INSTRUCTION MANUAL FOR SWISSMAR 8 PERSON RACLETTE PARTY GRILL

(RECIPES INCLUDED)



KF-77071



KF-77070



KF-77040



KF-77041



KF-77045



KF-77043



KF-77081



KF-77080

***Not all models shown**

SWISSMAR®

RACLETTE HISTORY

Raclette, a delectable Swiss cheese dish, has been popular for many centuries. Its origin dates back hundreds of years, to when shepherds (Swiss cowboys) would move their herds high into the mountains for grazing in the warm summer months. Supplies would be limited to what could be carried and consisted of basics, such as potatoes, flour, perhaps some pickled gherkins, a round of cheese produced from the milk of their beloved cows, and of course, a good Swiss wine. Long, lonely evenings were passed in front of a campfire, and a simple and primitive tradition was born: A wheel of cheese was cut in half and placed on a rock near the fire's edge. The cheese slowly bubbled and just before dripping into the fire, the wheel was lifted from its perch and scraped onto a waiting plate of potatoes and pickles - the word "Raclette" comes from the French word "racler" meaning "to scrape off". From these humble origins, the Raclette tradition was born.

SWISSMAR RACLETTE PARTY GRILL

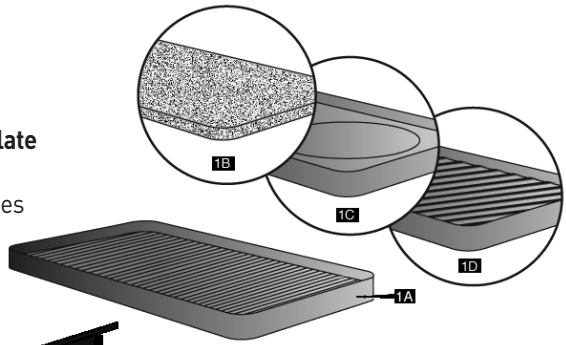
Congratulations on your purchase of the Swissmar Raclette Party Grill and welcome to the wonderful world of tabletop entertainment. With this unique, versatile product you have the option of grilling your favorite fish, meats and/or vegetables. You can enjoy traditional Swiss raclette or invent your own creative grilling sensations.
The possibilities are endless!

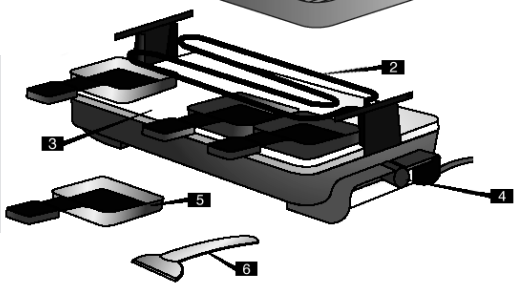
TECHNICAL DATA

- Basic appliance for electrical outlet: 120V / 60Hz / 1200W
- CUL Approved
- Reversible cast aluminum nonstick grill plate, enamelled cast iron grill plate or hot stone.
- Variable temperature control.

LEGEND: DIAGRAM 1

1A/C – Reversible Grill Plate
1B – Hot Stone
1D – Cast Iron Reversible Grill Plate
2 – Heating Element
3 – Grilling tray for raclette dishes
4 – Temperature control knob
5 – Raclette dish
6 – Heat resistant spatula





WARNING:
PROPERLY INSTALL THE GRILL PLATE ON THE SIDE SUPPORTING STANDS

Do not operate appliance with a damaged cord or plug. In case of a malfunction or defect, immediately disconnect cord from the electrical outlet and return appliance to the Swissmar service department for examination, repair or adjustment. The appliance should only be checked and/or repaired by a qualified person. Do not attempt to repair the appliance yourself. No liability can be assumed for damage arising from unqualified repair work. See the Swissmar Raclette Party Grill warranty. This product is designed exclusively for domestic use. Technical modifications and application beyond those defined in these instructions can create serious hazards and are strictly prohibited.

ATTENTION!
Please read the Important Safeguards carefully before using the appliance for the first time.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:
- Keep appliance and electrical cord out of the reach of children.
- Always switch appliance off before unplugging from electrical power outlet.
- Unplug cord from outlet when not in use and before cleaning.
- Allow appliance to cool before adding or removing grill plate or hot stone.
- Keep the electrical cord away from other sources of heat.
- Do not immerse appliance or cord in water or other liquids.
- Do not touch hot surfaces – use handles or knobs.
- **Never carry the appliance while still hot – use extreme caution when moving appliance containing hot oil or other hot liquids.**
- Never place cloth or other flammable objects near appliance while still hot.
- When placing raclette dishes on the appliance, handles should be positioned away from the heat sources, otherwise melting could occur.
- Use only the heat resistant spatulas to remove food from raclette dishes.
- Place hot raclette dishes on a heat resistant mat or Swissmar Dish Holder
- Only use original Swissmar accessory parts.
- Do not use appliance for anything other than its intended use.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of the table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near hot gas or electric burner or in a heated oven.
- **CAUTION – To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded power outlets only.**
- A short powersupply cord (or extension cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
  If a longer extension cord is used, the marked electrical rating of that power cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance and the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3 wire cord.

- **CAUTION** – Do not flip the grill plate over until it has completely cooled down.
- **TO REDUCE THE RISK OF ELECTRICAL SHOCK, COOK ONLY ON THE REMOVABLE GRILL PLATE OR STONE, ENSURING THAT IT IS PROPERLY INSTALLED.**

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

STARTING PROCEDURE AND SET UP

- Remove all packaging and ensure parts 1-6 (see diagram 1) are included. Note: each appliance is equipped with either a nonstick grill plate, hot stone or cast iron grill plate.
- Wash grill plate / hot stone, raclette dishes and spatulas in hot water and wipe dry.
- To set up unit, line up grill plate / hot stone with side supports and position into place.
- Place raclette dishes onto tray surface.
- Plug electrical cord into power outlet.
- Before using marinated foods, lightly oil or grease grill plate.
- Never use nonstick cooking spray as it will burn onto the grill
- Heat nonstick grill plate for 8-10 minutes at the highest level. Once heated, turn temperature control knob to required level.
- Heat cast iron grill plate for 15 minutes at the highest level. Once heated, turn temperature control knob to required level.
- Pre-heat the hot stone for 20 minutes at the highest level prior to cooking (hot stone may be pre-heated in oven – use oven glove and caution when transferring to raclette)

CLEANING

- Unplug appliance before cleaning.
- Allow appliance to cool off, wipe with damp cloth – Do not immerse in water.
- Wash grill plates or hot stone, raclette dishes and spatulas in warm water with mild detergent. Ensure the cast iron grill plate is completely dried immediately after cleaning.
- Do not use steel wool, wire brushes or abrasive cleaners. If necessary, leave to soak.
- We recommend a Swissmar stainless steel scraper for the hot stone and/or a scouring pad.

RECIPES AND SUGGESTIONS FOR YOUR GRILL PARTY

As in any cooking, use the best and freshest ingredients available.

Traditional Swiss Raclette

Classic or traditional raclette is a simple meal that can be enjoyed by all. Invite family and friends to discover the unique taste of Switzerland.

2 lbs / 1kg small new potatoes
1 1/2 lbs/ 800g Swiss raclette cheese, cut into slices

Side dishes:
A selection of dried meats, proscuitto, parma ham, baguettes, gherkins, pickled onions, Fresh pepper.
Wash the potatoes and boil them in their skin until cooked. Place the potatoes, cheese and all side dishes on the table. Place a slice of cheese into raclette dish for each person and place under the grill top to melt. When the cheese has melted scrape onto each person's plate of potatoes, gherkins and pickled onions. Grind fresh pepper on top and enjoy with dried meats and baguette. Serves 8. Enjoy with a light white wine or beverage of your choice.

