dei componenti

1. Unità base della griglia per raclette
2. Supporto per padelline da raclette (q.tà 8)
3. Piastra antiaderente per griglia
4. Padellina per raclette (q.tà 8)
5. Spatole in legno (q.tà 10)
6. Elemento riscaldante
7. Manopola di controllo della temperatura
8. Spia di riscaldamento

**PL** | Opis części

1. Podstawa grilla raclette
2. Uchwyt do patelni do raclette (liczba sztuk: 8)
3. Płyta do grillowania z powłoką zapobiegającą przywieraniu
4. Patelnia do raclette (liczba sztuk: 8)
5. Drewniana łopatką (liczba sztuk: 10)
6. Element grzejny
7. Pokrętko regulatora temperatury
8. Kontrolka nagrzewania

EN | Please retain instructions for future reference.

## Dos and don'ts

### DO:

Switch off the raclette grill and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.

### DON'T:

Use attachments if they are loose, damaged or broken.

## Care and maintenance

Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the raclette grill from the mains power supply and allow it to cool fully.

**STEP 1:** Wipe the raclette grill base unit with a soft, damp cloth and dry thoroughly.

**STEP 2:** Clean the raclette pans, wooden spatulas and non-stick grill plate in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

**STEP 3:** Remove baked on food by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick grill plate and wipe clean with a paper towel or non-abrasive scourer.

Never use harsh or abrasive cleaning detergents or scourers to clean the raclette grill or its accessories, as this could damage the surface.



**NOTE:** The raclette grill should be cleaned after every use.

## Instructions for use

### Before first use

Before connecting to the mains power supply, clean the raclette grill following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.



**NOTE:** When using the raclette grill for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the raclette grill.

## Using the raclette grill

**STEP 1:** Place the raclette grill base unit onto a flat, stable, heat-resistant surface at a height that is comfortable for the user.

**STEP 2:** Fit the non-stick grill plate onto the raclette grill base unit by aligning the metal tab on the heating element with the slot on the underside of the non-stick grill plate.

**STEP 3:** Rest each raclette pan on the individual holders underneath the heating element, with the handles facing outwards.

**STEP 4:** Prepare the ingredients that are to be cooked.

**STEP 5:** Plug in and switch on the raclette grill at the mains power supply and turn it on by rotating the temperature control dial in a clockwise direction to the 'MAX' position.

**STEP 6:** Preheat the raclette grill for approx. 20 minutes; the heat indicator light will illuminate to signal that the raclette grill is heating up. Once the required temperature has been reached, the heat indicator light will turn off.

**STEP 7:** Place the prepared ingredients onto the non-stick grill plate. Remove each of the raclette pans, fill them with the prepared ingredients and then replace them back onto the holders.

**STEP 8:** Cook the ingredients for the required length of time.

**STEP 9:** Once cooking is complete, remove the food with a heat-resistant plastic or the wooden spatulas provided.

**STEP 10:** To turn off the raclette grill, rotate the temperature control dial in an anticlockwise direction to the 'MIN' position.

**STEP 11:** Switch off and unplug the raclette grill from the mains power supply and allow it to fully cool.



**NOTE:** Always preheat the non-stick grill plate before starting to cook. Carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick grill plate, rubbing it in with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating. During use the heat indicator light will cycle on and off to indicate that the raclette grill is maintaining the selected temperature.



**CAUTION:** The non-stick grill plate gets very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.



**WARNING:** Exercise caution during cooking; the raclette grill may emit steam.

## Hints and tips

1. It is recommended to use the raclette pans to cook lightweight food only.
2. It is important to heat the raclette pans prior to use, as this helps with the cooking.
3. Do not overfill the raclette pans and make sure that the food does not come into contact with the heating element.
4. Never place the raclette pans on top of the non-stick grill plate or directly onto the heating element.
5. Always place the raclette pans onto the individual holders underneath the heating element when using for cooking, otherwise the handles may become damaged.
6. When cooking several dishes, it is recommended to clean the non-stick grill plate and raclette pans after each use.
7. Once the food is cooked, switch off the raclette grill to prevent any foodstuff
8. that has been left on the non-stick grill plate from burning. This will also help to protect the non-stick coating.

## Storage

Check that the raclette grill is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never wrap the cord tightly around the raclette grill; wrap it loosely to avoid causing damage.

## Specifications

Product code: EK1872  
Input: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Output: 1200 W  
Power consumption (off mode): 0 W



# RECIPES

An ideal raclette cheese is of a rubbery texture, which does not melt very much when heated. Suggested cheeses:

- Camembert
- Cheddar
- Emmental
- Feta
- Fontina
- Gorgonzola
- Gouda
- Gruyère
- Mozzarella
- Parmesan/Pecorino
- Raclette
- Monterey Jack

Traditionally, a raclette is used to melt cheese to be served with boiled potatoes, pickles and other vegetables or cold, cured meats and fruits. Try the following foods with bubbly, melted cheese.

- Salami
- Cured ham
- Salmon
- King prawns
- Beef fillet
- Asparagus
- Sun-dried tomatoes
- Aubergine
- Avocado
- Mixed nuts

## Basic raclette recipe

### Ingredients

600 g raclette cheese (or a preferred cheese)  
 24 slices salami or smoked ham  
 12 small/medium potatoes  
 4 small onions  
 1 jar pickled gherkins  
 Freshly ground pepper, to taste

### Optional ingredients

Prosciutto, pepperoni, shrimps, pineapple, peaches, olives, avocado, tomato, broccoli, asparagus, mushrooms, salad, grilled ciabatta.

### Method

Wash the potatoes under running water and boil them, unpeeled, until they are cooked thoroughly.

If using raclette cheese, there is no need to remove the rind from the cheese. Cut thin slices approx. 3–5 cm from the cheese block using a knife or cheese slicer.

Arrange the gherkins, onion and salami onto a platter.

Place the cooked potatoes into a metal bowl or saucepan with the lid closed and position this on top of the non-stick grill plate.

Turn on the raclette grill.

Each guest should place a slice of cheese into their individual raclette pan and slide it onto a raclette pan holder. Melt for approx. 2 minutes for a creamy consistency or 5 minutes for a crispier top. Chop a potato into smaller pieces.

When the cheese has melted to the desired consistency, remove the raclette pan from its holder and scrape the cheese on top of the potato using a wooden spatula.

Season to taste with salt and pepper.

## Zesty fish cakes

### Ingredients

500 g cooked new potatoes  
 200 g salmon  
 1 egg, lightly beaten  
 2 tsp lemon zest  
 Salt and pepper, season to taste

### Method

Roughly mash the cooked new potatoes and then mix with the salmon, lemon zest, egg and season to taste.

Shape the mixture into individual cakes, small enough to fit onto the non-stick grill plate.

Turn on the raclette grill.

Place the fish cakes onto the non-stick grill plate and cook for approx. 2–3 minutes on each side.

Serve with lemon slices and mayonnaise or tartar sauce. Spice up your fishcakes with herbs or chilli flakes.

## Spicy mango prawns

### Ingredients

24 jumbo king prawns  
1–2 chillies, dependent on taste  
1 small mango  
1 garlic clove  
2 tbsp lime juice  
1 tbsp fish sauce  
1 tbsp soft brown sugar  
1 tbsp groundnut oil

### Method

Make a dressing by crushing the garlic and chilli and mixing them with the oil, lime juice, sugar and fish sauce.

Add the prawns to the dressing and place in the fridge to marinate for 20 minutes, or overnight for a stronger flavour.  
Peel the mango and remove the stone before cutting it into small chunks.

Turn on the raclette grill.

Fill one of the raclette pans with the mango and prawn mixture together and cook for approx. 8–10 minutes.

Add spinach to the raclette pan for an extra flavour.

Serve with a side salad.

## Crispy camembert

### Ingredients

250 g Camembert  
1–2 baguette loaves  
1 egg  
6–8 tbsp dry breadcrumbs  
Small knob of butter

### Method

Lightly beat the egg and mix it with the butter and breadcrumbs to make a dry mixture; add more breadcrumbs if required. Place into a serving bowl.

Slice the Camembert to fit the raclette pans and place onto a plate for serving.

Turn on the raclette grill.

Cover a slice of Camembert in the bread mixture and place into one of the raclette pans. Position the raclette pan on its holder and cook until golden brown and crispy.

Enjoy with cranberry sauce.

## Asparagus and sundried tomato gratin

### Ingredients

200 g asparagus  
120 g sundried tomatoes in oil  
8–10 boiled new potatoes  
4–5 tbsp breadcrumbs  
Grated parmesan

### Method

Remove the ends of the asparagus and place into a pan of boiling, salted water for approx. 3 minutes.

Once cooked, rinse in cold water, drain well and then slice.

Drain the tomatoes, keeping the oil and slice them into strips.

Combine the asparagus, tomatoes and oil into a serving dish.

Slice the boiled potatoes and place them into a separate serving dish.

Mix the breadcrumbs with the grated Parmesan.

Turn on the raclette grill.

Place slices of potato into one of the raclette pans and then position the tomato and asparagus on top. Sprinkle with breadcrumbs and Parmesan.

Position the raclette pan on its holder and cook until the breadcrumbs are golden and crispy.

## Courgette frittata

### Ingredients

Cheese of choice  
1 courgette  
1 onion  
1 egg for each guest  
200 ml milk  
Small knob of butter  
Salt and pepper, season to taste

### Method

Finely chop the courgette and onion.

Break the eggs into a bowl, mix with a little milk and season with salt and pepper to taste.

Turn on the raclette grill.

Heat a small knob of butter on the non-stick grill plate and then grill the courgette and onion.

Once cooked, add to a raclette pan with the egg mixture and some cheese.

Position the raclette pan on its holder and cook for approx. 10 minutes or until browned.

As with any frittata, the filling is personal choice.

## Olive and tomato polenta

### Ingredients

150–200 g cherry tomatoes  
150 g ready-made polenta  
125 g mozzarella  
8–10 pitted black olives  
2 garlic cloves  
½ bunch fresh basil  
2 tbsp olive oil  
Grated Parmesan  
Salt and pepper, season to taste

### Method

Rinse the tomatoes and cut them into quarters before placing into a bowl.

Slice the olives and mix together with the tomatoes.

Peel the garlic and thinly slice, heat the oil in a pan and sauté the garlic for approx. 3 minutes. Add the tomatoes and olives.

Rinse the basil and roughly chop before mixing with the rest of the ingredients.

Slice the polenta to fit the raclette pans and place on a serving dish. Turn on the raclette grill.

Place a slice of polenta into one of the raclette pans, position the raclette pan on its holder and then cook for approx. 1 minute. Add the tomato mixture and season to taste. Place a slice of mozzarella on top and sprinkle with the Parmesan.

Cook until the cheese has melted.

**FR** | Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.

## À faire et à ne pas faire

### À FAIRE :

Éteignez la raclette grill et débranchez-la de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

### À NE PAS FAIRE :

Utiliser les accessoires s'ils sont desserrés, endommagés ou cassés.

## Entretien et maintenance

Avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez la raclette grill de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.

**ÉTAPE 1 :** essuyez la plaque grill antiadhésive sur la base de la raclette grill avec un chiffon doux et humide et séchez-la soigneusement.

**ÉTAPE 2 :** nettoyez les poêlons à raclette, les spatules en bois et la plaque grill antiadhésive à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement.

**ÉTAPE 3 :** retirez les résidus de cuisson en appliquant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur la plaque grill antiadhésive et essuyez avec une feuille d'essuie-tout ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni de tampons à recurer pour nettoyer la raclette grill ou ses accessoires, car cela pourrait endommager leur surface.



**REMARQUE :** la raclette grill doit être nettoyée après chaque utilisation.

## Mode d'emploi

### Avant la première utilisation

Avant de brancher la raclette grill sur l'alimentation secteur, nettoyez-la en suivant les instructions de la section intitulée « **Entretien et maintenance** ».



**REMARQUE :** lors de la première utilisation de la raclette grill, une légère fumée et/ou une odeur peuvent s'en dégager. Ce phénomène est normal et ne dure pas. Laissez suffisamment d'espace autour de la raclette grill.

### Utilisation de la raclette grill

**ÉTAPE 1 :** placez la base de la raclette grill sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable pour l'utilisateur.  
**ÉTAPE 2 :** fixez la plaque grill antiadhésive sur la base de la raclette grill en alignant la languette métallique de l'élément chauffant avec la fente située sous la plaque grill antiadhésive.

**ÉTAPE 3 :** posez chaque poêlon à raclette sur les supports individuels situés sous l'élément chauffant, poignée orientée vers l'extérieur.  
**ÉTAPE 4 :** préparez les ingrédients que vous souhaitez cuire.

**ÉTAPE 5 :** branchez la raclette grill sur l'alimentation secteur et mettez-la sous tension, puis allumez-la en tournant le bouton de contrôle de la température dans le sens horaire jusqu'à la position « **MAX** ».

**ÉTAPE 6 :** préchauffez la raclette grill pendant environ 20 minutes ; le voyant de chauffe s'allume pour indiquer qu'elle chauffe. Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant de chauffe s'éteint.

**ÉTAPE 7 :** placez les ingrédients préparés sur la plaque grill antiadhésive. Retirez les poêlons à raclette, remplissez-les avec les ingrédients préparés, puis replacez-les sur les supports.

