

GEBRAUCHSANWEISUNG  
MODE D'EMPLOI  
INSTRUCTIONS FOR USE  
ISTRUZIONI PER L'USO

**Spring**  
SWISS DESIGN

## PizzaRaclette6

Art.-Nr. 33 6771 00 xx



D  
F  
GB  
I

Dulwich Design AG

**DU**

# Inhalt

	Seite	
<b>1</b>	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>4</b>
1.1.	Einleitung	4
<b>2</b>	<b>Das Gerät</b>	<b>5</b>
2.1.	Bedienelemente	5
2.2.	Kurzanleitung	5
2.3.	Anwendungsvarianten	6
<b>3</b>	<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b>	<b>6</b>
3.1.	Garantie, Haftung	6
3.2.	Verwendungszweck	6
3.3.	Bekannte Fehlanwendung	6
<b>4</b>	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>7</b>
4.1.	Allgemeine Sicherheitshinweise	7
<b>5</b>	<b>Inbetriebnahme</b>	<b>7</b>
5.1.	Anforderungen an den Aufstellungsort	8
5.2.	Vor dem ersten Gebrauch	8
<b>6</b>	<b>Bedienung</b>	<b>9</b>
6.1.	Inbetriebnahme, Bedienung	9
6.1.1.	Pizza backen	9
6.1.2.	Raclette	10
6.1.3.	Klassisches Raclette	10
6.2.	Tipps und Tricks	10
6.3.	Rezepte	11-13
<b>7</b>	<b>Reinigung</b>	<b>14</b>
<b>8</b>	<b>Lieferumfang</b>	<b>14</b>
8.1.	Optionales Zubehör	14
<b>9</b>	<b>Wartung, Instandhaltung</b>	<b>14</b>
<b>10</b>	<b>Reparaturen</b>	<b>14</b>
<b>11</b>	<b>Fehlerbehebung</b>	<b>15</b>
<b>12</b>	<b>Lagerung</b>	<b>15</b>
<b>13</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>15</b>
<b>14</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>15</b>

# 1 Vor dem ersten Gebrauch

## 1.1. Einleitung

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des PizzaRaclette6 von Spring. Sie haben eine gute Wahl getroffen.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des PizzaRaclette6 besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:



**Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen das PizzaRaclette6 nicht benutzen.**

Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das PizzaRaclette6 benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.



Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren durchgeführt werden, wenn sie beaufsichtigt werden.

Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.

Während des Betriebes können hohe Temperaturen entstehen. Verwenden Sie Hitzeschutz-Handschuhe.

Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.

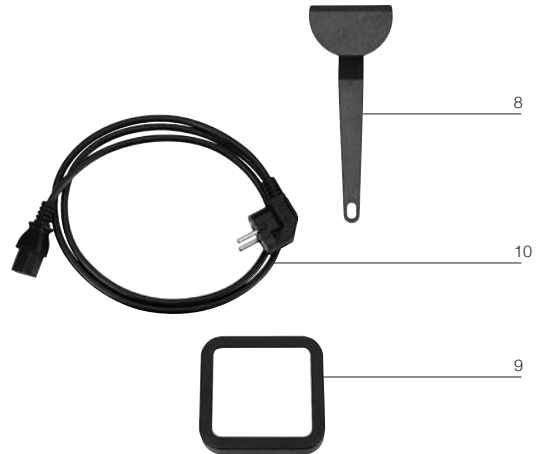
Bewahren Sie das Gerät sowie das Netzzuleitungskabel außer der Reichweite von Kindern auf.

## 2 Das Gerät

### 2.1. Bedienelemente



1. Antihafbeschichtete Aluguss Grillplatte
2. Pizza-/ Raclette-Ebene
3. Abstell-Ebene
4. Schalter für Unterhitze
5. Temperaturregler
6. Netzanschlussbuchse
7. Antihafbeschichtete Pfännchen
8. Pizzaschaufel
9. Teigusstecher
10. Netz-Zuleitung



### 2.2. Kurzanleitung

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
2. Drehen Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag um ein möglichst rasches Aufheizen des Gerätes zu erreichen und schalten Sie die Unterhitze ein.
3. Lassen Sie das Gerät vorheizen.
4. Das PizzaRaclette6 ist nun einsatzbereit für Ihre erste Mini-Pizza. Ihr Gerät verfügt über Unterhitze um frische und knusprige Pizzen zu backen. Für ein Raclette im klassischen Sinne wird weniger Hitze benötigt. Stellen Sie die Leistung des Gerätes daher etwas zurück.

**Tipp:** Bestreichen Sie die Grillfläche und die Pfännchen bei der Zubereitung von Fleisch oder Gemüse ohne Marinade mit etwas Speiseöl.

## 2.3. Anwendungsvarianten

**Anwendung A:** Mit der Alu-Grillplatte können so alle gängigen Grillspeisen angerichtet werden.

**Anwendung B:** Mini- Pizzen in den Pfännchen backen (oberste und mittlere Etage) mit eingeschalteter Ober- und Unterhitze.

**TIPPS:** Wir empfehlen eine gewisse Anzahl an Teigplatten vorzubereiten, welche dann während des Raclette-Vergnügens nur noch in den Pfännchen nach Belieben belegt werden müssen.

Verwenden Sie zum Ausstechen des Teiges den mitgelieferten Ausstecher.

Alternativ können die Teigplatte auch mit Hilfe eines umgedrehten Pfännchens ausgestochen werden.

**Anwendung C:** Überbacken von Speisen in den Pfännchen (Raclette).

Für ein optimales Gelingen reduzieren Sie die Heizleistung.

## 3 Bestimmungsgemäße Verwendung

### 3.1. Garantie, Haftung

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Bei Garantiereparaturen muss der original Kaufbeleg immer zusammen mit dem Gerät eingereicht werden. Dieser gilt als Garantieschein.

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

Grundsätzlich gelten die allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen von Spring International GmbH.

### 3.2. Verwendungszweck

Zubereiten von Speisen, insbesondere Backen von Pizza, Schmelzen von Raclette-Käse in den dafür vorgesehenen originalen Pfännchen sowie Anbraten von Gerichten auf der Alu-Grillplatte. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

### 3.3. Bekannte Fehlanwendungen

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Betrieb des PizzaRaclette6 ohne Aufsichtsperson. Dies kann zu Brandfällen und möglichen Personen- sowie Sachschäden führen.
- Mangelhafte Reparatur kann die Funktion beeinträchtigen. Diese darf nur von autorisierten Fachpersonen oder durch Spring International GmbH ausgeführt werden. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!
- Inbetriebnahme oder Weitergebrauch bei beschädigten Teilen am PizzaRaclette6, z. B. Zuleitung usw., ist gefährlich und kann zu Personenschäden führen.

## 4 Wichtige Sicherheitshinweise

Obwohl sich das PizzaRaclette6 durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



### **Gefahr!**

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



### **Vorsicht!**

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.



### **Vorsicht!**

Während des Betriebes können hohe Temperaturen entstehen. Verwenden Sie Hitzeschutz - Handschuhe. Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist.

### 4.1. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch und ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem betreiben.

## 5 Inbetriebnahme



### **Gefahr!**

Netzspannung! Manipulationen am PizzaRaclette6, welche über die normale Bedienung hinausgehen, dürfen nur erfolgen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist. Unbedingt den Netzstecker vorher aus der Steckdose ziehen. Gefahr von Stromschlag!



### **Gefahr!**

Überprüfen Sie die Netzzuleitung vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Netzkabel ist lebensgefährlich und muss sofort ersetzt werden! Dies darf nur durch den Hersteller oder autorisiertes Fachpersonal erfolgen. Netzstecker nur in eine Steckdose mit Schutzleiter einstecken. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.



### **Gefahr!**

Beachten Sie die unter Kapitel 5.1 beschriebenen Anforderungen an den Aufstellungsort. Nichtbeachtung kann zu Feuerschäden an Gebäuden oder Gegenständen und Verbrennungen an Personen führen.



### **Gefahr!**

Tauchen Sie weder das PizzaRaclette6 noch die Elektroleitung in Wasser ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

**Gefahr!**

Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

**Vorsicht!**

Verwenden Sie das PizzaRaclette6 nicht ungeschützt im Freien. Nässe und Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen und es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

## 5.1. Anforderungen an den Aufstellungsort

- Stellen Sie das PizzaRaclette6 an einem standsicheren Ort außer Reichweite von Kindern auf, und achten Sie darauf, dass dieses horizontal steht.
- Stellen Sie das PizzaRaclette6 nicht neben oder auf heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen). Es besteht Brand- oder Kurzschlussgefahr!
- Stellen Sie das PizzaRaclette6 nur auf hitzebeständige Oberflächen. Halten Sie gegenüber brennenden Materialien wie Servietten, Tischdecken, Hängeschränken etc. einen entsprechenden Sicherheitsabstand.
- Achten Sie darauf, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel
  - nicht über heiße Flächen, wie z.B. Kochstellen geführt wird,
  - nicht über scharfe Kanten geführt wird,
  - nicht gequetscht oder geknickt wird.Ansonsten besteht Brand-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

## 5.2. Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß Kapitel 8 «Lieferumfang» enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßigem Zustand befinden.
- Wischen Sie das Gehäuse vollständig mit einem feuchten Tuch ab und trocknen es sorgfältig ab. Heizen Sie das Gerät leer ca. 10 Minuten auf; der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos. Es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen werden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!
- Reinigen Sie die Alu-Grillplatte, die Pfännchen und die Pizzaschaufeln vor dem ersten Gebrauch mit einem nicht scheuernden Schwamm unter fließend warmem Wasser und etwas Spülmittel.

# 6 Bedienung

## Vorsicht!

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren durchgeführt werden, wenn sie beaufsichtigt werden.



## 6.1. Inbetriebnahme/Bedienung

1. **Achtung:** Benutzen Sie eine hitzebeständige und ggf. abwaschbare Unterlage.
2. Bitte achten Sie darauf, dass keine der mitgelieferten Accessoires oder am Tisch verwendeten Gegenstände (Besteck, Servietten etc.) mit den Heizspiralen in Berührung kommen!
3. Stecken Sie den Stecker des Netzzuleitungskabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäss Kapitel 14 «Technische Daten». Das PizzaRaclette6 ist nun betriebsbereit.
4. **Achtung:** Die Pfännchen sind heiß. Fassen Sie diese nur an den hitzebeständigen Griffen an und legen Sie sie auch nur auf hitzebeständigen Untersetzern ab. Nicht benötigte Pfännchen können Sie in der unteren Etage des PizzaRaclette6 abstellen. Stellen Sie niemals leere Pfännchen in den Pizza-/ Raclette-Ebenen ab. Dies beeinträchtigt die Antihaftversiegelung der Pfännchen und kann diese zerstören.
5. Wir empfehlen, das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb zu lassen. Schalten Sie es bei längeren Pausen aus und bei Bedarf wieder ein.
6. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker des Netzzuleitungskabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf dem Tisch vollständig abkühlen, bevor Sie dieses vom Tisch wegtragen oder reinigen.

### 6.1.1. Pizza backen

1. Drehen Sie den Temperaturregler bis zum Anschlag um ein möglichst rasches Aufheizen des Gerätes zu erreichen und schalten Sie die Unterhitze ein.
2. Nach wenigen Vorheizzeit Minuten ist das Gerät betriebsbereit.
3. Bestreichen Sie die Pfännchen dünn mit etwas Öl, Butter o.ä.
4. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen diese auf die Pizza-/ Raclette-Ebene. Wir empfehlen, die Pfännchen nicht zu überfüllen:
  - Lebensmittel könnten herausfallen und somit die spätere Reinigung des Gerätes erschweren.
  - Die Lebensmittel könnten Kontakt zur Heizspirale bekommen und anbrennen.
  - Die Garzeit dauert länger und Ihre Minipizza wird ggf. nicht knusprig.
5. Die Temperatur können Sie mit dem Regler einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.
6. Je nach Belag ist Ihre Pizza nach 3-5 Minuten fertig. Entnehmen Sie das Pfännchen aus dem Gerät und heben Sie die Pizza mit der Pizzaschaufel vorsichtig heraus. Guten Appetit!



