

KORONA[®]

Deutsch
Bedienungsanleitung
Raclette Grill

English
Instruction Manual
Raclette Grill

Français
Manuel d'instructions
Raclette Grill

45000



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany
www.korona-electric.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist nur zum Grillen, Überbacken und Warmhalten von Lebensmitteln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer. Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Sicherheit:



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**



Dieses Symbol warnt vor Gefahren von **Stromschlag!**



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist und vor dem Reinigen.
- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.
- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.

- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.
Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Gerätebezogene Sicherheitshinweise

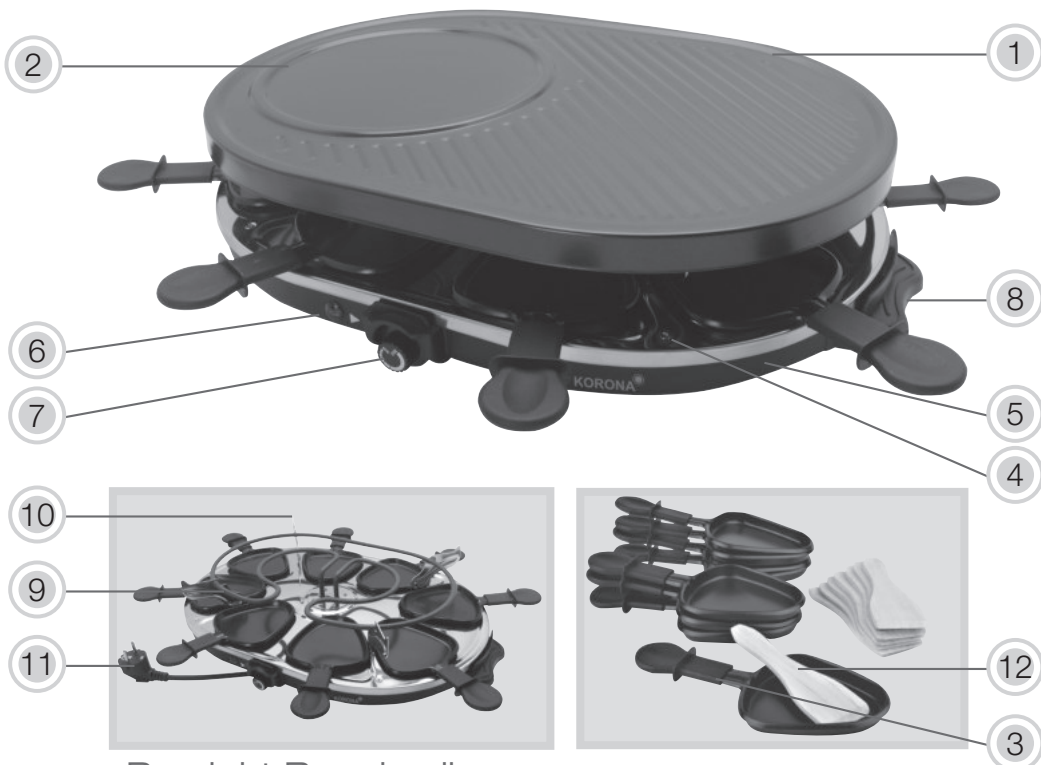


Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock, eines Brandes und Verbrennungen!

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck genutzt werden, d.h. zum Zubereiten von Lebensmitteln
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche. Die Benutzung einer wärmebeständigen, leicht zu reinigenden Unterlage wird empfohlen, um den Tisch vor Fettspritzern zu schützen.
- Stellen Sie es auf **keine** Metalloberfläche.
- **Vorsicht!** Während des Betriebes werden Gehäuse und die abnehmbare Grill-/Warmhalteplatte sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der

Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Verbindung kommen. Gerät nur an den Haltegriffen anfassen. **Verbrennungsgefahr!**

- Benutzen Sie bei der Zubereitung von Speisen, stets den mitgelieferten Holzspatel oder einen hitzebeständigen Plastikspatel. Verwenden Sie niemals scharfe oder Metallgegenstände (z. B. Messer, Metallspatel, usw.), da die Antihafschicht der Grillplatte und der Pfännchen dadurch beschädigt wird.
- **Hinweis: Wird eine große Menge sehr kaltes bzw. tiefgekühltes Fleisch auf die Grillplatte gegeben, kann es vorkommen, daß sich diese kurzzeitig leicht verformt. Nach wenigen Sekunden nimmt die Grillplatte wieder ihre ursprüngliche Form an. Dies ist bedingt durch den großen Temperaturunterschied und stellt keinen Gerätefehler dar!**
- Niemals das Heizelement berühren. **Verbrennungsgefahr!**
- Das Heizelement darf **nicht** mit anderen Gegenständen in Berührung kommen.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Es besteht **Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät darf **nicht** unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Hängeschränken, Fenstervorhängen oder Tischdecken, etc. genutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- **Vorsicht:** Besonders öl- bzw. fetthaltige Speisen können sich bei hoher Hitze leicht entzünden
- Vermeiden Sie zusätzliche Wärmezufuhr und stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärme- bzw. Magnetquellen auf. Sorgen Sie für eine trockene Umgebung.
- Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdosen. Der Netzstecker des Geräts muß im Notfall leicht erreichbar sein.
- Nach Gebrauch **immer** den Netzstecker ziehen.
- Gerät vor dem Reinigen unbedingt auskühlen lassen.



