

KORONA[®]

Deutsch
Bedienungsanleitung
Raclette Grill

English
Instruction Manual
Raclette Grill

45060



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 Lebens-mitteln 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 durch **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 Berührung 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.
- Achten Sie darauf, dass das zu verarbeitende Fleisch Zimmertemperatur hat.
- **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. Raclette-Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
3. Ablagefläche für Raclette-Pfännchen
4. Gehäuse
5. Kontrollleuchte
6. Temperaturregler
7. Haltegriff
8. Heizelement
9. Halterung der Grillplatte
10. Netzkabel und -stecker
11. 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 (2) in heißem Spülwasser und trocknen diese danach gründlich ab.



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

Antihaftbeschichtung

Die Grillplatte (1), sowie die Raclette-Pfännchen (2) verfügen über eine Schutzschicht.

Reiben Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (2) mit Hilfe eines Pinsels oder Küchentuches mit etwas Öl ein. Stellen Sie die Pfännchen (2) auf die davor vorgesehene Ablagefläche (3). 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 Eigencreationen 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.

Tip: 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.



Achten Sie darauf, dass das zu verarbeitende Fleisch Zimmertemperatur hat.

1. Stellen Sie den Raclette Grill in die Mitte des Tisches.
2. Stellen Sie sicher, daß die Grillplatte (1) ordnungsgemäß auf der Halterung (9) aufliegt.
3. Fetten Sie die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (2) leicht ein.
4. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an.
5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Temperaturregler (6) auf die maximale Heizstufe (MAX.) stellen. Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten aufheizen. Die Kontrollleuchte (5) leuchtet auf. Nach dieser Aufheizphase stellen sie Ihre Wunschtemperatur mit dem Temperaturregler (6) ein. Die von Ihnen vorgewählte Temperatur wird dann, durch die Thermostatsteuerung, auf einem Level gehalten. Sobald die gewählte Temperatur erreicht ist, erlischt die Kontrollleuchte (5).

Achtung: Der Temperaturregler (6) ist stufenlos regelbar.

6. Befüllen Sie die Pfännchen (2) nach Wunsch nur mit Käse oder anderen Zutaten und stellen Sie diese auf die davor vorgesehene Ablagefläche (3). Kontrollieren Sie hin und

wieder den Garzustand der Speisen. Entnehmen Sie die Pfännchen (2), sobald der gewünschte Garzustand erreicht ist.

- Die Grillplatte (1) kann zum Grillen von Fleisch, Würstchen, Spieße, Gemüse, etc. genutzt werden.

Achtung: Benutzen Sie nur den mitgelieferten Holzspatel (11) oder einen hitzebeständigen Plastikspatel zur Zubereitung der Speisen, um die Antihaf-beschichtung der Grillplatte (1) bzw. der Pfännchen (2) nicht zu beschädigen.

- Nach der Benutzung immer den Netzstecker (10) ziehen und das Gerät und die Zubehörteile vor der Reinigung abkühlen lassen.

Achtung: Der Raclette Grill kann am Temperaturregler (6) nicht aussgeschaltet werden, daher nach der Benutzung den Temperaturregler (6) auf MIN stellen und den Netzstecker (10) 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

Fuer 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 ueber 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.

GutenAppetit!

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 (10) 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 Zubehöerteile **keine** aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel verwenden.

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch.

Speiserückstände auf der Grillplatte (1) oder den Raclette-Pfännchen (2) können Sie im leicht warmen Zustand mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier entfernen.

Danach Grillplatte (1) und Pfännchen (2) in warmem Spülwasser reinigen. Vorher abkühlen lassen. Alle Teile gründlich nachtrocknen.

Die Grillplatte (1) und die Raclette-Pfännchen (2) sind nicht spülmaschinen-geeignet.



Kinder sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen resp. reinigen.

Aufbewahrung

Nach Gebrauch Netzstecker (10) 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 fachgerecht  entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr Raclette Grill 45060 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 / 60 Hz
Nennleistung: 1500 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



Warning! 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.
- Bring meat to room temperature, before cooking.
- **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. Raclette pans with heat insulated handles
3. Base for raclette pans
4. Housing
5. Indicator light
6. Temperature control knob
7. Appliance handle
8. Heating element
9. Support for grill plate
10. Power cord and plug
11. 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 (2) 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 (2) do have a protective coating. Apply some oil on the grill plate (1) and raclette pans (2) using a brush or a piece of paper kitchen towel. Place the raclette pans (2) 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.



Attention: Bring meat to room temperature, before cooking.

1. Place the raclette grill in the middle of the table.
2. Make sure that the grill plate (1) is properly fitted onto the support
3. Apply some oil on the grill plate (1) and the raclette pans (2).
4. Connect it to a properly installed and easily accessible socket.
5. Switch the appliance on by turning the temperature control knob (6) to the highest level (MAX). Heat the appliance up for approx. 10 Minutes. The indicator light (5) lights up. After this heating up process, adjust the temperature by turning the temperature control knob (6) to your desired level. The integrated thermostat will keep the pre set temperature at a constant level. As soon as the respective temperature is reached the indicator light (5) goes out.

Attention: The temperature control (6) is continuously variable.

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

Attention: Only use the provided wooden spatula (11) 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 (2).

8. 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 (6). Therefore, switch the temperature control knob (6) 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 (2) can be removed with a kitchen paper towel or a soft moist cloth. Make sure that the grill plate (1) and the pans (2) are not too hot. Afterwards, once the grill plate (1) and the raclette pans (2) 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 (2) are **not** dishwasher safe.



Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Storage

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

Keep it 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 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 45060 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 / 60 Hz

Rated Power: 1500 W

Protection Class: I



Technical data subject to change!

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.

KORONA[®]

Ref: 45060/21-2017.02