## 6.1.2. Raclette

1. Schalten Sie die Unterhitze ein und drehen den Temperaturregler auf eine mittlere Einstellung.
2. Nach wenigen Minuten Vorheizzeit ist das Gerät betriebsbereit.
3. Bestreichen Sie die Pfännchen ggf. auch die Grillplatte dünn mit etwas Öl, Butter o.ä.
4. Die vorbereiteten Fleisch-, Fisch- oder Gemüsestücke können Sie auf der Grillplatte braten.
5. Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Pfännchen und stellen diese auf die Pizza- / Raclette-Ebene. Wir empfehlen, die Pfännchen nicht zu überfüllen:
  - Lebensmittel könnten herausfallen und somit die spätere Reinigung des Gerätes erschweren.
  - Die Lebensmittel könnten Kontakt zur Heizspirale bekommen und anbrennen.
  - Die Garzeit dauert länger.
6. Sobald die Zutaten gar sind, entnehmen Sie die Pfännchen. Um Kratzer auf der Beschichtung zu vermeiden, benutzen Sie die mitgelieferten Pizzaschaufeln um das fertige Gericht aus den Pfännchen zu entnehmen. Guten Appetit!

## 6.1.3. Klassisches Raclette (Nur mit Oberhitze)

1. Schalten Sie die Unterhitze des Gerätes ab.
2. Nun stehen Ihnen auf der oberen Ebene des Gerätes 3 Pfännchenplätze nur mit Oberhitze für klassisches Raclette zur Verfügung.
3. Die Grillplatte funktioniert genau wie in den zuvor genannten Punkten. Die beiden unteren Ebenen dienen als Abstellfläche für leere Pfännchen.
4. Die Temperatur können Sie mit dem Regler einstellen – am Anfang kann die Temperatur etwas höher sein und anschließend reduziert werden.

## 6.2. Tipps und Tricks

- Erhitzen Sie keine leeren Pfännchen in dem Gerät und lassen Sie die Pfännchen nach Gebrauch nicht in dem noch heißen Gerät stehen; die Beschichtung der Pfännchen könnte dadurch beschädigt werden, sowie Reste in den Pfännchen brennen ggf. ein und lassen sich dann nur schwer entfernen.
- Die Pfännchen, die Pizzaschaufeln und die Grillplatte können in der Spülmaschine gereinigt werden. Wir empfehlen für die Pfännchen und Grillplatte jedoch eine schonende Reinigung von Hand unter warmem fließendem Wasser mit etwas Spülmittel, um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern.
- Grillplatte: Von zartem Fleisch über Fisch bis hin zum Gemüse – die Grillplatte ist ideal zum Garen für alle empfindlichen Fisch-, Fleisch- oder Gemüsesorten.
- Schneiden Sie Fleisch oder Fisch in mundgerechte Stücke. Diese garen dann schneller.
- Pinseln Sie Fleisch oder festen Fisch leicht mit Öl ein, bevor Sie es auf die Grillplatte legen. Alternativ können Sie es vorher marinieren.
- Die Mini-Pizzen nicht mit zu vielen Zutaten belegen. Ggf. wird die Pizza nicht richtig durchgebacken. Alternativ Sie können die Teigplatte nur mit Tomatenmark bestreichen oder eine fertige Tomatensauce verwenden.
- Bereiten Sie die Tomatensauce in keinen Fall im Pfännchen zu.
- Das PizzaRaclette funktioniert auch mit Fertigteig aus dem Kühlregal.

## 6.3. Rezepte

### Mini-Pizza

#### Grundrezept Pizza - Teig

375 g Mehl

ca. ½ Würfel frische Hefe (22 g)

190 ml Milch

½ - 1 TL Salz

1,5 TL Zucker

1,5 EL Olivenöl

#### Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe in Stückchen hinzugeben und mit ein wenig lauwarmen Milch und Zucker mischen, danach für 30 Minuten gehen lassen. Nach der Zeit die übrige Milch mit dem Salz und dem Öl hinzugeben und rühren bis sich der Teig vom Rand löst. Abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben und den Teig nach Belieben dünner oder dicker (2 – 4 mm) ausrollen und ausstechen.

#### Grundrezept Tomatensauce

2 Dosen gehackte Tomaten

2 Knoblauchzehen

1 mittelgroße Zwiebeln

1 Schuss Balsamico

1,5 EL Tomatenmark

1 Prise Zucker

frisch gehacktes Basilikum und Oregano

Pfeffer, Salz

#### Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden, kurz anbraten bis die Würfel glasig sind. Dann das Tomatenmark hinzugeben. Den Zucker darüberstreuen und kurz karamellisieren lassen. Mit dem Balsamico ablöschen. Die Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Sauce dickflüssig ist. Die gehackten Kräuter dazugeben und mit frisch gemahlendem Pfeffer und Salz abschmecken.

#### Pizza mit gemischten Pilzen

z.B. geputzte Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons oder weißer Trüffel (je nach Saison)

Knoblauch

Chilipulver

Büffel-Mozzarella, in Scheiben geschnitten

Butter

Für die Pilzmischung Knoblauch und Pilze in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne etwas Butter zergehen lassen und darin die Pilze mit dem Knoblauch schwenken. Mit Salz und Chili pikant abschmecken. Teig im Pfännchen flach drücken und diesen mit der restlichen Butter aus der Bratpfanne bestreichen. Die Pilzmischung darauf verteilen. Die Mini-Pizza mit Mozzarella-Scheiben belegen. Im Pizzaraclette6 backen.

### **Pizza à la Capricciosa**

Pilze, Oliven, Mozzarella

Schinken, Artischocken, Sardellen

Die Pilze, Oliven, Mozzarella in Scheiben, den Schinken in Streifen und die Artischocken in kleine Würfel schneiden. Die Sardellen klein hacken. Teig im Pfännchen flach drücken und mit Tomatensauce bestreichen. Mit Pilzen, Schinken, Artischocken, Sardellen und Oliven belegen. Die Mozzarellascheiben darüber verteilen und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Im PizzaRaclette6 backen.

### **Pizza Kräuterquark**

Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel

Knoblauch, Parmesan, Quark

Die Blätter der Petersilie und den Knoblauch fein hacken; den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Die Zwiebel in schmale Ringe schneiden. Den Parmesan reiben. Den Quark mit den Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch und Parmesan in einer Schüssel mischen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, Salz und Muskatnuss würzen. Teig im Pfännchen flach drücken und den Kräuterquark gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Im PizzaRaclette6 backen.

### **Pizza Mexican**

Hackfleisch, Tabasco, Chilischoten

Bohnen, Mais, Geriebener Gouda

Hackfleisch krümelig anbraten und mit Pfeffer, Salz und Curry würzen. Die Chilischoten entkernen und fein hacken. Teig im Pfännchen flach drücken und mit Tomatensauce bestreichen. Mit Hackfleisch, Bohnen, Mais und Chilis belegen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen. Mit dem geriebenen Gouda im PizzaRaclette6 überbacken.

### **Pizza Rucola**

Cocktail-Tomaten, Knoblauch, Rucola

Olivenöl, Parmaschinken, Geriebener Parmesan

Die Cocktailtomaten halbieren und in eine Schüssel geben, Knoblauch dazupressen. Rucola waschen und die dicke Stielen abschneiden. Die Cocktailtomaten, Knoblauch, Rucola mit Olivenöl mischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Teig im Pfännchen flach drücken und mit Tomatensauce bestreichen. Im PizzaRaclette6 backen lassen. Die fertige Mini-Pizza mit Parmaschinken und dem Tomaten-Rucola-Salat belegen.

Belegen Sie den Teig nach Ihren persönlichen Wünschen. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt!

### **Raclette**

#### **Raclette-Pfännchen mit Rinderfilet, Mango und Feta**

400g Rinderfilet, 1 reife Mango

4 EL Öl, 200 gr. Cremiger Feta, Oregano, Salz / Pfeffer

Die Mango in dünne Spalten schneiden. Das Fleisch waschen, abtrocknen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Öl, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Salz verrühren und das Fleisch darin ca. 30 Minuten marinieren. Das Fleisch nach Belieben auf der Grillplatte braten (Blutig, Medium oder Durch). In der Zwischenzeit die Mangospalten mit dem Feta in die Raclettepfännchen geben und überbacken. Mit etwas Oregano bestreut genießen.

Auch beim Raclette können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

## Spezialitäten

### Elsässer Flammkuchen

Crème fraîche

Fein gehackte Zwiebeln

Durchwachsener, geräucherter

Speck in kleine Würfel geschnitten

Salz und Pfeffer

Kümmel (nach Belieben)

Den nach Grundrezept vorbereiteten Teig im Pfännchen flach drücken. Geben Sie etwas Crème fraîche drauf und belegen diese mit Speck, Zwiebeln und Käse. Im Pizzeraquette6 backen.

Die Mini-Flammkuchen können auch beliebig variiert werden. Probieren Sie Kreationen mit Lauch und Käse oder Spinat und Pfifferlingen.

### Apfelkuchen

Grundrezept für Hefeteig ( Ersetzen Sie das Olivenöl durch Sonnenblumenöl )

Crème fraîche

Äpfel in dünnen Scheiben (Sorte Boskop)

Rosinen

Zucker und Zimt

Butter

Den Teig im Pfännchen flach drücken. Bestreichen Sie den Teig mit Crème fraîche. Mit den Apfelscheiben und Rosinen belegen. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Nach Jahreszeit den Kuchen mit saisonalen Früchten verfeinern.

## 7 Reinigung



### Gefahr!

Vor dem Reinigen unbedingt Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Gefahr von Stromschlag!



### Gefahr!

Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker sowie die Netzzuleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das PizzaRaclette6 nicht in der Spülmaschine.



### Vorsicht!

Verwenden Sie zur Reinigung des PizzaRaclette6 niemals kratzende Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven bzw. hoch alkoholhaltigen Reinigungsmittel. Dies könnte die Teile zerkratzen oder beschädigen. Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich handelsübliches Spülmittel und Wasser.

Reinigen Sie das PizzaRaclette6 nach jedem Gebrauch.

- Die Alu-Grillplatte muss zur Reinigung vom Gerät abgehoben und separat gereinigt werden.
- Wir empfehlen für die Pfännchen und Grillplatte eine schonende Reinigung von Hand unter warmem fließendem Wasser mit etwas Spülmittel, um die Lebensdauer der Beschichtung zu verlängern.
- Reinigen Sie das Gehäuse des PizzaRaclette6 nur mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät sowie alle Zusatzteile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

## 8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

<b>PizzaRaclette6</b>	1 × Antihafbeschichtete Aluguss Grillplatte
	6 × Antihafbeschichtete Pfännchen
	6 × Pizzaschaufeln
	1 × Teigausstecher
	1 × Netzkabel, 1,5 m
	1 × Gebrauchsanweisung

### 8.1. Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

2 × Antihafbeschichtete Pizza- Pfännchen	Art.-Nr. 33 6771 03 02
2 × Pizzaschaufel	Art.-Nr. 33 6771 04 02
1 × Teigausstecher	Art.-Nr. 33 6771 01 01

## 9 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die Reinigung gemäß Kapitel 7.

## 10 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

# 11 Fehlerbehebung

## Störung

Das PizzaRaclette6 heizt nicht.

