

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

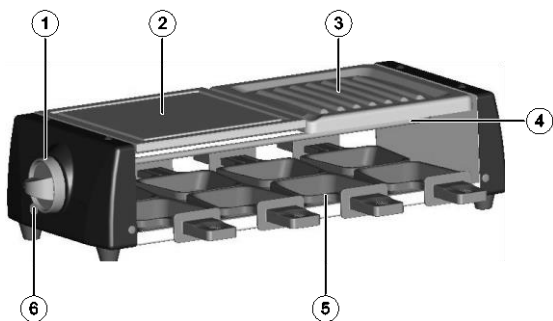
vielen Dank für den Kauf dieses Raclette-Sets. Ob Weihnachten, Silvester, Familienfeier oder ein spontanes Treffen mit Freunden. Raclette ist der perfekte Begleiter für einen geselligen Abend. Zart schmelzender Käse kombiniert mit einer bunten Vielfalt an Fleisch, Fisch und Gemüse sorgt an einem gemütlichen Raclette-Abend für feinsten Genuss. Ob deftig oder süß – hier sind für jeden Geschmack die richtigen Zutaten dabei.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie das Raclette-Set optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Raclette-Set
- Raclette-Schälchen (8)
- Bedienungsanleitung

**Produktdetails**



1	Bedienknopf	4	Heizelement
2	Marmor-Grillplatte	5	Raclette-Schälchen (8)
3	Stahl-Grillplatte	6	Betriebsanzeige

**Inbetriebnahme**

Vor der Inbetriebnahme des Raclette-Sets machen Sie sich zunächst mit den Funktionen und dem Bedienknopf vertraut. Dann stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose. Bevor Sie das Raclette-Set das erste Mal verwenden, schalten Sie es zunächst für ca. 15 Minuten ohne Speisen mit dem Bedienknopf (1) ein. Während dieser Zeit kann es zu etwas Rauch- und Geruchsbildung kommen, die jedoch harmlos sind. Schalten Sie Ihr neues Raclette-Set aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie es vollständig abkühlen; dann wischen Sie es außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab und waschen die 8 Raclette-Schälchen (5) ab. Ihr neues Raclette-Set ist nun einsatzbereit.



**ACHTUNG!**  
Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

**Verwendung**

**Grillen**

1. Stellen Sie das Raclette-Set auf einer hitzebeständigen Fläche auf.
2. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
3. Geben Sie etwas Öl oder Butter auf die Grillplatte und in die Raclette-Schälchen.
4. Schneiden Sie Ihre Kartoffeln, das Fleisch oder Gemüse in kleine Stücke, um die Zubereitungszeit zu verkürzen und geben Sie die Gewürze hinzu.
5. Die Zubereitungszeit hängt von der Dicke des Fleisches ab. Drehen Sie das Fleisch während des Grillens mehrfach um.
6. Schalten Sie das Raclette-Set mit dem Bedienknopf (1) ein. Hierzu drehen Sie den Bedienknopf (1) von der Stellung OFF auf eine der Einstellungen zwischen MIN und MAX.
7. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
8. Mit Drehung nach rechts wird das Raclette-Set heißer, mit Drehung nach links kühlt es etwas ab.

9. Achten Sie darauf, die Raclette-Schälchen nicht zu überfüllen, damit Sie mit dem Grillgut nicht das Heizelement berühren.
10. Nach dem Grillen drehen Sie den Bedienknopf (1) wieder auf OFF, die Betriebsanzeige erlischt; dann ziehen Sie den Netzstecker.
11. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.



**HINWEIS:**  
Verwenden Sie keinesfalls scharfe oder spitze Gegenstände, um das Grillgut aus den Schälchen zu nehmen. Damit zerkratzen Sie die beschichteten Oberflächen.

**Raclette**

Für Schweizer Raclette benötigen Sie ca. 200 g Raclettekäse. Alternativ können Sie auch Emmentaler, Gouda oder anderen Käse mit wenigstens 45 % Fett und wenig Wasser verwenden (fragen Sie im Zweifel am Käsestand im Supermarkt nach).

1. Legen Sie eine Scheibe Käse in ein Raclette-Schälchen und stellen Sie es unter das Heizelement.
2. Schalten Sie das Raclette-Set mit dem Bedienknopf (1) ein. Hierzu drehen Sie den Bedienknopf (1) von der Stellung OFF auf eine der Einstellungen zwischen MIN und MAX.
3. Die Betriebsanzeige leuchtet auf.
4. Mit Drehung nach rechts wird das Raclette-Set heißer, mit Drehung nach links kühlt es etwas ab.
5. Der Käse schmilzt und schmeckt am besten mit Pellkartoffeln oder Folienkartoffeln. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und versuchen Sie es auch mit Schalotten, Gürkchen, rohem oder gekochtem Schinken, Salami oder Weißbrot und einem Glas Weißwein.
6. Nach dem Grillen drehen Sie den Bedienknopf (1) wieder auf OFF, die Betriebsanzeige erlischt; dann ziehen Sie den Netzstecker.
7. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegstellen.