**ÉTAPE 8 :** faites cuire les ingrédients pendant la durée requise.

**ÉTAPE 9 :** lorsque les aliments sont cuits, retirez-les à l'aide d'un ustensile en plastique thermorésistant ou des spatules en bois fournies.

**ÉTAPE 10 :** pour arrêter la raclette grill, tournez le bouton de contrôle de la température dans le sens anti-horaire jusqu'à la position « **MIN** ».

**ÉTAPE 11 :** éteignez la raclette grill, débranchez-la de l'alimentation secteur et laissez-la refroidir complètement.



**REMARQUE :** veillez à toujours préchauffer la plaque grill antiadhésive avant de lancer la cuisson. Appliquez soigneusement une fine couche d'huile de cuisson sur la plaque grill antiadhésive, en la frottant avec une serviette en papier. Cela permet de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif. Lors de l'utilisation, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint pour indiquer que la raclette grill maintient la température sélectionnée.



**ATTENTION :** la plaque grill antiadhésive devient brûlante pendant l'utilisation ; utilisez toujours des gants thermorésistants pour éviter toute blessure.



**AVERTISSEMENT :** faites preuve de prudence pendant la cuisson ; la raclette grill peut émettre de la vapeur.

## Conseils et astuces

1. Il est recommandé d'utiliser les poêlons à raclette pour cuire des aliments légers uniquement.
2. Il est important de chauffer les poêlons à raclette avant utilisation, car cela facilite la cuisson.
3. Ne remplissez pas trop les poêlons à raclette et assurez-vous que les aliments ne touchent pas l'élément chauffant.
4. Ne placez jamais les poêlons à raclette sur la plaque de grill anti-adhésive ou directement sur l'élément chauffant.
5. Placez toujours les poêlons à raclette sur les supports individuels situés sous l'élément chauffant lorsque vous les utilisez pour la cuisson, afin d'éviter d'endommager les poignées.
6. Lors de la cuisson de plusieurs plats, il est recommandé de nettoyer la plaque de grill anti-adhésive et les poêlons à raclette après chaque utilisation.
7. Une fois les aliments cuits, éteignez la raclette grill pour éviter que les aliments
8. laissés sur la plaque grill antiadhésive ne brûlent. Cela permet également de protéger le revêtement anti-adhésif.

## Stockage

Vérifiez que la raclette grill est froide, propre et sèche avant de la ranger dans un endroit frais et sec.

N'enroulez jamais le cordon étroitement autour de la raclette grill ; enroulez-le sans le serrer pour éviter de l'endommager.

## Spécifications

Code produit : EK1872

Entrée : 220–240 V ~ 50/60 Hz

Sortie : 1200 W

Consommation énergétique (mode arrêt) : 0 W

# RECETTES



Un fromage à raclette idéal présente une texture caoutchouteuse et ne fond pas trop lorsqu'il chauffe. Fromages suggérés :

- Camembert
- Cheddar
- Emmental
- Feta
- Fontina
- Gorgonzola
- Gouda
- Gruyère
- Mozzarella
- Parmesan/Pecorino
- Raclette
- Monterey Jack

Traditionnellement, une raclette sert à faire fondre le fromage accompagnant des pommes de terre bouillies, des cornichons et d'autres légumes, de la charcuterie ou des fruits. Goûtez les aliments suivants avec du fromage fondu et crépissant.

- Salami
- Jambon cru
- Saumon
- Gambas
- Filet de bœuf
- Asperges
- Tomates séchées au soleil
- Aubergine
- Avocat
- Noix mélangées

## Recette de raclette basique

### Ingédients

600 g de fromage à raclette (ou autre fromage de votre choix)

24 tranches de salami ou de jambon fumé

12 pommes de terre petites/moyennes

4 petits oignons

1 bocal de cornichons marinés

Poivre fraîchement moulu, à votre goût

### Autres ingrédients possibles

Prosciutto, pepperoni, crevettes, ananas, pêches, olives, avocats, tomates, brocoli, asperges, champignons, salade, ciabatta grillée.

### Préparation

Lavez les pommes de terre à l'eau courante et faites-les bouillir, sans les peler, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Si vous utilisez du fromage à raclette, il n'est pas nécessaire de retirer la croûte du fromage. Coupez des tranches fines d'environ 3 à 5 mm du bloc de fromage à l'aide d'un couteau ou d'une trancheuse à fromage.

Disposez les cornichons, les oignons et le salami sur un plateau. Placez les pommes de terre cuites dans un bol métallique ou une casserole avec le couvercle et posez-les sur la plaque de grill anti-adhésive.

Allumez la raclette grill.

Chaque invité peut alors placer une tranche de fromage dans son poêlon à raclette individuel et le faire glisser sur un support de poêlon à raclette. Faites fondre pendant environ 2 minutes pour obtenir une consistance crémeuse ou 5 minutes pour un dessus plus croustillant.

Coupez une pomme de terre en petits morceaux.

Lorsque le fromage a fondu jusqu'à la consistance souhaitée, retirez le poêlon à raclette de son support et faites glisser le fromage sur la pomme de terre à l'aide d'une spatule en bois.

Assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre.

## Croquettes de poisson au citron

### Ingédients

500 g de pommes de terre nouvelles cuites

200 g de saumon

1 œuf, légèrement battu

2 cuillères à café de zeste de citron

Sel et poivre, à votre goût

### Préparation

Écrasez grossièrement les pommes de terre nouvelles cuites, puis mélangez-les avec le saumon, le zeste de citron, l'œuf et assaisonnez selon votre goût.

Formez des croquettes suffisamment petites pour les placer sur la plaque de grill anti-adhésive.

Allumez la raclette grill.

Placez les croquettes de poisson sur la plaque grill antiadhésive et faites cuire pendant environ 2 à 3 minutes de chaque côté.

Servez avec des tranches de citron et de la mayonnaise ou de la sauce tartare. Pimentez vos croquettes de poisson avec des herbes ou du piment en flocons.

### Crevettes à la mangue épicées

#### Ingrédients

24 gambas géantes  
1 à 2 piments, selon votre goût  
1 petite mangue  
1 gousse d'ail  
2 cuillères à soupe de jus de citron vert  
1 cuillère à soupe de sauce de poisson  
1 cuillère à soupe de cassonade  
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

#### Préparation

Préparez une sauce en écrasant l'ail et le piment et en les mélangeant avec l'huile, le jus de citron vert, la cassonade et la sauce de poisson. Ajoutez les crevettes dans la sauce et placez-les au réfrigérateur pour faire mariner pendant 20 minutes, ou toute la nuit si vous préférez une saveur plus prononcée.

Épluchez la mangue et retirez le noyau avant de la couper en petits morceaux.

Allumez la raclette grill.

Remplissez l'un des poêlons à raclette avec le mélange mangue-crevettes et laissez cuire pendant environ 8 à 10 minutes.

Ajoutez des épinards dans le poêlon à raclette pour encore plus de saveur. Servez avec une salade.

### Camembert croustillant

#### Ingrédients

250 g de camembert  
1 à 2 baguettes  
1 œuf

6 à 8 cuillères à soupe de chapelure  
Une noix de beurre

#### Préparation

Battez légèrement l'œuf et mélangez-le avec le beurre et la chapelure pour obtenir un mélange sec ; ajoutez plus de chapelure si nécessaire. Placez le tout dans un saladier.

Coupez le camembert en tranches pour l'adapter aux coupelles à raclette et placez-le sur une assiette pour servir.

Allumez la raclette grill.

Recouvrez une tranche de camembert avec le mélange de pain et placez-la dans l'un des poêlons à raclette. Placez le poêlon à raclette sur son support et faites cuire jusqu'à ce que le mélange soit doré et croustillant.

Dégustez avec de la sauce aux canneberges.

### Gratin d'asperges et de tomates séchées

#### Ingrédients

200 g d'asperges  
120 g de tomates séchées à l'huile  
8 à 10 pommes de terre nouvelles bouillies  
4 à 5 cuillères à soupe de chapelure  
Parmesan râpé

#### Préparation

Plongez les asperges dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 3 minutes, après avoir coupé leurs extrémités.

La cuisson terminée, rincez à l'eau froide, égouttez bien, puis coupez. Égouttez les tomates en veillant à conserver l'huile et coupez-les en lamelles.

Mélangez les asperges, les tomates et l'huile dans un plat de service. Coupez les pommes de terre bouillies et placez-les dans un autre plat de service.

Mélangez la chapelure avec le parmesan râpé.

Allumez la raclette grill.

Placez des tranches de pommes de terre dans un poêlon à raclette, puis ajoutez la tomate et les asperges par-dessus. Saupoudrez de chapelure et de parmesan.

Placez le poêlon à raclette sur son support et faites cuire jusqu'à ce que la chapelure soit dorée et croustillante.

### Frittata de courgette

#### Ingrédients

Fromage de votre choix  
1 courgette  
1 oignon  
1 œuf par personne  
200 ml de lait  
Une noix de beurre  
Sel et poivre, à votre goût

### Préparation

Hachez finement la courgette et l'oignon.

Cassez les œufs dans un bol, mélangez avec un peu de lait et assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

Allumez la raclette grill.

Faites chauffer une noix de beurre sur la plaque de grill anti-adhésive, puis faites griller la courgette et l'oignon.

La cuisson terminée, placez-les dans un poêlon à raclette avec le mélange d'œuf et un peu de fromage.

Placez le poêlon à raclette sur son support et faites cuire pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange brunisse.

Comme pour toute frittata, ajoutez des ingrédients selon vos préférences.

### Polenta aux tomates et aux olives

#### Ingrédients

150 à 200 g de tomates cerises  
150 g de polenta prête à l'emploi  
125 g de mozzarella  
8 à 10 olives noires dénoyautées  
2 gousses d'ail  
½ bouquet de basilic frais  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Parmesan râpé  
Sel et poivre, à votre goût

#### Préparation

Rincez les tomates et coupez-les en quartiers avant de les placer dans un bol.

Coupez les olives en tranches et mélangez-les avec les tomates. Épluchez l'ail et coupez-le finement, chauffez l'huile dans une poêle et faites revenir l'ail pendant environ 3 minutes. Ajoutez les tomates et les olives.

Rincez le basilic et hachez-le grossièrement avant de le mélanger avec le reste des ingrédients.

Coupez la polenta pour l'adapter aux poêlons à raclette et présentez-la sur un plat de service.

Allumez la raclette grill.

Placez une tranche de polenta dans un poêlon à raclette, posez ce dernier sur son support, puis faites cuire pendant environ 1 minute.

Ajoutez le mélange de tomates et assaisonnez selon votre goût. Placez une tranche de mozzarella par-dessus et saupoudrez de parmesan.

Faites cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

NL | Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

## Wat u wel en niet moet doen

### WEL DOEN:

Schakel de raclettegrill uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken vervangt of monteert.

### NIET DOEN:

Gebruik geen hulpstukken als deze loszitten of beschadigd of kapot zijn.

## Verzorging en onderhoud

Haal de stekker van de raclettegrill uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt of onderhoudt.

**STAP 1:** Veeg de basisunit van de raclettegrill schoon met een zachte, vochtige doek en droog deze grondig af.

**STAP 2:** Maak de raclettepannen, houten spatels en grillplaat met antiaanbaklaag schoon in een warm sopje, daarna goed afspoelen en afdrogen.

**STAP 3:** Verwijder aangebakken voedselresten van de afneembare grillplaat met antiaanbaklaag met een kleine hoeveelheid warm water met een mild reinigingsmiddel. Veeg hem vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurend sponsje.

Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de raclettegrill of accessoires schoon te maken, aangezien u hiermee het oppervlak kunt beschadigen.



**OPMERKING:** De raclettegrill moet na elk gebruik worden schoongemaakt.

## Gebruiksaanwijzing

### Vóór het eerste gebruik

Maak de raclettegrill schoon volgens de instructies in het gedeelte '**Verzorging en onderhoud**' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.



**OPMERKING:** Wanneer u de raclettegrill voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de raclettegrill.

## De raclettegrill gebruiken

**STAP 1:** Plaats de basisunit van de raclettegrill op een vlak, stabiel, hittebestendig oppervlak, op een hoogte die comfortabel is voor de gebruiker.

**STAP 2:** Plaats de grillplaat met antiaanbaklaag op de basisunit van de raclettegrill door het metalen lipje op het verwarmingselement uit te lijnen met de gleuf aan de onderkant van de grillplaat met antiaanbaklaag.

**STAP 3:** Plaats elke raclettepan met de handgreep naar buiten gericht op de afzonderlijke houders onder het verwarmingselement.

**STAP 4:** Bereid de ingrediënten voor die u wilt bereiden.

**STAP 5:** Steek de stekker van de raclettegrill in het stopcontact en zet de grill aan door de temperatuurregelaar met de klok mee naar de '**MAX**'-stand te draaien.

**STAP 6:** Verwarm de raclettegrill ongeveer 20 minuten voor; het verwarmingsindicatielampje gaat branden om aan te geven dat de grill aan het opwarmen is. Zodra de juiste temperatuur is bereikt, gaat het verwarmingsindicatielampje uit.

**STAP 7:** Plaats de voorbereide ingrediënten op de grillplaat met antiaanbaklaag. Verwijder alle raclettepannen, vul ze met de bereide ingrediënten en plaats ze terug op de houders.

**STAP 8:** Bak de ingrediënten gedurende de vereiste tijd.

**STAP 9:** Zodra het voedsel volledig gaar is, verwijdert u het met een hittebestendige plastic of meegeleverde houten spatel.

