AMBIANO®

Raclettetoestel

GT-SF-RC-01



3 Jaar GARANTIE

KLANTENSERVICE
0900 / 44 666 44
(tegen lokaal tarief)
Mail: gt-support
@teknihall.be
AN NL 2003020101311 48/2026

GEBRUIKSAANWIJZING

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 111302850

GS geprüfte Sicherheit

CE

48/2026
AN NL 2003020101311
PO51034037

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave **2**

Algemeen **3**
Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren 3
EU-conformiteitsverklaring 3
Gebruik volgens de voorschriften 3

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen **4**

Veiligheid **5**
Algemene veiligheidsaanwijzingen 5
Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens 5
Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten 6
Gevaren bij de werking van de elektrische raclette 7
Verklaring symbolen en verdere informatie 10

Opbouw en montage **11**
Voor het eerste gebruik 11

Bediening **13**
Gebruik van het apparaat 13
Raclette-ingrediënten en -recepten 17

Storing en oplossing **18**

Onderhoud, reiniging en verzorging **19**

Technische gegevens **20**

Afvoeren **21**

Garantiekaart **23**

Algemeen

Gebruiksaanwijzing lezen en bewaren



Lees de handleiding en vooral de veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt. U vindt een aantal belangrijke en nuttige aanwijzingen die voor het in gebruik nemen door iedere gebruiker begrepen en opgevolgd moeten worden. Bewaar de bedieningshandleiding en geef deze mee als u het apparaat aan iemand anders geeft.

EU-conformiteitsverklaring

CE De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gegarandeerd. De volledige conformiteitsverklaring is te vinden op het internet onder **www.gt-support.de**. Het apparaat voldoet aan de eisen van de Duitse wet op productveiligheid. Dit wordt aangetoond met het GS-teken van het onafhankelijke testinstituut:

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
www.tuv.com
ID 1111302850

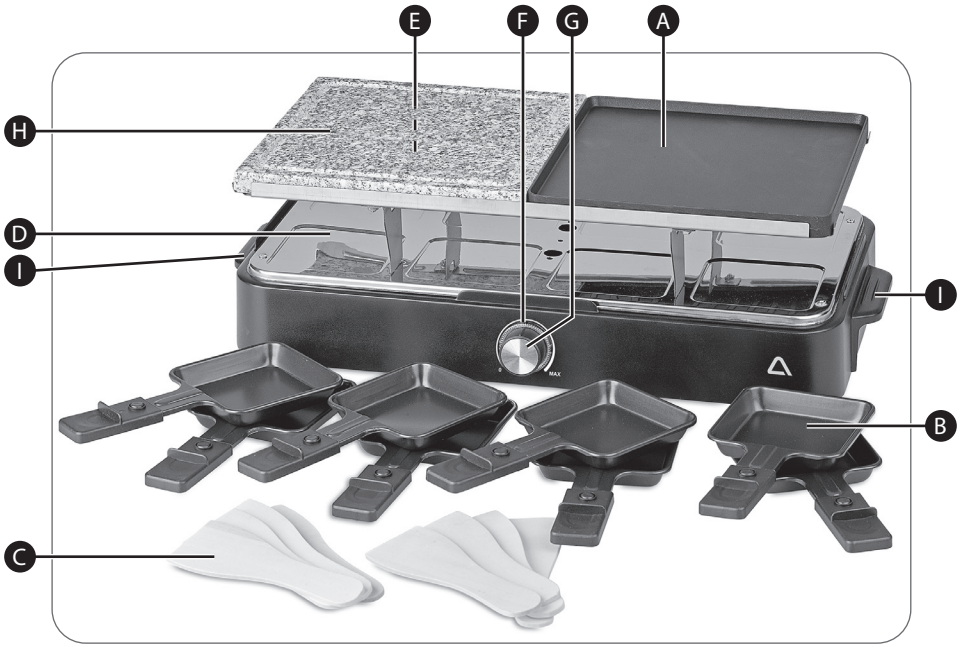
GS geprüfte Sicherheit

Gebruik volgens de voorschriften

De elektrische raclette dient uitsluitend voor het gratineren, grillen en braden (bijv. braden op de stenen plaat) van geschikte gerechten met de meegeleverde accessoires. Bovendien is het apparaat niet bestemd voor commercieel gebruik, maar uitsluitend voor gebruik in de privéhuishouding, maar niet in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële bedrijven, niet in agrarische bedrijven en niet door klanten in hotels, motels en andere wooninstellingen of ontbijtpensions. Ieder ander gebruik van of wijziging aan het apparaat is niet volgens de voorschriften en is principieel verboden. Voor schade die ontstaan is door niet reglementair gebruik of een verkeerde bediening, kan geen aansprakelijkheid geaccepteerd worden.