## Mögliche Ursache

1. Keine Speisespannung
2. Interner Defekt

## Störungsbehebung

1. Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.
2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
D-42699 Solingen  
Germany  
www.spring.ch

# 12 Lagerung

Das PizzaRaclette6 ist an einem trockenen Ort aufzubewahren. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen. Bewahren Sie das Gerät sowie das Netzzuleitungskabel außer der Reichweite von Kindern auf.

# 13 Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer des PizzaRaclette6 muss dieses fachgemäss entsorgt werden. Im PizzaRaclette6 sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass das PizzaRaclette6 nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

# 14 Technische Daten

Bezeichnung	Raclette6
Stecker	Schuko (EU)
Spannung+	230 VAC
Frequenz	50 Hz
Stromaufnahme	5 A
Nennleistung	1100 W
Abmessungen L x B x H	450 mm x 200 mm x 130 mm
Länge der Zuleitung	1.5 Meter





# Sommaire

	Page
<b>1</b>	<b>Avant la première utilisation</b> <b>18</b>
1.1.	Préambule 18
<b>2</b>	<b>L'appareil</b> <b>19</b>
2.1.	Organes de commande 19
2.2.	Notice condensée 19
2.3.	Diverses applications 20
<b>3</b>	<b>Utilisation conforme à la destination</b> <b>20</b>
3.1.	Garantie, Responsabilité 20
3.2	Usage prévu 20
3.3.	Emploi abusif connu 20
<b>4</b>	<b>Importantes consignes de sécurité</b> <b>21</b>
4.1.	Consignes générales de sécurité 21
<b>5</b>	<b>Mise en service</b> <b>21</b>
5.1.	Exigences posées à l'endroit de l'utilisation 22
5.2.	Avant utilisation 22
<b>6</b>	<b>Utilisation</b> <b>23</b>
6.1.	Mise en service, utilisation 23
6.1.1.	Cuisson des pizzas 23
6.1.2.	Raclette 24
6.1.3.	La raclette classique 24
6.2.	Astuces et conseils 24
6.3.	Recettes 25–27
<b>7</b>	<b>Nettoyage</b> <b>28</b>
<b>8</b>	<b>Etendue de la fourniture</b> <b>28</b>
8.1.	Accessoires en option 28
<b>9.</b>	<b>Entretien et maintenance</b> <b>28</b>
<b>10</b>	<b>Réparations</b> <b>28</b>
<b>11</b>	<b>Dépannage</b> <b>29</b>
<b>12</b>	<b>Entreposage</b> <b>29</b>
<b>13</b>	<b>Élimination</b> <b>29</b>
<b>14</b>	<b>Caractéristiques techniques</b> <b>29</b>



# 1 Avant utilisation

## 1.1. Préambule

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat du PizzaRaclette6 du Spring. Vous avez fait un très bon choix.

Cet appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Néanmoins, comme tout autre appareil électrique, le PizzaRaclette6 demande également à être utilisé avec le plus grand soin.

C'est pour cette raison que nous vous demandons de lire attentivement ce mode d'emploi et de le respecter. Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour une utilisation en toute sécurité.



**Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi, ou ne l'ayant pas compris, ne sont pas autorisées à utiliser le PizzaRaclette6.**

Vous devez vous assurer que toute personne utilisant le PizzaRaclette6 a été formée en conséquence. Conservez ce mode d'emploi à portée de main pour pouvoir le consulter si besoin, et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil, le cas échéant.



Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et / ou de connaissances. Toutes ces personnes doivent cependant avoir été rendues attentives à l'emploi de cet appareil en toute sécurité et des dangers qu'implique son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être exécutés par des enfants de moins de 8 ans, ni sans surveillance.

Ne faites jamais marcher cet appareil sur une minuterie extérieure ni un système de commande à distance.

Les températures peuvent devenir élevées pendant l'utilisation. Emploi de gants de protection. Ne pas transporter l'appareil tant qu'il est chaud.

Conservez l'appareil et son cordon électrique hors de portée des enfants.

## 2 L'appareil

### 2.1. Éléments de commande



1. Plaque de gril antiadhésive en fonte d'aluminium

2. Niveau pizza-/raclette

3. Niveau chauffe-plat

4. Bouton chauffage de sole

5. Thermostat

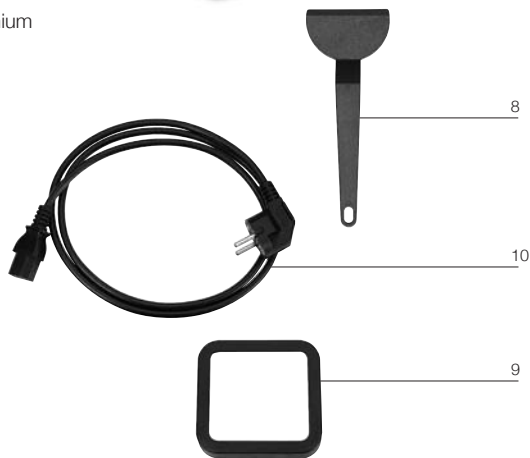
6. Prise de branchement au secteur

7. Poêlons antiadhésifs

8. Pelle à pizza

9. Emporte-pièce

10. Câble de jonction secteur



### 2.2. Notice condensée

1. Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.
2. Tournez le thermostat à fond pour permettre à l'appareil de chauffer rapidement, et allumez le chauffage de sole.
3. Préchauffez l'appareil.
4. Le PizzaRaclette est prêt pour votre première mini pizza. Votre appareil est muni d'un chauffage de sole pour cuire des pizzas aussi fraîches que croustillantes. La raclette, dans sa pratique classique, nécessite moins de chaleur. Vous pouvez donc baisser le thermostat.

**Conseil :** Badigeonnez la plaque de gril et les poêlons avec un peu d'huile alimentaire si vous voulez faire cuire de la viande non marinée ou des légumes.

## 2.3. Diverses applications

**Application A :** Vous pouvez préparer toutes les grillades courantes sur la plaque de gril en aluminium.

**Application B :** Faites cuire de mini-pizzas dans les poêlons (à l'étage supérieur et à l'étage du milieu) en allumant le chauffage de sole et de voûte.

**CONSEILS :** Nous vous conseillons de préparer avec la pâte un certain nombre d'abaisses qu'il vous suffira de découper pour fonder les poêlons pendant que vous mangez la raclette.

Utilisez l'emporte-pièce pour découper la pâte.

Mais vous pouvez aussi découper la pâte à l'aide d'un poêlon retourné à l'envers.

**Application C :** Faites gratiner des plats dans les poêlons (raclette).

Baissez la température pour bien réussir votre raclette.

## 3 Utilisation conforme à la destination

### 3.1. Garantie, Responsabilité

La garantie est de 2 ans à partir de la date d'achat indiquée sur le ticket de caisse.

Sont exclus de la garantie les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions par des personnes non autorisées.

Pour la réparation sous garantie, il est obligatoire de joindre le ticket de caisse d'origine à l'appareil. Ce ticket a valeur de bon de garantie.

Spring International GmbH décline toute responsabilité pour les dommages corporels et dégâts matériels causés par une utilisation non conforme à la destination.

Sont applicables en principe les conditions générales de vente et de livraison de la Spring International GmbH.

### 3.2. Usage prévu

Préparation de plats, et notamment cuisson de pizzas, gratiner du fromage à raclette dans les poêlons d'origine prévus à cet effet, grillades sur la plaque de gril en aluminium. Cet appareil n'est pas destiné à un emploi professionnel.

### 3.3. Emplois abusifs connus

Les emplois abusifs qui suivent sont dangereux et, de ce fait, interdits pour des raisons de sécurité :

- Emploi du PizzaRaclette6 sans personne pour surveiller. Il y a un risque d'incendie pouvant causer des dommages corporels ou des dégâts matériels.
- Une mauvaise réparation risque d'altérer le fonctionnement. Les réparations doivent être confiées exclusivement à des personnes compétentes ou à Spring International GmbH. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine à l'exclusion de toute autre.
- La mise en service ou l'utilisation alors que des pièces du PizzaRaclette6, (tel le cordon électrique) sont endommagées est dangereux et risque de causer des dommages corporels.

## 4 Importantes consignes de sécurité

Bien que le PizzaRaclette6 se distingue par un haut niveau de qualité et de sécurité, les erreurs d'utilisation ou une utilisation non conforme peuvent provoquer des blessures ou causer des dégâts matériels. C'est pourquoi vous devez respecter les consignes de sécurité précédées des symboles suivants :



### **Danger !**

En cas de non-respect, des dommages persistants personnels et/ou des dégâts matériels importants peuvent survenir.



### **Attention !**

En cas de non-respect, des dommages personnels et/ou des dégâts matériels plus ou moins graves peuvent survenir.



### **Prudence !**

Les températures peuvent devenir élevées pendant l'utilisation. Emploi de gants de protection. Ne pas transporter l'appareil tant qu'il est chaud.

### 4.1. Consignes générales de sécurité

- Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser pour la première fois l'appareil.
- Si vous voulez remettre cet appareil à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.
- Utilisez l'appareil uniquement pour un usage domestique et pour la destination pour laquelle il a été conçu exclusivement.
- Vérifiez que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique coïncident bien à votre secteur.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne faites jamais marcher cet appareil sur une minuterie extérieure ni un système de commande à distance.

## 5 Mise en service initiale



### **Danger !**

Tension secteur ! Toute manipulation du PizzaRaclette6, en dehors de son emploi normal, uniquement quand l'appareil est débranché. Il est obligatoire de débrancher la fiche de la prise électrique, sous peine d'électrocution !



### **Danger !**

Avant chaque utilisation, vérifiez que le cordon électrique ne présente aucun dommage. Un cordon électrique endommagé constitue un danger de mort ; il doit être immédiatement remplacé ! Seuls sont autorisés à le faire le fabricant ou des techniciens compétents et agréés. Brancher le cordon électrique sur une prise munie d'un conducteur de protection. La protection ne doit pas être inhibée par un rallonge électrique sans conducteur de protection.



### **Danger !**

Respectez les exigences stipulées au chapitre 5.1 sur le lieu d'utilisation. Le non-respect de cette consigne peut provoquer des incendies, des sinistres aux biens immobiliers et mobiliers et des blessures corporelles.



### **Danger !**

Ne plongez jamais le PizzaRaclette6 ni le cordon électrique dans l'eau, ne dirigez pas de jet d'eau dessus. Risque de décharge électrique !

**Danger !**

N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé. Débranchez immédiatement le cordon électrique si vous constatez un dommage pendant l'utilisation.

**Attention !**

N'utilisez pas le PizzaRaclette6 à l'extérieur sans protection. L'eau et l'humidité peuvent provoquer des dysfonctionnements et il y a un risque d'électrocution.

## 5.1. Exigences posées à l'endroit de l'utilisation

- Placez le PizzaRaclette6 sur un meuble stable hors de portée des enfants, veillez à le poser bien horizontalement.
- Ne posez pas le PizzaRaclette6 à côté de ni sur des surfaces chaudes (genre radiateur, plaques de cuisson ou toute autre source de chaleur). Il y a un risque d'incendie et de court-circuit !
- Posez le PizzaRaclette6 sur des surfaces résistantes à la chaleur. Respectez une distance de sécurité adéquate par rapport aux matériaux inflammables, comme les serviettes de table, nappes, armoires et autres.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique et/ou une rallonge électrique si elle est nécessaire
  - ne soient pas posés sur des surfaces chaudes, telles des plaques de cuisson,
  - ne soient pas posés sur des arêtes tranchantes,
  - ne soient pas coincés ni pliés.Il y a un risque d'incendie, d'électrocution et de court-circuit !
- Le cordon d'alimentation électrique et/ou la rallonge électrique éventuelle doivent être posés de manière à éviter tout risque pour les personnes de trébucher ou de rester accroché et d'entraîner ainsi l'appareil dans sa chute.