**STAP 10:** Als u de raclettegrill wilt uitschakelen, draait u de temperatuurknop linksom naar de '**MIN**'-stand.

**STAP 11:** Schakel de raclettegrill uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.



**OPMERKING:** Verwarm de grillplaat met antiaanbaklaag vóór het bakken altijd voor. Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de grillplaat met antiaanbaklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antiaanbaklaag. Tijdens het gebruik gaat het verwarmingsindicatielampje aan en uit om aan te geven dat de raclettegrill de geselecteerde temperatuur in stand houdt.



**LET OP:** De grillplaat met antiaanbaklaag wordt tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.



**WAARSCHUWING:** Wees voorzichtig tijdens het bakken, want de raclettegrill kan stoom afgeven.

## Tips

1. Het is raadzaam om de raclettepannen alleen te gebruiken om lichte etenswaren te bereiden.
2. Het is belangrijk om de raclettepannen vóór gebruik te verwarmen, want dit helpt bij het bakken.
3. Vul de raclettepannen niet te veel; zorg er altijd voor dat het voedsel niet in contact komt met het verwarmingselement.
4. Plaats de raclettepannen nooit op de grillplaat met antiaanbaklaag of rechtstreeks op het verwarmingselement.
5. Plaats de raclettepannen altijd op de afzonderlijke houders onder het verwarmingselement wanneer u ze gebruikt om te bakken, anders kunnen de handvatten beschadigd raken.
6. Als u meerdere gerechten bereidt, is het raadzaam om de grillplaat met antiaanbaklaag en de raclettepannen na elk gebruik schoon te maken.
7. Zodra het eten gaar is, dient u de raclettegrill uit te schakelen om te voorkomen dat voedsel
8. dat op de grillplaat met antiaanbaklaag is achtergebleven verbrandt. Dit helpt ook om de antiaanbaklaag te beschermen.

## Opbergen

Controleer of de raclettegrill afgekoeld, schoon en droog is voordat u deze op een koele, droge plaats opbergt. Wickel het snoer nooit strak om de raclettegrill, maar losjes, om schade te voorkomen.

## Specificaties

Productcode: EK1872

Invoer: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uitvoer: 1200 W

Stroomverbruik (uit): 0 W

# RECEPTEN



Een ideale raclettekaas heeft een rubberachtige textuur, die niet heel erg smelt bij verhitting. Aanbevolen kazen:

- Camembert
- Cheddar
- Emmentaler
- Feta
- Fontina
- Gorgonzola
- Gouda
- Gruyère
- Mozzarella
- Parmezaanse kaas/pecorino
- Raclette
- Monterey Jack

Traditioneel wordt een raclette gebruikt om kaas te smelten om te serveren met gekookte aardappelen, augurken en andere groenten of koud, gerookt vlees en fruit. Probeer de volgende etenswaren in combinatie met pruttelende, gesmolten kaas.

- Salami
- Gerookte ham
- Zalm
- Reuzengarnalen
- Plakjes rundvlees
- Asperges
- Zongedroogde tomaten
- Aubergine
- Avocado
- Gemengde noten

## Basisrecept voor raclette

### Ingrediënten

600 gram raclettekaas (of een andere kaas van uw voorkeur)

24 plakjes salami of gerookte ham

12 kleine/middelgrote aardappelen

4 kleine uien

1 glas augurken

Versgemalen peper naar smaak

### Optionele ingrediënten

Prosciutto, pepperoni, garnalen, ananas, perziken, olijven, avocado, tomaat, broccoli, asperges, paddenstoelen, salade, gegrilde ciabatta.

### Bereiding

Was de aardappelen onder stromend water en kook ze zonder schil totdat ze goed gaar zijn.

Als u raclettekaas gebruikt, is het niet nodig om de korst van de kaas te verwijderen. Snijd met een mes of kaasschaaf dunne plakjes van ongeveer 3–5 cm van het kaasblok.

Schik de augurken, ui en salami op een bord.

Doe de gekookte aardappelen in een metalen kom of steelpan met gesloten deksel en zet deze op de grillplaat met antiaanbakraag. Zet de raclettegrill aan.

Elke gast legt een plakje kaas in zijn eigen raclettepan en plaatst zijn raclettepan vervolgens op een raclettepanhouder. Laat de kaas ongeveer 2 minuten smelten voor een romige consistentie of 5 minuten voor een krokantere bovenkant.

Snijdt een aardappel in kleinere stukjes.

Als de kaas gesmolten is en de gewenste consistentie heeft, haalt u de raclettepan uit de houder en schraapt u de kaas met een houten spatel over de aardappel.

Breng op smaak met zout en peper.

## Zachte viskoekjes

### Ingrediënten

500 gram gekookte nieuwe aardappelen

200 gram zalm

1 ei, licht opgeklopt

2 theelepels citroenrasp

Zout en peper naar smaak

### Bereiding

Prak de gekookte nieuwe aardappelen grof en meng ze vervolgens met de zalm, de citroenrasp en het ei, en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Vorm het mengsel tot koekjes, klein genoeg om op de grillplaat met antiaanbakraag te passen.

Zet de raclettegrill aan.

Leg de viskoekjes op de grillplaat met antiaanbakraag en bak ze ongeveer 2 tot 3 minuten aan elke kant.

Serveer met plakjes citroen, mayonaise of tartaarsaus. Kruid uw viskoekjes met kruiden of chilivlokken.

## Pittige garnalen met mangosaus

### Ingrediënten

24 reuzengarnalen  
1–2 chilipepers, naar eigen smaak  
1 kleine mango  
1 teentje knoflook  
2 eetlepels limoensap  
1 eetlepel vissaus  
1 eetlepel zachte bruine suiker  
1 eetlepel arachideolie

### Bereiding

Maak een dressing door de knoflook en chilipeper klein te snijden en te mengen met de olie, het limoensap, de suiker en de vissaus. Voeg de garnalen toe aan de dressing en laat deze 20 minuten marineren in de koelkast, of een nacht lang voor een sterkere smaak. Schil de mango en verwijder de pit voordat u de mango in kleine stukjes snijdt.

Zet de raclettegrill aan.

Vul een van de raclettepannen met het mengsel van mango en garnalen en laat dit ongeveer 8–10 minuten bakken.

Voeg spinazie toe aan de raclette pan voor extra smaak.

Serveer met een salade als bijlage.

## Krokante camembert

### Ingrediënten

250 gram camembert  
1–2 baguettes  
1 ei  
6–8 eetlepels paneermeel  
Klein stukje boter

### Bereiding

Klop het ei lichtjes op en meng het met de boter en het paneermeel totdat er een droog mengsel ontstaat. Voeg indien nodig meer broodkrumels toe. Doe dit in een serveerschaal.

Snijd de camembert in plakjes die in de raclettepannen passen en leg ze op een bord voor het serveren.

Zet de raclettegrill aan.

Bedek een plakje camembert met het mengsel van paneermeel en boter en leg het in een van de raclettepannen. Plaats de raclettepan op de houder en bak totdat de camembert goudbruin en knapperig is. Serveer met cranberysaus.

## Gratin van asperges en gedroogde tomaten

### Ingrediënten

200 gram asperges  
120 gram zongedroogde tomaten in olie  
8–10 gekookte nieuwe aardappelen  
4–5 eetlepels paneermeel  
Geraspte Parmezaanse kaas

### Bereiding

Verwijder de uiteinden van de asperges en kook de asperges ca. 3 minuten in een pan water met een beetje zout.

Spoel ze hierna af met koud water, laat ze goed uitlekken en snijd ze vervolgens in plakjes.

Laat de tomaten uitlekken, bewaar de olie en snijd ze in reepjes.

Meng de asperges, de tomaten en de olie in een serveerschaal.

Snijd de gekookte aardappelen in plakjes en doe ze in een aparte serveerschaal.

Meng het paneermeel met de geraspte Parmezaanse kaas.

Zet de raclettegrill aan.

Leg plakjes aardappel in een van de raclettepannen en leg daar vervolgens de tomaat en asperges op. Bestrooi het geheel met paneermeel en Parmezaanse kaas.

Plaats de raclette pan op de houder en bak tot het paneermeel goudbruin en krokant is.

## Courgette-frittata

### Ingrediënten

Kaas naar keuze  
1 courgette  
1 ui  
1 ei voor elke gast  
200 ml melk  
Klein stukje boter  
Zout en peper naar smaak

### Bereiding

Hak de courgette en ui fijn.

Breek de eieren in een kom, meng met een beetje melk en breng op smaak met zout en peper.

Zet de raclettegrill aan.

Verhit een klein stukje boter op de grillplaat met antiaanbaklaag en grill de courgette en ui.

Voeg ze daarna samen met het eimengsel en wat kaas toe aan de raclettepan.

Plaats de raclettepan op de houder en bak ongeveer 10 minuten of totdat deze bruin is.

Net als bij elke frittata is de vulling een persoonlijke keuze.

## Polenta van olijf en tomaat

### Ingrediënten

150–200 gram kerstomaatjes  
150 gram kant-en-klaare polenta  
125 gram mozzarella  
8–10 zwarte olijven zonder pit  
2 teentjes knoflook  
½ bosje verse basilicum  
2 eetlepels olijfolie  
Geraspte Parmezaanse kaas  
Zout en peper naar smaak

### Bereiding

Spoel de tomaten schoon en snijd ze in vieren voordat u ze in een kom doet.

Snijd de olijven in plakjes en meng ze met de tomaten.

Pel de knoflook en snijd deze in dunne plakjes, verhit de olie in een pan en smoor de knoflook ongeveer 3 minuten. Voeg de tomaten en olijven toe.

Spoel de basilicum schoon en hak deze grof voordat u deze met de rest van de ingrediënten mengt.

Snijd de polenta in plakjes van de juiste grootte die in de raclettepannen passen en leg deze op een serveerschaal.

Zet de raclettegrill aan.

Leg een plakje polenta in een van de raclettepannen, plaats de raclettepan op de houder en laat ongeveer 1 minuut bakken.

Voeg het tomatenmengsel toe en breng op smaak met peper en zout. Leg er een plakje mozzarella op en bestrooi vervolgens met de Parmezaanse kaas.

Bak totdat de kaas is gesmolten.

**DE** | Bitte bewahren Sie die Anweisungen zur späteren Verwendung auf.

## Wichtig beim Umgang

### WAS SIE TUN SOLLTEN:

Schalten Sie den Raclette-Grill aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung, bevor Sie die Aufsätze austauschen oder anbringen.

### WAS SIE VERMEIDEN SOLLTEN:

Verwenden Sie keine Aufsätze, wenn diese lose, beschädigt oder gebrochen sind.

## Pflege und Wartung

Trennen Sie den Raclette-Grill vor der Reinigung oder Wartung vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.

**SCHRITT 1:** Wischen Sie die Baseinheit des Raclette-Grills mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich.

**SCHRITT 2:** Reinigen Sie die Raclette-Pfännchen, Pfannenwender aus Holz und Antihaft-Grillplatten in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie anschließend ab und trocknen Sie sie gründlich.

**SCHRITT 3:** Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die Antihaft-Grillplatte auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch oder einem nicht scheuernden Schwamm sauber. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder scheuernde Schwämme, um den Raclette-Grill oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



**HINWEIS:** Der Raclette-Grill sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

## Gebrauchsanweisung

### Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den Raclette-Grill an die Stromversorgung anschließen, reinigen Sie ihn gemäß den Anweisungen im Abschnitt „**Pflege und Wartung**“.



**HINWEIS:** Wenn Sie den Raclette-Grill zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung im Bereich des Raclette-Grills.

## Verwendung des Raclette-Grills

**SCHRITT 1:** Stellen Sie den Sockel des Raclette-Grills in einer für den Benutzer angenehmen Höhe auf eine flache, stabile, hitzebeständige Oberfläche.

**SCHRITT 2:** Setzen Sie die Antihaft-Grillplatte auf die Baseinheit des Raclette-Grills, indem Sie die Metallasche am Heizelement auf den Schlitz an der Unterseite der Antihaft-Grillplatte ausrichten.

**SCHRITT 3:** Platzieren Sie die Raclette-Pfännchen mit den Griffen nach außen auf die jeweiligen Halter unter dem Heizelement.

**SCHRITT 4:** Bereiten Sie die Zutaten vor, die Sie zubereiten möchten.

**SCHRITT 5:** Schließen Sie den Raclette-Grill an die Netzstromversorgung an und schalten Sie ihn ein, indem Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die Position „**MAX**“ drehen.

**SCHRITT 6:** Heizen Sie den Raclette-Grill für ca. 20 Minuten vor. Die Wärmeanzeigeleuchte leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Raclette-Grill aufgeheizt wird. Die Wärmeanzeigeleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht ist.

**SCHRITT 7:** Legen Sie die vorbereiteten Zutaten auf die Antihaft-Grillplatten. Nehmen Sie die Raclette-Pfännchen heraus, füllen Sie sie mit den vorbereiteten Zutaten und geben Sie sie dann wieder auf die Halter.

**SCHRITT 8:** Garen Sie die Zutaten so lange wie erforderlich.

**SCHRITT 9:** Entfernen Sie die Essensreste nach dem Grillen mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder den mitgelieferten Pfannenwendern aus Holz.