Tips:
Other cheeses such as Tilsit, Grey Alp Cheese, Appenzeller & Emmental can also be used.

Appetizers/Side Dish Ideas

Cheese Toast
Lightly toast slices of French or Italian bread on the grill plate. Ensure the slices are no thicker than ¾" or 2 cm. Place in a raclette dish and if desired, sprinkle with white wine. Cover with a slice of cheese and slide the raclette dish under the grill. Cook 5 – 6 minutes. If desired, thin slices of bacon or ham, sliced mushrooms or onion rings can be cooked on the grill plate at the same time and served on the toast.

Grilled Potatoes
Slice small pre-boiled potatoes lengthwise, place in a raclette dish. Cover with a thin layer of cheese (or you can use spice mixes), slide the raclette dish under grill plate until cheese has melted.

Quesadillas
Grill green or red peppers, mushrooms and onions on the grill top. Place a slice of mozzarella cheese in raclette dish and slide under grill plate until cheese has melted. Place a tortilla on the grill top and fill with grilled vegetables and melted cheese. Fold tortilla over and flip it so both sides are browned. Cut and serve. You can also add your favorite meat and try different types of cheeses.

Main Dish Ideas

Meat
Cut meat into bite-size pieces. Depending on the thickness, grill the meat for approx. 2 – 4 minutes on each side. For a variety, try marinating your meat prior to grilling. For large or whole pieces of meat/chicken grilling time is approximately 15 minutes each side.

Fish and Seafood
Fish and seafood are particularly suitable for grilling. However, since their proteins are very sensitive to heat, be careful not to cook them at too high a temperature. Thicker fillets should be cooked on the (slightly oiled) grill top at medium heat.

Shish Kabobs
Cut meat and vegetables such as onion, cherry tomatoes, peppers into bite-size pieces and add alternately onto wooden skewers, grill for approx. 3 – 5 minutes depending on thickness of meat. Another alternative is ham or chicken with peppers and pineapple. You can substitute meat for shrimp or salmon as well.

Desserts

Savoy-style Pears

Peel, halve and core the pears and thinly slice. Melt butter in raclette dish and arrange the pears in a fan shape. Sprinkle with sugar and cook for a few minutes on top of the grill top until the pears are just soft. Pour some cream over them and slide the pans under the grill and cook gently until the sauce is slightly caramelized. You can substitute pears for baking apples and add cinnamon for extra flavor.

Orange Cake

Lightly toast both sides of a slice of sponge cake. Place a slice in the raclette dish and, if desired, sprinkle with some orange liqueur. Slice an orange thinly, remove the pith, halve and arrange overlapping slices on the cake. Sprinkle thickly with coarse, raw sugar and bake under the grill for 5 – 6 minutes. You can substitute oranges for peaches for a fresh summer flavor.

RECIPES AND SUGGESTIONS FOR YOUR CRÊPE PARTY

You can prepare the batter ahead of time, so it won't interfere with your party time. Basic Crêpe (Approx. 20 crêpes) 250g / 1 cup flour 5 ml / 1 tsp. salt 15 ml / 1 tbsp. oil 15 ml / 1 tbsp. sugar 500ml / 2 cups milk 3 eggs

Mix all ingredients together and let sit for 45 minutes. Heat up the crêpe top to medium high and pour some of the batter into it, spreading it to fill crêpe cavity. Fry for a few moments (30 seconds), flip with a heat resistant, nonabrasive spatula and fry for another few moments. Finished! And now let your imagination take over! Try our recipes or create your own.

Savory Crêpes (Main Course)

Basic crêpe recipe (excluding sugar) can be used. Add fresh herbs to batter. Repeat cooking instructions as above. Crêpes can be filled with sautéed mushrooms, chicken or baby shrimp and scallops cooked in a sauce. Fold and serve warm.

Dessert Crêpes

Crêpes Wilhelmina
Drizzle each crêpe with some cherry brandy and fill with two teaspoons of vanilla ice cream. Fold crêpe over and serve.

Crêpes Garbo
Dribble brandy over peach slices (canned) and use as filling. Fold the crêpe over. Serve with hot chocolate sauce and whipped cream.

Tip- the crêpe side can also be used for omelettes and soft tacos or flat bread.

WARRANTY CONDITIONS

- Swissmar provides a 1-year warranty to cover all defects, which are the result of hidden deficiencies and renders the appliance unsuitable for normal use.
- The warranty is valid from date of purchase, you should therefore keep proof of purchase.
- Swissmar will alleviate any manufacturing and/or material faults within the warranty period, free of charge, whether by means of repair, replacement of parts, or by replacing the appliance
- Repairs will only be carried out under the warranty if appliance is accompanied with a valid proof of purchase. Any complaints must be registered within the warranty period.
- The warranty will not be valid if the defect is due to damage, as a result of an accident, incorrect use, neglect (for example not cleaning correctly), or if it has been tampered with or repaired by someone who is not an an employee of the Swissmar service department (including dismantling for cleaning, among other things, as stated in the operating instructions).
- Similarly, the warranty does not apply in the event of connection to the wrong power voltage and/or noncompliance with the appliance's operating instructions.
- Swissmar cannot be held liable for material damage or personal accidents resulting from connection, contrary to the locally applicable safety provisions and technical terms (for example, a faulty electrical socket).
- The warranty does in no case grant entitlement to compensation/refund.
- Swissmar will not accept any warranty conditions other than those mentioned above.

SWISSMAR RACLETTE PARTY GRILL WARRANTY CARD

ITEM NR :

☐ **KF-77070** 8 PERSON EIGER
HAMMERED STEEL (FAUX FINISH)
WITH NON-STICK REVERSIBLE GRILL PLATE

☐ **KF-77071** 8 PERSON EIGER
HAMMERED STEEL (FAUX FINISH)
WITH REVERSIBLE CAST IRON GRILL PLATE

☐ **KF-77041** 8 PERSON CLASSIC
ANTHRACITE
WITH NON-STICK REVERSIBLE GRILL PLATE

☐ **KF-77040** 8 PERSON CLASSIC
ANTHRACITE
WITH REVERSIBLE CAST IRON GRILL PLATE

☐ **KF-77043** 8 PERSON CLASSIC
RED
WITH NON-STICK REVERSIBLE GRILL PLATE

☐ **KF-77045** 8 PERSON CLASSIC
RED
WITH HOT STONE GRILL TOP

☐ **KF-77080** 8 PERSON STELVIO
BRUSHED STAINLESS STEEL
WITH NON-STICK REVERSIBLE GRILL PLATE

☐ **KF-77081** 8 PERSON EIGER
BRUSHED STAINLESS STEEL
WITH HOT STONE GRILL TOP

☐ **OTHER** _____

NAME: _____

ADDRESS: _____

_____ Phone: _____

How did you hear about the SWISSMAR RACLETTE PARTY GRILL? _____

☐ Friends ☐ Advertisement ☐ Published Article
☐ In-store ☐ Website ☐ Other

DATE OF PURCHASE: _____

PURCHASED FROM: (Store name) _____

Return To:

CANADA - Swisssmar Ltd.
6-35 East Beaver Creek Rd.
Richmond Hill, Ontario L4B 1B3
Tel: +1-905-764-1121 Fax: +1-905-764-1123