Uitgever van de handleiding:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg, Duitsland
info@globaltronics.com

Productonderdelen / Bij de levering inbegrepen



A) Grillplaat, afneembaar
B) Raclettepannetjes met warm-tegeïsoleerde handgrepen
C) Spatels
D) Opzetplaatsen voor raclettepannetjes
E) Verwarmingselement (onder de grill-/stenen plaat)
F) Controlelampje (ringvormig)
G) Temperatuurregelaar
H) Stenen plaat
I) Handgrepen (2 x)
J) Netsnoer + stekker (zonder afb.)
K) Bedieningshandleiding en garantiekaart (zonder afb.)

Technische en optische wijzigingen voorbehouden.

Veiligheid



Lees alle onderstaande veiligheidsaanwijzingen zorgvuldig en neem deze in acht. Bij het niet in acht nemen bestaat er gevaar voor ernstige ongelukken en verwondingen en het risico voor materiele schade en schade aan het apparaat.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

Gevaren voor kinderen en personen met beperkte vermogens

- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd werden over het veilige gebruik van het apparaat en de eventueel daaruit voortkomende gevaren begrepen hebben.
- Het reinigen en het onderhoud door de gebruiker mogen niet uitgevoerd worden door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Het apparaat en zijn aansluitsnoer moeten bij kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt gehouden worden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen herkennen het gevaar niet dat ontstaan kan bij het omgaan met elektrische apparaten. Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat het snoer niet naar beneden hangen, zodat er niet aan getrokken kan worden.
- Houd het verpakkingsmateriaal verwijderd van kinderen – **verstikkingsgevaar!**

Gevaren bij de omgang met elektrische apparaten

- Sluit het apparaat alleen aan een volgens de voorschriften geïnstalleerd, geaard stopcontact aan met een netspanning die in overeenstemming is met de opgave op het typeplaatje.
- Als het snoer beschadigd is, mag dit alleen vervangen worden door een door de fabrikant genoemde werkplaats om gevaar voor verwondingen en ongevallen evenals beschadiging van het apparaat te voorkomen.
- Zorg er voor dat het geaard stopcontact in de buurt zit van het apparaat en goed bereikbaar is, zodat de stekker er in geval van storing snel uitgehaald kan worden.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door erkende werkplaatsen. Niet deskundig gerepareerde apparaten vormen een gevaar voor de gebruiker.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht als het aanstaat om ongevallen te voorkomen.
- Om ongelukken te voorkomen, mogen er nooit meerdere huishoudelijke apparaten aan hetzelfde geaarde stopcontact aangesloten worden (bijv. met een 3-weg stekker).
- Dompel het apparaat nooit in water en gebruik het niet buiten, zodat het niet blootgesteld wordt aan regen of ander vocht! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Indien het apparaat toch in het water gevallen zou zijn, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact en haal dan het apparaat eruit! Gebruik het apparaat daarna niet meer, maar laat het eerst controleren door een erkend servicestation. Dit geldt ook als het snoer

of het apparaat beschadigd is of als het apparaat gevallen is. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en voor iedere reiniging of bij storingen! Nooit aan het snoer trekken! **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Let er op dat het snoer of het apparaat nooit op hete oppervlakken of in de buurt van warmtebronnen geplaatst wordt. Leg het snoer zo neer dat het niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Knik in geen geval het snoer en wikkel het niet om het apparaat want dit kan leiden tot een breuk in het snoer. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Gebruik het apparaat niet als u op een vochtige ondergrond staat of als uw handen of het apparaat nat zijn. **Gevaar voor een elektrische schok!**
- Open het apparaat nooit zelf en probeer in geen geval om met metalen voorwerpen in het apparaat te komen. **Gevaar voor een elektrische schok!**

Gevaren bij de werking van de elektrische raclette
- Zet het apparaat niet direct tegen een muur of onder een hangkastje of iets dergelijks om een opeenhoping van hitte te voorkomen. Dek het apparaat niet af tijdens het gebruik. Zorg voor voldoende vrije ruimte en een veilige afstand tot alle licht smelt- en brandbare voorwerpen. **Brandgevaar!**
- Bij de werking van elektrische warmteapparaten ontstaan hoge temperaturen die verwondingen kunnen veroorzaken, bijv. stenen plaat, grillplaat en behuizing kunnen heel heet worden! Raak in geen geval met blote handen de hete op-