Produkt Beschreibung

1. Abnehmbare Grillplatte
2. Crêpes Fläche
3. Raclette-Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
4. Ablagefläche für Raclette-Pfännchen
5. Gehäuse
6. Kontrollleuchte
7. Temperaturregler
8. Haltegriff
9. Heizelement
10. Halterung der Grillplatte
11. Netzkabel und -stecker
12. Holzspatel

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf
- Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab.
- Falls das Gerät Schäden aufweist, unter keinen Umständen benutzen.
- Reinigen Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (3) in heißem Spülwasser und trocknen diese danach gründlich ab.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

Antihaftbeschichtung

Die Grillplatte (1) , sowie die Raclette-Pfännchen (3) verfügen über eine Schutzschicht.

Reiben Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (3) mit Hilfe eines Pinsels oder Küchentuches mit etwas Öl ein. Stellen Sie die Pfännchen (3) auf die davor vorgesehene Ablagefläche (4). Betreiben Sie das Gerät, ohne Lebensmittel, für ca. 10 Minuten auf höchster Stufe, damit die aufgetragene Schutzschicht einbrennen kann. Dies kann zu einer geringen Rauch- bzw. Geruchsentwicklung führen. Dies ist normal und nicht schädlich. Sorgen Sie dabei für eine ausreichende Belüftung.

Nach diesem Aufheizprozess lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen und reinigen es gemäß “Reinigung und Pflege”.

Raclette

Ein Raclette eignet sich hervorragend in geselliger Runde, sei es mit Familie oder Freunden, einem entspannten und gutem Essvergnügen nachzukommen. Bereiten Sie individuell Ihr typisches Schweizer Raclette oder Ihre Eigenkreationen zu.

Bedienung



Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr! Fassen Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen an.

Tipp: Bereiten Sie alle Zutaten mundgerecht bereits vor dem Einschalten des Raclette-Grills vor und arrangieren Sie diese in kleinen Schüsseln oder auf einer Platte, sodass sich jeder am Tisch, portionsweise bedienen kann.

1. Stellen Sie den Raclette-Grill in die Mitte des Tisches.
2. Fetten Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (3) leicht ein.
3. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Temperaturregler (7) auf die maximale Heizstufe (MAX.) stellen. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen. Die Kontrollleuchte (6) leuchtet auf. Nach dieser Aufheizphase stellen sie Ihre Wunschtemperatur mit dem Temperaturregler (7) ein. Die von Ihnen vorgewählte Temperatur wird dann, durch die Thermostatsteuerung, auf einem Level gehalten. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte (6).

Achtung: Der Temperaturregler (7) ist stufenlos regelbar.

5. Befüllen Sie die Pfännchen (3) nach Wunsch nur mit Käse oder anderen Zutaten und stellen Sie diese auf die davor vorgesehene Ablagefläche (4). Kontrollieren Sie hin und wieder den Garzustand der Speisen. Entnehmen Sie die Pfännchen (3), sobald der gewünschte Garzustand erreicht ist.
6. Die Grillplatte (1) kann zum Grillen von Fleisch, Würstchen, Spieße, Gemüse, etc. sowie zum Backen von Crêpes (2) genutzt werden.

Achtung: Benutzen Sie nur den mitgelieferten Holzspatel (12) oder einen hitzebeständigen Plastikspatel zur Zubereitung der Speisen, um die Antihaftbeschichtung der Grillplatte (1) bzw. der Pfännchen (3) nicht zu beschädigen.

7. Nach der Benutzung immer den Netzstecker (11) ziehen und das Gerät und die Zubehörteile vor der Reinigung abkühlen lassen.

Achtung: Der Raclette-Grill kann am Temperaturregler (7) nicht ausgeschaltet werden, daher nach der Benutzung den Temperaturregler (7) auf MIN stellen und den Netzstecker (11) ziehen. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet. Während des Betriebes schaltet sich das Gerät an und aus, um eine konstante Gartemperatur zu gewährleisten.