**SCHRITT 10:** Schalten Sie den Raclette-Grill aus, indem Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn auf „**MIN**“ drehen.

**SCHRITT 11:** Schalten Sie den Raclette-Grill aus, ziehen Sie den Stecker vom Stromnetz ab und lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.



**HINWEIS:** Heizen Sie die Antihaft-Grillplatten immer vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Tragen Sie vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die Antihaft-Grillplatte auf und reiben Sie sie vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert. Während des Gebrauchs schaltet sich die Hitzekontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass der Raclette-Grill die Temperatur hält.



**ACHTUNG:** Die Antihaft-Grillplatte wird während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.



**WARNUNG:** Seien Sie beim Garen vorsichtig, da der Raclette-Grill Dampf abgibt.

## Tipps und Tricks

1. Es wird empfohlen, die Raclette-Pfännchen nur zum Kochen leichter Speisen zu verwenden.
2. Es ist wichtig, die Raclette-Pfännchen vor der Verwendung zu erwärmen, da dies beim Kochen hilft.
3. Befüllen Sie die Raclette-Pfännchen nicht zu stark und achten Sie darauf, dass die Speisen nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommen.
4. Stellen Sie die Raclette-Pfännchen niemals auf die Antihaft-Grillplatte oder direkt auf das Heizelement.
5. Legen Sie die Pfännchen beim Kochen immer auf die einzelnen Halterungen unter dem Heizelement, da sonst die Griffe beschädigt werden können.
6. Wenn Sie mehrere Gerichte zubereiten, wird empfohlen, die Antihaft-Grillplatte und die Raclette-Pfännchen nach jedem Gebrauch zu reinigen.
7. Sobald die Speisen gar sind, schalten Sie den Raclette-Grill aus, um zu vermeiden,
8. dass Speisereste auf der Antihaft-Grillplatte verbleiben und anbrennen. Dies trägt auch zum Schutz der Antihaftbeschichtung bei.

## Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass der Kontaktgrill abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Wickeln Sie das Kabel niemals fest um den Raclette-Grill. Wickeln Sie es stattdessen lose auf, um Schäden zu vermeiden.

## Technische Daten

Produktcode: EK1872

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Ausgangsleistung: 1.200 W

Leistungsaufnahme (Aus-Modus): 0 W

# REZEPTE



Ein idealer Raclette-Käse hat eine gummiartige Struktur, die beim Erhitzen nicht sehr stark schmilzt. Empfohlene Käsesorten:

- Camembert
- Cheddar
- Emmentaler
- Feta
- Fontina
- Gorgonzola
- Gouda
- Gruyère
- Mozzarella
- Parmesan/Pecorino
- Raclette
- Monterey Jack

Traditionell wird ein Raclette zum Schmelzen von Käse verwendet, um mit gekochten Kartoffeln, Essiggurken und anderem Gemüse oder mit kaltem, geräucherem Fleisch und Obst serviert zu werden. Probieren Sie die folgenden Lebensmittel mit lockerem, geschmolzenem Käse.

- Salami
- Geräucherte Schinken
- Lachs
- Riesengarnelen
- Rinderfilet
- Spargel
- Sonnentrocknete Tomaten
- Aubergine
- Avocado
- Gemischte Nüsse

## Raclette-Grundrezept

### Zutaten

600 g Raclettekäse (oder ein anderer bevorzugter Käse)  
24 Scheiben Salami oder geräucherter Schinken  
12 kleine/mittelgroße Kartoffeln  
4 kleine Zwiebeln  
1 Glas eingelegte Gurken  
Frisch gemahlener Pfeffer zum Abschmecken

### Optionale Zutaten

Prosciutto, Peperoni, Garnelen, Ananas, Pfirsiche, Oliven, Avocado, Tomaten, Brokkoli, Spargel, Pilze, Salat, gegrilltes Ciabatta.

### Zubereitung

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen und mit Schale gut durch kochen.

Bei Verwendung von Raclette-Käse muss die Rinde nicht vom Käse entfernt werden. Ca. 3–5 cm dünne Scheiben aus dem Käseblock mit einem Messer oder einem Käseschneider abschneiden.

Die eingelegten Gurken, Zwiebeln und Salami auf einer Platte anordnen. Die gekochten Kartoffeln in eine Metallschale oder einen Kochtopf mit geschlossenem Deckel legen und diese(n) auf die Antihaf-Grillplatte stellen.

Den Raclette-Grill einschalten.

Jeder Gast sollte eine Scheibe Käse in sein Raclette-Pfännchen legen und diese auf einen Halter für Raclette-Pfännchen schieben. Für eine cremige Konsistenz ca. 2 Minuten oder für einen knusprigere Konsistenz 5 Minuten schmelzen.

Eine Kartoffel in kleinere Stücke hacken.

Wenn der Käse bis zur gewünschten Konsistenz geschmolzen ist, nehmen Sie die Raclette-Pfännchen aus dem Halter, und kratzen Sie den Käse mit einem Holzspatel von der Kartoffel.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Saftige Fischkuchen

### Zutaten

500 g gekochte Frühkartoffeln  
200 g Lachs  
1 Eier, leicht geschlagen  
2 TL Zitronensaft  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung

Die gekochten Frühkartoffeln grob stampfen und mit Lachs, Zitronensaft und Eiern vermengen. Nach Geschmack würzen.

Die Mischung zu einzelnen Kuchen formen. Die Kuchen sollten kein genug sein, damit sie auf die Antihaf-Grillplatte passen.

Den Raclette-Grill einschalten.

Die Fischkuchen auf die Antihaf-Grillplatte legen und sie ca. 2 bis 3 Minuten auf jeder Seite garen.

Mit Zitronenscheiben und Mayonnaise oder Tartarsauce servieren. Sie können die Fischkuchen mit Kräutern oder Chiliflocken aufpeppen.

## Würzige Mango-Garnelen

### Zutaten

24 Jumbo-Riesengarnelen  
1 bis 2 Chilis, je nach Geschmack  
1 kleine Mango  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Limettensaft  
1 EL Fischesauce  
1 EL weicher, brauner Zucker  
1 EL Erdnussöl

### Zubereitung

Ein Dressing machen: Hierfür den Knoblauch und die Chilischoten zerdrücken und sie mit Öl, Limettensaft, Zucker und Fischesauce vermischen. Die Garnelen zum Dressing dazugeben und anschließend zum Marinieren 20 Minuten lang in den Kühlschrank stellen. Für einen stärkeren Geschmack, das Dressing über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Mango schälen und den Kern entfernen. Danach die Mango in kleine Stücke schneiden.

Den Raclette-Grill einschalten.

Eine Raclette-Pfännchen mit der Mango- und Garnelenmischung füllen und ca. 8–10 Minuten garen.

Spinat in die Raclette-Pfännchen geben, um einen zusätzlichen Geschmack zu erhalten.

Mit einem Beilagensalat servieren.

## Knuspriger Camembert

### Zutaten

250 g Camembert  
1 bis 2 Baguette  
1 Ei  
6 bis 8 EL trockene Semmelbrösel  
Ein Stückchen Butter

### Zubereitung

Das Ei leicht aufschlagen und es mit der Butter und den Semmelbröseln vermischen, um eine trockene Mischung zu erhalten. Bei Bedarf weitere Semmelbrösel hinzugeben. In eine Schüssel geben.

Den Camembert in Scheiben schneiden, damit er in die Raclette-Pfännchen passt und zum Servieren auf einen Teller legen.

Den Raclette-Grill einschalten.

Eine Scheibe Camembert mit der Brotmischung bedecken und sie in eines der Raclette-Pfännchen legen. Die Raclette-Pfanne auf den Halter setzen und garen, bis der Camembert goldbraun und knusprig ist.

Mit Cranberry-Sauce genießen.

## Gratin mit sonnengetrockneten Tomaten und Spargel

### Zutaten

200 g Spargel  
120 g sonnengetrocknete Tomaten in Öl  
8 bis 10 g gekochte Kartoffeln  
4 bis 5 EL Semmelbrösel  
Geriebener Parmesan

### Zubereitung

Die Enden der Spargel entfernen und sie in einen Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser legen. Für ca. 3 Minuten kochen.

Sobald der Spargel gar ist mit kaltem Wasser abspülen. Das Wasser gut abgießen und den Spargel dann in Scheiben schneiden.

Die Tomaten abtropfen lassen, das Öl behalten und sie in Streifen schneiden.

Den Spargel, die Tomaten und das Öl in einer Servierschale vermengen.

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine separate Servierschale geben.

Die Semmelbrösel mit dem geriebenen Parmesan vermischen.

Den Raclette-Grill einschalten.

Die Kartoffelscheiben in eine der Raclette-Pfännchen geben und die Tomate und den Spargel darauf legen. Mit Semmelbröseln und Parmesan bestreuen.

Die Raclette-Pfännchen auf ihren Halter stellen und garen, bis die Semmelbrösel goldbraun und knusprig sind.

## Zucchini-Frittata

### Zutaten

Käse nach Wahl  
1 Zucchini  
1 Zwiebel  
1 Ei für jeden Gast  
200 ml Milch  
Ein Stückchen Butter  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung

Die Zucchini und die Zwiebel fein hacken.

Die Eier in eine Schüssel geben, mit etwas Milch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Raclette-Grill einschalten.

Ein Stückchen Butter auf der Antihalt-Grillplatte erwärmen und dann die Zucchini und Zwiebeln grillen.

Sobald sie gar sind, mit der Ei-Mischung und etwas Käse in ein Raclette-Pfännchen geben.

Das Raclette-Pfännchen auf den Halter stellen und ca. 10 Minuten oder bis zur Bräunung garen.

Wie bei allen Frittata ist die Füllung eine persönliche Wahl.

## Oliven- und Tomaten-Polenta

### Zutaten

150 bis 200 g Kirschtomaten  
150 g fertige Polenta  
125 g Mozzarella  
8–10 g entsteinte schwarze Oliven  
2 Knoblauchzehen  
½ Bund frisches Basilikum  
2 EL Olivenöl  
Geriebener Parmesan  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

### Zubereitung

Die Tomaten waschen, in Viertel schneiden und in eine Schüssel geben.

Oliven in Scheiben schneiden und mit den Tomaten vermengen.

Den Knoblauch schälen, dünn schneiden, das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch ca. 3 Minuten lang sautieren. Tomaten und Oliven hinzugeben.

Das Basilikum waschen, grob hacken und mit den restlichen Zutaten mischen.

Die Polenta in Scheiben schneiden, bis sie in die Raclette-Pfännchen passt und auf eine Servierschale legen.

Den Raclette-Grill einschalten.

Eine Scheibe Polenta in eines der Raclette-Pfännchen legen, das Raclette-Pfännchen auf den Halter stellen und ca. 1 Minute garen.

Die Tomatenmischung hinzugeben, und abschmecken. Eine Scheibe Mozzarella darauf legen und mit dem Parmesan bestreuen.

Garen, bis der Käse geschmolzen ist.

ES | Conserve estas instrucciones como referencia futura.

## Qué hacer y qué no hacer

### QUÉ HACER:

Apague la plancha tipo raclette y desenchúfela de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

### QUÉ NO HACER:

No utilice los accesorios si están sueltos, dañados o rotos.

## Cuidados y mantenimiento

Antes de limpiarla o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufe la plancha tipo raclette de la corriente eléctrica y deje que se enfríe por completo.

**PASO 1:** Limpie la unidad base de la plancha tipo raclette con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

**PASO 2:** Limpie las sartenes tipo raclette, las espátulas de madera y la placa antiadherente con agua caliente y jabón, enjuáguela y séquela completamente.

**PASO 3:** Retire los restos de comida horneada aplicando agua tibia y detergente suave a la parrilla antiadherente y límpiela con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha tipo raclette o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.



**NOTA:** La plancha tipo raclette debe limpiarse después de cada uso.

## Instrucciones de uso

### Antes del primer uso

Antes de conectarla a la red eléctrica, limpie la plancha tipo raclette siguiendo las instrucciones de la sección titulada "Cuidados y mantenimiento".



**NOTA:** Cuando utilice la plancha tipo raclette por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor. Es algo normal que desaparece pronto. Ventile adecuadamente la ubicación de la plancha tipo raclette.

## Uso de la plancha tipo raclette

**PASO 1:** Coloque la base de la plancha tipo raclette sobre una superficie estable, plana y resistente al calor, y a una altura que sea cómoda para el usuario.

**PASO 2:** Coloque la placa antiadherente para parrilla en la unidad base de la plancha tipo raclette alineando la pestaña metálica de la resistencia con la ranura de la parte inferior de la placa antiadherente.

**PASO 3:** Apoye cada sartén tipo raclette en los soportes individuales debajo de la resistencia, con las asas orientadas hacia fuera.

**PASO 4:** Prepare los ingredientes que va a cocinar.

**PASO 5:** Enchufe la plancha tipo raclette a la fuente de alimentación y enciéndala. Para ello, gire el control de la temperatura hacia la derecha hasta la posición "MAX".

**PASO 6:** Precaliente la plancha tipo raclette durante aproximadamente 20 minutos; el piloto indicador de calor se iluminará para indicar que la plancha tipo raclette se está calentando. El indicador de temperatura se apagará una vez alcanzada la temperatura necesaria.

**PASO 7:** Coloque los ingredientes preparados en la placa antiadherente para parrilla. Retire cada una de las sartenes tipo raclette, línelas con los ingredientes preparados y vuelva a colocarlas en los soportes.

