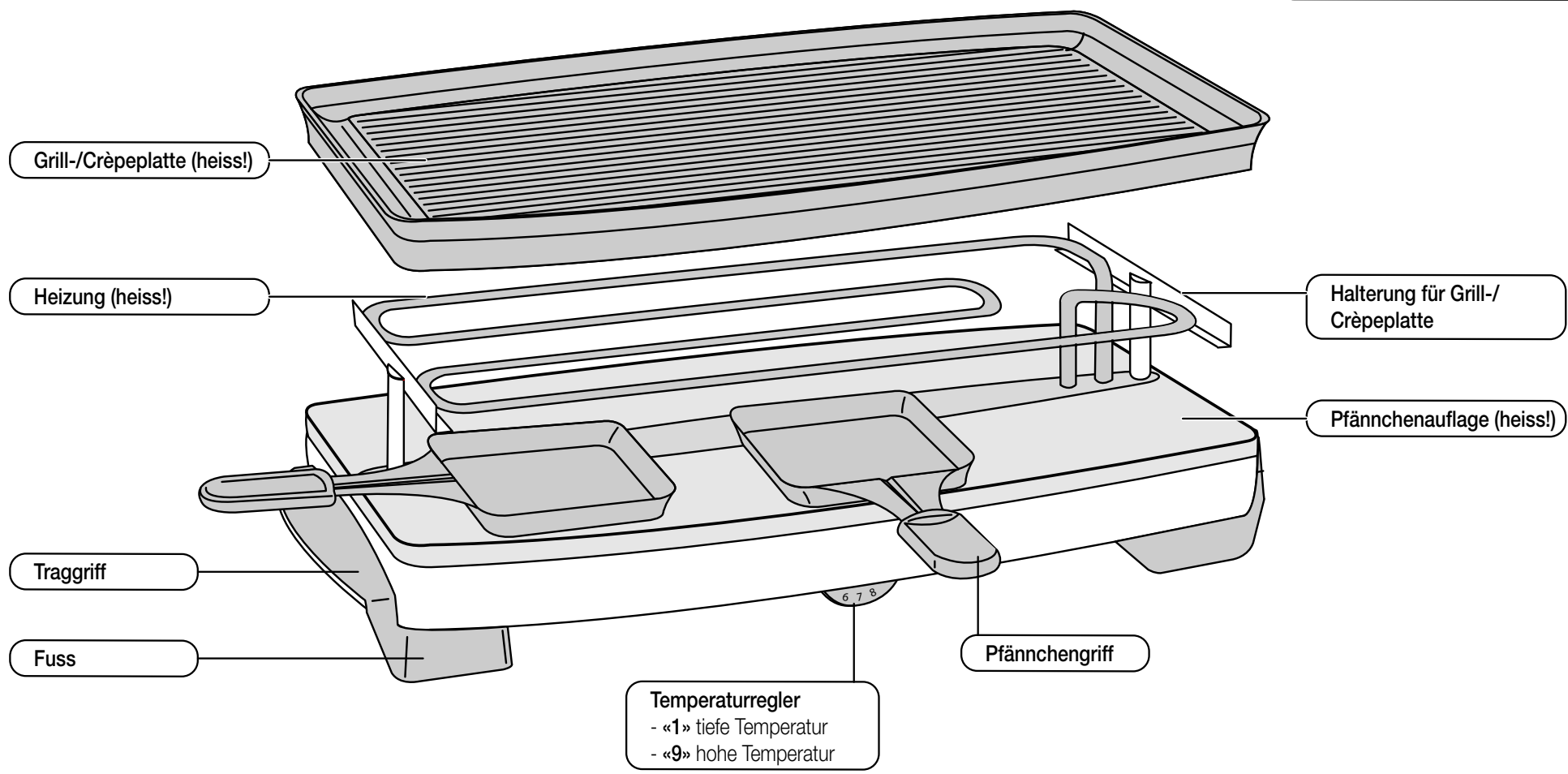



## Kurzanleitung Raclette 8

**Standort:**  
 Gerät nicht abdecken und  
 Mindestabstände einhalten:  
 - 50 cm zu Steckdosen,  
 Vorhängen, Möbeln etc.