USA - Swissmar Inc.
6391 Walmore Road
Niagara Falls, NY, 14304
Toll Free Tel: (877) 947-7627 Toll Free Fax: (800) 216-3492

RACLETTE ACCESSORIES

Cast Iron Reversible Raclette Grill Plate



KF-77047

Reversible Raclette Grill Plate



KF-77048

Raclette Granite Stone



KF-77049

Adjustable Wire Cheese Slicer



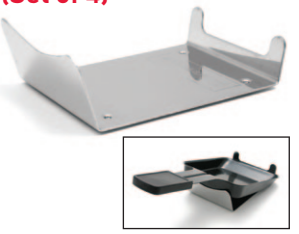
S3009

Raclette Dishes (Set of 2)



KF-77008

Raclette Dish Holder (Set of 4)



KF-77020

Raclette Tongs (Set of 4)



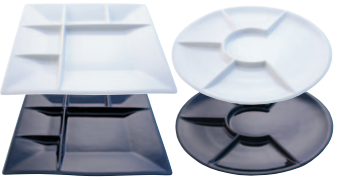
KF-77022

Raclette Spatulas (Set of 4)



KF-77019

Raclette/Fondue Plates Black or White (Set of 4)



F66103/F66104
F66106/F66106

Granite Stone Scraper/Turner



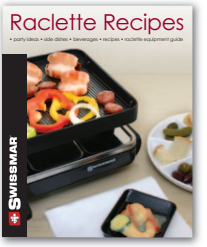
KF-79800

Raclette Turners (Set of 2)



KF-77400

Raclette Recipe Book



RACBOOK

NOTES

MANUEL D'INSTRUCTIONS: POUR 8 PERSONNES RACLETTE
(RECETTES INCLUES)



KF-77071



KF-77070



KF-77040



KF-77041



KF-77045



KF-77043



KF-77081



KF-77080

*D'autres modèles ne sont pas listés

HISTOIRE DE LA RACLETTE

La raclette, ce délectable mets suisse au fromage, est populaire depuis des siècles. L'origine de ce mets remonte à des centaines d'années, au temps des bergers (cow¬boys suisses) qui menaient leurs troupeaux en pâture dans les montagnes durant les chauds mois d'été. Les vivres, étant limités à ce qui pouvait être porté, consistaient d'éléments de base tels que des pommes de terre, de la farine, des marinades, une meule de fromage fabriqué à partir du lait de leurs vaches bien¬aimées et bien sûr, du bon vin suisse. De longues soirées solitaires étaient passées autour du feu de camp, ce qui a donné naissance à une tradition simple et primitive. Une meule de fromage était coupée en deux et déposée sur une pierre près du feu. Le fromage commençait à fondre et juste avant qu'il ne coule dans le feu, la meule était retirée et le fromage était raclé et versé sur une assiette de pommes de terre et de marinades. Le nom raclette provient du verbe « racler ». De ces humbles origines est née la tradition de la raclette

RACLETTE SWISS

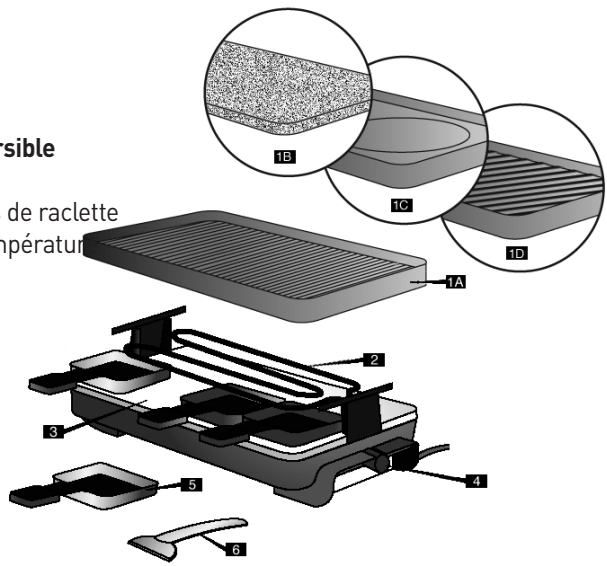
Félicitations pour votre achat du gril-¬raclette pour réceptions Swissmar, et bienvenue dans le monde merveilleux du divertissement autour d'une table. Grâce à ce produit unique et polyvalant, vous avez le choix de griller vos viandes, vos poissons et vos légumes préférés. Vous pouvez déguster une raclette suisse traditionnelle ou inventer vos propres sensations originales sur le gril. Les possibilités sont infinies!

DONNÉES TECHNIQUES

- Appareil de base pour : 120V / 60Hz / 1200W
- Homologué CUL
- Plaque gril en fonte d'aluminium antiadhérente réversible, plaque gril en fonte émaillée ou pierre chauffée.
- Le bouton de réglage permet le contrôle variable de la température.

LÉGENDE :

1A – plateau du gril
1B – pierre chaude
1C – plateau pour crêpe
1D – plaque gril en fonte réversible
2 – élément chauffant
3 – plateau à gril pour les plats de raclette
4 – bouton de réglage de la température
5 – plat à raclette
6 – spatule thermorésistante



AVERTISSEMENT:
BIEN INSTALLER LA PLAQUE DU GRIL AUX SUPPORTS D'APPUI LATÉRAUX.

Ne pas utiliser l'appareil si la fiche ou le fil électrique sont endommagés. En cas de défectuosité ou de mauvais fonctionnement, débrancher immédiatement le cordon de la prise électrique et retourner l'appareil au service technique de Swissmar pour qu'il soit inspecté, réparé ou ajusté. L'appareil devrait être vérifié et réparé par une personne qualifiée. N'essayez pas de réparer l'appareil vous¬mêmes. Aucune responsabilité ne sera assumée pour des dommages causés par une réparation effectuée par une personne non qualifiée. Voir la garantie de la Raclette Swiss. La Raclette Swiss est conçu pour un emploi domestique exclusivement. Des modifications techniques et une utilisation autre que celle décrite dans ces instructions pourraient entraîner des risques sérieux et sont donc strictement défendues.

AVERTISSEMENT !
Veuillez lire ces consignes de sécurité attentivement avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

SAUVEGARDES IMPORTANTES

- VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base devraient toujours être respectées, incluant les suivantes :
- Tenir l'appareil et son cordon électrique hors de la portée des enfants.
- Toujours éteindre l'appareil avant de le débrancher.
- Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- Laisser refroidir l'appareil avant d'ajouter ou d'enlever la plaque du gril ou la pierre chaude.
- Tenir le cordon électrique éloigné d'autres sources de chaleur.
- Ne pas immerger l'appareil ni le fil électrique dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
- Ne pas toucher aux surfaces chaudes ¬ se servir des poignées ou des boutons.
- **Ne jamais transporter l'appareil lorsqu'il est chaud ¬ faire preuve d'extrême prudence au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.**
- Ne jamais mettre de tissus ou autres objets inflammables près de l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Au moment de mettre des assiettes à raclette sur l'appareil, les poignées devraient être éloignées de la source de chaleur pour éviter qu'elles fondent.
- N'utiliser que des spatules résistantes à la chaleur pour soulever les aliments dans les assiettes à raclette.
- Déposer les assiettes à raclette chaudes sur un napperon résistant à la chaleur ou sur un support à vaisselle Swissmar.
- N'utiliser que des pièces accessoires originales.
- Ne pas se servir de l'appareil pour autre chose que pour son utilisation prévue.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après son mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil au centre agréé de réparation le plus près pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser le cordon électrique pendre de la table ou du comptoir ni toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas déposer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ni dans un four chauffé.
- Toujours attacher la fiche à l'appareil en premier avant de brancher le cordon électrique à la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, mettre les interrupteurs en position min et débrancher ensuite la fiche de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT : pour assurer une protection continue contre le risque de chocs électriques, ne brancher l'appareil que dans des prises avec contact approprié de mise à la terre seulement.**