Klassisches Raclette Rezept

Für 4 Personen:

- 8 gleich grosse neue Kartoffeln
- 1 Glas Perlzwiebeln
- 1 Glas Cornichons
- Pfeffer aus der Mühle
- 600 – 800 gr. Raclettekäse (in Scheiben)

Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen. Die Perlzwiebeln und Cornichons in zwei verschiedene Schüsseln geben.

Wenn alles so weit vorbereitet ist, wird der Raclette-Käse in den Pfännchen geschmolzen. Geschmolzenen Käse dann über die halbierte Kartoffel gleiten lassen. Etwas Pfeffer darüber geben – fertig.

Servieren Sie hierzu, gekochten Schinken, rohen Schinken, Bündnerfleisch, Salami, Paprika, Tomaten, Pilze, etc, sowie einen trockenen Weißwein.

Guten Appetit!

Reinigung und Pflege

Aus hygienischen Gründen, das Gerät nach jeder Benutzung reinigen. Lebensmittelreste und starke Fettrückstände können überhitzen und zu Rauch- bzw. Brandentwicklung führen.



Vor der Reinigung immer den Netzstecker (11) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. **Elektrischer Schock!**

Zum Reinigen des Gerätes und der Zubehörteile **keine** aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden.

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch.

Speiserückstände auf der Grillplatte (1) oder den Raclette-Pfännchen (3) können Sie im leicht warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier entfernen. Danach Grillplatte (1) und Pfännchen (3) in warmem Spülwasser reinigen. Vorher abkühlen lassen. Alle Teile gründlich nachtrocknen.

Die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (3) sind nicht spülmaschinen-geeignet.

Aufbewahrung

Nach Gebrauch Netzstecker (11) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

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

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen – gemäß Elektro- und Elektronikgerätegesetz vom 4. Juli 2012 – fachgerecht entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr Raclette-Grill 45000 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung:	1200 W
Schutzklasse:	I



Technische Änderungen vorbehalten!

Garantie und Service:

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

Wenden Sie sich im Reklamationsfall daher direkt an den Händler.

KORONA gewährt eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

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

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

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service

Am Steinbach 8

59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is only intended for broiling, au gratin and keeping foods warm. **This appliance is only intended for private household use!**

Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol warns of hot surfaces. Risk of burns!



This symbol identifies electric shock hazards!



General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.



Caution! Danger of electric shock!

- Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.
- Do not use the appliance near a sink or wash basin.
- Do not use the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance outdoors.

An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Always unplug your appliance** when it is not in use, and before cleaning.
- Always pull the plug – not the cord.
- Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Do not bend the cord or wind it round the appliance.

Do not use the appliance,

- if the cord is damaged.
- in case of malfunction.
- if the appliance was dropped or is damaged otherwise.
Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Never attempt to drive any objects into the appliance.
- Never attempt to open the housing yourself!
- The appliance is **not** intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Special Safety Instructions