## 5.2. Avant utilisation

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Supprimez tout le matériel d'emballage, vérifiez que toutes les pièces énumérées au chapitre 8 «Étendue de la fourniture» sont bien là et dans un état impeccable.
- Essayez le boîtier avec un chiffon humide et le sécher soigneusement. Préchauffez l'appareil à vide pendant 10 minutes environ ; les légères émanations et odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veillez à bien aérer la pièce pendant cette opération !
- Nettoyez la plaque du gril en aluminium, les poêlons et les pelles à pizza avant la première utilisation sous l'eau courante chaude avec une éponge non abrasive et un peu de produit vaisselle.

## 6 Commande

### Attention !

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de peu d'expérience et/ou de connaissances. Toutes ces personnes doivent cependant avoir été rendues attentives à l'emploi de cet appareil en toute sécurité et des dangers qu'implique son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être exécutés par des enfants de moins de 8 ans, ni sans surveillance.



### 6.1. Mise en service/Utilisation

1. **Attention** : Posez l'appareil sur un support résistant à la chaleur et lavable.
2. Veillez à ce qu'aucun des accessoires fournis, ni aucun objet utilisé à table (couverts, serviettes et autres) ne viennent en contact avec les résistances de chauffe !
3. Branchez la fiche du cordon d'alimentation secteur dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au chapitre 14 « Caractéristiques techniques ». Le PizzaRaclette6 est prêt à être utilisé.
4. **Attention** : Les poêlons deviennent très chauds. Tenez-les par les poignées qui sont résistantes à la chaleur et posez-les sur des sous-plats également résistants à la chaleur. Les poêlons non utilisés peuvent être rangés à l'étage inférieur du PizzaRaclette6. Ne posez jamais des poêlons vides dans les étages pizza-/raclette, sous peine d'endommager le revêtement antiadhésif des poêlons qui seraient alors détruits.
5. Nous vous conseillons de ne pas laisser l'appareil allumé trop longtemps quand il n'est pas utilisé pour cuire. Éteignez-le pendant les interruptions prolongées et rallumez-le quand vous voulez l'utiliser.
6. Après emploi, débranchez la fiche du cordon d'alimentation secteur de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir complètement sur la table avant de l'enlever ou de le nettoyer.

#### 6.1.1. Cuisson des pizzas

1. Tournez le thermostat à fond pour permettre à l'appareil de chauffer rapidement, et allumez le chauffage de sole.
2. Quand il a été préchauffé pendant quelques minutes, l'appareil est prêt à l'emploi.
3. Mettez un peu d'huile, de beurre, ou autre matière grasse dans les poêlons.
4. Posez dans les poêlons les ingrédients choisis avant de glisser les poêlons dans l'étage pizza/ raclette. Attention de ne pas remplir excessivement les poêlons :
  - Les aliments risquent de tomber, ce qui rendrait plus difficile le nettoyage de l'appareil par après.
  - Les aliments risquent de toucher les résistances de chauffe et de brûler.
  - Le temps de cuisson sera plus long, et la mini pizza risque d'être moins croustillante.
5. La température se règle sur le thermostat. La température peut être plus élevée au début de la cuisson, et réduite ensuite.
6. Selon la garniture, la pizza est prête en 3 à 5 minutes. Sortez le poêlon de l'appareil et soulevez doucement la pizza avec la pelle. Bon appétit !

## 6.1.2. Raclette

1. Allumez le chauffage de sole et mettez le thermostat à feu moyen.
2. Quand il a été préchauffé pendant quelques minutes, l'appareil est prêt à l'emploi.
3. Mettez un peu d'huile, de beurre, ou autre matière grasse dans les poêlons et éventuellement sur la plaque de gril.
4. Vous pouvez griller les morceaux de viande, de poisson et de légumes préparés sur la plaque de gril.
5. Posez dans les poêlons les ingrédients choisis avant de glisser les poêlons dans l'étage pizza/raclette. Attention de ne pas remplir excessivement les poêlons :
  - Les aliments risquent de tomber, ce qui rendrait plus difficile le nettoyage de l'appareil par après.
  - Les aliments risquent de toucher les résistances de chauffe et de brûler.
  - Le temps de cuisson sera plus long.
6. Sortez les poêlons dès que les ingrédients sont cuits. Pour éviter de rayer le revêtement, servez-vous des pelles à pizza fournies pour sortir le plat prêt des poêlons.  
Bon appétit !

## 6.1.3. Raclette classique (chauffage de voûte uniquement)

1. Éteignez le chauffage de sole de l'appareil.
2. L'étage supérieur de l'appareil donne place à 3 poêlons sous le chauffage de voûte pour une raclette au sens classique du terme.
3. La plaque de gril fonctionne exactement comme décrit précédemment. Les deux étages inférieurs servent de rangement pour les poêlons vides.
4. La température se règle sur le thermostat. La température peut être plus élevée au début de la cuisson, et réduite ensuite.

## 6.2. Astuces et conseils

- Ne réchauffez pas les poêlons dans l'appareil quand ils sont vides et ne laissez pas les poêlons après emploi dans l'appareil encore chaud ; le revêtement des poêlons risquerait d'être endommagé, les restes de nourriture risqueraient de s'incruster dans les poêlons qui seraient alors difficiles à nettoyer.
- Les poêlons, les pelles à pizza et la plaque de gril peuvent être lavés au lave-vaisselle. Nous vous conseillons néanmoins de laver les poêlons et la plaque de gril à la main, sous l'eau chaude courante, avec un peu de produit vaisselle afin de préserver la durée de vie du revêtement.
- Plaque de gril : viande tendre, poisson ou légumes : la plaque de gril est idéale pour faire cuire toute sorte de légumes, viande et poissons délicats.
- Découpez la viande et le poisson en petits dés, la cuisson sera plus rapide.
- Appliquez un peu d'huile sur les morceaux de viande ou de poisson avant de les poser sur la plaque de gril. Vous pouvez aussi les faire mariner.
- Ne mettez pas trop d'ingrédients sur les mini pizzas, elles risquent de ne pas cuire véritablement. Vous pouvez étaler sur la pâte du concentré de tomates ou utiliser une sauce tomate toute prête.
- Ne mettez jamais la sauce tomate directement dans les poêlons.
- Vous pouvez aussi utiliser une pâte toute prête achetée au rayon frais de votre supermarché.

## 6.3. Recettes

### Mini pizza

#### Recette de pâte à pizza

375 g de farine  
½ cube de levure de boulanger fraîche (22 g)  
190 ml de lait  
½ – 1 cuiller à café de sel  
1,5 cuiller à café de sucre  
1,5 cuiller à soupe d'huile d'olives

#### Préparation

Verser la farine dans un saladier, y creuser un puits et ajouter la levure émiettée et le sucre. Mélanger en ajoutant un peu de lait tiède. Laisser reposer 30 minutes. Ajouter alors le reste du lait, le sel et l'huile. Malaxer la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Mettre un torchon dessus et laisser reposer pendant 1 h environ. Quand la pâte a levé, étaler la pâte sur un plan de travail fariné, à plus ou moins grande épaisseur (2 à 4 mm) et découper à l'emporte-pièce.

#### Recette de sauce tomate

2 boîtes de tomates en morceaux  
2 gousses d'ail  
1 oignon moyen  
1 goutte de vinaigre balsamique  
1,5 cuiller à soupe de concentré de tomates  
1 pincée de sucre  
Basilic et origan hachés frais  
Sel et poivre

#### Préparation

Émincer l'oignon et l'ail, faire revenir dans une poêle sans les colorer. Ajouter le concentré de tomates. Ajouter le sucre pour caraméliser légèrement. Mouiller avec le vinaigre balsamique. Ajouter les tomates, laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter les herbes fraîches hachées, sel et poivre.

#### Pizza aux champignons

De saison (chanterelles, cèpes, champignons de Paris ou truffes blanches)  
Ail  
Piment en poudre  
Mozzarella au lait de bufflonne, coupée en tranches  
Beurre

Émincer finement l'ail et les champignons. Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre. Faire revenir le mélange de champignons et d'ail. Ajouter le sel et le piment. Foncer les poêlons avec la pâte de pizza et verser dessus le reste du beurre de la poêle. Étaler le mélange de champignons sur la pâte, garnir la mini pizza avec des tranches de mozzarella. Cuire dans le PizzaRaquette6.



### **Pizza Capricciosa**

Champignons, olives, mozzarella

Jambon, artichauts, anchois

Découper en tranches les champignons, olives, et la mozzarella. Émincer le jambon en julienne. Découper les artichauts en petits dés. Hacher grossièrement les anchois. Foncer les poêlons avec la pâte à pizza. Étaler dessus la sauce tomate. Garnir avec les champignons, le jambon, les artichauts, les anchois et les olives. Répartir les tranches de mozzarella sur la garniture. Poivrer et saler avec du poivre du moulin. Cuire dans le PizzaRaclette6.

### **Pizza au fromage frais aux herbes**

Persil, ciboulette, oignons

Ail, parmesan, fromage frais

Hacher grossièrement les feuilles de persil et l'ail. Couper menu la ciboulette. Couper les oignons en rondelles minces. Râper le parmesan. Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec les oignons, le persil, la ciboulette, l'ail et le parmesan. Saler, poivrer avec du poivre du moulin, ajouter de la noix de muscade râpée. Foncer les poêlons avec la pâte à pizza. Étaler dessus le mélange au fromage blanc. Cuire dans le PizzaRaclette6.

### **Pizza mexicaine**

Viande hachée, Tabasco, piment d'Espelette

Haricots, maïs, du gouda râpé

Dans une poêle, faire sauter la viande hachée. Saler, poivrer, assaisonner avec du curry. Épépiner les piments d'Espelette. Hacher finement. Foncer les poêlons avec la pâte à pizza. Étaler dessus la sauce tomate. Garnir avec la viande hachée, les haricots, le maïs et les piments d'Espelette. Saler, poivrer avec du poivre du moulin. Répartir dessus le gouda râpé. Faire gratiner dans le PizzaRaclette6.

### **Pizza à la roquette**

Tomates cerises, ail, roquette

Huile d'olive, jambon de Parme, parmesan râpé

Couper en deux les tomates cerises. Les mettre dans un saladier. Écraser l'ail. Laver la roquette, couper les tiges épaisses. Mélanger les tomates cerises avec l'ail écrasé, la roquette et l'huile d'olives. Saler et poivrer avec du poivre du moulin. Foncer les poêlons avec la pâte à pizza. Étaler dessus la sauce tomate. Cuire dans le PizzaRaclette6. Garnir la mini pizza avec du jambon de Parme et la salade de tomates et roquette.

Vous pouvez garnir la pâte à pizza comme vous le voulez. Il n'y a aucune limite pour votre créativité !

## **Raclette**

### **Poêlon de raclette avec du filet de bœuf, de la mangue et de la féta**

400 g de filet de bœuf, 1 mangue mûre

4 cuiller à soupe d'huile, 200 g de féta, origan, sel, poivre

Couper la mangue en fins quartiers. Laver et sécher la viande, émincer en fines tranches. Dans un saladier, mélanger l'huile, le poivre du moulin et un peu de sel. Laisser la viande mariner dedans 30 minutes environ. Faire griller la viande sur la plaque de gril (saignant ou à point). Pendant ce temps, ranger les quartiers de mangue et la féta dans les poêlons à raclette. Faire gratiner. Assaisonner avec un peu d'origan.