pervlakken aan! Gebruik de daarvoor aanwezige handgrepen en draag hiervoor altijd warmte-isolerende keukenhandschoenen. Wijs ook andere gebruikers op de gevaren. **Gevaar voor verwondingen!**
- De raclettepannetjes worden tijdens het gebruik ook heel heet. Pak de raclettepannetjes tijdens het gebruik alleen vast aan hun handgrepen. **Verbrandingsgevaar!**
- Gebruik het apparaat nooit als de grillplaat en de stenen plaat er niet op zitten om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Gebruik alleen originele accessoires. Bij het gebruik van niet originele accessoires moet rekening gehouden worden met een verhoogd gevaar voor ongevallen. Bij ongevallen of schade met niet originele accessoires vervalt elke aansprakelijkheid. Bij het gebruik van vreemde accessoires en de daaruit voortvloeiende schade aan het apparaat vervalt elke aanspraak op garantie.
- Raak de delen met antiaanbaklaag (grillplaat en raclettepannetjes) in geen geval aan met puntige of scherpe voorwerpen om de oppervlakken niet te beschadigen.
- De stenen plaat houdt de warmte heel lang vast. De plaat kan daarom ook langere tijd na het gebruik nog heel heet zijn. Wees daarom erg voorzichtig en laat de stenen plaat altijd voldoende afkoelen. **Gevaar voor verwondingen!**
- Laat de stenen plaat niet met water afkoelen. De stenen plaat mag niet met water etc. in aanraking komen zolang deze nog warm is. De stenen plaat kan uit elkaar springen.
- Plaats en gebruik het apparaat uitsluitend op een vlakke, droge, antislip en hittebestendige ondergrond. Het oppervlak moet gemakkelijk schoon te maken zijn en mag niet gevoelig zijn voor vet, want spatten kan niet altijd voorkomen worden. Gebruik eventueel een geschikte onderlegger.

- Snijd uw ingrediënten nooit op de stenen plaat, op de grillplaat of in de pannetjes, dit kan onherstelbare schade veroorzaken.
- Let er altijd op dat het apparaat uitgeschakeld is (temperatuurregelaar tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag draaien), voordat u de stekker van het apparaat in het geaarde stopcontact steekt of eruit haalt.
- Verplaats het apparaat in geen geval als het heet is of als er hete gerechten of vloeistoffen in of op liggen. **Verbrandingsgevaar!**
- Laat het apparaat incl. alle accessoires volledig afkoelen voordat u het reinigt en/ of opbergt. Bedenk dat het apparaat en de accessoires, ook na het uitschakelen, nog heel heet kunnen zijn. **Verbrandingsgevaar!**
- **Gooi nooit water in heet of brandend vet. Explosiegevaar!** Dek bij brand het apparaat in plaats daarvan af met een blusdeken om de vlammen te verstikken.
- Gebruik voor het transport van het apparaat alleen de beide handgrepen aan de zijkanten van het apparaat. Laat het apparaat en alle accessoires voor ieder transport eerst afkoelen tot kamertemperatuur.
- Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe tijdschakelklok of een aparte afstandsbediening.
- Laat het apparaat en alle accessoires voor het reinigen volledig afkoelen.
- Reinig na elk gebruik met name de oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in contact zijn gekomen, zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".
- Gebruik geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.
- Let erop dat er geen vloeistof binnen in het apparaat komt.
- Neem alle aanwijzingen in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging" in acht.

Verklaring symbolen en verdere informatie

De volgende symbolen en signaalwoorden worden in deze bedieningshandleiding, op het apparaat en/of op de verpakking gebruikt of dienen voor de weergave van extra informatie.



Gebruiksaanwijzing lezen en in acht nemen!



Belangrijke waarschuwingen zijn gekenmerkt met dit symbool.

Gevaar – met betrekking tot persoonlijk letsel
Let op – met betrekking tot materiële schade



Voorzichtig! Hete oppervlakken!



Belangrijke informatie wordt gekenmerkt met dit symbool.



Dit symbool wijst op speciale voorschriften voor de verwijdering van oude apparaten (zie hoofdstuk "Afvoeren").

Opbouw en montage

Voor het eerste gebruik



Controleer het apparaat na het uitpakken op volledigheid en eventuele transportschade om gevaarlijke situaties te voorkomen. Gebruik het in geval van twijfel niet, maar neem in dat geval contact op met onze klantenservice. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen op de Garantiekaart.

Uw apparaat bevindt zich in een verpakking om het te beveiligen tegen transportschade.

- Haal het apparaat voorzichtig uit zijn verpakking.
- Verwijder alle delen van de verpakking.
- Verwijder de stofresten van de verpakking van het apparaat en alle accessoires volgens de opgaven in hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".