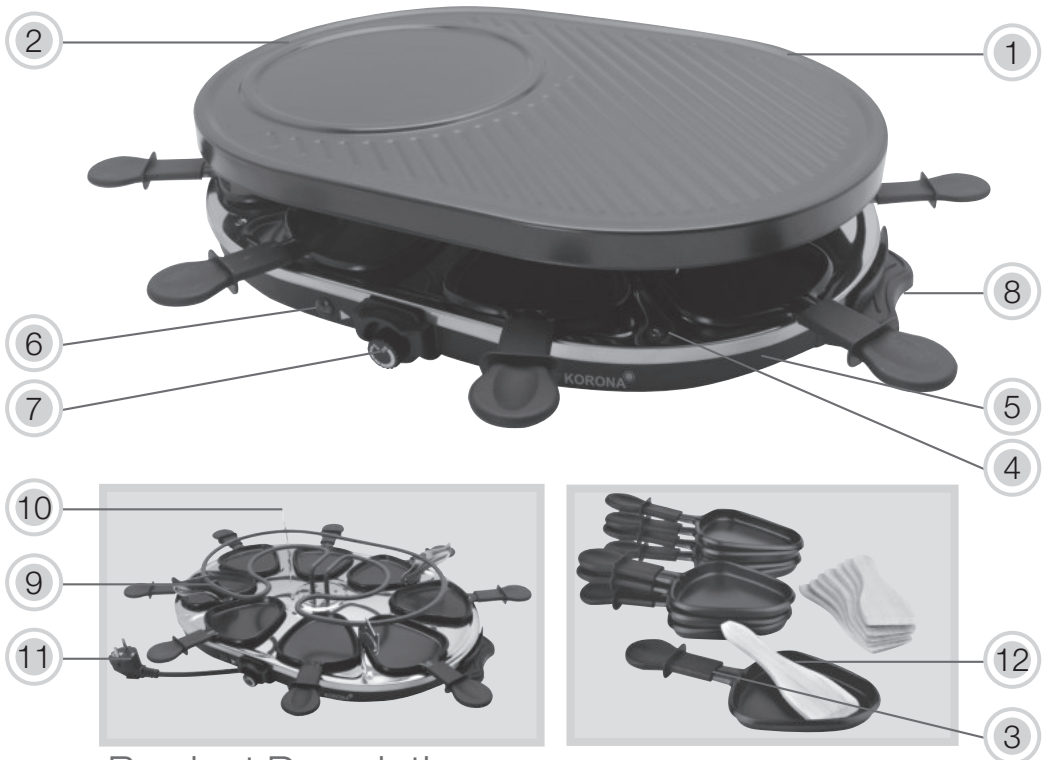


To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock, fire and risk of burns!

- **Only** use the appliance for its intended purpose and as described in this manual.
- Place the appliance on a table or an even and heat-resistant surface. We recommend to use a heat resistant support in order to protect the table from grease splatters.
- Do **not** place it on top of a metal surface.
- **Attention:** The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do **not** touch the appliance during and/or immediately after operation. Only use the resp. handles. **Danger of serious burns!**
- When preparing foods, always use the provided wooden spatula or a heat resistant plastic spatula . Never use any sharp or metal objects (e.g. knife, metal spatula, etc.) as they would damage the non-stick coating of the grill plate and the raclette pans.

Attention: If you use a big amount of cold resp. frozen meat on the grill plate it could occur that the grill plate might momentarily deform. After a few seconds, the grill plate will return to its original form. This is no default, but triggered by the big difference in temperature.

- Do **not** touch the accessible heating elements. **Danger of serious burns.**
- Do **not** move the appliance during operation.
- Do **not** use the appliance close to or under inflammable objects, e.g. table cloth, curtains, wall cabinets.
- Do **not** leave appliance unattended while in use.
- Make sure that the equipment is kept in a well ventilated place.
- **Attention:** Foods with a high oil and fat content might easily ignite and catch fire.
- Do **not** place any heat sources and magnetic objects near or on top of the appliance and make sure that the surrounding environment shall be dry and free of damp.
- Do **not** connect any other household appliances to the same receptacle /multiple receptacle, as in an emergency the plug must be quickly accessible.
- **Always** unplug the appliance after use and let it completely cool down before cleaning.



Product Description

1. Removable grill plate
2. Crêpe function
3. Raclette pans with heat insulated handles
4. Base for raclette pans
5. Housing
6. Indicator light
7. Temperature control knob
8. Appliance handle
9. Heating element
10. Support for grill plate
11. Power cord and plug
12. Wooden spatula

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete and undamaged.
- Completely unwind the power cord.
- Do **not** use the appliance if it shows any sign of damage.
- Clean the grill plate (1) and the raclette pans (3) in warm water using some dishwashing detergent, rinse and dry them thoroughly.



Warning: Plastic bags are a danger to toddlers and babies, therefore keep them away to avoid suffocation.

Protective coating

The grill plate (1) and the raclette pans (3) do have a protective coating. Apply some oil on the grill plate (1) and raclette pans (3) using a brush or a piece of paper kitchen towel. Place the raclette pans (3) inside the appliance and heat up the appliance, without food, for approx. 10 minutes on the highest setting (MAX).

This could cause a slight build-up of smoke and odour. This doesn't cause any harm nor does it mean that your appliance does not work properly. Make sure that the room is well ventilated!

Afterwards, let the appliance and accessories completely cool down and clean them according to "Cleaning and Care".

Raclette

Raclette is the perfect way to gather family and friends around the table for a delicious, casual dining experience. Prepare your individual typical Swiss raclette cheese meal or make your own creations.

Operation



The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do not touch the appliance during and/or immediately after operation.

Tip: Before switching on the appliance, prepare all ingredients in advance in bite size portions and arrange them in bowls or on a platter, in order for everyone to serve themselves.

1. Place the raclette grill in the middle of the table.
2. Apply some oil on the grill plate (1) and the raclette pans (3).
3. Connect it to a properly installed and easily accessible socket.
4. Switch the appliance on by turning the temperature control knob (7) to the highest level (MAX). Heat the appliance up for approx. 10 Minutes. The indicator light (6) lights up. After this heating up process, adjust the temperature by turning the temperature control knob (7) to your desired level. The integrated thermostat will keep the preset temperature at a constant level. As soon as the respective temperature is reached the indicator light (6) goes out.

Attention: The temperature control (7) is continuously variable.