Pour la raclette aussi, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination.

## Les spécialités

### Tarte flambée

Crème fraîche

Un oignon haché menu

Poitrine de porc persillée et fumée

Coupée en lardons

Sel et poivre

Cumin (facultatif)

Foncer les poêlons avec la pâte préparée suivant la recette de base. Répartir dessus un peu de crème fraîche. Garnir avec les lardons, les oignons et le fromage. Cuire dans le PizzaRaclette6.

Les mini tartes flambées peuvent aussi se décliner à volonté. Essayez vos propres créations avec des poireaux et du fromage, ou des épinards et des giroles.

### Tarte aux pommes

Recette de base pour la pâte levée (remplacez l'huile d'olives par de l'huile de tournesol)

Crème fraîche

Pommes coupées en fins quartiers (Boskop)

Raisins secs

Sucre et cannelle

Beurre

Foncer les poêlons avec la pâte. Étaler la crème fraîche sur la pâte. Garnir avec les quartiers de pommes et les raisins secs. Saupoudrer de cannelle et de sucre.

Cette tarte peut être faite avec des fruits de saison.

## 7 Nettoyage



### Danger !

Il est obligatoire de débrancher la fiche de la prise électrique avant de nettoyer. sous peine d'électrocution !



### Danger !

Ne trempez jamais l'appareil, ni sa prise, ni son cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne lavez pas le PizzaRaclette6 dans le lave-vaisselle.



### Attention !

Pour nettoyer le PizzaRaclette6, n'employez jamais d'objets susceptibles de le rayer, ni de produits abrasifs, agressifs ou à base d'alcool. Ceci risquerait de rayer ou d'endommager l'appareil. Utilisez uniquement de l'eau et un produit vaisselle courant pour nettoyer l'appareil.

Nettoyez le PizzaRaclette6 après chaque utilisation.

- La plaque de gril en aluminium est amovible et doit être lavée séparément.
- Nous vous conseillons de laver les poêlons et la plaque de gril à la main, sous l'eau chaude courante, avec un peu de produit vaisselle afin de préserver la durée de vie du revêtement.
- Nettoyez l'extérieur du PizzaRaclette6 avec un chiffon humide.
- Vérifiez que l'appareil et ses accessoires sont parfaitement secs avant de les ranger ou de les ré-utiliser.

## 8 Étendue de la fourniture

Étendue de la fourniture :

<b>PizzaRaclette6</b>	1 x plaque de gril en aluminium avec revêtement antiadhésif
	6 x poêlons antiadhésifs
	6 x pelles à pizza
	1 x emporte-pièce
	1 x câble secteur, 1,5 m
	1 x mode d'emploi

### 8.1. Accessoires en option

Vous trouverez sur votre point de vente les accessoires suivants :

2 x poêlons à pizza antiadhésifs	référence 33 6771 03 02
2 x pelles à pizza	référence 33 6771 04 02
1 x emporte-pièce	référence 33 6771 01 01

## 9 Entretien/Maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au nettoyage suivant le chapitre 7.

## 10 Réparations

Les réparations doivent être confiées au fabricant ou à des techniciens agréés uniquement. Si vous avez des questions, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service après-vente.

## 11 Élimination des anomalies

### Panne

Le PizzaRaclette6 ne chauffe pas.

### Cause possible

1. Absence d'alimentation électrique
2. Défaut interne

### Remède

1. Branchez la fiche de contact de l'appareil dans une prise de courant appropriée. Vérifiez que la prise électrique délivre la tension requise.
2. Adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente.

En cas de pannes, ou si vous avez des questions, adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente ou directement à

Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
D-42699 Solingen  
Allemagne  
www.spring.ch

## 12 Rangement

Le PizzaRaclette6 doit être rangé dans un endroit sec. L'humidité peut entraîner des dysfonctionnements. Conservez l'appareil et son cordon électrique hors de portée des enfants.

## 13 Mise au rebut

À expiration de la durée de vie du PizzaRaclette6, cet appareil doit être mis au rebut dans les règles de l'art. Le PizzaRaclette6 comporte des composants électriques et électromécaniques. Respectez la législation nationale à cet égard. Veillez lors de la mise au rebut à ce que le PizzaRaclette6 ne puisse pas être remis en service par de tierces personnes.

## 14 Caractéristiques techniques

Désignation	Raclette6
Fiches de branchement secteur	Fiche à contact de protection (UE)
Tension positive	230 V c.a.
Fréquence	50 Hz
Puissance électrique absorbée	5 A
Puissance nominale	1 100 W
Dimensions (L × l × h)	450 mm × 200 mm × 130 mm
Longueur du câble d'alimentation	1,5 mètre





# Contents

	Page
<b>1</b>	<b>Before using the appliance for the first time</b> <b>32</b>
1.1.	Introduction 32
<b>2</b>	<b>The appliance</b> <b>33</b>
2.1.	Control elements 33
2.2.	Quick-start guide 33
2.3.	Various uses 34
<b>3</b>	<b>Proper use</b> <b>34</b>
3.1.	Warranty, liability 34
3.2.	Purpose 34
3.3.	Common misuse 34
<b>4</b>	<b>Important safety instructions</b> <b>35</b>
4.1.	General safety recommendations 35
<b>5</b>	<b>First use</b> <b>35</b>
5.1.	Where and where not to set it up 36
5.2.	Before the first use 36
<b>6</b>	<b>Operation</b> <b>37</b>
6.1.	First use, operation 37
6.1.1.	Baking pizza 37
6.1.2.	Raclette 38
6.1.3.	Classic raclette 38
6.2.	Tips and tricks 38
6.3.	Recipes 39–41
<b>7</b>	<b>Cleaning</b> <b>42</b>
<b>8</b>	<b>Scope of delivery</b> <b>42</b>
8.1.	Optional accessories 42
<b>9</b>	<b>Servicing, maintenance</b> <b>42</b>
<b>10</b>	<b>Repairs</b> <b>42</b>
<b>11</b>	<b>Troubleshooting</b> <b>43</b>
<b>12</b>	<b>Storage</b> <b>43</b>
<b>13</b>	<b>Disposal</b> <b>43</b>
<b>14</b>	<b>Technical specifications</b> <b>43</b>

# 1 Before using the appliance for the first time

## 1.1. Introduction

Dear Customer,

congratulations on purchasing the PizzaRaclette6 from Spring. You have made a good choice.

This appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as for every electric appliance, special care is required also when operating a PizzaRaclette6.

For this reason, we ask you to read and follow the operating instructions carefully. The instructions contain information necessary to ensure safe operation. Therefore:



**Persons who have not read and understood the operating instructions may not use the PizzaRaclette6.**

Make sure that all persons who use the PizzaRaclette6 have been properly instructed. These operating instructions should always be close at hand for reference and should always be included with the appliance if it is passed on to a new owner.



This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Never allow children to play with the appliance. Cleaning and maintenance may be carried out by children aged 8 and above only under adult supervision.

Do not operate this appliance using an external timer or a separate remote control.

High temperatures can occur during use. Use heat-protected gloves. Do not transport the appliance as long as it is still hot.

Store the appliance and the power cord out of the reach of children.

## 2 The appliance

### 2.1. Control elements



1. Non-stick coated cast aluminium grill plate

2. Pizza/ raclette level

3. Storage level

4. Switch for bottom heat

5. Temperature control

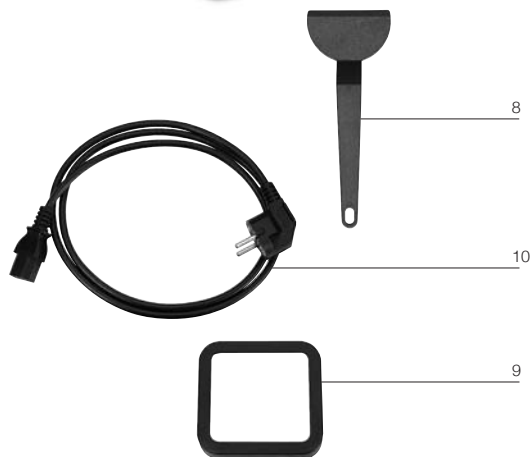
6. Power connection

7. Non-stick coated pan

8. Pizza paddle

9. Dough cutter

10. Power cord



### 2.2. Quick-start guide

1. Plug the power cord into a suitable socket.
2. Turn the temperature control all the way to the stop in order for the appliance to heat as quickly as possible and then switch on the bottom heat.
3. Allow the appliance to pre-heat.
4. The PizzaRaclette6 is now ready for your first mini-pizza. Your appliance features bottom heat for baking fresh and crispy pizza. Less heat is needed for a classic raclette. Therefore, set the power somewhat lower.

**Tip:** When preparing meat or vegetables without a marinade, coat the grill surface and the pan with a little vegetable oil.

**GB**



## 2.3. Various uses

**Use A:** The aluminium grill plate can be used for all types of grilled food.

**Use B:** Bake mini-pizzas in the pan (top and middle level) with top and bottom heat switched on.

**TIPS:** We recommend preparing several pieces of dough, so you only have to put on the toppings once the raclette is in the pan.

Use the included cutter to cut out the dough.

Alternatively, you can cut out the dough by turning the pan upside down and using it as a cutter.

**Use C:** Bake foods with melted cheese toppings in the pans (raclette).

For optimal results, reduce the heat.

# 3 Proper use

## 3.1. Warranty, liability

The warranty period is 2 years from the date of purchase on the sales invoice.

Excluded from this warranty is damage that can be attributed to normal wear, non-intended use, improper handling, incorrect operation, insufficient care and cleaning, wilful destruction, transport or accidents as well as interference from unauthorized persons.

The original sales invoice must always be presented along with the appliance for repairs under warranty. The sales invoice serves as a certificate of warranty.

Spring International GmbH assumes no liability for injuries or damage arising from improper use.

In general, Spring International GmbH's General Terms and Conditions of Sale and Delivery apply.

## 3.2. Intended purpose

Preparing foods, especially baking pizza, melting raclette cheese in the original pan provided and browning foods on the aluminium grill plate. This appliance is not intended for commercial use.

## 3.3. Known misuse

The following types of incorrect use are dangerous and, therefore, prohibited for safety reasons:

- Use of the PizzaRaclette6 without supervision. This can result in fire and possibly personal injury as well as property damage.
- Improper repairs may impair functioning. Repairs may be carried out only by authorised specialists or by Spring International GmbH. Use only original replacement parts!
- Operation or continued use if there are damaged parts in the PizzaRaclette6, e.g. power cord, etc. is dangerous and can cause injuries.

## 4 Important safety instructions

Although the PizzaRaclette6 features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Please note the safety recommendations marked by the following symbols:



**Danger!**

Failure to observe can lead to permanent injuries and/or major damage.



**Caution!**

Failure to observe can lead to slight to moderate injuries and/or damage.



**Caution!**

High temperatures can occur during use. Use heat-protected gloves. Do not transport the appliance as long as it is still hot.

### 4.1. General safety recommendations

- Please read these instructions for use carefully before using the appliance for the first time.
- Include these operating instructions with the appliance if it is passed on to other people.
- Use the appliance only for domestic use and only for the intended purpose.
- Start by verifying that the type of current and supply voltage is as specified on the rating plate.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not operate this appliance using an external timer or a separate remote control.

## 5 Initial operation



**Danger!**

Electric current! Any handling of the PizzaRaclette6 beyond normal operation may be done only when the appliance is not plugged in. Be sure to unplug the plug from the socket first. Danger of electric shock!