 **Schnellstart**

- 1 Grill-/Crêpeplatte auflegen
- 2 Stabile Standfläche wählen und Mindestabstände einhalten
- 3 Temperaturregler auf «0» stellen
- 4 Netzstecker einstecken (230 V)
- 5 Gerät ca. 5 min. aufheizen (Temperatur «5» )

**Nach dem Gebrauch**

- Temperaturregler auf «0» drehen
- Netzstecker ziehen
- Gerät gut abkühlen lassen
- Gerät reinigen (siehe «Reinigung»)

# Bedienungsanleitung Raclette 8

Verehrte Kundin, Verehrter Kunde

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschliessen, um eventuelle Schäden durch nicht sachgemässen Gebrauch zu vermeiden.

## Inbetriebnahme und Bedienung

### Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Das Gerät darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe auch «Reinigung»)

### Standortwahl

  Bevor Sie das Gerät aufstellen, sind folgende Punkte zu beachten:

- Gerät niemals direkt unter einer Steckdose aufstellen
- Darauf achten, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und niemand über das Netzkabel stolpern kann
- Das Gerät darf nur in trockenen Räumen und nicht in unmittelbarer Nähe von Waschbecken verwendet werden
- Niemals Tücher, Kleidungsstücke oder ähnliches über oder in die Nähe des Gerätes legen: Brandgefahr! Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien stellen. Halten Sie einen Mindestabstand von 50 cm unbedingt ein.
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson

### Anwendung als Raclettegerät

- Die Grillplatte (mit den Rippen nach oben) auf das Gerät legen
- Temperaturregler auf «0» stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Steckers in die Steckdose (230 V) betriebsbereit
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis in die Mitte («5») drehen und Gerät ca. 5 Minuten vorheizen (ohne Pfännchen)
- Eine ca. 5 mm dicke Raclette-Scheibe in Pfännchen legen und dieses auf die Pfännchenaufgabe schieben. Warten bis der Käse geschmolzen ist
- Danach Pfännchen wieder herausnehmen und den Käse mit dem Spachtel vom Pfännchen auf den Teller schieben

**Achtung:** Die Raclettepfännchen sind sehr heiss! Pfännchen daher nur an den Kunststoffgriffen halten

### Anwendung als Grillgerät

- Die Grillplatte (mit den Rippen nach oben) auf das Gerät legen
- Temperaturregler auf «0» stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Steckers in die Steckdose (230 V) betriebsbereit
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zum Maximum («9») und heizen Sie das Gerät ca. 5 Minuten vor (ohne Pfännchen)
- Grillgut auf Grillplatte legen bis es gar ist. Danach das Grillgut von der Platte nehmen.

### Hinweis:

Um Beschädigungen der Teflonbeschichtung zu vermeiden, niemals mit scharfen Gegenständen (Messer, Gabeln usw.) auf der Platte schneiden bzw. kratzen

### Anwendung als Crêperie

- Legen Sie die Grillplatte (mit den Rippen nach unten) auf das Gerät
- Temperaturregler auf «0» stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Steckers in die Steckdose (230 V) betriebsbereit
- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zum Maximum («9») und heizen Sie das Gerät ca. 5 Minuten vor
- Giessen Sie den flüssigen Teig auf eine der beiden runden Einbuchtungen der Crêpeplatte. Lassen Sie den Teig nach Ihrem Geschmack erwärmen
- Danach die Crêpes, Tacos oder Pfannkuchen von der Platte entnehmen

### Temperatur ändern

Die Temperatur kann mit dem Drehregler verändert werden:

- «1»: tiefe Temperatur
- «9»: hohe Temperatur

### Nach dem Essen

- Temperaturregler auf «0» drehen
- Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen
- Das Gerät nach der Anwendung reinigen (s. «Reinigung»)

### Tipps

#### Raclette:

- Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht das Heizelement berühren, da sie sonst verbrennen
- Würzen Sie den Käse erst nach dem Schmelzen, da Gewürze bei hoher Hitze verbrennen und einen unangenehmen Rauch entwickeln
- Als Beilage werden frische Salate und geschwollte Kartoffeln empfohlen