5. Fill the raclette pans (3) according to your taste only with cheese or other foods/trimmings and place them in the appliance. Remove the pans (3) as soon as the cheese has melted or the other food is done according to your liking.
6. The grill plate (1) can be used for broiling meat, sausages, skewers, vegetables, etc. as well as for baking crêpes (2).

Attention: Only use the provided wooden spatula (12) or a heat resistant plastic spatula . Never use any sharp or metal objects (e.g. knife, metal spatula, etc.) as they would damage the non-stick coating of the grill plate (1) and the raclette pans (3).

7. After use, always disconnect the appliance from the mains and let it completely cool down before cleaning.

Attention: The raclette grill **cannot** be switched off with the temperature control knob (7). Therefore, switch the temperature control knob (7) to MIN position and disconnect the appliance from the mains. Let it completely cool down.

During operation, an integrated thermostat switches the appliance on and off to ensure a constant temperature.

Classic Raclette recipe:

For 4 people:

8 small new potatoes (same size)
 1 glass pearl onions
 1 glass cornichons
 Pepper from the pepper mill
 600 - 800 gr. raclette cheese

Wash the potatoes thoroughly and boil them in their jackets. Make sure to keep them warm. Place the pearl onions and cornichons in two separate bowls. Cut the raclette cheese into pan size slices and place them on a plate.

Place the raclette cheese in the raclette pans and let it melt. Once the cheese has melted put it over the halved potatoe. Add some pepper and enjoy.

According to your taste you can add additional trimmings, e.g. various kinds of ham, "Bündnerfleisch" (special kind of smoked meat), salami, bell pepper, tomatoes, mushrooms, etc.

Serve it with a dry, light white wine.

Enjoy!

Cleaning and Care

Due to hygienic reasons clean your raclette grill on a regular basis, best after each use, and remove any food residues. Not doing so could possibly result in a hazardous situation.



Before cleaning, always switch off the appliance, disconnect it from the mains and let it completely cool down.

Never immerse the appliance in water. **Danger! Electric Shock!**

When cleaning the appliance or accessories **never** use any aggressive cleaning agents and/or other hard objects.

Clean the body of the appliance with a moistened soft cloth.

Food residues on the grill plate (1) or the raclette pans (3) can be removed with a kitchen paper towel or a soft moist cloth. Make sure that the grill plate (1) and the pans (3) are not too hot. Afterwards, once the grill plate (1) and the raclette pans (3) have cooled down, clean them in warm water using some dishwashing detergent, rinse and dry them thoroughly.

Both, the grill plate (1) and the raclette pans (3) are **not** dishwasher safe.

Storage

After use disconnect the appliance from the mains and let it completely cool down.

Keep the appliance away from children and store it in a clean and dry place.

Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but – according to the EU directive on Waste Electric And Electronic Equipment of 4th July 2012 – are to be collected separately. Therefore, please return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.

Your raclette grill 45000 is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 Hz

Rated Power: 1200 W

Protection Class: I

Subject to change without notice!



Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a customer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against

KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.

Service Address:

KORONA Service

Am Steinbach 8

59872 Meschede-Enste

Germany

Telephone Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.

Usage prévu

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les instructions et les conserver dans un endroit sûr pour toute référence ultérieure. Lors du passage de l'appareil à une tierce partie, assurez-vous d'inclure ces instructions d'utilisation.

Cet appareil est conçu uniquement pour griller, gratiner et maintenir les aliments au chaud. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil n'a pas été prévue par le fabricant et pourrait entraîner un risque de dommage ou de blessure. Cet appareil n'est pas destiné à des fins commerciales !

Sécurité



Ce symbole identifie les dangers qui peuvent causer des blessures.



Ce symbole met en garde contre les surfaces chaudes. Risque de brûlure !



Ce symbole identifie les risques d'électrocution.



Consignes générales de sécurité

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par une utilisation in- correcte. Une utilisation incorrecte ou inappropriée peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur. Avant de connecter cet appareil au réseau, s'assurer que la tension locale corresponde aux données techniques de l'appareil. Dans le cas contraire, l'appareil peut surchauffer et être endommagé.



Attention ! Risque de choc électrique !

- Ne jamais mettre l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

- Ne pas utiliser l'appareil près d'un évier ou d'un lavabo.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

Un appareil électrique n'est pas un jouet !