**Danger!**

Check the power cord for damage prior to each use. A damaged power cord is extremely dangerous and must be replaced immediately! This may be done only by the manufacturer or authorised specialists. The appliance may be plugged into a grounded socket only. The ground protection may not be eliminated by an ungrounded extension cord.



**Danger!**

Observe the information in Chapter 5.1 describing where to set up the appliance. Failure to comply with this information can result in fire damage to buildings or property as well as burns.



**Danger!**

Do not immerse the PizzaRaclette6 or the power cord in water and never spray water directly onto them. There is a danger of electric shock.

**Danger!**

Never use the appliance if you discover damage, if water has penetrated the housing or if the appliance has been dropped. If you notice damage to the appliance during use, unplug it from the power supply immediately.

**Caution!**

Do not use the PizzaRaclette6 in unprotected outdoor areas. Water and moisture can cause malfunctions and pose a danger of electric shock.

## 5.1. Where and where not to set it up

- Set up the PizzaRaclette6 in a place where it is stable and horizontal, out of the reach of children.
- Do not set up the PizzaRaclette6 next to or on hot surfaces (heaters, burners or other sources of heat). This presents a danger of fire or short circuit!
- Set up the PizzaRaclette6 only on heat-proof surfaces. Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, overhead cabinets, etc.
- Make sure that the power cord and/or any extension cord used
  - are not routed over hot surfaces, such as stove tops,
  - are not routed over sharp edges,
  - are not pinched or kinked.Otherwise, there is a danger of fire or short circuit.
- Also make sure that the power cord and/or any extension cord used are routed to the appliance so that no one can trip over them or accidentally get caught or pull down the appliance.

## 5.2. Before the first use

- Start by carefully reading the instructions for use and the safety instructions.
- Remove all packaging materials and make sure that all parts are present as specified in Chapter 8 «Scope of delivery» and in proper condition.
- Wipe the housing with a moist rag and dry afterwards thoroughly. Heat the empty device for approx. 10 minutes; the slight smoke and odor that will probably be produced is completely harmless. This is only protective oil, which was applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!
- Clean the aluminium grill plate, the pans and the pizza paddles before using them the first time, using a non-abrasive sponge and running warm water with a little dishwashing liquid.

## 6 Operation

### Caution!

This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed concerning use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved. Never allow children to play with the appliance. Cleaning and maintenance may be carried out by children aged 8 and above only under adult supervision.



### 6.1. Startup/Operation

1. **Attention:** Use a heat-proof underlying surface that preferably can be washed off.
2. Make sure that the included accessories or objects on the table, such as silverware, napkins, etc. do not come into contact with the heating spirals!
3. Plug the plug of the power cord into a suitable socket according to Chapter 14 «Technical Specifications». The PizzaRaclette6 is now ready for use.
4. **Attention:** The pans are hot. Handle the pans only on the heat-proof handles and set them down only on heat-proof pot holders, etc. Any pans that are not needed can be stored in the lower level of the PizzaRaclette6. Never place empty pans in the pizza / raclette level. This can damage or destroy the non-stick coating of the pans.
5. We recommend that you do not operate the appliance for extended periods without food. Instead, switch the machine off when not in use and switch it on again as needed.
6. After use, unplug the plug of the power cord from the socket and allow the appliance to cool completely on the table before moving or cleaning the appliance.

#### 6.1.1. Baking pizza

1. Turn the temperature control all the way to the stop in order for the appliance to heat as quickly as possible and then switch on the bottom heat.
2. After pre-heating for a few minutes the appliance is ready for use.
3. Apply a thin coat of oil or butter to the pans.
4. Put the desired ingredients in the pans and place the pans in the pizza / raclette level. We recommend that you do not overfill the pans:
  - Foods could fall out, making it difficult to clean the appliance later.
  - Foods could come into contact with the heating spiral and burn.
  - The cooking time will be longer and your mini-pizza may not be crispy.
5. Set the temperature with the temperature control – you can set it somewhat higher at first, then reduce it afterwards.
6. Depending on the toppings your pizza will be done after 3–5 minutes. Remove the pan from the appliance and carefully remove the pizza, using the pizza paddle. Enjoy!

## 6.1.2. Raclette

1. Switch on the bottom heat and turn the temperature control to a middle setting.
2. After pre-heating for a few minutes the appliance is ready for use.
3. Apply a thin coat of oil or butter to the pans, and also the grill plate, if applicable.
4. You can fry prepared meat, fish or vegetable chunks on the grill plate.
5. Put the desired ingredients in the pans and place the pans in the pizza/raclette level. We recommend that you do not overfill the pans:
  - Foods could fall out, making it difficult to clean the appliance later.
  - Foods could come into contact with the heating spiral and burn.
  - The cooking time will be longer.
6. Remove the pans as soon as the ingredients are done cooking. To prevent the coating from being scratched, use the included pizza paddles to remove the cooked food from the pans.  
Enjoy!

## 6.1.3. Classic raclette (with top heat only)

1. Switch off the bottom heat.
2. There is room on the top level of the appliance for three pans with top heat only for classic raclette.
3. The grill plate functions the same as described above. The two lower levels serve as storage levels for empty pans.
4. Set the temperature with the temperature control – you can set it somewhat higher at first, then reduce it afterwards.

## 6.2. Tips and tricks

- Do not heat empty pans in the appliance and do not leave the pans in the hot appliance after use; this could damage the non-stick coating of the pans and food remaining in the pans could burn and stick to the pans, making it hard to remove.
- The pans, the pizza paddles and the grill plate can be cleaned in the dishwasher. For the pans and grill plate, however, we recommend gentle cleaning by hand under warm running water with a little dishwashing liquid, in order to prolong the life of the coating.
- Grill plate: The grill plate is ideal for cooking everything from tender meat to fish and vegetables.
- Cut meat or fish into bite-sized pieces. They will cook faster.
- Brush the meat or firm fish lightly with oil before placing it on the grill plate. Or you can marinate it before cooking.
- Do not put too many toppings on the mini-pizzas. The pizza may not be baked through. Alternatively, you can spread the dough only with tomato paste or a ready-to-use tomato sauce.
- Never prepare the tomato sauce in the pan.
- The PizzaRaclette also works with ready-made dough from the refrigerated section.

## 6.3. Recipes

### Mini-pizza

#### Basic recipe for pizza dough

375 g flour  
½ cube fresh yeast (22 g)  
190 ml milk  
½–1 tsp salt  
1.5 tsp sugar  
1.5 tbsp olive oil

#### Directions

Put the flour in a bowl and make a depression in the middle. Crumble in the yeast and mix with a little lukewarm milk and sugar, then let rise for 30 minutes. After this time add the remaining milk with the salt and the oil and mix until the dough pulls away from the edge of the bowl. Cover and let rise about 1 hour. Sprinkle some flour on the work surface and roll out the dough to the desired thickness (2 – 4 mm) and then cut out.

#### Basic recipe for tomato sauce

2 cans chopped tomatoes  
2 cloves garlic  
1 medium onion  
1 dash balsamic vinegar  
1.5 tbsp tomato paste  
1 pinch sugar  
Freshly chopped basil and oregano  
Pepper, salt

#### Directions

Dice the onion and garlic finely, sauté until clear. Then add the tomato paste. Sprinkle sugar over the top and let it caramelize. Splash in the balsamic vinegar. Add the tomatoes and simmer over medium heat until the sauce thickens. Add the chopped herbs and season with freshly ground pepper and salt.

#### Pizza with mixed mushrooms

E.g. chanterelles, porcino mushrooms, champignons or white truffles (whatever is in season)  
Garlic  
Chili powder  
Buffalo mozzarella  
Butter

For the mushroom mixture, slice the garlic and mushrooms thinly. Melt some butter in a skillet and toss in the mushrooms with the garlic. Season with salt and chili powder. Press the dough into the pan and spread on the remaining butter from the skillet. Spread the mixed mushrooms on top. Top the mini-pizza with mozzarella slices. Bake in the PizzaRaclette6.

### **Pizza à la Capricciosa**

Mushrooms, olives, mozzarella

Ham, artichokes, sardines

Slice the mushrooms, olives and mozzarella, cut the ham into strips and dice the artichokes. Chop the sardines. Press the dough into the pan and spread tomato sauce on dough. Top with mushrooms, ham, artichokes, sardines and olives. Distribute mozzarella slices on top and season with salt and freshly ground pepper. Bake in the PizzaRaclette6.

### **Pizza with herbs and curd cheese**

Parsley, chives onion

Garlic, parmesan, curd cheese (quark)

Chop the parsley leaves and the garlic; cut the chives into small pieces. Thinly slice the onions in rings. Grate the parmesan. Mix the curd cheese in a bowl with the onions, parsley, chives, garlic and parmesan. Season with freshly ground pepper, salt and nutmeg. Press dough into the pan and spread the herb and curd cheese mixture evenly over the dough. Bake in the PizzaRaclette6.

### **Pizza Mexican**

Ground meat, Tabasco, chili peppers

Beans, corn, ground Gouda cheese

Sauté ground meat until crumbly and season with pepper, salt and curry. De-seed chili peppers and chop finely. Press the dough into the pan and spread tomato sauce on dough. Top with ground meat, beans, corn and chili peppers. Season with freshly ground pepper and salt. Bake with the grated Gouda in the PizzaRaclette6 until the cheese melts.

### **Pizza Arugula**

Cocktail tomatoes, garlic, arugula

Olive oil, Parma ham, grated parmesan cheese

Halve the cocktail tomatoes and put in a bowl, add crushed garlic. Wash arugula and cut off the thick stems. Mix the cocktail tomatoes, garlic and arugula with olive oil. Season with salt and freshly ground pepper. Press the dough into the pan and spread tomato sauce on dough. Bake in the PizzaRaclette6. After baking, top the mini-pizza with Parma ham and the tomato-arugula salad.

Top the dough with your personal favourites. Your creativity is limited only by your imagination!

## **Raclette**

### **Raclette pan with fillet of beef, mango and feta cheese**

400 g fillet of beef, 1 ripe mango

4 tbsp oil, 200 g creamy feta cheese, oregano, salt, pepper

Slice the mango into thin wedges. Wash meat, pat dry and slice. Combine oil, freshly ground pepper and a little salt and marinate the meat in this mixture for about 30 minutes. Grill the meat on the grill plate to desired doneness (rare, medium or well-done). Meanwhile, put the mango wedges with the feta cheese in the raclette pans and bake until the cheese melts. Sprinkle with oregano and enjoy.

With the raclette you can also let your creativity run free.

## Specialities

### Tarte d'Alsace

Crème fraîche

Finely chopped onion

Streaky, smoked bacon

Diced finely

Salt and pepper

Caraway seed (as desired)

Prepare dough according to basic recipe and press into the pan. Spread on some crème fraîche and top with bacon, onions and cheese. Bake in the PizzaRaclette6.

Many variations of the Tarte d'Alsace are possible. Try creations with leeks and cheese or spinach and chanterelles.

### Apple Cake

Basic recipe for yeast dough (substitute sunflower oil for the olive oil)

Crème fraîche

Apples (e.g. Boskop), thinly sliced

Raisins

Sugar and cinnamon

Butter

Press dough into the pan. Spread on crème fraîche. Top with apple slices and raisins. Sprinkle with cinnamon and sugar.

Garnish cake with seasonal fruits.



## 7 Cleaning



### **Danger!**

The plug must be disconnected before cleaning. Danger of electric shock!



### **Danger!**

Never immerse the appliance, plug or power cord in water or other liquids. Do not clean the PizzaRaclette6 in the dishwasher.