De lichte geur- en rookontwikkeling die bij het eerste verwarmingsproces eventueel optreedt, is normaal en verdwijnt na korte tijd. Dit is geen storing van het apparaat. Zorg gedurende deze tijd voor voldoende ventilatie, bijv. door een raam open te zetten. Zorg ervoor dat het geaarde stopcontact gemakkelijk te bereiken is.



Smeer de stenen plaat voor het eerste opwarmen en ieder verder gebruik in met hittebestendige plantaardige olie. Zo voorkomt u een te sterk aankleven van het grillproduct, krijgt u steeds voortreffelijke braadresultaten en verhoogt u bovendien de levensduur van de stenen plaat.

Voor het eerste gebruik van uw apparaat is het nodig het apparaat ca. 10-15 minuten leeg te verwarmen om productiegebonden restanten van de verwarmingselementen en de grillplaten enz. te verwijderen.

- Zet het apparaat in de buurt van een geaard stopcontact. Pak de raclette daarbij altijd vast aan de daarvoor bestemde handgrepen.
- Zorg voor een vlakke, droge, antislip en hittebestendige ondergrond. Het oppervlak moet gemakkelijk schoon te maken zijn en mag niet gevoelig zijn voor vet, want spatten kan niet altijd voorkomen worden.
- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact en voer een ca. 10-15 minuten durend verwarmingsproces uit, zoals beschreven in het hoofdstuk "Gebruik van het apparaat".

Mocht uw apparaat niet werken, kijk dan in het hoofdstuk "Storing en oplossing".

- Zet het apparaat na het verwarmingsproces uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen tot kamertemperatuur.
- Reinig het apparaat en de accessoires zoals beschreven in het hoofdstuk "Onderhoud, reiniging en verzorging".

Bediening

Gebruik van het apparaat

Voorbereiding:
Met dit apparaat kunt u met 8 personen tegelijk racletten. Bovendien is grillen en braden op de grillplaat en stenen plaat kinderspel. Zet het apparaat op een vaste tafel die groot genoeg is. Om met het apparaat te werken, gaat u als volgt te werk:

- Zet het apparaat in de buurt van een geaard stopcontact, zorg er daarbij voor dat het stopcontact goed bereikbaar is.

Zorg voor een vlakke, droge, antislip en hittebestendige ondergrond. Het oppervlak moet ongevoelig zijn voor vet en gemakkelijk schoon te maken zijn, omdat spatten niet altijd voorkomen kan worden.

Als u vlees wilt grillen resp. braden, raden wij u aan dit niet direct op de desbetreffende plaat te leggen nadat u het uit de koelkast gehaald hebt, omdat heel koud vlees de neiging heeft veel vocht te verliezen als het plotseling verwarmd wordt. Voor een optimaal grillresultaat raden wij u daarom aan het vlees ongeveer 20-25 minuten voor het grillen uit de koelkast te halen.

- Leg de grillplaat (A) en de stenen plaat (H) op de daarvoor bestemde houders. U kunt aan de vorm van de grillplaat (A) zien, hoe deze aangebracht moet worden (de grillplaat (A) kan aan beide kanten gebruikt worden), het vetgootje van de stenen plaat (H) moet naar boven wijzen.
- Zet de voorbereide ingredienten binnen handbereik in de buurt van het apparaat.

Gebruik van de grillplaat (A):

Let op

Houd er rekening mee dat de grillplaat en de raclettepannetjes een antiaanbaklaag hebben. Mocht uw grillproduct of uw raclettegerecht ondanks deze laag niet zonder problemen losgemaakt kunnen worden, gebruik dan geen metalen, scherpe voorwerpen! Deze kunnen de laag beschadigen.

Let op

Leg geen aluminiumfolie of andere grillattributen op de grillplaat om een opeenhoping van warmte te voorkomen. Door een opeenhoping van warmte kunnen kunststof onderdelen of de antiaanbaklaag onherstelbaar beschadigd worden.

De grillplaat is aan beide kanten te gebruiken. De ene kant heeft een glad oppervlak en de andere kant heeft een geribbeld oppervlak. Kies zelf welke kant u wilt gebruiken. Laat de grillplaat volledig afkoelen voordat u deze omdraait.

De grillplaat (A) is uitstekend geschikt voor het grillen van vlees, groente, worstjes, enz.