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Les enfants de 8 ans et plus, ainsi que les personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles limitées ou n'ayant pas l'expérience et les connaissances nécessaires pour pouvoir utiliser l'appareil sans surveillance ne sont autorisés à s'en servir que s'ils ont reçu des instructions détaillées leur permettant de l'employer en toute sécurité et que s'ils sont conscients des dangers encourus en cas d'utilisation impropre. Gardez les enfants sous surveillance et veillez à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Les enfants de moins de 8 ans **ne sont pas autorisés** à nettoyer et à entretenir l'appareil, sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils sont sous surveillance.
- Rangez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Débranchez toujours votre appareil quand il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Toujours tirer sur la fiche et non sur le cordon.
- Garder l'appareil et le cordon loin des surfaces chaudes pour éviter tout dommage à l'appareil.
- S'assurer que le cordon ne puisse pas être tiré par inadvertance ou ne puisse pas provoquer de chute lors de son utilisation. Ne pas laisser pendre le cordon sur des arêtes vives.
- Ne pas plier le cordon ni l'enrouler autour de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil dans les cas suivants

- si le cordon est endommagé;
- en cas de dysfonctionnement;

- si l'appareil est tombé ou est endommagé.
Le faire vérifier et, si nécessaire, réparer par un technicien ou un service à la clientèle qualifié. Ne jamais tenter d'apporter des modifications ni de réparer l'appareil par vous-même.
- Utiliser uniquement des accessoires conçus pour être utilisés avec cet appareil.
- Ne jamais essayer d'introduire des objets dans l'appareil.
- Ne jamais essayer d'ouvrir le boîtier par vous-même!
- L'appareil n'est pas destiné à être actionné au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Consignes spéciales de sécurité

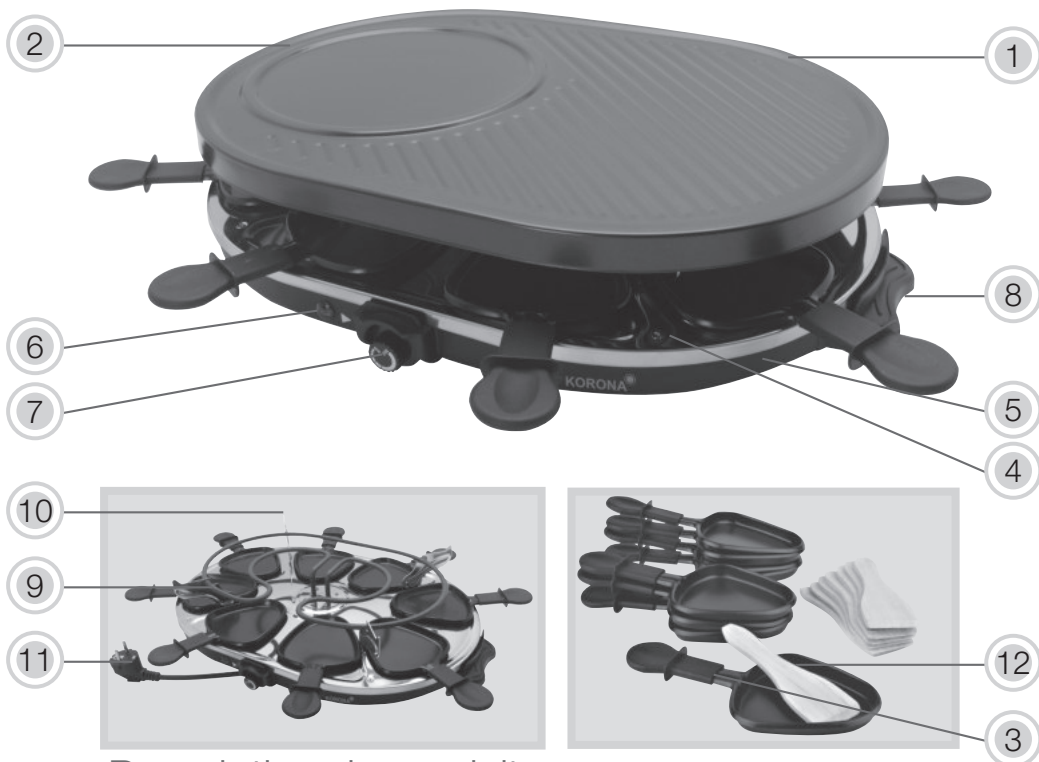


Avertissement ! Pour éviter les blessures et les dommages à l'appareil, ainsi que le risque de choc électrique et de brûlure.

- Utiliser l'appareil uniquement conformément à sa destination et comme décrit dans ce manuel.
- Placer l'appareil sur une table ou une surface plane et résistante à la chaleur. Il est recommandé d'utiliser un support résistant à la chaleur afin de protéger la table des éclaboussures de graisse.
- Ne pas le placer sur une surface métallique.
- **Attention** : la température des surfaces accessibles peut être élevée au cours de l'utilisation. Par conséquent, ne pas toucher l'appareil pendant et/ou immédiatement après l'utilisation. Utiliser uniquement les poignées fournies. Danger de brûlures graves !
- Lors de la préparation des aliments, toujours utiliser la spatule en bois fournie ou une spatule en plastique résistante à la chaleur. Ne jamais utiliser d'objets pointus ou métalliques (tels que des couteaux, des spatules en métal, etc.) car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif de la

plaque de grillage ainsi que les poêlons.