## Überbacken

Ihr Raclette-Set kann ebenfalls zum Überbacken von Speisen verwendet werden. Geben Sie Tomaten- oder Pilzscheiben in die Raclette-Schälchen (5) und lassen Sie alles mit einer Scheibe Käse goldbraun werden. Folgen Sie ansonsten den obigen Anleitungen.

## Reinigung und Pflege

- Vor dem Reinigen ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Raclette-Set unbedingt vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Raclette-Set keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Demontieren Sie das Raclette-Set nicht und nehmen Sie auch keine selbstständigen Reparaturen vor.
- Stoßen Sie das Raclette-Set nicht hart an, setzen Sie es nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.
- Bewahren Sie das Raclette-Set trocken auf, wenn es nicht in Gebrauch ist.



### HINWEIS:

Verwenden Sie keinesfalls scharfe oder spitze Gegenstände, um die Schälchen zu reinigen. Damit zerkratzen Sie die beschichteten Oberflächen.

## Gerätegehäuse reinigen

- Reinigen Sie das Raclette-Set mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch und reiben Sie es anschließend gut trocken.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung.

## Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen

- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, also insbesondere die Raclette-Schälchen (5) und die Grillplatten aus Marmor (2) und Stahl (3) müssen nach Gebrauch in heißem Spülwasser abgespült, mit klarem Wasser nachgespült und gut abgetrocknet werden.

## Technische Daten

Stromversorgung	230 V / 50 Hz
Leistung	1200 Watt
Abmessungen (BxHxT)	51 x 25 x 15 cm
Gewicht	3,3 kg

## Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

## Besondere Sicherheitshinweise für das Raclette-Set

- Das Raclette-Set wird während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie nicht das Gerätegehäuse, Verbrennungsgefahr! Fassen Sie die Raclette-Schälchen (5) nur am Handgriff an.
- Stellen Sie das Raclette-Set auf einer hitzebeständigen Fläche auf dem Tisch, fern von brennbaren Gegenständen (wie Gardinen oder Tischdecken) auf.
- Decken Sie das Raclette-Set während des Betriebs nicht ab und stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Setzen Sie das Raclette-Set nicht während des Betriebs um. Warten Sie stets ab, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat und ziehen Sie vor dem Umsetzen den Netzstecker.

- Geben Sie keine brennbaren Gegenstände (wie Pappe, Papier, Kunststoffe oder andere Verpackungsmaterialien) in das Raclette-Set, Brandgefahr!
- Bewahren Sie keine Gegenstände in Ihrem Raclette-Set auf.

## Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NX-8303 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2004/108/EG, der ProdSg-Richtlinie 2001/95/EG und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG befindet.

*Kurtasz, A.*

Leiter Qualitätswesens

Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

21.09.2015

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-8303 ein.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

### Chère cliente, cher client,

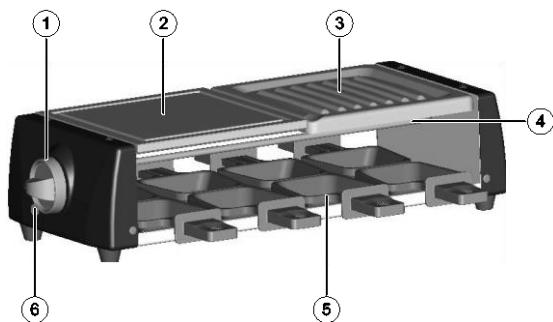
Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil à raclette. Que ce soit pour Noël, Nouvel An, une simple fête de famille ou encore un repas improvisé entre amis, la raclette est le plat convivial par excellence. Ce fromage crémeux et fondant associé à un mélange de viande, de poisson et de légumes vous assure de passer une soirée tout à réussie, pour le plaisir de tous. Du sucré au salé, il y en a pour tous les goûts !

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

### Contenu

- Appareil à raclette
- 8 poêlons à raclette
- Mode d'emploi

### Description du produit



1	Bouton de commande	4	Élément chauffant
2	Pierre chaude	5	8 poêlons à raclette
3	Gril antiadhésif	6	Témoin de fonctionnement

### Mise en marche

Avant la mise en marche, veuillez d'abord vous familiariser avec les commandes et les différentes fonctions de l'appareil. Branchez ensuite la fiche d'alimentation à une prise murale.

Avant la première utilisation, faites chauffer l'appareil sans aliment pendant env. 15 minutes à l'aide du bouton de commande (1). Il est alors possible qu'un peu de fumée se forme et qu'une odeur se fasse sentir mais celles-ci sont inoffensives.

Éteignez l'appareil à raclette, débranchez la fiche d'alimentation secteur et laissez-le refroidir. Essuyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide et lavez les 8 poêlons (5).

Votre nouvel appareil à raclette est maintenant prêt à l'emploi.