Gebruik voor het uithalen of omkeren van de gerechten in geen geval metalen of andere scherpe voorwerpen, maar een hittebestendige bakspatel van kunststof of hout. Snijd de gerechten niet zolang ze zich nog op resp. in het apparaat (pannetje) bevinden. Daardoor voorkomt u dat de antiaanbaklaag beschadigd wordt. Beschadigde lagen bemoeilijken het uithalen van de gerechten, omdat deze in bepaalde omstandigheden aan de grillplaat blijven plakken.

Als u de grillplaat gaat gebruiken, heeft het apparaat een opwarmtijd nodig van ca. 10 -15 minuten.

- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact. Let erop dat de temperatuurregelaar (G) tegen de klok in tot aan de aanslag gedraaid is.
- Draai de temperatuurregelaar (G) nu met de wijzers van de klok mee naar de gewenste temperatuur. Het controlelampje (F) gaat branden en schakelt weer uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Als de temperatuur weer tot onder de ingestelde waarde daalt, begint het verwarmingsproces opnieuw: dit wordt weer aangegeven door het branden van het controlelampje (F). Het controlelampje (F) brandt altijd als het apparaat verwarmt.

Aanwijzing: Als het apparaat ingesteld is op de maximale temperatuurstand (temperatuurregelaar (G) met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag gedraaid), kunt u uw ingredienten, onafhankelijk van het uitgaan van het controlelampje, na ca. 10-15 minuten op de grillplaat leggen.

- Bestrijk de grillplaat (A) met een beetje hittebestendige, plantaardige olie, voordat u het grillproduct er oplegt.
- Als de gewenste temperatuur bereikt is, dus na de opwarmtijd, legt u uw grillproduct op de grillplaat (A).
- Keer uw grillproduct naar behoefte om. Wij raden aan het vlees slechts één keer om te draaien, omdat het anders droog en taai kan worden.

<u>Gebruik van de stenen plaat (H)</u>
De stenen plaat is uitstekend geschikt voor het braden van vlees, omdat de plaat heel heet wordt en de warmte vasthoudt. Bijv. kort

gebraden gerechten, worstjes, gevogelte, spek etc. lukken op de stenen plaat bijzonder goed.



Laat de hete stenen plaat niet in aanraking komen met water, omdat de plaat vanwege de snelle afkoeling kan breken.



Leg geen aluminiumfolie of andere grillattributen op de stenen plaat om een opeenhoping van warmte te voorkomen. Een opeenhoping van warmte kan het apparaat of accessoires beschadigen.



De stenen plaat is een natuurproduct en heeft enige tijd nodig om op te warmen, maar houdt anderzijds de warmte relatief lang vast. Om de opwarmtijd te verkorten, kunt u de stenen plaat in de oven voorverwarmen.



De voorverwarmde stenen plaat is heel heet! Raak deze nooit met blote handen aan, gebruik keukenhandschoenen en/of geschikte pannenlappen voor het vastpakken van de stenen plaat. Verbrandingsgevaar!



Als u de stenen plaat gaat gebruiken, heeft het apparaat een opwarmtijd nodig van ca. 25-30 minuten, afhankelijk van de ingrediënten die u wilt bereiden.

- Sluit het apparaat aan op het geaarde stopcontact. Let erop dat de temperatuurregelaar (G) tegen de klok in tot aan de aanslag gedraaid is.
- Draai de temperatuurregelaar (G) nu met de wijzers van de klok mee naar de gewenste temperatuur. Het controlelampje (F) gaat branden en schakelt weer uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Als de temperatuur weer onder de ingestelde waarde komt, begint het verwarmingsproces opnieuw, dit wordt weer aangegeven door het branden van het controlelampje (F). Het controlelampje (F) brandt altijd als het apparaat verwarmt.

Aanwijzing: Als het apparaat ingesteld is op de maximale temperatuurstand (temperatuurregelaar (G) met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag gedraaid) kunt u uw ingrediënten onafhankelijk van het uitgaan van het controlelampje, na de opwarmtijd (ca. 25-30 minuten), op de stenen plaat (H) leggen.

- Smeer de stenen plaat (H) in met een beetje hittebestendi-

ge plantaardige olie voordat u het grillproduct erop legt.
- Als de gewenste temperatuur is bereikt, dus na de opwarmtijd, legt u uw grillproduct op de stenen plaat (H).
- Keer uw grillproduct naar behoefte om. Wij raden aan het vlees slechts één keer om te draaien, omdat het anders droog en taai kan worden.

Omdat de stenen plaat een natuurproduct is, kan deze na het gebruik kleine scheuren aan het oppervlak vertonen en om deze reden licht verkleuren. Dat heeft geen invloed op de werking en is geen reden voor ongerustheid.