- Un fil d'alimentation court (ou une rallonge courte) doit être fourni(e) pour réduire le risque d'étranglement ou de chute causé par un fil plus long. Des rallonges plus longues sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution. Si une rallonge plus longue est utilisée,
- Le calibre électrique indiqué sur le fil ou la rallonge devrait être au moins aussi élevé que celui indiqué sur l'appareil, et
- Le fil devrait être disposé afin de ne pas pendre du comptoir ou de la table car un enfant pourrait le tirer ou trébucher accidentellement.
- Si l'appareil est de type avec contact de mise à la terre, la rallonge devrait être de style avec contact de mise à la terre à trois fils.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas retourner la plaque du gril avant qu'elle n'ait complètement refroidi.
- **AVERTISSEMENT : POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉL ECTRIQUE, VEUILLEZ FAIRE CUIRE LES ALIMENTS UNIQUEMENT SUR LA PLAQUE DU GRIL AMOVIBLE OU LA PIERRE, APRÈS VOUS ÊTRE ASSURÉ QU'ELLE SOIT BIEN INSTALLÉE.**

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

PROCÉDURE D'UTILISATION ET D'ASSEMBLAGE

- Retirer tout l'emballage et vous assurer que les pièces 1 à 6 soient incluses (voir l'image). Note: chaque appareil est équipé d'une plaque gril antiadhérente ou d'une pierre chauffée ou d'une plaque gril en fonte.
- Avant chaque usage, laver la plaque du gril ou la pierre chaude, les assiettes à raclette et les spatules dans de l'eau chaude et bien les essuyer.
- Pour assembler l'appareil, aligner la plaque du gril ou la pierre chaude et les appuis latéraux et la mettre en place.
- Déposer les assiettes à raclette sur la surface du plateau.
- Brancher le cordon électrique dans la prise de courant.
- Avant d'utiliser des aliments marinés, enduire légèrement d'huile la plaque du gril. Ne jamais vaporiser d'aérosol de cuisson antiadhésif sur le gril, car il brûlera.
- Chauffez la plaque gril en fonte pendant 15 minutes à la plus haute température. Une fois chauffée, remettez le bouton de réglage thermique au niveau requis.
- Faire chauffer la plaque antiadhésive du gril de 8 à 10 minutes au plus haut niveau. Ajuster ensuite le bouton de réglage de la chaleur au niveau désiré. Faire chauffer la pierre pendant 20 minutes au plus haut niveau avant la cuisson. (cela peut s'effectuer au four – utiliser alors des gants de cuisine pour transférer la pierre sur l'appareil et prenant garde de ne pas se brûler.)

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil avant le nettoyage.
- Laisser refroidir l'appareil, l'essuyer avec un linge humide. Ne pas l'immerger dans l'eau.
- Laver la plaque du gril ou la pierre chaude, les assiettes à raclette et les spatules dans de l'eau chaude avec du savon doux. Assurez-vous que la plaque gril en fonte est entièrement séchée immédiatement après son nettoyage.
- Ne pas utiliser de laine d'acier, de brosse métallique ni de nettoyant abrasif. Laisser la tremper au besoin.
- Nous recommandons une spatule en acier inoxydable Swissmar pour la pierre chaude ou un tampon à récurer.

RECETTES ET SUGGESTIONS POUR VOS FÊTES AUTOUR DU GRIL

Comme lors de toute cuisson, n'utilisez que les meilleurs ingrédients les plus frais qui soient.

Raclette suisse traditionnelle
La raclette classique ou traditionnelle est un repas simple que tous peuvent déguster. Invitez vos parents et amis à découvrir le goût unique de la Suisse.

2 lbs / 1 kg de petites pommes de terre nouvelles
1 1/2 lb / 800 g de fromage à raclette suisse, tranché
Accompagnements :
Un choix de viandes séchées, de proscuitto, de jambon de Parme, baguette, cornichons, oignons dans le vinaigre, poivre frais.

Laver et faire bouillir les pommes de terre avec la peau jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Déposer les pommes de terre, le fromage et tous les accompagnements sur la table. Déposer une tranche de fromage dans le plat à raclette pour chaque personne et le sous mettre ce dernier sous le gril pour faire fondre le fromage. Gratter le fromage fondu pour le faire couler sur les pommes de terre, les cornichons et les oignons dans le vinaigre dans l'assiette de chaque personne. Moudre du poivre frais sur le dessus et déguster avec des viandes séchées et une baguette. Servir avec un vin blanc léger.

Conseils :
D'autres fromages, tels le Tilsit, Grey Alp, Appenzell et emmental peuvent aussi être utilisés.

Idées pour les Entrées / Accompagnements
Pain grillé au fromage
Griller légèrement des tranches de pain sur la plaque du gril. S'assurer que les tranches de pain sont d'une épaisseur maximale de 2 cm ou ¾ po. Déposer la tranche dans une assiette à raclette et, au goût, vaporiser de vin blanc. Couvrir la tranche d'une tranche de fromage et placer l'assiette sous la plaque du gril pendant 5 à 6 minutes. Au goût, de minces tranches de bacon ou de jambon, des champignons tranchés ou des rondelles d'oignon peuvent être cuits sur la plaque en même temps et servis sur le pain grillé.
Pommes de terre grillées
Trancher en longueur de petites pommes de terre pré¬bouillies et les déposer dans une assiette à raclette (le côté coupé vers le haut). Les couvrir d'une tranche de fromage (ou d'épices), glisser l'assiette sous le gril pour fondre le fromage. Saupoudrer de paprika.
Quesadillas
Faire griller des poivrons rouges et verts, des champignons et des oignons sur le dessus du gril. Déposer une tranche de fromage mozzarella dans le plat à raclette et glisser ce sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Déposer une tortilla sur le dessus du gril et la remplir de légumes grillés et de fromage fondu. Rabattre la tortilla et la retourner afin que les deux côtés soient dorés. Couper et servir. Les tortillas peuvent également être servies avec une viande préférée et différents types de fromages.

Idées de plats principaux
Viande
Couper la viande en petits morceaux. En fonction de l'épaisseur, griller la viande de 2 à 4 minutes de chaque côté. Pour faire changement, mariner la viande avant de la faire griller. Pour des gros morceaux de viande ou de volaille, ou des morceaux entiers, les faire griller pendant environ 15 minutes de chaque côté.
Poisson et fruits de mer
Le poisson et les fruits de mer se prêtent particulièrement bien au grillage. Toutefois, puisque leurs protéines sont très susceptibles à la chaleur, prendre soin de ne pas les faire cuire à une température trop élevée. Les filets plus épais devraient être cuits sur le dessus du gril (légèrement huilé), à feu moyen.

Brochettes
Couper de la viande et des légumes tels des oignons, des tomates cerises et des poivrons en petits morceaux et les ajouter alternativement sur une brochette en bois. Les faire griller de 3 à 5 minutes, selon l'épaisseur de la viande. Le jambon ou le poulet peuvent aussi être utilisés avec des poivrons et des ananas. La viande peut également être remplacée par des crevettes ou du saumon.