### ATTENTION !

**Lors de l'utilisation de l'appareil, la température des surfaces peut être très élevée.**

### Utilisation

#### Cuisson

1. Installez l'appareil à raclette sur une surface résistante à la chaleur.
2. Branchez la fiche d'alimentation à une prise murale.
3. Déposez un peu d'huile ou de beurre sur les plaques et dans les poêlons.
4. Coupez les pommes de terre, la viande ou les légumes en petits morceaux pour diminuer le temps de préparation puis ajoutez les épices.
5. Le temps de préparation dépend de la taille des bouts de viande. Retournez plusieurs fois la viande pendant la cuisson.
6. Allumez l'appareil à raclette à l'aide du bouton de commande (1). Pour cela, faites tourner le bouton de commande (1) situé sur , sur un des réglages entre  et .
7. Le témoin de fonctionnement s'allume.
8. Si vous tournez le bouton vers la droite, l'appareil devient plus chaud et si vous tournez le bouton vers la gauche, il se refroidit.
9. Veillez à ne pas trop remplir les poêlons afin que les aliments grillés n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.
10. Après la cuisson, tournez à nouveau le bouton de commande (1) sur . Le témoin de fonctionnement s'éteint alors. Vous pouvez ensuite débrancher la fiche d'alimentation secteur de la prise.

11. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer et de le déplacer.







### NOTE :

*N'utilisez en aucun cas des objets tranchants ou pointus pour retirer les aliments grillés des poêlons car ils rayent les surfaces traitées.*

### La raclette

Pour préparer une raclette suisse, vous avez besoin d'environ 200 g de fromage à raclette par personne. Vous pouvez également utiliser de l'emmental, du gouda ou d'autres fromages contenant minimum 45 % de matière grasse et peu d'eau (en cas de doute, demandez à la fromagerie de votre supermarché).

1. Posez une tranche de fromage dans un poêlon et placez-le ensuite sous l'élément chauffant.
2. Allumez l'appareil à raclette à l'aide du bouton de commande (1). Pour cela, faites tourner le bouton de commande (1) situé sur , sur un des réglages entre  et .
3. Le témoin de fonctionnement s'allume.
4. Si vous tournez le bouton vers la droite, l'appareil devient plus chaud et si vous tournez le bouton vers la gauche, il se refroidit.
5. Le fromage fond et c'est avec des pommes de terre pelées ou en papillote qu'il est le meilleur. Laissez libre cours à votre imagination et essayez aussi avec des échalotes, des cornichons, du jambon cru ou cuit, du salami ou du pain, le tout accompagné d'un verre de vin blanc.
6. Après la cuisson, tournez à nouveau le bouton de commande (1) sur . Le témoin de fonctionnement s'éteint alors. Vous pouvez ensuite débrancher la fiche d'alimentation secteur de la prise.
7. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer et de le déplacer.

### Faire gratiner

Votre appareil à raclette peut également servir à faire gratiner vos aliments. Placez des tranches de tomates ou de champignons dans les poêlons (5) et laissez-les dorer avec une tranche de fromage. Sinon, suivez les instructions décrites plus haut.

### Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche d'alimentation et laissez complètement refroidir l'appareil à raclette.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne démontez pas l'appareil à raclette. Ne procédez à aucune réparation vous-même.
- Évitez que l'appareil ne subisse des chocs importants. N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, rangez l'appareil à raclette dans un endroit sec.



**NOTE :**

*N'utilisez en aucun cas des objets tranchants ou pointus pour nettoyer des poêlons car ils rayent les surfaces traitées.*

### Nettoyage du boîtier de l'appareil

- Pour nettoyer l'appareil à raclette, utilisez un chiffon doux et légèrement humide puis essuyez-le.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de produit abrasif.

### Nettoyage des pièces entrant en contact avec les aliments

- Tous les éléments entrant en contact avec les aliments, en particulier les poêlons (5) et la pierre chaude (2) et le gril (3), doivent être lavés à l'eau chaude avec du liquide vaisselle puis rincés à l'eau claire et bien essuyés.

### Caractéristiques techniques

Alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance	1200 W
Dimensions	51 x 25 x 15 cm
Poids	3,3 kg

### Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessures !
- N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

### Consignes de sécurité spécifiques à l'appareil à raclette

- L'appareil à raclette devient brûlant pendant l'utilisation. Ne touchez pas le boîtier de l'appareil. Risques de brûlures ! Ne saisissez les poêlons (5) que par la poignée.
- Installez l'appareil à raclette sur une surface résistante à la chaleur et maintenez-le loin d'objets inflammables (p. ex. les rideaux ou les nappes).
- Ne couvrez pas l'appareil à raclette pendant l'utilisation et ne posez aucun objet dessus.
- Ne déplacez pas l'appareil à raclette pendant l'utilisation. Patientez jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi et retirez la fiche d'alimentation secteur de prise avant de déplacer l'appareil.
- Ne mettez aucun objet inflammable (comme du carton, du papier, du plastique ou d'autres éléments d'emballage) dans l'appareil à raclette : risque d'incendie !
- Ne stockez aucun objet dans votre appareil à raclette.

### Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit **PAS** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

### Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NX-8303 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2004/108/CE, concernant la compatibilité électromagnétique, 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.

*Kurtasz, A.*

Service Qualité  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à [qualite@pearl.fr](mailto:qualite@pearl.fr).