- **Attention** : en cas d'utilisation d'une grande quantité de viande froide ou surgelée, il pourrait arriver que la plaque de grillage se déforme momentanément. La plaque reprendra sa forme originale après quelques secondes. Il ne s'agit pas d'un défaut, mais d'un effet provoqué par la grande différence de température.
- Ne pas toucher les éléments chauffants accessibles. Danger de brûlures graves !
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil sous ou à proximité d'objets inflammables, tels que les nappes, rideaux, armoires murales.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Conserver l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- **Attention** : les aliments ayant une forte teneur en huile et en graisse pourraient facilement s'enflammer et prendre feu.
- Ne pas placer de sources de chaleur ni d'objets magnétiques à proximité ou au-dessus de l'appareil et veiller à ce que l'environnement soit complètement sec.
- Ne pas connecter d'autres appareils domestiques à la même prise/prise multiple, car en cas d'urgence la prise doit être rapidement accessible.
- Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.



Description du produit

1. Plaque de grillage amovible
2. Fonction crêpe
3. Poêlons à raclette avec poignées isolantes
4. Base pour poêlons à raclette
5. Logement
6. Indicateur lumineux
7. Bouton de réglage de la température
8. Poignée de l'appareil
9. Élément chauffant
10. Support pour plaque de grillage
11. Cordon d'alimentation et fiche
12. Spatule en bois

Avant la première utilisation

- Retirer tous les matériaux d'emballage et vérifier si l'appareil est complet et en bon état.
- Dérouler complètement le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il présente des signes de dommages.
- Nettoyer la plaque de grillage (1) et les poêlons (3) dans de l'eau tiède avec un peu de détergent de vaisselle, les rincer et les sécher soigneusement.



Avertissement : les sacs en plastique sont un danger pour les enfants et les bébés : les en tenir éloignés pour éviter tout risque de suffocation.

Revêtement protecteur

La plaque de grillage (1) et les poêlons (3) présentent un revêtement protecteur. Appliquer de l'huile sur la plaque de grillage (1) et sur les poêlons (3) à l'aide d'un pinceau ou d'un morceau de papier essuie-tout. Placer les poêlons (3) à l'intérieur de l'appareil et le faire chauffer, sans aliments, pendant env. 10 minutes sur le réglage le plus élevé (MAX).

Cela pourrait provoquer une légère accumulation de fumée et dégager une odeur, ce qui ne cause aucun dommage ni ne signifie que votre appareil ne fonctionne pas correctement. S'assurer que la pièce soit bien ventilée.

Ensuite, laisser l'appareil et ses accessoires refroidir complètement et les nettoyer comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ».

Raclette

Faire une raclette est le moyen idéal pour réunir votre famille et vos amis autour de la table pour déguster un repas délicieux et décontracté. Préparez votre repas à base de fromage à raclette suisse ou réalisez vos propres créations.

Fonctionnement



La température des surfaces accessibles peut être élevée au cours de l'utilisation. Par conséquent, ne pas toucher l'appareil pendant et/ou immédiatement après l'utilisation.

Conseil : avant d'allumer l'appareil, préparez tous les ingrédients à l'avance en portions de petite taille et disposez-les dans des bols ou sur un plat, afin que tout le monde puisse se servir.

1. Placer l'appareil à raclette au milieu de la table.
2. Appliquer de l'huile sur la plaque de grillage (1) et sur les poêlons à raclette (3).
3. Connecter l'appareil à une prise correctement installée et facilement accessible.
4. Mettre l'appareil en marche en tournant le bouton de réglage de la température (7) sur le niveau le plus élevé (MAX). Faire chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes. L'indicateur lumineux (6) s'allume. Après ce processus de réchauffement, régler la température en plaçant le bouton de réglage de la température (7) sur le niveau souhaité. Le thermostat intégré permet de maintenir la température pré-réglée à un niveau constant. Dès que la température correspondante est atteinte, l'indicateur lumineux (6) s'éteint.

Attention : le contrôle de la température (7) est variable en continu.

5. Remplir les poêlons à raclette (3) selon votre goût, uniquement avec du fromage ou d'autres aliments/garnitures, et les placer dans l'appareil. Retirer les poêlons (3) dès que le fromage est fondu ou que la nourriture est prête.
6. La plaque de grillage (1) peut être utilisée pour griller la viande, les saucisses, les brochettes, les légumes, etc., ainsi que pour cuire les crêpes (2).