Gebruik van de raclettepannetjes (B):

Let op

Houd er rekening mee dat de grillplaat en de raclettepannetjes een antiaanbaklaag hebben. Mocht uw grillproduct of uw raclettegerecht ondanks deze laag niet zonder problemen losgemaakt kunnen worden, gebruik dan geen metalen, scherpe voorwerpen! Deze kunnen de laag beschadigen.

Zorg ervoor dat u de ingredienten in uw raclette-pannetje niet te hoog opstapelt, zodat deze het verwarmingselement niet aanraken.

Smeer de raclettepannetjes aan de binnenkant in met een beetje boter, margarine of hittebestendige plantaardige olie voordat u de ingrediënten erin doet.

- Doe de ingrediënten (bijv. paddenstoelen, olijven, enz.) en de raclette-kaas in de raclettepannetjes (B).
- Schuif de raclettepannetjes (B) in de opzetplaatsen voor raclettepannetjes (D) in het apparaat en wacht tot de kaas gesmolten is.

Om beschadigingen van de raclettepannetjes (B) te voorkomen, gebruikt u de meegeleverde houten spatels (C) om eventueel vastzittende gerechten los te maken.

- Haal nu de raclettepannetjes (B) uit de raclette-grill en laat de ingrediënten op uw bord glijden.

Als u de raclettepannetjes (B) één keer hebt ingevet, is dat meestal voldoende voor meerdere keren, het is niet nodig de raclettepannetjes (B) iedere keer in te vetten.

Het apparaat moet na ieder gebruik uitgeschakeld worden door de temperatuurregelaar (G) tegen de wijzers van de klok in tot aan de aanslag te draaien. Haal de stekker van het apparaat daarna meteen uit het stopcontact en laat het apparaat tot kamertemperatuur afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt.

Raclette-ingrediënten en -recepten

Bij de keuze van de ingrediënten en hun samenstelling kunt u uw fantasie de vrije loop laten. Wij willen u echter nog een paar tips en suggesties geven:

a) Kaassoorten:
Raclettekaas moet een vetgehalte hebben van meer dan 45% in de droge stof en slechts een gering watergehalte. Zo smelt hij gemakkelijk en blijft hij romig. Vraag bij uw handelaar naar speciale raclettekaas of de hieronder genoemde kaassoorten, waarmee u ook uitstekend kunt racletten:
- Zwitsers: Gruyère-kaas of Emmentaler
- Duits: Appenzeller, Emmentaler, Tilsiter
- Deens: Danbo, Samso, Havarti
- Frans: originele Riches Monts, Comte
- Nederlands: half belegen Gouda, Edammer kaas

Per persoon rekent men ongeveer 200-300 g kaas. Laat de kaas door uw handelaar meteen in plakjes van ca. 3 mm dik snijden.

b) Bijgerechten:
Als bijgerecht worden traditioneel in de schil gekookte aardappelen geserveerd. Maar u kunt ook brood bij de raclette eten. Kruiden zoals peper, paprika, uienringen, uitgeperste teentjes knoflook, komijn enz. maken de smaak af. Geschikt voor het racletten zijn onder andere tomaten, paprika, mais, uien, champignons, komkommers, courgettes, asperges, ananas of bananen. Salami, garnalen en ham zijn ook geschikt als ingrediënten.

c) Recepten:
Wij willen u hieronder enkele ideeën geven. Zorg ervoor dat u de ingredienten niet te hoog in uw raclette-pannetje (B) opstapelt, zodat deze het verwarmingselement (E) niet aanraken.

Garnalen/asperges: Leg een plakje raclettekaas in het raclette-pannetje (B) en leg er gepelde garnalen op. Laat de gesmolten kaas over gesneden aardappels en aspergepunten glijden.

Leg een plakje schapenkaas en een paar zwarte olijven in het raclette-pannetje (B), bestrooi met tijm, laat het smelten en doe alles over de aardappels.

Appels: Leg schijfjes appel en uienringen op de raclettekaas en laat de kaas smelten.

Tartaar: Bereid tartaar met gehakte uien, bieslook, een eierdooier, zout, peper en tabasco en verdeel dit over een plakje raclettekaas.

Salami: Braad kleingesneden paprika, uien en knoflook in een pan glazig aan. Doe dit mengsel dan samen met blokjes salami in een raclette-pannetje (B), leg er raclettekaas overheen en laat het smelten.