**PASO 8:** Cocine los ingredientes durante el tiempo requerido.

**PASO 9:** Al acabar de cocinar, retire la comida ayudándose de unas espátulas de madera o de plástico resistente al calor.

**PASO 10:** Para apagar la plancha tipo raclette, gire el dial de control de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "MIN".

**PASO 11:** Apague y desenchufe la plancha tipo raclette y deje que se enfríe del todo.



**NOTA:** Precaliente siempre la placa antiadherente para parrilla antes de empezar a cocinar. Aplique con cuidado una fina capa de aceite para cocinar a la placa antiadherente para parrilla y extiéndalo con papel absorbente. Esto ayudará a prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente. Durante el uso, el indicador de temperatura se encenderá y apagará para indicar que la plancha tipo raclette mantiene la temperatura seleccionada.



**PRECAUCIÓN:** La placa antiadherente para parrilla alcanza altas temperaturas durante el uso, así que utilice siempre guantes resistentes al calor para evitar lesiones.



**ADVERTENCIA:** Tenga cuidado al cocinar, ya que la plancha tipo raclette puede expulsar vapor.

## Consejos y sugerencias

1. Se recomienda utilizar las sartenes tipo raclette solo para cocinar alimentos ligeros.
2. Es importante calentar las sartenes tipo raclette antes de usarlas, ya que esto ayuda con el cocinado.
3. No llene en exceso las sartenes tipo raclette y asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con la resistencia.
4. No coloque nunca las sartenes tipo raclette encima de la placa antiadherente para parrilla ni directamente sobre la resistencia.
5. Coloque siempre las sartenes tipo raclette en los soportes individuales debajo de la resistencia cuando las utilice para cocinar, ya que de lo contrario los mangos podrían dañarse.
6. Al cocinar varios platos, se recomienda limpiar la placa antiadherente para parrilla y las sartenes tipo raclette después de cada uso.
7. Una vez que los alimentos se hayan cocinado, apague la plancha tipo raclette para evitar que se quemen los restos de alimentos.
8. que se hayan quedado en la placa antiadherente para parrilla. Esto también ayudará a proteger el revestimiento antiadherente.

## Almacenamiento

Antes de guardarla en un lugar fresco y seco, asegúrese de que la plancha tipo raclette esté fría, limpia y seca. No apriete el cable al enrollarlo alrededor de la plancha tipo raclette; déjelo más suelto para evitar causar daños.

## Especificaciones

Código de producto: EK1872  
Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Salida: 1200 W  
Consumo de energía (modo apagado): 0 W

# RECETAS



Un queso de raclette ideal tiene una textura parecida a la goma, que no se derrite mucho cuando se calienta. Quesos recomendados:

- Camembert
- Cheddar
- Emmental
- Feta
- Fontina
- Gorgonzola
- Gouda
- Gruyere
- Mozzarella
- Parmesano/Pecorino
- Raclette
- Monterey Jack

Tradicionalmente, una raclette se utiliza para derretir queso que se sirve con patatas hervidas, encurtidos y otras verduras, carnes frías y curadas y frutas. Pruebe los siguientes alimentos con queso burbujeante y derretido.

- Salami
- Jamón curado
- Salmón
- Langostinos
- Filete de ternera
- Espárragos
- Tomates secados al sol
- Berenjena
- Aguacate
- Frutos secos mixtos

## Receta básica de raclette

### Ingredientes

600 g de queso de raclette (o el queso que más le guste)

24 lonchas de salami o jamón ahumado

12 patatas pequeñas/medianas

4 cebollas pequeñas

1 tarro de pepinillos encurtidos

Pimienta recién molida al gusto

### Ingredientes opcionales

Prosciutto, pepperoni, gambas, piña, melocotones, aceitunas, aguacate, tomate, brócoli, espárragos, champiñones, ensalada, chapata a la parrilla.

### Elaboración

Lave las patatas bajo el grifo y hiérvalas sin pelarlas, hasta que estén bien cocidas.

Si utiliza queso de raclette, no es necesario quitar la corteza del queso. Corte rodajas finas de unos 3 a 5 cm del bloque de queso con un cuchillo o un cortador de queso.

Disponga los pepinillos, la cebolla y el salami en una fuente.

Coloque las patatas cocidas en un recipiente de metal o en una cacerola con la tapa cerrada y colóquela encima de la placa antiadherente para parrilla.

Encienda la plancha tipo raclette.

Cada invitado debe colocar una rebanada de queso en su sartén tipo raclette individual y deslizarla sobre un soporte para sartenes tipo raclette. Derrita el queso durante aproximadamente 2 minutos para obtener una consistencia cremosa o 5 minutos para obtener una parte superior más crujiente.

Pique una patata en trozos pequeños.

Cuando el queso se haya derretido con la consistencia deseada, retire la sartén tipo raclette de su soporte y raspe el queso sobre la patata con una espátula de madera.

Salpimente al gusto.

## Croquetas de pescado picantes

### Ingredientes

500 g de patatas nuevas cocidas

200 g de salmón

1 huevo, ligeramente batido

2 cucharaditas de ralladura de limón

Sal y pimienta para sazonar al gusto

### Elaboración

Machaque las patatas nuevas cocidas en trozos grandes y mézclelas con el salmón, la ralladura de limón, el huevo y sazone al gusto.

Dé forma de croquetas individuales a la mezcla, lo suficientemente pequeñas para que quepan en la placa antiadherente para parrilla.

Encienda la plancha tipo raclette.

Coloque las croquetas de pescado en la placa antiadherente para parrilla y cocínelas a cada lado durante unos 2 o 3 minutos.

Sírvalas con rodajas de limón y mayonesa o salsa tártara. Añada hierbas o copos de chile a sus croquetas de pescado para darles más sabor.

## Gambas picantes de mango

### Ingredientes

24 langostinos grandes jumbo  
1 o 2 chiles, dependiendo del gusto  
1 mango pequeño  
1 diente de ajo  
2 cucharadas de zumo de lima  
1 cucharada de salsa de pescado  
1 cucharada de azúcar moreno  
1 cucharada de aceite de cacahuete

### Elaboración

Prepare una salsa triturando el ajo y el chile y mezclándolos con el aceite, el zumo de lima, el azúcar y la salsa de pescado.

Añada los langostinos al aliño y colóquelos en el frigorífico para marinar durante 20 minutos o durante la noche para conseguir un sabor más intenso.

Pele el mango y quite el hueso antes de cortarlo en trozos pequeños.

Encienda la plancha tipo raclette.

Llene una de las sartenes tipo raclette con la mezcla de mango y langostinos y cocine durante aproximadamente 8–10 minutos.

Añada las espinacas a la sartén tipo raclette para obtener más sabor. Sirva el plato con una ensalada de acompañamiento.

## Camembert crujiente

### Ingredientes

250 g de Camembert  
1 o 2 barras de baguette  
1 huevo  
De 6 a 8 cucharadas de pan rallado seco  
Una pizca de mantequilla

### Elaboración

Bata ligeramente el huevo y mézclelo con la mantequilla y el pan rallado para hacer una masa seca; añada más pan rallado si es necesario. Coloque la mezcla en un recipiente para servir.

Corte el Camembert en rodajas para que quepan en las sartenes tipo raclette y colóquelo en un plato para servir.

Encienda la plancha tipo raclette.

Cubra una loncha de Camembert con la mezcla del pan y póngala en una de las sartenes tipo raclette. Coloque la sartén tipo raclette en su soporte y cocine hasta que la loncha esté dorada y crujiente. Pruébelo con salsa de arándanos.

## Gratinado de espárragos y tomate secado al sol

### Ingredientes

200 g de espárragos  
120 g de tomates secados al sol en aceite  
De 8 a 10 patatas nuevas cocidas  
D 4 a 5 cucharadas de pan rallado  
Parmesano rallado

### Elaboración

Quita los extremos de los espárragos y ponlos en una cacerola con agua hirviendo con sal durante unos 3 minutos.

Una vez cocinados, enjuáguelos con agua fría, escurra bien y córtelos en rodajas.

Escorra los tomates, manteniendo el aceite, y córtelos en tiras.

Mézcle los espárragos, los tomates y el aceite en una fuente para servir.

Corte las patatas hervidas en rodajas y colóquelas en un plato aparte.

Mézcle el pan rallado con el parmesano rallado.

Encienda la plancha tipo raclette.

Coloque las rodajas de patata en una de las sartenes tipo raclette y luego ponga el tomate y el espárrago encima. Espolvoree con pan rallado y parmesano.

Coloque la sartén tipo raclette en su soporte y cocine hasta que el pan rallado esté dorado y crujiente.

## Frittata de calabacín

### Ingredientes

Queso de su elección  
1 calabacín  
1 cebolla  
1 huevo por cada comensal  
200 ml de leche  
Una pizca de mantequilla  
Sal y pimienta para sazonar al gusto

### Elaboración

Pique bien el calabacín y la cebolla.

Casque los huevos en un recipiente, mézclelos con un poco de leche y sazone con sal y pimienta al gusto.

Encienda la plancha tipo raclette.

Caliente una pizca de mantequilla en la plancha antiadherente para parrilla y, a continuación, cocine el calabacín y la cebolla.

Una vez cocinados, añádalos a una sartén tipo raclette con la mezcla del huevo y un poco de queso.

Coloque la sartén tipo raclette en su soporte y cocine durante aproximadamente 10 minutos o hasta que se dore.

Como con cualquier frittata, el relleno es una elección personal.

## Polenta de aceituna y tomate

### Ingredientes

De 150 a 200 g de tomates cherry  
150 g de polenta preparada  
125 g de mozzarella  
De 8 a 10 aceitunas negras deshuesadas  
2 dientes de ajo  
½ manojó de albahaca fresca  
2 cucharadas de aceite de oliva  
Parmesano rallado  
Sal y pimienta para sazonar al gusto

### Elaboración

Enjuague los tomates y córtelos en cuartos antes de colocarlos en un recipiente.

Corte las aceitunas en rodajas y mézclelas con los tomates.

Pele el ajo y córtelo en rodajas finas, caliente el aceite en una sartén y saltee el ajo durante aproximadamente 3 minutos. Añada los tomates y las aceitunas.

Enjuague la albahaca y córtela en trozos grandes antes de mezclarla con el resto de los ingredientes.

Corte la polenta en rodajas para que quepan en las sartenes tipo raclette y colóquela en una fuente para servir.

Encienda la plancha tipo raclette.

Coloque una rodaja de polenta en una de las sartenes tipo raclette, coloque la sartén tipo raclette en su soporte y, a continuación, cocine durante aproximadamente 1 minuto.

Añada la mezcla de tomate y sazone al gusto. Coloque una rodaja de mozzarella encima y espolvoree el parmesano.

Cocine hasta que el queso se haya derretido.

PT | Conserve estas instruções para referência futura.

## O que fazer e o que não fazer

### O QUE FAZER:

desligar o grelhador de raclete e retirar a ficha da fonte de alimentação da tomada elétrica antes de substituir ou instalar acessórios.

### O QUE NÃO FAZER:

Utilizar acessórios se estiverem soltos, danificados ou partidos.

## Cuidados e manutenção

Antes de tentar efetuar qualquer tarefa de limpeza ou manutenção, desligue o grelhador de raclete da tomada elétrica e deixe-o arrefecer completamente.

**PASSO 1:** limpe a unidade de base do grelhador de raclete com um pano macio e húmido e seque-a cuidadosamente.

**PASSO 2:** limpe as bandejas de raclete, as espátulas de madeira e a placa para grelhar antiaderente com água morna e sabão e, em seguida, enxague e seque bem.

**PASSO 3:** retire os alimentos queimados aplicando uma pequena quantidade de água quente misturada com um detergente suave na placa para grelhar antiaderente e limpe-a com um toalhete de papel ou um esfregão não abrasivo.

nunca utilize detergentes de limpeza agressivos ou abrasivos nem esfregos para limpar o grelhador raclete ou os respetivos acessórios, pois pode causar danos na superfície.



**NOTA:** o grelhador raclete deve ser limpo após cada utilização.

## Instruções de utilização

### Antes da primeira utilização

Antes de ligar à tomada elétrica, limpe o grelhador de raclete seguindo as instruções na secção "**Cuidados e manutenção**".



**NOTA:** ao utilizar o grelhador de raclete pela primeira vez, pode detetar um ligeiro fumo ou odor. É uma situação normal e irá desaparecer em breve. Mantenha uma ventilação suficiente em redor do grelhador raclete.

## Utilizar o grelhador raclete

**PASSO 1:** coloque a unidade base do grelhador de raclete numa superfície plana, estável e resistente ao calor, a uma altura confortável para o utilizador.

**PASSO 2:** encaixe a placa para grelhar antiaderente na unidade de base do grelhador de raclete alinhando a patilha metálica da resistência com a ranhura na parte inferior da placa para grelhar antiaderente.

**PASSO 3:** apoie cada bandeja de raclete nos suportes individuais por baixo da resistência, com as pegas viradas para fora.

**PASSO 4:** prepare os ingredientes a cozinhar.

**PASSO 5:** ligue a ficha e ligue a grelha de raclete à corrente elétrica e ligue-a rodando o botão de controlo da temperatura para a direita para a posição "**MAX**".