Attention : utiliser uniquement la spatule en bois fournie (12) ou une spatule en plastique résistante à la chaleur. Ne jamais

utiliser d'objets pointus ou métalliques (tels que des couteaux, des spatules en métal, etc.) car ils pourraient endommager le revêtement anti-adhésif de la plaque de grillage (1) ainsi que les poêlons (3).

7. Après l'utilisation, toujours débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

Attention : l'appareil à raclette ne peut pas être éteint avec le bouton de réglage de la température (7). Par conséquent, placer le bouton de réglage de la température (7) sur la position MIN et débrancher l'appareil du secteur. Le laisser refroidir complètement.

Pendant le fonctionnement, un thermostat intégré met l'appareil sous et hors tension pour assurer une température constante.

Recette classique de raclette

Pour 4 personnes :

8 petites pommes de terre (de taille égale)

1 pot de petits oignons

1 pot de cornichons

Du poivre fraîchement moulu

600/800 grammes de fromage à raclette

Laver soigneusement les pommes de terre et les faire bouillir sans les éplucher. Les garder au chaud. Placer les petits oignons et les cornichons dans deux bols séparés. Couper le fromage à raclette en tranches de la taille des poêlons et les disposer sur une assiette.

Mettre le fromage à raclette dans les poêlons et le faire fondre. Une fois que le fromage a fondu, le mettre sur les pommes de terre coupées en deux. Ajouter du poivre et déguster.

Selon votre goût, vous pouvez ajouter des garnitures supplémentaires, telles que différents types de jambon, de la « viande des Grisons » (type particulier de viande fumée), du salami, des poivrons, des tomates, des champignons, etc.

Servir avec un vin blanc sec et léger.

Bon appétit!

Nettoyage et entretien

Pour des raisons d'hygiène, nettoyer régulièrement l'appareil à raclette, le mieux étant après chaque utilisation, et éliminer les résidus alimentaires. Ne pas le faire pourrait entraîner des dangers.



Avant le nettoyage, toujours éteindre l'appareil, le débrancher du secteur et le laisser refroidir complètement. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau. **Danger ! Risque de choc électrique!**

Lors du nettoyage de l'appareil ou des accessoires, ne jamais utiliser de produits de nettoyage agressifs et/ou autres objets durs.

Nettoyer le boîtier de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Les résidus d'aliments sur la plaque de grillage (1) ou les poêlons (3) peuvent être enlevés avec un morceau de papier essuie-tout ou un chiffon doux et humide. S'assurer que la plaque de grillage et les poêlons ne soient pas trop chauds.

Ensuite, une fois que la plaque de grillage (1) et les poêlons (3) ont refroidi, les nettoyer dans de l'eau tiède avec un peu de détergent de vaisselle, les rincer et les sécher soigneusement.

Ni la plaque de grillage (1) ni les poêlons (3) ne vont au lave-vaisselle.

Stockage

Après l'utilisation, débrancher l'appareil du secteur et le laisser refroidir complètement.

Garder l'appareil hors de portée des enfants et le stocker dans un endroit propre et sec.

Instructions relatives à l'élimination



Les déchets d'appareils électriques identifiés par ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères, mais - conformément à la directive européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques du 4 Juillet 2012 - doivent être collectés séparément. À la fin de son cycle de vie, veuillez par conséquent ramener cet appareil aux points de collecte appropriés ou le retourner à votre revendeur local.

Votre grill pour raclette 45000 est emballé dans une boîte au détail. Ces boîtes sont des déchets recyclables, c'est à dire qu'elles sont réutilisables ou recyclables.

Données techniques

Tension : 220 - 240 V ~ 50 Hz

Puissance nominale: 1200 W

Classe de protection: I



Données sujettes à des modifications sans préavis.

Garantie et assistance :

Vous bénéficiez de 2 ans de garantie sur les défauts matériels et de fabrication du produit à compter de la date d'achat.

La garantie ne s'applique pas :

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

Cette garantie ne modifie pas les droits légaux du client. La garantie ne s'applique que sous réserve de présentation d'une preuve d'achat par le client au cours de la période de validité.

La garantie est à faire valoir auprès de

KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.

Service Address:

KORONA Service

Am Steinbach 8

59872 Meschede-Enste

Germany

Telephone Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

dans un délai de 2 ans à compter de la date d'achat. Le client dispose du droit de faire réparer l'appareil par nos centres de réparation ou ceux que nous avons agréés dans le cadre de la garantie. Le client ne peut prétendre à d'autres droits supplémentaires (en vertu de la garantie).

KORONA[®]



Ref: 45000/19-2017.05