Storing en oplossing

Storing:	Oorzaak:	Oplossing:
Het apparaat doet helemaal niets.	De stekker van het apparaat zit niet in het geaarde stopcontact.	Doe de stekker in het geaarde stopcontact.
	De temperatuurregelaar is niet ver genoeg gedraaid.	Zet de temperatuurregelaar op de gewenste temperatuur door hem naar rechts te draaien.
Het controlelampje brandt niet.	De stroomvoorziening is onderbroken.	Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact.
	De thermostaat heeft het ingestelde temperatuurniveau bereikt en is uitgeschakeld.	Wacht totdat de thermostaat het apparaat weer inschakelt.

Neem bij hier niet vermelde storingen contact op met onze klantenservice. Onze adviseurs helpen u graag verder. Het serviceadres vindt u in onze Garantiebepalingen en op de Garantiekaart.
Aangezien we voortdurend sleutelen aan onze producten om ze te verbeteren, kan het zijn dat we het ontwerp aanpassen en eventueel technische wijzigingen aanbrengen.
De bedieningshandleiding van dit toestel kunt u ook als pdf-bestand downloaden op onze startpagina www.gt-support.de.

Onderhoud, reiniging en verzorging



Schakel het apparaat voor het reinigen uit en laat het incl. de accessoires volledig afkoelen. Trek verder altijd de stekker uit het geaarde stopcontact! Let erop dat er in geen geval water binnen in het apparaat komt.



Gebruik voor het reinigen in geen geval een metalen borstel, scherpe voorwerpen of schuurmiddelen, want daardoor kan de antiaanbaklaag beschadigd worden.

Voor het reinigen van de buitenkant van het apparaat en de opzetplaatsen voor de raclettepannetjes (D) gebruikt u een droge, eventueel iets vochtige, goed uitgewrongen doek. Vervolgens goed droog wrijven. Gebruik geen scherpe reinigings- en schuurmiddelen.

De grillplaat (A), de spatels (C) en de raclettepannetjes (B) kunt u reinigen in water met afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil kunt u de accessoires ook een beetje weken in warm water met afwasmiddel. Vervolgens de onderdelen grondig afspoelen met schoon water en goed afdrogen.

Reinigen van de stenen plaat (H):



De stenen plaat houdt de warmte relatief lang vast. Zorg ervoor dat de stenen plaat volledig is afgekoeld voordat u de plaat van het apparaat haalt en/of reinigt. Verbrandingsgevaar!



Laat de hete stenen plaat niet in aanraking komen met water, omdat de plaat vanwege de snelle afkoeling kan breken.

- De stenen plaat (H) kunt u reinigen in warm water met afwasmiddel. Bij hardnekkig vuil kunt u de stenen plaat (H) ook een beetje weken in warm water met afwasmiddel. Spoel de plaat na het reinigen grondig af met schoon water en droog hem af.

Aanwijzing: Reinig de stenen plaat nooit in de afwasmachine.

Opbergen:

Bewaar het apparaat incl. de accessoires op een droge en voor kinderen ontoegankelijke plaats.

Technische gegevens

Nominale spanning:	220-240V~
Nominale frequentie:	50-60Hz
Nominaal vermogen:	1200-1400W
Veiligheidsklasse:	I

Technische informatie overeenkomstig Verordening (EU) 2023/826

Stand	Elektriciteitsverbruik [watt]	Overschakeltijd [minuten]
Uit	0,1	0
Stand-by	–	–
Stand-by met extra statusweergave	–	–

Afvoeren

Verpakking afvoeren



Gooi de verpakking soort bij soort weg. Leg karton en kartonnen dozen bij het oud papier en breng folie naar de inzameling van herbruikbare materialen.

Artikel afvoeren



Oude apparaten mogen niet bij het huisvuil!
Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak betekent dat elektrische en elektronische apparaten niet samen met het huisvuil mogen worden weggegooid. Consumenten zijn wettelijk verplicht elektrische en elektronische apparaten aan het einde van hun levensduur gescheiden van ongesorteerd huishoudelijk afval in te leveren. Dit garandeert dat de recycling op een milieuvriendelijke en grondstofbesparende manier wordt uitgevoerd. Batterijen en accu's die niet vast in het elektrische of elektronische apparaat zijn ingesloten en die kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd dienen van de apparaten te worden gescheiden voordat u het apparaat inlevert bij een inzamelpunt en naar een aangewezen verwijderingspunt brengt. Hetzelfde geldt voor lampen die uit het apparaat kunnen worden verwijderd zonder te worden vernietigd. Eigenaars van elektrische en elektronische apparaten van particuliere huishoudens kunnen deze inleveren bij de inzamelpunten van de overheidsinstanties voor afvalbeheer of bij de door de fabrikanten of distributeurs opgezette inzamelpunten. Het inleveren van oude apparaten is gratis. In het algemeen zijn de distributeurs verplicht ervoor te zorgen dat oude apparaten kosteloos worden teruggenomen door geschikte terugnamefaciliteiten binnen een redelijke afstand ter beschikking te stellen. Consumenten hebben de mogelijkheid een oud apparaat gratis terug te brengen naar een distributeur die verplicht is het terug te nemen indien u een gelijkwaardig nieuw apparaat met in wezen dezelfde functie koopt. Deze mogelijkheid bestaat ook voor leveringen aan een particulier huishouden.