Desserts
Poires de style Savoie
Peler, couper en deux et vider les poires avant de les couper en tranches minces. Faire fondre du beurre dans un plat à raclette et arranger les poires en forme d'éventail. Les saupoudrer de sucre et les faire cuire pendant quelques minutes sur le dessus du gril jusqu'à ce que les poires aient ramolli. Verser de la crème sur le dessus et glisser le plat sous le gril pour les faire cuire jusqu'à ce que la sauce se soit légèrement caramélisée. Les poires peuvent être remplacées par des pommes à cuire et ajouter de la cannelle pour plus de saveur. Les poires peuvent être remplacées par des pommes à cuire et ajouter de la cannelle pour plus de saveur.
Gâteau à l'orange
Griller légèrement les deux côtés d'un gâteau éponge. Déposer une tranche dans un plat à raclette et, au goût, et l'asperger de liqueur d'orange. Trancher finement une orange, retirer la peau blanche, couper en deux et arranger les tranches se chevauchant sur le gâteau. Saupoudrer abondamment de gros sucre brut et cuire sous le gril de 5 à 6 minutes. Les oranges peuvent être remplacées par des pêches pour donner un bon goût estival frais.

RECETTES ET SUGGESTIONS POUR UNE DÉGUSTATION DE CRÊPES
La pâte peut être préparée à l'avance, afin de ne pas déranger votre réunion.
Crêpe de base (environ 20 crêpes)
250 g / 1 tasses de farine 5 mL / 1 c. à thé de sel 15 mL / 1 c. à soupe d'huile
15 mL / 1 c. à soupe de sucre 500 ml / 2 tasses de lait / 3 oeufs

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer pendant 45 minutes.
Chauffer la surface à crêpe à moyen¬élevé et y verser un peu de pâte. Étendre la pâte pour remplir la cavité pour la crêpe. Faire frire brièvement (30 secondes), la retourner avec une spatule thermorésistante non¬abrasive et faire frire à nouveau brièvement. Voilà ! Il suffit maintenant de faire place à l'imagination ! On peut essayer nos recettes ou ses propres inventions.

Crêpes aromatisées (plat principal)
Utiliser la recette de crêpes de base (sauf le sucre). Ajouter des herbes fraîches à la pâte.
Répéter les instructions de cuisson indiquées ci¬dessus.
Les crêpes peuvent être remplies de champignons sautés, de poulet, de petites crevettes et de pétoncles cuits dans une sauce. Plier la crêpe et servir chaud.

Crêpes pour dessert
Crêpes Wilhelmina
Verser quelques gouttes d'eau¬de¬vie de cerises et remplir de deux cuillerées à thé de glace à la vanille. Plier la crêpe et servir.
Crêpes Garbo
Verser quelques gouttes de cognac sur des tranches de pêche (en conserve) et utiliser cela comme garniture. Plier la crêpe. Servir avec une sauce chaude au chocolat et de la crème fouettée.

Conseil - le plateau pour crêpes peut aussi servir pour des omelettes, des tacos souples ou du pain sans levain.

CONDITIONS DE LA GARANTIE

- Swissmar offre une garantie d'un an contre tout défaut qui résulte d'anomalies cachées qui empêche l'appareil de fonctionner normalement.
- La garantie est valide à partir de la date d'achat. Vous devriez donc conserver votre preuve d'achat.
- Swissmar corrigera sans frais tout défaut de fabrication ou de matériau pendant la durée de la garantie, soit en remplaçant un morceau ou en réparant ou en remplaçant l'appareil.
- Les réparations seront effectuées sous garantie si l'appareil est accompagné d'une preuve d'achat valide. Toute plainte doit être soumise durant la période de la garantie.
- La garantie ne sera pas valide si le défaut est dû aux dommages résultant d'un accident, d'une mauvaise utilisation, de la négligence (par exemple, nettoyage mal fait) ou si l'appareil a été ouvert ou réparé par une personne autre qu'un ou une employée du département de service Swissmar (y compris le démontage pour nettoyage tel que stipulé dans le manuel d'instructions).
- De la même manière, la garantie ne s'applique pas dans le cas de branchement sur un mauvais voltage et/ou le non¬respect des instructions de fonctionnement de l'appareil.
- Swissmar ne peut nullement être tenu responsable des dommages matériels ou accidents personnels résultant du branchement contraire aux prescriptions et normes techniques locales de sécurité (par exemple, une prise de courant défectueuse). La garantie ne représente en aucune manière un droit de compensation/remboursement.
- Swissmar ne reconnaîtra aucune condition de garantie autre que celles ci¬dessus.

RACLETTE/GRIL DE SWISSMAR CARTE DE GARANTIE

ART NR :

☐ **KF-77070** EIGER 8 PERSONNES
ACIER FAÇONNÉ (FAUX-FINI)
AVEC PLAQUE GRIL ANTIADHÉRENTE RÉVERSIBLE

☐ **KF-77071** EIGER 8 PERSONNES
ACIER FAÇONNÉ (FAUX-FINI)
AVEC PLAQUE GRIL EN FONTE RÉVERSIBLE

☐ **KF-77041** CLASSIQUE POUR 8 PERSONNES
ANTHRACITE
AVEC PLAQUE GRIL ANTIADHÉRENTE RÉVERSIBLE

☐ **KF-77040** CLASSIQUE POUR 8 PERSONNES
ANTHRACITE
AVEC PLAQUE GRIL EN FONTE RÉVERSIBLE

☐ **KF-77043** CLASSIQUE POUR 8 PERSONNES
ROUGE
AVEC PLAQUE GRIL ANTIADHÉRENTE RÉVERSIBLE

☐ **KF-77045** CLASSIQUE POUR 8 PERSONNES
ROUGE
AVEC PIERRE CHAUDE SUR GRIL

☐ **KF-77080** STELVIO POUR 8 PERSONNES
ACIER INOXYDABLE BROSSÉ
AVEC PLAQUE GRIL ANTIADHÉRENTE RÉVERSIBLE

☐ **KF-77081** STELVIO POUR 8 PERSONNES
ACIER INOXYDABLE BROSSÉ
AVEC PIERRE CHAUDE SUR GRIL

☐ **AUTRE** _____

NOM: _____

ADRESSE: _____

_____ Téléphone: _____

Comment avez-vous connu le RACLETTE/GRIL CLASSIC DE SWISSMAR? _____

☐Amis ☐Publicité ☐Article publié
☐En magasin ☐Site Internet ☐Autre

DATE D'ACHAT: _____

ACHATÉ DE: (Nom de magasin) _____

Retourné à :

CANADA - Swisssmar Ltd.
6-35 East Beaver Creek Rd.
Richmond Hill, Ontario L4B 1B3
Tel: +1-905-764-1121 Fax: +1-905-764-1123

USA - Swissmar Inc.
6391 Walmore Road
Niagara Falls, NY, 14304
Toll Free Tel: (877) 947-7627 Toll Free Fax: (800) 216-3492

ACCESSOIRES DE RACLETTE

Plaque gril en fonte réversible à raclette



KF-77047

Gril antiadhésif réversible



KF-77048

Pierre de gril en granite



KF-77049

Tranche-fromage a fil métallique ajustable



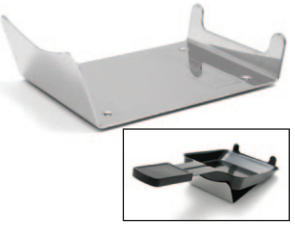
S3009

Let plats de raclette (Ensemble de 2)