**PASSO 6:** pré-aqueça o grelhador de raclete durante cerca de 20 minutos; a luz indicadora de calor acende-se para indicar que o grelhador de raclete está a aquecer. Assim que a temperatura necessária for atingida, a luz indicadora de calor desliga-se.

**PASSO 7:** coloque os ingredientes preparados na placa para grelhar antiaderente. Retire cada uma das bandejas de raclete, encha-as com os ingredientes preparados e volte a colocá-las nos suportes.

**PASSO 8:** cozinhe os ingredientes durante o tempo necessário.

**PASSO 9:** depois de terminar a preparação, retire os alimentos com uma espátula de plástico resistente ao calor ou com as espátulas de madeira fornecidas.

**PASSO 10:** para desligar o grelhador de raclete, rode o botão de controlo da temperatura para a esquerda, para a posição "**MIN**".

**PASSO 11:** desligue o grelhador de raclete, retire a ficha da tomada elétrica e deixe arrefecer completamente.



**NOTA:** pré-aqueça sempre a placa para grelhar antiaderente antes de começar a cozinhar. Aplique cuidadosamente uma camada fina de óleo de cozinha na placa para grelhar antiaderente, untando-a cuidadosamente com um toalhete de papel. Isto ajudará a prolongar a vida útil do revestimento antiaderente. Durante a utilização, a luz indicadora de aquecimento acende-se e apaga-se para indicar que o grelhador de raclete mantém a temperatura selecionada.



**CUIDADO:** a placa para grelhar antiaderente fica muito quente durante a utilização; use sempre luvas resistentes ao calor para evitar ferimentos.



**AVISO:** tenha cuidado durante a preparação; o grelhador raclete pode emitir vapor.

## Dicas e sugestões

1. Recomenda-se a utilização de bandejas de raclete apenas para cozinhar alimentos leves.
2. É importante aquecer as bandejas de raclete antes da utilização, pois isto ajuda na preparação.
3. Não encha demasiado as bandejas de raclete; certifique-se sempre de que os alimentos não entram em contacto com o elemento de aquecimento.
4. Nunca coloque as bandejas de raclete sobre a placa de grelhar antiaderente ou diretamente sobre a resistência.
5. Coloque sempre as bandejas de raclete nos suportes individuais por baixo da resistência quando as utilizar para cozinhar, caso contrário, as pegas podem ficar danificadas.
6. Ao cozinhar vários pratos, recomenda-se que limpe a placa para grelhar antiaderente e as bandejas de raclete após cada utilização.
7. Quando os alimentos estiverem cozinhados, desligue o grelhador de raclete para evitar que qualquer género alimentício
8. deixado na placa para grelhar antiaderente queime. Isto também ajudará a proteger o revestimento antiaderente.

## Armazenamento

Verifique se o grelhador de raclete está frio, limpo e seco antes de o guardar num local fresco e seco.

Nunca enrole o cabo muito apertado à volta do grelhador raclete; enrole-o sem apertar para evitar danos.

## Especificações

Código do produto: EK1872

Entrada: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Saída: 1200 W

Consumo de energia (modo desligado): 0 W

# RECEITAS



Um queijo raclete ideal tem textura de borracha, que não derrete muito quando aquecido. Queijos sugeridos:

- Camembert
- Cheddar
- Emental
- Feta
- Fontina
- Gorgonzola
- Gouda
- Gruyère
- Mozzarella
- Parmesão/Pecorino
- Raclete
- Monterey Jack

Tradicionalmente, uma raclete é usada para derreter queijo para ser servido com batatas cozidas, pickles e outros vegetais ou carnes frias e curadas e frutas. Experimente os seguintes alimentos com queijo quente e derretido.

- Salame
- Presunto curado
- Salmão
- Camarões
- Filete de carne
- Espargos
- Tomates secos ao sol
- Beringela
- Abacate
- Frutos secos mistos

## Receita básica de raclete

### Ingredientes

600 g de queijo raclete (ou um queijo preferido)

24 fatias de salame ou presunto fumado

12 batatas pequenas/médias

4 cebolas pequenas

1 frasco de pepino em pickle

Pimenta moída na hora, a gosto

### Ingredientes opcionais

Presunto, pepperoni, camarões, ananás, pêssegos, azeitonas, abacate, tomate, brócolos, espargos, cogumelos, salada, ciabatta grelhada.

### Método

Lave as batatas em água corrente e ferva-as, descascadas, até estarem bem cozidas.

Se utilizar queijo raclete, não é necessário remover a crosta do queijo. Corte fatias finas de cerca de 3 a 5 cm do bloco de queijo com uma faca ou um cortador de queijo.

Disponha os pickles, a cebola e o salame num prato.

Coloque as batatas cozidas numa taça de metal ou num tacho com a tampa fechada e coloque-a sobre a placa para grelhar antiaderente. Ligue o grelhador de raclete.

Cada hóspede deve colocar uma fatia de queijo na sua bandeja individual de raclete e deslizá-la para um suporte para bandeja de raclete. Derreta durante cerca de 2 minutos para obter uma consistência cremosa ou 5 minutos para uma parte superior mais estaladiça.

Corte uma batata em pedaços mais pequenos.

Quando o queijo tiver derretido até à consistência desejada, retire a bandeja de raclete do seu suporte e raspe o queijo para cima da batata com uma espátula de madeira.

Tempere a gosto com sal e pimenta.

## Bolos de peixe

### Ingredientes

500 g de batatas novas cozidas

200 g de salmão

1 ovo, ligeiramente batido

2 colheres de chá de raspa de limão

Sal e pimenta, a gosto

### Método

Esmague grosseiramente as batatas novas cozidas e, em seguida, misture com o salmão, a raspa de limão e o ovo e tempere a gosto. Molde a mistura em bolos individuais, suficientemente pequenos para caber na placa para grelhar antiaderente.

Ligue o grelhador de raclete.

Coloque os bolinhos de peixe na placa para grelhar antiaderente e deixe cozinhar durante cerca de 2 a 3 minutos de cada lado.

Sirva com fatias de limão e maionese ou molho tártaro. Tempere os seus bolos de peixe com ervas aromáticas ou flocos de malagueta.

## Camarões picantes com manga

### Ingredientes

24 camarões grandes  
1–2 malaguetas, dependendo da preferência  
1 manga pequena  
1 dente de alho  
2 colheres de sopa de sumo de lima  
1 colher de sopa de molho de peixe  
1 colher de sopa de açúcar mascavado  
1 colher de sopa de óleo de amendoim

### Método

Prepare um molho esmagando o alho e a malagueta e misturando-os com o óleo, o sumo de lima, o açúcar e o molho de peixe. Adicione os camarões ao molho e coloque-os no frigorífico para marinar durante 20 minutos, ou durante a noite para obter um sabor mais forte. Descasque a manga e retire o caroço antes de a cortar em pequenos pedaços. Ligue o grelhador de raclete. Encha uma das bandejas de raclete com a mistura de manga e camarão em conjunto e cozinhe durante cerca de 8 a 10 minutos. Adicione espinafres à bandeja de raclete para um sabor extra. Sirva com uma salada como acompanhamento.

## Camembert estaladiço

### Ingredientes

250 g de Camembert  
1–2 baguetes  
1 ovo  
6 a 8 colheres de sopa de pão ralado seco  
Pequena quantidade de manteiga

### Método

Bata levemente o ovo e misture-o com a manteiga e o pão ralado para fazer uma mistura seca; adicione mais pão ralado, se necessário. Corte o Camembert para caber nas bandejas de raclete e coloque-o num prato para servir. Ligue o grelhador de raclete. Cubra uma fatia de Camembert na mistura de pão e coloque-a numa das bandejas de raclete. Posicione a bandeja de raclete no respetivo suporte e deixe cozinhar até ficar dourado e estaladiço. Desfrute com molho de arando.

## Gratinado de espargos e tomate seco

### Ingredientes

200 g de espargos  
120 g de tomates secos em óleo  
8–10 batatas novas cozidas  
4–5 colheres de sopa de pão ralado  
Parmesão ralado

### Método

Retire as extremidades dos espargos e coloque-os numa panela com água salgada a ferver durante cerca de 3 minutos. Assim que cozinhados, lave-os em água fria, escorra bem e, em seguida, corte-os. Drene os tomates, mantendo o óleo e corte-os em tiras. Combine os espargos, os tomates e o óleo num prato de servir. Fatie as batatas cozidas e coloque-as num prato separado. Misture o pão ralado com o parmesão ralado. Ligue o grelhador de raclete. Coloque as fatias de batata numa das bandejas de raclete e, em seguida, coloque o tomate e os espargos por cima. Polvilhe com pão ralado e parmesão. Posicione a bandeja de raclete no respetivo suporte e deixe cozinhar até o pão ralado ficar dourado e estaladiço.

## Frittata de curgete

### Ingredientes

Queijo à escolha  
1 curgete  
1 cebola  
1 ovo por cada convidado  
200 ml de leite  
Pequena quantidade de manteiga  
Sal e pimenta, a gosto

### Método

Pique a curgete e a cebola finamente. Parta os ovos para uma taça, misture com um pouco de leite e tempere com sal e pimenta a gosto. Ligue o grelhador de raclete. Aqueça um pouco de manteiga na placa para grelhar antiaderente e, em seguida, grelhe a curgete e a cebola. Assim que cozinhadas, adicione a uma bandeja de raclete com a mistura do ovo e algum queijo. Posicione a bandeja de raclete no respetivo suporte e deixe cozinhar durante cerca de 10 minutos ou até ficar tostada. Tal como acontece com qualquer frittata, o recheio é uma escolha pessoal.

## Polenta de azeitona e tomate

### Ingredientes

150 – 200 g de tomates cereja  
150 g de polenta pronta a usar  
125 g de mozzarella  
8–10 azeitonas pretas descarapadas  
2 dentes de alho  
½ molho de manjeriço fresco  
2 colheres de sopa de azeite  
Parmesão ralado  
Sal e pimenta, a gosto

### Método

Enxague os tomates e corte-os em quartos antes de os colocar numa taça. Fatie as azeitonas e misture-as com os tomates. Descasque o alho e fatie-o fino, aqueça o óleo num tacho e salteie o alho durante cerca de 3 minutos. Adicione os tomates e as azeitonas. Enxague o manjeriço e pique grosseiramente antes de misturar com os restantes ingredientes. Fatie a polenta para caber nas bandejas de raclete e coloque-a num prato para servir. Ligue o grelhador de raclete. Coloque uma fatia de polenta numa das bandejas de raclete, posicione a bandeja de raclete no seu suporte e, em seguida, cozinhe durante cerca de 1 minuto. Adicione a mistura de tomate e tempere a gosto. Coloque uma fatia de mozzarella por cima e polvilhe com o parmesão. Cozinhe até o queijo derreter.

IT | Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## Cosa fare e cosa non fare

### COSA FARE

Spegnerne la griglia per raclette e scollegarla dall'alimentazione elettrica prima di sostituire o montare gli accessori.

### COSA NON FARE

Non utilizzare accessori allentati, danneggiati o rotti.

## Cura e manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, scollegare la griglia per raclette dall'alimentazione elettrica e lasciarla raffreddare completamente.

**PASSAGGIO 1:** pulire l'unità principale della griglia per raclette con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

**PASSAGGIO 2:** lavare la griglia, le spatole in legno e la piastra antiaderente con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente.

**PASSAGGIO 3:** rimuovere i residui di cibo applicando un po' di acqua calda e detergente delicato sulla piastra antiaderente, quindi pulirla con un panno di carta o con una spugna non abrasiva.

non utilizzare spugne e detersivi aggressivi o abrasivi per la pulizia della griglia per raclette e dei relativi accessori, onde evitare di danneggiare la superficie.



**NOTA:** la griglia per raclette deve essere pulita dopo ogni utilizzo.

## Istruzioni per l'uso

### Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la griglia all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".



**NOTA:** al primo utilizzo, la griglia per raclette potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno alla griglia.

## Uso della griglia per raclette

**PASSAGGIO 1:** collocare l'unità base della griglia per raclette su una superficie piana, stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole.

**PASSAGGIO 2:** inserire la piastra antiaderente sull'unità di base della griglia per raclette allineando la linguetta di metallo sull'elemento riscaldante con l'apposita fessura posta sulla parte inferiore della piastra antiaderente.

**PASSAGGIO 3:** appoggiare ciascuna padellina per raclette sui singoli supporti sotto l'elemento riscaldante, con i manici rivolti verso l'esterno.

**PASSAGGIO 4:** preparare gli ingredienti da cucinare.

**PASSAGGIO 5:** Collegare la griglia per raclette alla presa di corrente e accenderla ruotando la manopola di regolazione della temperatura in senso orario fino alla posizione "**MAX**".

**PASSAGGIO 6:** preriscaldare la griglia per raclette per circa 20 minuti; la spia si accende per segnalare che il la griglia si sta riscaldando. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne.

**PASSAGGIO 7:** collocare gli ingredienti sulla piastra antiaderente. Rimuovere le padelline per raclette, riempirle con gli ingredienti preparati e riposizionarle sui supporti.

**PASSAGGIO 8:** cuocere gli ingredienti per il tempo richiesto.

**PASSAGGIO 9:** al termine della cottura, rimuovere delicatamente gli alimenti con le spatole di legno o di plastica resistente al calore.

**PASSAGGIO 10:** per spegnere la griglia per raclette, ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso antiorario portandola in posizione "**MIN**".