### **Caution!**

To clean the PizzaRaclette6 never use scratchy objects or abrasive or aggressive cleaners or cleaners with high alcohol content. They could scratch or damage the parts of the appliance. Use only household dishwashing liquid and water for cleaning.

Clean the PizzaRaclette6 after every use.

- To clean the aluminium grill plate, it must be removed from the appliance and cleaned separately.
- For the pans and grill plate we recommend gentle cleaning by hand under warm running water with a little dishwashing liquid, in order to prolong the life of the coating.
- Clean the outside surface of the PizzaRaclette6 only with a damp cloth.
- Make sure that the appliance and all accessories are completely dry before you use them again or put them away.

## 8 Scope of delivery

Included in the scope of delivery are:

<b>PizzaRaclette6</b>	1 × non-stick coated cast aluminium grill plate
	6 × non-stick coated pans
	6 × pizza paddles
	1 × dough cutter
	1 × power cord, 1.5 m
	1 × user manual

### 8.1. Optional accessories

You can purchase the following parts as optional accessories from your dealer:

2 × non-stick coated pizza pans	Art. no. 33 6771 03 02
2 × pizza paddles	Art. no. 33 6771 04 02
1 × dough cutter	Art. no. 33 6771 01 01

## 9 Servicing/Maintenance

Maintenance and servicing is limited to the cleaning procedure described in section 7.

## 10 Repairs

Repairs may be carried out only by the manufacturer or authorised specialists. In case of questions, contact your dealer or our customer service directly.

# 11 Troubleshooting

## Problem

The PizzaRaclette6 does not heat up.

## Possible cause

1. No power input
2. Internal defect

## Solution

1. Plug the power cord of the appliance into a suitable socket. Make sure the socket has the proper voltage.
2. Contact your dealer or service office.

In case of malfunctions or questions of any kind, please contact your sales or service center or directly:

Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
D-42699 Solingen  
Germany  
www.spring.ch

# 12 Storage

Store the PizzaRaclette6 in a dry location. Moisture can lead to malfunctions.  
Store the appliance and the power cord out of the reach of children.

# 13 Disposal

At the end of its usable life, the PizzaRaclette6 must be disposed of properly. The PizzaRaclette6 contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the PizzaRaclette6 cannot be operated again by third parties.

# 14 Technical specifications

Designation	Raclette6
Plug	Schuko (grounded) (EU)
Voltage+	230 VAC
Frequency	50 Hz
Power consumption	5 A
Nominal power	1100 W
Dimensions L x W x H	450 mm x 200 mm x 130 mm
Length of the power cord	1.5 meters



GB



# Indice

	Pagina
<b>1</b>	<b>Prima dell'uso iniziale</b> <b>46</b>
1.1.	Introduzione 46
<b>2</b>	<b>L'apparecchio</b> <b>47</b>
2.1.	Elementi di comando 47
2.2.	Guida rapida 47
2.3.	Varianti d'uso 48
<b>3</b>	<b>Uso conforme</b> <b>48</b>
3.1.	Garanzia, responsabilità 48
3.2.	Destinazione d'uso 48
3.3.	Impieghi scorretti noti 48
<b>4</b>	<b>Avvertenze di sicurezza importanti</b> <b>49</b>
4.1.	Avvertenze di sicurezza generali 49
<b>5</b>	<b>Messa in funzione</b> <b>49</b>
5.1.	Requisiti del sito d'installazione 50
5.2.	Prima dell'uso iniziale 50
<b>6</b>	<b>Uso</b> <b>51</b>
6.1.	Messa in funzione, uso 51
6.1.1.	Cottura di pizze 51
6.1.2.	Raclette 52
6.1.3.	Raclette classica 52
6.2.	Suggerimenti e consigli 52
6.3.	Ricette 53–55
<b>7</b>	<b>Pulizia</b> <b>56</b>
<b>8</b>	<b>Attrezzatura in dotazione</b> <b>56</b>
8.1.	Accessori opzionali 56
<b>9</b>	<b>Manutenzione ordinaria e straordinaria</b> <b>56</b>
<b>10</b>	<b>Riparazioni</b> <b>56</b>
<b>11</b>	<b>Risoluzione dei guasti</b> <b>57</b>
<b>12</b>	<b>Conservazione</b> <b>57</b>
<b>13</b>	<b>Smaltimento</b> <b>57</b>
<b>14</b>	<b>Specifiche tecniche</b> <b>57</b>

# 1 Prima dell'uso iniziale

## 1.1. Introduzione

Stimata cliente, stimato cliente,

complimenti per l'acquisto del PizzaRaclette6 Spring. Ha fatto un'ottima scelta.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro elettrodomestico, anche per il PizzaRaclette6 occorre prestare particolare attenzione al suo funzionamento.

Per questo motivo raccomandiamo di leggere attentamente e di osservare le istruzioni per l'uso. Queste contengono infatti tutte le informazioni richieste per un uso sicuro. Pertanto valgono le seguenti regole:



**Le persone che non hanno letto e compreso le istruzioni per l'uso non devono utilizzare il PizzaRaclette6.**

Assicurarsi che tutte le persone che usano il PizzaRaclette6 siano state istruite a regola d'arte. Queste istruzioni per l'uso vanno tenute sempre a portata di mano per eventuali consultazioni e, in caso di cessione dell'apparecchio, devono essere consegnate.



Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e / o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente possono essere eseguite soltanto da bambini dagli 8 anni di età e comunque sempre sotto sorveglianza.

Non far mai funzionare questo apparecchio tramite un timer esterno o un sistema telecomando separato.

Durante il funzionamento possono essere presenti temperature elevate. Usare il guanto di protezione termica. Non trasportare l'apparecchio finché è ancora caldo.

Conservare l'apparecchio nonché il cavo di allacciamento alla rete fuori dalla portata dei bambini.

## 2 L'apparecchio

### 2.1. Elementi di comando



1. Piastra grill antiaderente in alluminio fuso

2. Piano pizza/raclette

3. Piano di appoggio

4. Interruttore del calore da sotto

5. Regolatore di temperatura

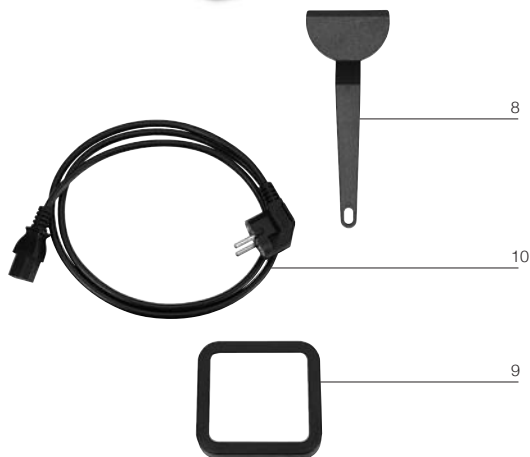
6. Presa per il collegamento a rete

7. Tegliette antiaderenti

8. Paletta per pizza

9. Tagliapasta

10. Cavo dell'alimentazione di rete



### 2.2. Guida rapida

1. Inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea.
2. Girare il regolatore di temperatura fino all'arresto in modo da ottenere un riscaldamento rapido dell'apparecchio e attivare il calore da sotto.
3. Lasciar preriscaldare l'apparecchio.
4. Il PizzaRaclette6 è ora pronto per preparare la prima minipizza. L'apparecchio è dotato di calore da sotto per preparare pizze fresche e croccanti. Per la raclette in senso classico serve invece meno calore. Pertanto ridurre leggermente la potenza dell'apparecchio.

**Consiglio:** Per preparare carne o verdure senza marinatura spennellare la superficie del grill e le tegliette con un po' di olio alimentare.

## 2.3. Varianti d'uso

**Uso A:** Con la piastra grill in alluminio è possibile preparare tutte le comuni pietanze grigliate.

**Uso B:** Cottura di minipizze nelle tegliette (ripiano superiore e medio) con calore da sopra e da sotto attivato.

**CONSIGLI:** Consigliamo di preparare un certo numero di sfoglie di pasta che durante la preparazione della raclette potranno quindi essere farcite nelle tegliette con ingredienti a piacere.

Per tagliare la pasta usare il tagliapasta in dotazione.

Alternativamente la pasta può essere tagliata anche con una teglietta rovesciata.

**Uso C:** Gratinatura di alimenti nelle tegliette (raclette).

Per una riuscita ottimale ridurre la potenza di riscaldamento.

## 3 Uso conforme

### 3.1. Garanzia, responsabilità

La durata della garanzia è di 2 anni dalla data di acquisto indicata sullo scontrino.

La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate.

Per le riparazioni in garanzia, assieme all'apparecchio è necessario presentare sempre anche lo scontrino d'acquisto in originale. Questo funge infatti da Certificato di garanzia.

In caso di uso non conforme Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per le lesioni personali e i danni materiali che ne derivino.

In linea di principio valgono le Condizioni di vendita e fornitura generali di Spring International GmbH.

### 3.2. Destinazione d'uso

Preparazione di cibi, in particolare cottura di pizze, fusione di formaggio da raclette nelle apposite tegliette originali nonché preparazione di pietanze sulla piastra grill in alluminio. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

### 3.3. Impieghi scorretti noti

I seguenti impieghi scorretti sono pericolosi e quindi vietati per ragioni di sicurezza:

- Funzionamento del PizzaRaclette6 senza una persona che lo sorvegli. Può provocare incendi e causare lesioni alle persone e danni materiali.
- Riparazioni non corrette possono compromettere il funzionamento dell'apparecchio. Queste devono essere eseguite soltanto da tecnici autorizzati o da Spring International GmbH. Utilizzare esclusivamente ricambi originali!
- La messa in funzione o l'utilizzo del PizzaRaclette6 in presenza di pezzi danneggiati, come ad es. il cavo di alimentazione ecc., sono operazioni pericolose che possono provocare lesioni alle persone.

## 4 Avvertenze di sicurezza importanti

Nonostante il PizzaRaclette6 si contraddistingua per standard qualitativi e di sicurezza elevatissimi, in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio non si possono escludere lesioni o danni materiali. Occorre quindi rispettare le avvertenze di sicurezza contrassegnate dai seguenti simboli:



### **Pericolo!**

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali permanenti e/o ingenti danni materiali.



### **Cautela!**

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.



### **Cautela!**

Durante il funzionamento possono essere presenti temperature elevate. Usare il guanto di protezione termica. Non trasportare l'apparecchio finché è ancora caldo.

### 4.1. Avvertenze di sicurezza generali

- Prima della prima messa in funzione dell'apparecchio leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!
- Qualora l'apparecchio debba essere consegnato ad altre persone, non dimenticare di consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.
- Impiegare l'apparecchio solo nell'uso domestico ed esclusivamente per lo scopo previsto.
- Quale prima cosa controllare che il tipo di corrente e la tensione di rete coincidano con le indicazioni riportate sulla targhetta.
- I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non far mai funzionare questo apparecchio tramite un timer esterno o un sistema telecomando separato.

## 5 Messa in funzione



### **Pericolo!**

Tensione di rete! Manipolazioni del PizzaRaclette6 che esulano dall'uso normale possono essere effettuate solo ad apparecchio non collegato. Prima staccare assolutamente la spina dalla presa di rete. Pericolo di scosse elettriche!



### **Pericolo!**

Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Un cavo di rete danneggiato comporta pericolo di morte per le persone e deve essere immediatamente sostituito. La sostituzione può essere eseguita soltanto dal produttore o da personale specializzato autorizzato. Collegare la spina di rete soltanto a una presa dotata di conduttore di protezione. L'efficacia della protezione svanisce se la prolunga è priva di conduttore di protezione.