#### Grill:

- Fettfreies Fleisch vor dem Grillieren leicht einölen. Normalfettes Fleisch im eigenen Saft braten
- Die besten Resultate werden mit kleinen und zarten Fleischstückchen erreicht
- Um die Poren des Fleisches zu schliessen, muss es zuerst kurz angebraten werden
- Das Fleisch ist durchgebraten, wenn der austretende Saft die Farbe verliert
- Beim Grillieren von kaltem Fleisch wird viel Kondenswasser abgesondert und das Fleischinnere wird dadurch nicht genügend erhitzt. Darauf achten, dass das Fleisch vor dem Grillieren Zimmertemperatur hat
- Gewürze und Marinaden werden beim Grillieren verbrannt und entwickeln Rauch. Es wird empfohlen, auf das Würzen oder Marinieren von rohem Fleisch zu verzichten und nach dem Grillieren Gewürz- und Barbecue-Saucen zu verwenden
- Es können auch Gemüse- und Fruchtstücke und Fisch grilliert werden

## Reinigung

- Vor jeder Reinigung und nach jedem Gebrauch Temperaturregler auf «0» drehen und das Netzkabel aus der Dose ziehen
- Gerät vollständig abkühlen lassen
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung, damit keine Lebensmittelreste haften bleiben
- Gerät nie ins Wasser tauchen (Kurzschlussgefahr). Zur Reinigung nur mit einem feuchten Lappen abreiben und danach gut trocknen
- Keine scharfen, kratzenden Gegenstände oder ätzende Chemikalien verwenden, da sonst die Teflonbeschichtung der Grillplatte zerstört wird. Die Grillplatte darf bei defekter Teflonbeschichtung nicht mehr verwendet werden und muss ersetzt werden
- Nach dem Gebrauch die noch warme Platte mit Küchenpapier abwischen, um restliches Fett und Öl zu entfernen
- Anschliessend Grillplatte von Hand abwaschen
- Heizelement nur mit einem feuchten Schwamm oder weichen Tuch reinigen. Heizelement niemals mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen lassen
- Die Zubehörteile mit einem Spülmittel von Hand reinigen
- Stark verschmutzte Pfännchen zuerst für ca. 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen

## Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen
- Gerät vollständig abkühlen lassen
- Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren

## Sicherheitsvorschriften

- Vor Inbetriebnahme Bedienungsanleitung vollständig durchlesen
- Das Gerät nicht zum Trocknen von Wäschestücken oder zum Auftauen von Lebensmitteln benutzen
- Achtung, das Gerät hat während dem Betrieb heisse Oberflächen
- Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen
- Sicherheitsabstand von 50 cm von brennbaren Gegenständen (z.B. Vorhängen) einhalten
- Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen und Erwärmung untersuchen. Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Netzstecker verwenden. Defekte Kabel und Stecker sofort durch den M-Service ersetzen lassen
- Beim Betrieb darf das Netzkabel nicht auf dem Gerät liegen: Brand- und Kurzschlussgefahr.
- Stecker niemals mit nassen Händen oder am Netzkabel aus der Steckdose ziehen
- Keine Verlängerungskabel verwenden
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden
- Das Gerät ist nicht spritzwassergeschützt
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Fläche stellen. Nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät darf nur in Privathaushalten und in trockenen Räumen angewendet werden
- Gerät oder Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen: Verletzungs-, Feuer- oder Stromschlag-Gefahr
- Verwenden Sie nur Original Ersatzteile vom M-Service
- Vor Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen und vollständig abkühlen lassen
- Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren und allenfalls an Nachbenutzer weitergeben
- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, wird jegliche Haftung abgelehnt

Für Ihre Sicherheit.  
Vor Inbetriebnahme lesen!

## Garantie

### 2 Jahre Produkte-Garantie

Die Migros übernimmt während 2 Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für die Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gerätes.

#### Allgemeine Bestimmungen:

- Nicht unter die Garantie fallen:
  - normale Abnutzung
  - Folgen unsachgemässer Behandlung
  - Beschädigungen durch den Käufer oder Drittpersonen
  - Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind
- Die Garantieverpflichtung erlischt bei unsachgemässen Reparaturen durch nicht MIGROS autorisierte Service-Stellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon) sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben, wird jeder Garantieanspruch hinfällig.
- Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegen genommen.

## Entsorgung

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen, indem das Netzkabel durchtrennt wird.

Gerät kann bei der Verkaufsstelle kostenlos entsorgt werden. Nicht in den Hauskehricht geben!



**M SERVICE**  
230 V / 50 Hz / 1200W



8/2003 Änderungen vorbehalten

Vertrieb / Distribution / Distribuzione:  
MIGROS-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich  
MIGROS-France S.A., F-74100 Etrembières  
MIGROS Deutschland GmbH, D-79539 Lörrach

7173.367 -D-

**MIGROS**