**PASSAGGIO 11:** spegnere e scollegare la griglia per raclette dall'alimentazione elettrica, quindi lasciarla raffreddare completamente.



**NOTA:** prima di cuocere i cibi, preriscaldare sempre la piastra antiaderente. Applicare con attenzione un sottile strato di olio sulla piastra, distribuendolo uniformemente con della carta assorbente. In questo modo, si contribuisce a prolungare la durata del rivestimento antiaderente. Durante l'uso la spia si accende e si spegne per indicare che la griglia per raclette sta mantenendo la temperatura selezionata.



**ATTENZIONE:** la piastra antiaderente si surriscalda durante l'uso; utilizzare sempre guanti resistenti al calore per prevenire eventuali lesioni.



**AVVERTENZA:** prestare attenzione durante la cottura; la griglia per raclette emetterà del vapore.

## Suggerimenti e consigli

1. Si consiglia di utilizzare le padelline solo per cuocere alimenti leggeri.
2. È importante riscaldare le padelline prima dell'uso, poiché questo facilita la cottura.
3. Non riempire eccessivamente le padelline e assicurarsi che gli alimenti non tocchino l'elemento riscaldante.
4. Non posizionare mai le padelline sulla piastra antiaderente o direttamente sull'elemento riscaldante.
5. Quando utilizzate per la cottura, posizionare sempre le padelline sui singoli supporti sotto l'elemento riscaldante per evitare di danneggiare i manici.
6. Quando si cucinano più piatti, si consiglia di pulire la piastra antiaderente e le padelline dopo ogni uso.
7. Una volta terminata la cottura, spegnere la griglia per raclette per evitare che eventuali residui di cibo
8. rimasti sulla piastra antiaderente si brucino. Così facendo si conserva l'integrità della superficie antiaderente.

## Come riporre il prodotto

Controllare che la griglia per raclette sia fredda, pulita e asciutta prima di riporla in un luogo fresco e asciutto.

Avvolgere il cavo attorno alla griglia senza stringerlo troppo, per evitare danni.

## Specifiche

Codice prodotto: EK1872  
Ingresso: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Uscita: 1200 W  
Consumo energetico (modalità off): 0 W



# RICETTE

Il formaggio ideale da cuocere sulla griglia per raclette è di una consistenza gommosa e non tende a sciogliersi eccessivamente con il calore. Formaggi consigliati:

- Camembert
- Cheddar
- Emmental
- Feta
- Fontina
- Gorgonzola
- Gouda
- Gruyère
- Mozzarella
- Parmigiano/Pecorino
- Raclette
- Monterey, Jack

Tradizionalmente, la raclette viene utilizzata per fondere il formaggio da servire con patate bollite, sottaceti e altre verdure o salumi e frutta. Prova questi abbinamenti con il formaggio fuso e filante.

- Salame
- Prosciutto stagionato
- Salmone
- Gamberoni
- Filetto di manzo
- Asparagi
- Pomodori secchi
- Melanzane
- Avocado
- Mix di frutta secca

## Ricetta base del raclette

### Ingredienti

600 g di raclette (o un formaggio preferito)  
24 fette di salame o prosciutto affumicato  
12 patate piccole/medie  
4 cipolle piccole  
1 cetriolo sottaceto  
Pepe macinato al momento, a piacere

### Ingredienti opzionali

Prosciutto, peperoni, gamberi, ananas, pesche, olive, avocado, pomodoro, broccoli, asparagi, funghi, insalata, ciabatta alla griglia.

### Procedimento

Lavare le patate sotto l'acqua corrente e portarle a ebollizione, senza pelarle, fino a che non sono cotte a fondo.

Se si utilizza la raclette, non è necessario rimuovere la scorza dal formaggio. Tagliare le fette sottili di circa 3–5 cm, usando un coltello o un affetta-formaggio.

Disporre i cetriolini, la cipolla e il salame su un vassoio.

Posizionare le patate cotte in un recipiente di metallo o in una padella con il coperchio chiuso e posizionarlo sulla piastra antiaderente.

Accendere la griglia per raclette.

Ogni commensale dovrà inserire una fetta di formaggio nella propria padellina e inserirla nel supporto dedicato. Far sciogliere il formaggio per circa 2 minuti per ottenere una consistenza cremosa o per 5 minuti se si preferisce una crosticina croccante.

Tagliare una patata a piccoli pezzi.

Quando il formaggio ha raggiunto la consistenza desiderata, rimuovere la padellina dal supporto e versare il formaggio fuso sulle patate usando una spatola di legno.

Condire a piacere con sale e pepe.

## Polpette di pesce speziate

### Ingredienti

500 g di patate novelle cotte  
200 g di salmone  
1 uovo leggermente sbattuto  
2 cucchiaini di scorza di limone  
Sale e pepe a piacere

### Procedimento

Schiacciare grossolanamente le patate novelle cotte, quindi mescolarle al salmone, alla scorza di limone, all'uovo e al sale e pepe. Modellare l'impasto in singole polpette, abbastanza piccole da poter essere inserite sulla piastra antiaderente della griglia.

Accendere la griglia per raclette.

Posizionare le polpette di pesce sulla piastra antiaderente e cuocere per circa 2–3 minuti su ciascun lato.

Servire con fette di limone e maionese o salsa tartara. Insaporire le polpette con erbe o una spolverata di peperoncino.

## Gamberi al mango piccanti

### Ingredienti

24 gamberoni giganti  
1-2 peperoncini, a seconda del gusto  
1 mango piccolo  
1 spicchio d'aglio  
2 cucchiaini di succo di lime  
1 cucchiaini di salsa di pesce  
1 cucchiaino di zucchero di canna  
1 cucchiaini di olio di semi

### Procedimento

Preparare una marinata tritando l'aglio e il peperoncino e mescolandoli con olio, succo di lime, zucchero e salsa di pesce.

Unire i gamberoni alla marinata e mettere il tutto in frigorifero a riposare per 20 minuti, oppure lasciarlo marinare tutta la notte per ottenere un sapore più intenso.

Sbucciare il mango e rimuovere il nocciolo prima di tagliarlo in piccoli pezzi.

Accendere la griglia per raclette.

Riempire una delle padelline per raclette con il composto di mango e gamberoni e cuocere per circa 10 minuti.

Per un tocco di sapore in più, aggiungere un po' di spinaci nella padellina.

Servire con insalata.

## Camembert croccante

### Ingredienti

250 g di Camembert  
1-2 baguette  
1 uovo  
6-8 cucchiaini di pangrattato secco  
Piccola noce di burro

### Procedimento

Sbattere leggermente l'uovo e mescolarlo con il burro e il pangrattato per preparare un composto asciutto; se necessario, aggiungere più pangrattato. Inserire il tutto in un recipiente.

Affettare il camembert in modo che si adatti alle padelline per raclette e posizionarlo su un piatto da servire.

Accendere la griglia per raclette.

Passare una fetta di camembert nella miscela di pane e burro, quindi adagiarla in una delle padelline. Posizionare la padella sull'apposito supporto e cuocere fino a che la fetta non diventa dorata e croccante.

Servire con salsa di mirtilli rossi.

## Gratin di asparagi e pomodori secchi

### Ingredienti

200 g di asparagi  
120 g di pomodori secchi sott'olio  
8-10 patate novelle bollite  
4-5 cucchiaini di pangrattato  
Parmigiano grattugiato

### Procedimento

Rimuovere le estremità degli asparagi e lessarli in acqua salata bollente per circa 3 minuti.

Una volta cotti, raffreddarli sotto l'acqua fredda, scolarli bene e poi affettarli.

Scolare i pomodori conservando l'olio e affettarli a strisce.

Unire asparagi, pomodori e un po' dell'olio di conservazione in un recipiente.

Tagliare le patate bollite e posizionarle in un piatto separato.

Mischiare il pangrattato con il parmigiano grattugiato.

Accendere la griglia per raclette.

Posizionare le fette di patate in una delle padelline per raclette, quindi posizionare sopra il pomodoro e gli asparagi. Cospargere il tutto con pangrattato e parmigiano.

Posizionare la padellina sul relativo supporto e cuocere finché la superficie non diventa dorata e croccante.

## Frittata di zucchine

### Ingredienti

Formaggio a scelta  
1 zucchina  
1 cipolla  
1 uovo per ogni commensale  
200 ml di latte  
Piccola noce di burro  
Sale e pepe a piacere

### Procedimento

Tagliare finemente le zucchine e la cipolla.

Rompere le uova in un recipiente, mescolare con un po' di latte e condire con sale e pepe a piacere.

Accendere la griglia per raclette.

Sciogliere una piccola noce di burro sulla piastra antiaderente, quindi grigliare le zucchine e la cipolla.

Una volta cotte, versarle in una padellina per raclette con il composto di uova e un po' di formaggio.

Posizionare la padellina sul relativo supporto e cuocere per circa 10 minuti o fino a quando la superficie non diventa dorata.

Come per ogni frittata, il ripieno può variare secondo i gusti personali.

## Polenta di olive e pomodoro

### Ingredienti

150-200 g di pomodori ciliegini  
150 g di polenta pronta  
125 g di mozzarella  
8-10 olive nere denocciolate  
2 spicchi d'aglio  
Mezza mazzetta di basilico fresco  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
Parmigiano grattugiato  
Sale e pepe a piacere

### Procedimento

Sciacquare i pomodori e tagliarli a spicchi prima di metterli in un recipiente.

Tagliare le olive e mescolarle con i pomodori.

Sbucciare l'aglio e tagliarlo a fettine sottili, scaldare l'olio in una padella e far rosolare l'aglio per circa 3 minuti. Aggiungere i pomodori e le olive.

Sciappare il basilico e tritarlo grossolanamente prima di mescolarlo con gli altri ingredienti.

Tagliare la polenta a fette in modo che si adatti alle padelline per raclette e posizionarle su un piatto.

Accendere la griglia per raclette.

Adagiare una fetta di polenta in uno delle padelline, posizionarla sul relativo supporto, quindi cuocere per circa 1 minuto.

Aggiungere il composto di pomodoro e condire a piacere. Coprire una fetta di mozzarella e spolverare con il parmigiano.

Cuocere fino a quando il formaggio sarà sciolto e filante.

PL | Prosimy o zachowanie niniejszej instrukcji na przyszłość.

## Zalecenia i ograniczenia

### ZALECENIA:

Przed wymianą lub zamontowaniem akcesoriów należy wyłączyć grill raclette i odłączyć go od zasilania sieciowego.

### OGRANICZENIA:

Nie należy używać akcesoriów, jeśli są luźne, uszkodzone lub pęknięte.

### Konserwacja

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć grill od źródła zasilania i poczekać, aż całkowicie ostygnie.

**KROK 1:** wytrzyj podstawę grilla raclette miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

**KROK 2:** wyczyść patelnie do raclette, drewniane szpatułki i płytę grillową z powłoką zapobiegającą przywieraniu w ciepłej wodzie z detergentem, a następnie dokładnie opłucz i wysusz.

**KROK 3:** usuń przypieczone resztki jedzenia, polewając płytę grillową niewielką ilością ciepłej wody zmieszanej z delikatnym detergentem, a następnie wytrzyj ją do czysta papierowym ręcznikiem lub miękką gąbką.

do czyszczenia grilla raclette i jego akcesoriów nie wolno używać silnych lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni.



**UWAGA:** grill raclette należy wyczyścić po każdym użyciu.

## Instrukcja obsługi

### Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem do sieci elektrycznej należy wyczyścić grill raclette zgodnie z instrukcjami podanymi w części pt. „**Konserwacja**”.



**UWAGA:** przy pierwszym użyciu grilla raclette może pojawić się nieprzyjemny zapach lub dym. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ustąpi. Wokół grilla raclette należy zapewnić odpowiednią wentylację.

### Korzystanie z grilla raclette

**KROK 1:** umieść podstawę grilla raclette na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości wygodnej dla użytkownika.  
**KROK 2:** zamontuj płytę grillową z powłoką zapobiegającą przywieraniu na podstawie grilla raclette, dopasowując metalową wypustkę elementu grzebnego do szczeliny na spodzie płyty.

**KROK 3:** umieść każdą patelnię do raclette na indywidualnych uchwytach pod elementem grzebnym, uchwytami skierowanymi na zewnątrz.

**KROK 4:** przygotuj składniki przyrządzanej potrawy.

**KROK 5:** podłącz grill raclette do zasilania sieciowego i włącz go, obracając pokrętkę regulacji temperatury w prawo do pozycji „**MAX**”.

**KROK 6:** rozgrzej grill przez około 20 minut; zaświeci się kontrolka podgrzewania, sygnalizując, że grill raclette się nagrzewa. Po osiągnięciu żądanej temperatury kontrolka nagrzewania zgaśnie.

**KROK 7:** umieść przygotowane składniki na płycie grillowej z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zdejmij wszystkie patelnie do raclette, natóż na nie przygotowane składniki, po czym wóź je z powrotem do uchwytów.

**KROK 8:** grilluj składniki przez wymagany czas.

**KROK 9:** po zakończeniu grillowania zdejmij jedzenie za pomocą odpornych na temperaturę plastikowych lub drewnianych łopatek.

**KROK 10:** aby wyłączyć grill raclette, obróć pokrętkę regulacji temperatury w lewo do pozycji „**MIN**”.

**KROK 11:** wyłącz grill raclette, wyjmij jego wtyczkę z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż całkowicie ostygnie.