KF-77008

Supports pour poêles à raclette (Ensemble de 4)



KF-77020

Pinces de raclette (Ensemble de 4)



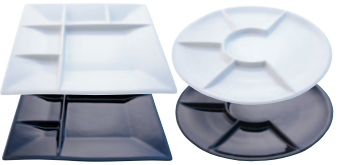
KF-77022

Spatules à raclette (Ensemble de 4)



KF-77019

Assiettes àq dîner pour raclette et fondue (Ensemble de 4)



F66103/F66104
F66106/F66106

Spatule pour raclette en pierre de granit



KF-79800

Spatule pour raclette (Ensemble de 2)



KF-77400

Racettes de raclette



RACBOOK-FR

NOTES

INSTRUCTIVO PARA:
RACLETTE PARA * PERSONAS
(RECETAS INCLUIDAS)



KF-77071



KF-77070



KF-77040



KF-77041



KF-77045



KF-77043



KF-77081



KF-77080

***No todo los modelos mostrados**

HISTORIA DE LA RACLETTE

La raclette es un delicioso platillo elaborado con queso suizo que goza de popularidad desde muchos siglos. Se originó hace cientos de años, cuando los pastores (los vaqueros suizos) llevaban a sus rebaños a pasturar a las montañas durante los cálidos meses de verano. Sus únicas provisiones eran los bienes básicos que podían llevar consigo, como papas, harina, probablemente algunos pepinillos, una bola de queso producido con la leche de sus vacas y, por supuesto, un buen vino suizo. Estos pastores pasaban largas y solitarias noches frente a una fogata, y fue así como nació una tradición simple y primitiva: cortaban una rueda de queso por la mitad y la colocaban sobre una roca cerca del fuego. El queso empezaba a burbujear y, justo antes de que cayera sobre el fuego, lo retiraban de la roca y raspaban la parte derretida sobre un plato de papas y pepinillos. La palabra "raclette" proviene del francés "racler", que significa raspar. Fue así como nació la tradición de la raclette

PARILLA DE FIESTA PARA RACLETTE SWISSMAR

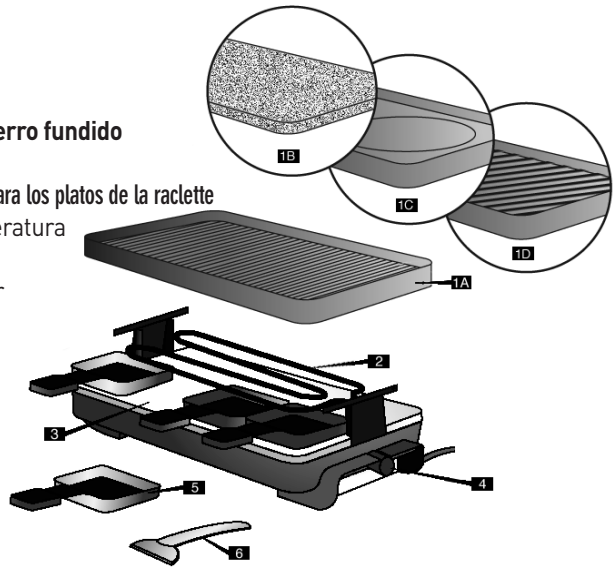
Queremos felicitarlo por haber comprado la parilla de fiesta para raclette Swissmar y darle la bienvenida al maravilloso mundo de la recepción de invitados alrededor de la mesa. Este producto único y versátil le permite asar sus carnes, pescados y vegetales preferidos. Puede disfrutar de una raclette suiza tradicional o inventar sus propias recetas originales en el asador. ¡Existen tantas posibilidades!

DATOS TÉCNICOS

- Electrodoméstico básico para toma eléctrica de 120V, 60Hz ó 1250W
- Aprobación CUL
- Plancha antiadherente reversible de aluminio fundido para parrillada, plancha de hierro fundido o piedra térmica.
- Perilla de control de la temperatura

LEYENDA:

1A – Placa del asador
1B – Piedra caliente
1C – Placa para crepas
1D – Plancha reversible de hierro fundido
2 – Calentador eléctrico
3 – **Asado a la parilla de la bandeja para los platos de la raclette**
4 – Perilla de control de temperatura
5 – Platos de la raclette
6 – Espátula resistente al calor



¡ATENCIÓN!
INSTALE LA PLACA CALIENTE CORRECTAMENTE ENCIMA DE LOS SOPORTES.

No opere el electrodoméstico si el cable o el enchufe está dañado. En caso de mal funcionamiento o de un defecto, desconecte el cable inmediatamente de la toma eléctrica y lleve su electrodoméstico al departamento de servicio de Swissmar para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten. El electrodoméstico debe ser revisado y/o reparado por una persona calificada para hacerlo. No trate de repararlo usted mismo. No se asumirá ninguna responsabilidad por daños que resulten de un trabajo de reparación no calificado. Consulte la garantía de Swissmar. La raclette/placa Swissmar está diseñada exclusivamente para uso doméstico; cualquier modificación técnica o aplicación que no respete las especificaciones contenidas en estas instrucciones puede presentar peligros importantes, por lo que queda estrictamente prohibida.

¡ATENCIÓN!
Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad antes de utilizar su electrodoméstico por primera vez.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
- Al usar aparatos eléctricos debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:
- Mantenga el electrodoméstico y el cable fuera del alcance de los niños.
- Siempre apague el electrodoméstico antes de desconectarlo.
- Desconecte el cable de la toma eléctrica cuando no esté usando el electrodoméstico y antes de limpiarlo.
- Permita que el electrodoméstico se enfríe antes de ponerle o quitarle la placa del asador o la piedra caliente.
- Mantenga el cordón alejado de otras fuentes de calor.
- No sumerja el electrodoméstico o el cordón en agua o en cualquier otro líquido.
- No toque las superficies que estén calientes. Utilice las agarraderas o las perillas.
- Nunca cargue el electrodoméstico cuando esté caliente. Tenga mucho cuidado al mover el electrodoméstico si contiene aceite o cualquier otro líquido caliente.
- **Nunca coloque trapos u otros objetos inflamables cerca del electrodoméstico cuando éste caliente.**
- Al colocar los platos de la raclette en el electrodoméstico, las agarraderas deben quedar en sentido opuesto de las fuentes de calor, de lo contrario, pueden derretirse.
- Use únicamente espátulas resistentes al calor para retirar los alimentos de los platos de la raclette.
- Coloque los platos calientes de la raclette sobre una superficie resistente al calor o en un soporte para platos Swissmar.
- Use únicamente piezas de los accesorios originales y cocine sólo sobre la placa.
- No use el electrodoméstico para otra actividad que no sea su uso previsto.
- No opere ningún electrodoméstico cuyo cable o enchufe estén dañados, ni después de que el electrodoméstico haya tenido un mal funcionamiento o haya sufrido cualquier daño. Devuélvalo al taller de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, lo reparen o lo ajusten.
- No use el electrodoméstico en el exterior.
- No deje que el cordón del electrodoméstico cuelgue de la mesa o el mesón, ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- No coloque el electrodoméstico en o cerca de un quemador de gas o eléctrico que esté caliente, ni en un horno caliente.
- Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico antes de conectarlo en la toma eléctrica. Para desconectarlo, apague los controles y desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