Garantiekaart

Artikel: Raclettetoestel GT-SF-RC-01 (AN NL 2003020101311)

Vanaf aankoopdatum
(kassabon bewaren)

Verkoper

Firmanaam:

Straat/nr:

Postcode/plaats:

Koper

Probleem/Defect:

Naam: Straat/nr:

Postcode/plaats: Telefoonnummer:

E-mail: Handtekening:
(Voor statusmeldingen in verband met reparatie)

Geachte klant,

Onze producten zijn aan een strenge kwaliteitscontrole onderworpen. Wanneer desondanks een van onze producten onverhoopt niet naar behoren functioneert, dan verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf. U kunt ons telefonisch bereiken via bovenstaande servicehotline. Wij zijn u graag van dienst. Ook kunt u met het product teruggaan naar één van de ALDI-filialen. Op uw verzoek kan ALDI de garantie-afwikkeling voor u verzorgen.

Globaltronics Service Center, c/o teknihall Benelux bvba
Brusselstraat 33, 2321 MEER, BELGIUM

Hotline: 0900 / 44 666 44, Fax: +32 (0) 360 55 043
Mail: gt-support@teknihall.be

Ten aanzien van het door u bij ALDI gekochte product heeft u recht op garantie conform de onderstaande bepalingen, zulks onverminderd eventuele overige u toekomende rechten:

1)U kunt tot drie jaar na aankoopdatum aanspraak maken op garantie. De garantie is beperkt tot materiaal- en fabricagefouten en geeft u recht op herstel van deze gebreken of vervanging van het betreffende product zonder dat hieraan voor u kosten zijn verbonden.

2)Na constatering van het defect dient u binnen redelijke tijd een beroep te doen op de garantie. Het inroepen van enige garantie na afloop van de garantietermijn is niet mogelijk, tenzij het een gebrek betreft ten aanzien waarvan binnen redelijke tijd, doch in elk geval binnen twee maanden na afloop van de garantietermijn wordt gereclameerd.

3)U kunt het defecte product samen met uw garantiekaart en de kassabon portvrij toesturen aan het antwoordnummer van ons servicebedrijf. Wanneer het defect binnen de garantieregeling valt, ontvangt u het betreffende product gerepareerd terug of ontvangt u een nieuw product. Na reparatie of vervanging van een product begint de garantietermijn niet opnieuw te lopen. Dit geldt ook bij de verlening van aan-huis-service.

Wij wijzen u erop dat onze garantie vervalt in geval van oneigenlijk of ondeskundig gebruik van het product, in geval de voor het product geldende veiligheidsvoorschriften niet in acht zijn genomen, bij het gebruik van geweld ten aanzien van het product of in geval er reparaties of ingrepen aan het product zijn uitgevoerd door anderen dan ons servicebedrijf.

Gebreken die niet (of niet langer) onder de garantiebepalingen vallen, worden door ons servicebedrijf alleen verholpen tegen vergoeding van de hieraan verbonden kosten. Indien u hiervan gebruik wenst te maken, verzoeken wij u contact op te nemen met ons servicebedrijf.

Wanneer u bij ALDI een product aanschaft, heeft u het wettelijk recht (boek 7 BW) om een deugdelijk product van ALDI te ontvangen. ALDI geeft zich rekenschap van deze wettelijke verplichting en komt deze na.

KLANTENSERVICE

0900 44 666 44
(tegen lokaal tarief)

Mail: gt-support
@teknihall.be

© Copyright
Nadruk of verveelvoudiging
(ook van delen) alleen met toestemming van:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg, Duitsland
info@globaltronics.com

2026

Dit drukwerk, inclusief al zijn onderdelen,
is door de auteurswet beschermd.

Elke toepassing buiten de strikt beperkte grenzen
van het auteursrecht is zonder toestemming van
Globaltronics GmbH & Co. KG verboden en strafbaar.

Dat geldt in het bijzonder voor verveelvoudigingen,
vertalingen, microverfilmingen en het
invoeren en verwerken in elektronische systemen.

Importeur:
Globaltronics GmbH & Co. KG
Bei den Mühren 5
20457 Hamburg, Duitsland