**UWAGA:** przed rozpoczęciem gotowania należy zawsze rozgrzać płytę grillową z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Ostrożnie polej płytę grillową cienką warstwą oleju do smażenia i delikatnie rozprowadź go papierowym ręcznikiem. Pomoże to przedłużyć okres eksploatacji powłoki zapobiegającej przywieraniu. W trakcie korzystania kontrolka nagrzewania będzie włączona i gasnąć, aby wskazać, że grill utrzymuje wybraną temperaturę.



**PRZESTROGA:** podczas pracy płyta grillowa nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Aby uniknąć obrażeń, należy zawsze używać rękawic ochronnych.



**OSTRZEŻENIE:** podczas grillowania należy zachować ostrożność; grill raclette będzie emitować parę.

### Wskazówki i porady

1. Zaleca się używanie patelni do raclette wyłącznie do gotowania lekkich potraw.
2. Ważne jest, aby podgrzać patelnie do raclette przed użyciem, ponieważ ułatwia to gotowanie.
3. Nie należy przepelniać patelni do raclette. Upewnij się, że żywność nie styka się z elementem grzebnym.
4. Nie należy kłaść patelni do raclette na nieprzywierającej płycie grillowej ani bezpośrednio na elemencie grzebnym.
5. Podczas gotowania patelnie do raclette należy zawsze umieszczać na uchwytach znajdujących się pod elementem grzebnym, w przeciwnym razie uchwyty mogą ulec uszkodzeniu.
6. Podczas gotowania kilku potraw zaleca się czyszczenie nieprzywierającej płyty grillowej i patelni do raclette po każdym użyciu.
7. Po przygotowaniu potrawy należy wyłączyć grill do raclette, aby zapobiec
8. przypaleniu się resztek jedzenia pozostawionych na płycie grillowej. Pomoże to również chronić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

### Przechowywanie

Przed odłożeniem grilla w chłodne i suche miejsce należy sprawdzić, czy jest chłodny, czysty i suchy. Nigdy nie należy owijać ściśle przewodu wokół grilla. Należy owinać go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

### Dane techniczne

Kod produktu: EK1872  
Wyjście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1200 W  
Zużycie energii (tryb wyłączenia): 0 W

# PRZEPISY



Idealny ser raclette ma gumowatą konsystencję i nie topi się zbyt szybko pod wpływem ciepła. Sugerowane sery:

- Camembert
- Cheddar
- Emmental
- Feta
- Fontina
- Gorgonzola
- Gouda
- Gruyère
- Mozzarella
- Parmezan/Pecorino
- Raclette
- Monterey Jack

Tradycyjnie raclette służy do topienia sera i podawania go z gotowanymi ziemniakami, piklami i innymi warzywami lub z zimnym, wędzonym mięsem i owocami. Wypróbuj następujące potrawy z bulgoczącym, roztopionym serem.

- Salami
- Szyńka wędzona
- Łosoś
- Krewetki królewskie
- Poledwica wołowa
- Szparagi
- Suszone pomidory
- Bakłażan
- Awokado
- Mieszanka orzechów

## Podstawowy przepis na raclette

### Składniki

600 g sera raclette (lub preferowanego sera)

24 plastry salami lub wędzonej szynki

12 małych/średnich ziemniaków

4 małe cebule

1 słoik marynowanych korniszonów

Świeżo zmielony pieprz do smaku

### Składniki opcjonalne

Prosciutto, pepperoni, krewetki, ananas, brzoskwinie, oliwki, awokado, pomidor, brokuły, szparagi, grzyby, sałatka, grillowana ciabatta.

### Metoda

Umyj ziemniaki pod bieżącą wodą i gotuj bez skórki, aż będą dokładnie ugotowane.

Jeśli używasz sera raclette, nie ma potrzeby usuwania skórki z sera. Pokrój ser w cienkie plasterki o grubości ok. 3–5 cm za pomocą noża lub kralajnicy do sera.

Ułóż korniszony, cebulę i salami na talerzu.

Przełóż ugotowane ziemniaki do metalowej miski lub rondla z zamkniętą pokrywką i połóż na płycie grillowej.

Włącz grill raclette.

Każdy gość powinien umieścić plaster sera na swojej patelni do raclette i wsunąć ją na uchwyt do patelni. Roztopiaj przez ok. 2 minuty, aby uzyskać kremową konsystencję, lub przez 5 minut, aby uzyskać bardziej chrupiący wierzch.

Posiekaj ziemniaki na mniejsze kawałki.

Gdy ser rozpuści się do odpowiedniej konsystencji, wyjmij patelnię do raclette z uchwytu i za pomocą drewnianej szpatułki zeszkrob ser na wierzch ziemniaka.

Dopraw solą i pieprzem do smaku.

## Kotleciki rybne ze skórką cytrynową

### Składniki

500 g ugotowanych młodych ziemniaków

200 g łososia

1 lekko rozbełtane jajko

2 łyżeczki skórki cytrynowej

Sól i pieprz do smaku

### Metoda

Rozgnieć z grubsza ugotowane młode ziemniaki, a następnie wymieszaj z łososem, skórką z cytryny, jajkiem i dopraw do smaku. Uformuj z masy pojedyncze kotleciki, na tyle małe, aby zmieściły się na nieprzywierającej płycie grillowej.

Włącz grill raclette.

Położ kotleciki rybne na płycie grillowej z powłoką zapobiegającą przywieraniu i grilluj przez ok. 2–3 minuty z każdej strony.

Podawaj z plasterkami cytryny i majonezem lub sosem tatarskim. Dopraw kotleciki rybne ziołami lub płatkami chilli.

## Pikantne krewetki z mango

### Składniki

24 duże krewetki królewskie  
1–2 papryczki chili w zależności od preferencji  
1 małe mango  
1 ząbek czosnku  
2 łyżki soku z limonki  
1 łyżka sosu rybnego  
1 łyżka drobnego brązowego cukru  
1 łyżka oleju arachidowego

### Metoda

Przygotuj dressing, rozgniatając czosnek i papryczkę chili, a następnie mieszając je z oliwą, sokiem z limonki, cukrem i sosem rybnym. Dodaj krewetki do dressingu i włóż do lodówki, aby się zamarynowały. Zamarynuj je przez 20 minut, a jeśli chcesz, aby smak był bardziej wyrazisty, odstaw na całą noc. Obierz mango i usuń pestkę, a następnie pokrój je na małe kawałki. Włącz grill raclette. Napełnij jedną z patelni do raclette mieszanką mango i krewetek i gotuj przez ok. 8–10 minut. Dodaj szpinak na patelnię, dla podkreślenia smaku. Podawaj z sałatką.

## Chrupiący camembert

### Składniki

250 g sera camembert  
1–2 bagietki  
1 jajko  
6–8 łyżek suchej bułki tartej  
Mały kawałek masła

### Metoda

Lekko ubij jajko i wymieszaj je z masłem i bułką tartą, aby uzyskać suchą mieszankę; w razie potrzeby dodaj więcej bułki tartej. Umieść w misce do serwowania. Camembert pokrój w plastry mieszczące się na patelni do raclette i ułóż na talerzu do podania. Włącz grill raclette. Otocz kawałek camemberta w mieszance chlebowej i połóż na jednej z patelni do raclette. Umieść patelnię do raclette na uchwycie i smaż, aż danie będzie złocistobrązowe i chrupiące. Można podawać z sosem żurawinowym.

## Zapiekanka ze szparagów i suszonych pomidorów

### Składniki

200 g szparagów  
120 g suszonych pomidorów w oleju  
8–10 ugotowanych młodych ziemniaków  
4–5 łyżek bułki tartej  
Tarty parmezan

### Metoda

Usuń końcówki szparagów i włóż je do garnka z wrzącą, osoloną wodą na ok. 3 minuty. Po ugotowaniu oplucz w zimnej wodzie, dobrze odsącz, a następnie pokrój. Odcedź pomidory, zachowując olej i pokrój je w paski. Połącz szparagi, pomidory i olej w naczyniu do serwowania. Pokrój ugotowane ziemniaki na plasterki i umieść je w osobnym naczyniu do serwowania. Wymieszaj bułkę tartą ze startym parmezanem. Włącz grill raclette. Na jedną z patelni do raclette włóż plasterki ziemniaków, a następnie połóż na nich pomidory i szparagi. Posyp bułką tartą i parmezanem. Umieść patelnię do raclette na uchwycie i gotuj, aż bułka tarta będzie złocista i chrupiąca.

## Frittata z cukinii

### Składniki

Wybrany ser  
1 cukinia  
1 cebula  
1 jajko dla każdego gościa  
200 ml mleka  
Mały kawałek masła  
Sól i pieprz do smaku

### Metoda

Drobno posiekaj cukinię i cebulę. Wbij jajka do miski, wymieszaj z odrobiną mleka i dopraw solą i pieprzem do smaku. Włącz grill raclette. Rozgrzej niewielką ilość masła na nieprzywierającej płycie grillowej, a następnie ugrilluj cukinię i cebulę. Po ugrillowaniu dodaj na patelnię do raclette z masą jajeczną i serem. Umieścić patelnię do raclette na uchwycie i smaż przez około 10 minut lub do zarumienienia. Jak w przypadku każdej frittaty, nadzienie jest kwestią indywidualnego wyboru.

## Polenta z oliwą i pomidorami

### Składniki

150–200 g pomidorków cherry  
150 g gotowej polenty  
125 g mozzarelli  
8–10 czarnych oliwek bez pestek  
2 ząbki czosnku  
½ pęczka świeżej bazylii  
2 łyżki oliwy z oliwek  
Tarty parmezan  
Sól i pieprz do smaku

### Metoda

Oplucz pomidory i pokrój je na ćwiartki przed włożeniem do miski. Pokrój oliwki i wymieszaj z pomidorami. Obierz czosnek i pokrój na cienkie plasterki, podgrzej olej na patelni i podsmaż czosnek przez około 3 min. Dodaj pomidory i oliwki. Przed wymieszaniem reszty składników oplucz bazylię i grubo posiekaj. Pokrój polentę tak, aby mieściła się na patelni do raclette i umieść na talerzu do serwowania. Włącz grill raclette. Połóż kawałek polenty na jednej z patelni do raclette, umieść patelnię na uchwycie, a następnie smaż przez około 1 minutę. Dodaj mieszankę pomidorową i dopraw do smaku. Połóż plaster mozzarelli na wierzchu i posyp parmezanem. Smaż, aż ser się roztopi.

## Giles and Posner Guarantee

### UK CUSTOMERS ONLY

**EN** | Subject to the care and use being followed, the Giles & Posner guarantee promises to replace, substitute or refund any product that fails due to faulty workmanship or materials. This guarantee does not cover any damage caused by accident or misuse and is in addition to your statutory rights. Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 12 months from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit [www.upplc.com/giles-posner](http://www.upplc.com/giles-posner). To be eligible for the extended guarantee, go to [guarantee.upplc.com/giles-and-posner](http://guarantee.upplc.com/giles-and-posner) and register your product within 30 days of purchase.

### EU CUSTOMERS ONLY

**EN** | Should any defects due to faulty workmanship or materials appear within 2 years from the date of purchase, please return the goods with proof of purchase to the retailer. For any further queries, visit [www.upplc.com/giles-posner](http://www.upplc.com/giles-posner).

**FR** | Si des défauts dus à un problème de fabrication ou aux matériaux apparaissent dans les deux ans suivant la date d'achat, veuillez renvoyer les articles avec la preuve d'achat au détaillant. Pour toute autre question, veuillez nous contacter à l'adresse [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**NL** | Indien er binnen 2 jaar na de aankoopdatum defecten optreden als gevolg van een productiefout of gebrekkig materiaal, kunt u het product met het aankoopbewijs retourneren. Neem voor verdere vragen contact met ons op via [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**DE** | Sollten in den ersten 2 Jahren nach dem Kauf Verarbeitungs- oder Materialmängel auftreten, senden Sie die Ware bitte samt Kaufbeleg an den Einzelhändler zurück. Wenn Sie weitere Fragen haben, kontaktieren Sie uns unter [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**ES** | Si aparece cualquier defecto debido a un acabado o materiales defectuosos en un plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, devuelva el producto con el justificante de compra al distribuidor. Para cualquier otra consulta, póngase en contacto con nosotros en [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**PT** | Caso surjam quaisquer avarias devido a defeitos de fabrico ou materiais no prazo de 2 anos após a data de compra, devolva os produtos com um comprovativo de compra ao comerciante. Para outras questões, contacte-nos através do e-mail [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**IT** | Se dovessero presentarsi problemi dovuti a difetti di fabbricazione o dei materiali impiegati entro 2 anni dalla data di acquisto, restituire il prodotto con la prova di acquisto al rivenditore. Per ulteriori domande, è possibile contattarci all'indirizzo [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).

**PL** | W przypadku pojawienia się wad robocizny lub wad materiałowych w ciągu 2 lat od daty zakupu produktu należy zwrócić go sprzedawcy wraz z dowodem zakupu. W przypadku dalszych pytań prosimy o kontakt pod adresem: [customersupport@gilesandposner.com](mailto:customersupport@gilesandposner.com).



FR

Cet appareil  
se recycle

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



OU



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Manufactured by:  
Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**MADE IN CHINA.**

©Giles and Posner trademark. All rights reserved.  
CD140617/MD130525/V5