- **PRECAUCIÓN: Para protegerse continuamente contra el riesgo de un choque eléctrico, conecte el aparato eléctrico únicamente a las tomas que tengan polo a tierra.**
- Se deberá proporcionar un cable distribuidor de corriente corto (o una extensión corta) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. Existen extensiones más largas que pueden usarse s–i se tiene extremo cuidado. Al usar una extensión más larga, es necesario asegurarse de que su valor eléctrico sea al menos igual al valor eléctrico del aparato eléctrico, y debe acomodarse de forma que no cuelgue del mesón o la mesa, desde donde los niños puedan jalarlo o la gente pueda tropezarse. Si el aparato eléctrico tiene polo a tierra, la extensión del cable debe ser de tres hilos y de tipo a tierra.
- **PRECAUCIÓN: No voltee la placa del asador antes de que se enfríe completamente.**
- **PRECAUCIÓN: PARA REDUCIR EL RIESGO DE SUFRIR UN CHOQUE ELÉCTRICO, COCINE ÚNICAMENTE SOBRE LA PLACA REMOVIBLE DEL ASADOR O LA PIEDRA Y ASEGÚRESE DE QUE ESTÉ BIEN INSTALADA.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PROCEDIMIENTO DE INICIO Y PREPARACIÓN

- Retire todo el empaque y asegúrese de que se incluyen las partes número 1 a 6 (consulte la imagen). Nota: Cada aparato viene equipado ya sea con una plancha antiadherente, piedra térmica o plancha de hierro fundido para parrillada.
- Antes de cualquier uso, lave la placa o la piedra, los platos de la raclette y las espátulas en agua caliente y seque con un trapo.
- Para preparar la unidad, alinee la placa con los soportes y fíjela.
- Coloque los platos de la raclette en la superficie de la charola.
- Conecte el enchufe en la toma eléctrica.
- Antes de usar alimentos marinados, cubra la placa con un poco de aceite. Nunca debe vaporizarse un aceite antiadherente en aerosol porque se quemará en la placa.
- Caliente la plancha de hierro fundido para parrillada por 15 minutos a la temperatura máxima. Una vez caliente, fije la perilla de control a la temperatura deseada.
- Caliente la place antiadherente durante 8 a 10 minutos en el nivel más alto. Una vez que la placa esté caliente, gire la perilla de control de temperatura hasta el nivel que desee. Caliente la piedra durante 20 minutos en el nivel más alto antes de cocinar (la piedra puede calentarse en el horno – use guantes para el horno y precaución para transferirla al electrodómestico para raclette.)

LIMPIEZA

- Desconecte el electrodoméstico antes de limpiarlo.
- Permita que el electrodoméstico se enfríe y límpielo con un trapo húmedo. No lo sumerja en agua.
- Lave la placa o la piedra, los platos de la raclette y las espátulas en agua tibia con un detergente suave. Asegúrese de secar totalmente la plancha de hierro fundido inmediatamente después de limpiarla.
- No use fibra de acero, cepillos de alambre o abrasivos. De ser necesario, remoje las piezas en agua.
- Recomendamos usar una espátula de acero inoxidable Swissmar o una esponja para fregar la piedra caliente.

RECETAS Y SUGERENCIAS PARA SU RACLETTE

Al igual que con cualquier receta, utilice únicamente los mejores ingredientes más frescos.

Raclette suiza tradicional

La raclette clásica o tradicional es una comida simple que todos pueden disfrutar. Invite a sus familiares y amigos a descubrir el sabor único de Suiza.

1kg de papas pequeñas
800g de queso suizo para raclette, rebanado

Guarniciones:
Carnes secas, prosciutto, jamón de parma, baguettes, pepinillos, cebollas en escabeche, pimienta fresca.

Lave las papas y póngalas a hervir sin pelar hasta que se estén cocidas. Colóquelas en la mesa junto con el queso y las guarniciones. Ponga una rebanada de queso en cada plato de la raclette y colóque¬los debajo de la plancha. Cuando el queso se haya derretido, utilícelo para cubrir las papas, los pepinillos y las cebollas de cada plato. Sazónelos con un poco de pimienta fresca molida y disfrútelos con carnes secas y baguette. Rinde 8 porciones. Acompañe este platillo con un vino blanco ligero.

Consejos:
También puede usar otros quesos como Tilsit, Grey Alp Cheese, Appenzeller y Emmental.

Ideas para aperitivos o platos de acompañamiento
Pan con queso
Tueste ligeramente unas rebanadas de pan francés o italiano en la placa del asador. Asegúrese de que las rebanadas de pan no tengan más de 2 cm o ¾ de pulgada de espesor. Colóquelas en un plato de la raclette y, si desea, rocíelas con vino blanco. Cúbralas con una rebanada de queso y colóquelas debajo del asador durante unos 5 ó 6 minutos. Si desea, cocine rebanadas de tocino o jamón, champiñones o aros de cebolla en la placa del asador al mismo tiempo y sírvalos encima del pan tostado.
Papas asadas
Corte algunas papas pequeñas hervidas a lo largo y colóquelas en los platos de la raclette. Cúbralas con una capa delgada de queso (o puede usar una mezcla de especias) y coloque los platos de la raclette debajo de la placa del asador hasta que se haya derretido el queso.
Quesadillas
Ase pimientos verdes o rojos, champiñones y cebollas en la superficie del asador. Coloque una rebanada de queso mozzarella en un plato de la raclette y colóquelo debajo de la placa del asador para que se derrita el queso. Coloque una tortilla en la superficie del asador y llénela con los vegetales y el queso derretido. Dóblela y voltéela para que se tueste por ambos lados. Córtela y sírvala. También puede agregar su carne favorita y probar con distintos tipos de queso.

Ideas para platillos principales
Carne
Corte la carne en pedazos pequeños. Dependiendo el grosor, ásela de 2 a 4 minutos de cada lado. Si quiere variedad, trate de marinar la carne antes de asarla. Los pedazos grandes de carne o pollo deben asarse durante aproximadamente 15 minutos de cada lado.
Pescado y mariscos
El pescado y los mariscos se prestan para asar. Sin embargo, debido a que las proteínas que contienen son muy sensibles al calor, debe tener cuidado de no cocinarlos a temperaturas demasiado elevadas. Los filetes de pescado pequeño, como la perca, se cocinan mejor en los platos de la raclette sobre la placa. Los filetes más gruesos deben cocinarse en la placa (con un poco de aceite) a fuego medio.
Brochetas
Corte carne y vegetales como cebolla, tomates miniaturas y pimientos en pedazos pequeños y acomódelos de forma alternada en los pinchos. Áselos de 3 a 5 minutos,

dependiendo del grosor de la carne. También puede usar jamón o pollo con pimientos y piña. Puede sustituir la carne con camarones o salmón.

Postres

Peras estilo Savoy

Pele las peras, córtelas en dos, retire el corazón y córtelas en rebanadas delgadas. Derrita mantequilla en un plato de la raclette y acomode las peras en forma de abanico. Espolvoréelas con azúcar y cocínelas durante unos minutos en la superficie del asador, hasta que se suavicen. Báñelas con crema ácida y colóquelas debajo de la placa para que se cocinen poco a poco y la salsa se caramelice. Puede utilizar manzanas en lugar de peras y agregar canela para darles más sabor.

Pastel de naranja

Tueste ligeramente ambos lados de una rebanada de panqué. Colóquela en un plato de la raclette y, si lo desea, báñela con un poco de licor de naranja. Corte una naranja en rebanadas delgadas, quíteles las semillas, córtelas por la mitad y acomódelas en forma de abanico sobre el pastel. Espolvoree con bastante azúcar refinada y cocínelas bajo la placa durante 5 ó 6 minutos. Puede utilizar duraznos en lugar de naranjas para darle un sabor de verano a su pastel.

RECETAS Y SUGERENCIAS PARA SU FIESTA DE CREPAS

Puede preparar la masa con anticipación, para que no interrumpa su fiesta.
Crepas básicas (Rinde aproximadamente 20 crepas)
250g / 2 tazas de harina / 1 cucharadita de sal / 1 cucharada de aceite
1 cucharada de azúcar / 500ml/ 2 1/2 tazas de leche / 3 huevos

Mezcle todos los ingredientes y deje reposar la mezcla durante 45 minutos. Caliente la superficie para crepas a fuego medio/alto y vierta un poco de la mezcla encima de ella, esparciéndola para cubrir toda la cavidad para crepas. Fría la masa durante unos 30 segundos, voltéela con una espátula no abrasiva y resistente al calor y fríala del otro lado. ¡Listo! Ahora deje

Crepas saladas (platillo principal)

Puede usar la receta básica para crepas (sin azúcar). Agregue hierbas frescas a la mezcla. Repita las instrucciones anteriores.Puede rellenar las crepas con champiñones salteados, pollo o camarones pequeños y vieiras cocinados en una salsa. Doble las crepas y sírvalas negligencia (por ejemplo, limpieza incorrecta) o si ha sido alterado o reparado por una persona ajena al departamento de servicio de Swissmar (sin incluir el desmontaje para limpieza, entre otras cosas, de acuerdo al instructivo).

Crepas dulces

Crepas Wilhelmina

Bañe cada crepa con brandy de cereza y rellénela con dos cucharaditas de helado de vainilla. Dóblela y sirva.

Crepas Garbo

Bañe rebanadas de durazno (enlatado) con brandy y rellene con ello las crepas. Sirva con una salsa caliente de chocolate y crema batida.

Consejo: También puede usarse la superficie para crepas para preparar omelettes, tacos blandos o pan sin levadura.

CONDICIONES DE GARANTÍA

- Swissmar provee 1 año de garantía para cubrir todos los defectos a consecuencia de deficiencias inaparentes que causan que el aparato no sea apto para un normal uso.
- La garantía es válida desde la fecha de adquisición, por tanto usted debe guardar la prueba de adquisición.
- Swissmar compensará cualquier funcionamiento defectuoso y/o fallos materiales durante el período de la garantía, libre de cargos, sea mediante la reparación, reemplazamiento de piezas o del mismo aparato.
- Los reparos se llevarán acabo solamente bajo la garantía si el aparato es acompañado por una válida prueba de adquisición. Cualquier queja debe de ser registrada durante el periodo de la garantía.
- La garantía no será válida si el defecto es debido a daños provocados por un accidente, uso incorrecto, negligencia (por ejemplo limpieza indebida), o si ha sido entrometido o reparado por quien no es un empleado del departamento de servicio de Swissmar (incluyendo el desmontaje con el fin de limpieza, entre otras cosas, como referido en las instrucciones operativas).
- Del mismo modo, la garantía no se aplica en el caso de la conección a un erroneo voltaje eléctrico y/o no acorde con las instrucciones operativas del electrodoméstico.
- Swissmar no asume responsabilidad en el caso de material dañado o accidentes personales producidos por una conexión que contradice las provisiones de seguridad localmente aplicadas y términos técnicos (por ejemplo, enchufe eléctrico defectuoso). La garantía no otorga bajo ningun caso derecho a compensaciones/reembolso.
- Swissmar no aceptará ninguna condición de garantía menos las mencionadas previamente.

RACLETTE/PLACA SWISSMAR TARJETA DE GARANTÍA

NO ARTICULO:

☐ **KF-77070** RACLETTE EIGER PARA 8 PERSONAS
ACERO MARTILLADO (FALSO ACABADO)
CON PLACA DEL ASADOR REVERSIBLE ANTIADHERENTE

☐ **KF-77071** RACLETTE EIGER PARA 8 PERSONAS
ACERO MARTILLADO (FALSO ACABADO)
CON LA PLACA REVERSIBLE DE LA PARRILLA DEL ARRABIO

☐ **KF-77041** CLÁSICO PARA 8 PERSONAS
ANTRACITA
CON PLACA DEL ASADOR REVERSIBLE ANTIADHERENTE

☐ **KF-77040** CLÁSICO PARA 8 PERSONAS
ANTRACITA
CON LA PLACA REVERSIBLE DE LA PARRILLA DEL ARRABIO

☐ **KF-77043** CLÁSICO PARA 8 PERSONAS
ROJO
CON PLACA DEL ASADOR REVERSIBLE ANTIADHERENTE

☐ **KF-77045** CLÁSICO PARA 8 PERSONAS
ROJO
CON PIEDRA CALIENTE ENCIMA DEL ASADOR

☐ **KF-77080** STELVIO PARA 8 PERSONAS
ACERO INOXIDABLE CEPILLADO
CON PLACA DEL ASADOR REVERSIBLE ANTIADHERENTE

☐ **KF-77081** STELVIO PARA 8 PERSONAS
ACERO INOXIDABLE CEPILLADO
CON PIEDRA CALIENTE ENCIMA DEL ASADOR

☐ **OTRO** _____

NOMBRE: _____

DIRECCIÓN: _____

_____ Teléfono: _____

¿Cómo supo de la RACLETTE/PLACA CLASSIC de SWISSMAR? _____

☐Amigos ☐Anuncio ☐Articulo
☐Tienda ☐Sitio web ☐Otro

FECHA DE COMPRA: _____

LUGAR DE COMPRA: (Tienda) _____

Enviar a :

CANADA - Swisssmar Ltd.
6-35 East Beaver Creek Rd.
Richmond Hill, Ontario L4B 1B3
Tel: +1-905-764-1121 Fax: +1-905-764-1123

USA - Swissmar Inc.
6391 Walmore Road
Niagara Falls, NY, 14304
Teléfono sin costo: (877) 947-7627 Fax sin costo: (800) 216-3492

ACCESORIOS DE RACLETTE

Plancha reversible de hierro fundido



KF-77047

Placa del asador



KF-77048

Piedra caliente



KF-77049

Cortador de queso con alambre ajustable



S3009

Los platos de raclette (Conjunto de 2)



KF-77008

Soportes de sartén para raclette (Conjunto de 4)



KF-77020

Pinzas del raclette (Conjunto de 4)



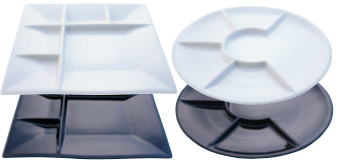
KF-77022

Espátulas para raclette (Conjunto de 4)



KF-77019

Platos llanos para raclette y fondue (Conjunto de 4)



F66103/F66104
F66106/F66106

Espátula para raclette de granito



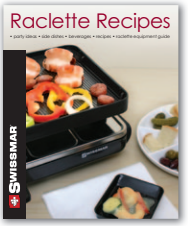
KF-79800

Espátula para raclette (Conjunto de 2)



KF-77400

Libro de recetas para raclette



RACBOOK

NOTAS



SWISSMAR®

CANADA
Swissmar Ltd.
6 - 35 East Beaver Creek Rd.
Richmond Hill, ON L4B 1B3

USA
Swissmar Inc.
6391 Walmore Rd.
Niagara Falls, N.Y. 14304

T: +1-905-764-1121
F: +1-905-764-1123

Toll Free: 1-877-947-7627
Toll Free Fax: 1-800-216-3492

E: info@swissmar.com
www.swissmar.com