### **Pericolo!**

Osservare i requisiti del sito di installazione illustrati nel capitolo 5.1. La mancata osservanza può causare danni da incendi a edifici ed oggetti e ustioni alle persone.



### **Pericolo!**

Non immergere né il PizzaRaclette6 né il cavo elettrico dell'alimentazione in acqua e non dirigerli mai contro un getto d'acqua aperto. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.



**Pericolo!**

Non usare mai l'apparecchio se si riscontrano dei danni, se acqua è penetrata nella custodia o se è caduto. Qualora durante l'esercizio si dovesse rilevare un qualche danno staccare immediatamente la spina dalla presa di rete.

**Cautela!**

Non utilizzare il PizzaRaclette6 all'aperto senza protezioni. Il bagnato e l'umidità possono causare anomalie funzionali e sussiste il pericolo di scosse elettriche.

## 5.1. Requisiti del sito d'installazione

- Posizionare il PizzaRaclette6 in un luogo stabile e fuori dalla portata dei bambini e accertarsi che sia in orizzontale.
- Non installare il PizzaRaclette6 nelle vicinanze o su superfici calde (radiatori, piani di cottura altre fonti di calore). Sussiste il pericolo di incendi o cortocircuiti!
- Appoggiare il PizzaRaclette6 soltanto su superfici resistenti al calore. Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza da materiali infiammabili come salviette, tovaglie, pensili ecc.
- Prestare attenzione che il cavo dell'alimentazione di rete e/o l'eventuale prolunga utilizzata
  - non passino su superfici calde, come ad es. piastre di cottura,
  - non passino su spigoli taglienti,
  - non vengano schiacciati o piegati.Altrimenti sussiste il pericolo di incendi o cortocircuiti!
- Inoltre assicurarsi che il cavo dell'alimentazione di rete e/o l'eventuale prolunga utilizzata per l'apparecchio siano posati di modo che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato stratonando così l'apparecchio.

## 5.2. Prima dell'uso iniziale

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali da imballo, accertarsi che tutte le parti indicate nel Capitolo 8 «Dotazioni» siano presenti e perfettamente integre.
- Pulire l'alloggiamento servendosi di un panno umido, quindi asciugarlo con cura. Riscaldare l'apparecchio vuoto per ca. 10 minuti. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta semplicemente di oli di protezione applicati durante la produzione. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!
- Prima dell'uso iniziale lavare la piastra grill in alluminio, le tegliette e le palette per pizza sotto acqua calda corrente servendosi di una spugna non abrasiva e un po' di detersivo.

## 6 Uso

### Cautela!

Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente possono essere eseguite soltanto da bambini dagli 8 anni di età e comunque sempre sotto sorveglianza.



### 6.1. Messa in funzione/uso

1. **Attenzione:** Usare una base resistente al calore ed eventualmente lavabile.
2. Fare attenzione che nessuno degli accessori forniti in dotazione o degli oggetti usati a tavola (posate, tovaglioli ecc.) entri in contatto con le serpentine di riscaldamento!
3. Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa elettrica idonea secondo quanto indicato nel capitolo 14 «Dati tecnici». Il PizzaRaclette6 è ora pronto a funzionare.
4. **Attenzione:** Le tegliette sono calde. Afferrarle soltanto per i manici resistenti al calore e appoggiarle soltanto su sottopentola resistenti al calore. Le tegliette inutilizzate possono essere riposte sul ripiano inferiore del PizzaRaclette6. Non riporre mai le tegliette vuote nei ripiani per pizza/raclette. Ciò può infatti danneggiare il rivestimento antiaderente delle tegliette distruggendole.
5. Consigliamo di non lasciare in funzione l'apparecchio per tempi lunghi senza alimenti. In caso di lunghe pause nell'utilizzo spegnere l'apparecchio e riaccenderlo quando serve.
6. Dopo l'uso staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio sul tavolo prima di spostarlo o pulirlo.

#### 6.1.1. Cottura di pizze

1. Girare il regolatore di temperatura fino all'arresto in modo da ottenere un riscaldamento rapido dell'apparecchio e attivare il calore da sotto.
2. Dopo un tempo di preriscaldamento di qualche minuto l'apparecchio è idoneo a funzionare.
3. Spennellare le tegliette con un velo d'olio, burro o simili.
4. Versare gli ingredienti desiderati nelle tegliette e mettere queste ultime sul piano pizza/raclette. Si raccomanda di non riempire eccessivamente le tegliette:
  - Gli alimenti possono infatti fuoriuscire rendendo più difficile la successiva pulizia dell'apparecchio.
  - Gli alimenti potrebbero entrare in contatto con la serpentina di riscaldamento e appiccicarsi sopra.
  - Il tempo di cottura si allunga e la minipizza può non riuscire a diventare croccante.
5. La temperatura può essere regolata tramite il regolatore – inizialmente può essere leggermente più alta e quindi può venir ridotta.
6. A seconda della farcitura, la pizza può essere pronta dopo 3–5 minuti. Estrarre la teglietta dall'apparecchio e sfornare cautamente la pizza con l'apposita paletta. Buon appetito!

## 6.1.2. Raclette

1. Accendere il calore da sotto e portare il regolatore di temperatura su un'impostazione media.
2. Dopo un tempo di preriscaldamento di qualche minuto l'apparecchio è pronto a funzionare.
3. Spennellare le tegliette ed eventualmente anche la piastra grill con un velo d'olio, burro o simili.
4. I pezzi di carne, pesce o verdure preparati possono essere grigliati sulla piastra grill.
5. Versare gli ingredienti desiderati nelle tegliette e mettere queste ultime sul piano pizza/raclette. Si raccomanda di non riempire eccessivamente le tegliette:
  - Gli alimenti potrebbero infatti fuoriuscire rendendo più difficile la successiva pulizia dell'apparecchio.
  - Gli alimenti potrebbero entrare in contatto con la serpentina di riscaldamento e appiccicarsi sopra.
  - Il tempo di cottura si allunga.
6. Non appena gli ingredienti sono cotti, sfornare le tegliette. Per non graffiare il rivestimento, sformare il piatto pronto dalle tegliette usando le palette per pizza fornite in dotazione. Buon appetito!

## 6.1.3. Raclette classica (solo con calore da sopra)

1. Disattivare il calore da sotto dell'apparecchio.
2. Così facendo sul ripiano superiore dell'apparecchio sono disponibili 3 postazioni per tegliette solo con calore da sopra per la raclette classica.
3. La piastra grill funziona esattamente come illustrato nei punti precedenti. I due ripiani inferiori fungono da piano di appoggio per le tegliette vuote.
4. La temperatura può essere regolata tramite il regolatore – inizialmente può essere leggermente più alta e quindi può venir ridotta.

## 6.2. Suggerimenti e consigli

- Non scaldare le tegliette vuote nell'apparecchio e dopo l'uso non lasciare le tegliette nell'apparecchio ancora caldo; così facendo il rivestimento potrebbe infatti venir danneggiato, i residui potrebbe bruciare attaccandosi alle tegliette e risultando quindi difficili da rimuovere.
- Le tegliette, le palette per pizza e la piastra grill possono essere lavate in lavastoviglie. Per le tegliette e la piastra grill, al fine di allungare la durata del rivestimento, consigliamo tuttavia un lavaggio delicato a mano sotto acqua corrente calda con un po' di detersivo.
- Piastra grill: carne tenera, pesce o verdure – la piastra grill è ideale per cuocere tutti i tipi di carne, pesce o verdure delicate.
- Tagliare la carne o il pesce a pezzi di dimensioni adatte per essere portati alla bocca. Cuociono più in fretta.
- Spennellare la carne o il pesce duro con un po' d'olio prima di metterli sulla piastra grill. Alternativamente prima li si può marinare.
- Non farcire le minipizze con troppi ingredienti. Potrebbero non cuocere perfettamente all'interno. Alternativamente sulla pasta si può spalmare solo polpa di pomodoro oppure usare salsa di pomodoro pronta.
- Non preparare mai la salsa di pomodoro nella teglietta.
- Il PizzaRaclette è adatto anche per cuocere pasta per pizza pronta reperibile nel reparto freschi dei supermercati.

## 6.3. Ricette

### Minipizza

#### Ricetta base pasta per pizza

375 g di farina  
circa ½ cubetto di lievito fresco (22 g)  
190 ml di latte  
½–1 cucchiaino di sale  
1,5 cucchiaini di zucchero  
1,5 cucchiaini di olio d'oliva

#### Preparazione

Versare la farina in una ciotola e formare una buca al centro. Aggiungere il lievito a pezzettini e mescolare con un po' di latte tiepido e zucchero, quindi far lievitare per 30 minuti. Una volta trascorso questo lasso di tempo aggiungere il resto del latte con il sale e l'olio e impastare finché la pasta si stacca del bordo. Lasciar lievitare per circa 1 ora coperto. Spolverare il piano di lavoro con un po' di farina e stendere la pasta più o meno sottile (2–4 mm, a seconda delle preferenze), quindi bucherellarla.

#### Ricetta base salsa di pomodoro

2 barattoli di pomodori a pezzetti  
2 spicchi d'aglio  
1 cipolla di media grandezza  
1 spruzzata di aceto balsamico  
1,5 cucchiaini di passata di pomodoro  
1 presa di zucchero  
Basilico tritato fresco e origano  
Pepe, sale

#### Preparazione

Tagliare la cipolla e l'aglio a dadini sottili, farli rosolare brevemente finché diventano trasparenti. Quindi aggiungere la passata di pomodoro. Cospargerla con lo zucchero e lasciar caramellare brevemente. Sfumare con l'aceto balsamico. Aggiungere i pomodori e lasciarli sobbollire a calore medio finché la salsa diventa densa. Aggiungere le erbe tritate e insaporire con sale e pepe macinato fresco.

#### Pizza con funghi misti

Ad es. gallinacci, porcini, champignon o tartufi bianchi puliti (a seconda della stagione)  
Aglio  
Chili in polvere  
Mozzarella di bufala, tagliata a fette  
Burro

Per il misto di funghi tagliare a strisce sottili sia l'aglio che i funghi. In una padella far fondere del burro e rosolarci i funghi con l'aglio. Insaporire con sale e chili in modo che risulti piccante. Stendere la pasta nella teglietta e spennellarla con il burro rimasto nella padella. Distribuirci sopra il misto di funghi. Farcire la minipizza con le fette di mozzarella. Cuocere nel PizzaRaclette6.

### **Pizza capricciosa**

Funghi, olive, mozzarella

Prosciutto, carciofi, acciughe

Tagliare i funghi, le olive e la mozzarella a fettine, il prosciutto a striscioline e i carciofi a dadini. Tritare finemente le acciughe. Stendere la pasta nella teglietta e spennellarla con salsa di pomodoro. Farcire con funghi, prosciutto, carciofi, acciughe e olive. Distribuirci sopra le fette di mozzarella e insaporire con sale e pepe macinato fresco. Cuocere nel PizzaRaclette6.

### **Pizza al formaggio quark alle erbe**

Prezzemolo, aglio, cipolla

Aglio, parmigiano, formaggio quark

Tagliare fini le foglie di basilico e l'aglio; tagliare a rondelle l'erba cipollina. Tagliare la cipolla ad anelli sottili. Grattugiare il parmigiano. In una ciotola mescolare il formaggio quark con la cipolla, il prezzemolo, l'erba cipollina, l'aglio e il parmigiano. Insaporire con sale, pepe macinato fresco e noce moscata. Stendere la pasta nella teglietta e distribuire uniformemente sulla pasta il formaggio quark alle erbe. Cuocere nel PizzaRaclette6.

### **Pizza messicana**

Carne trita, tabasco, peperoncini

Fagioli, mais, Gouda grattugiato

Far rosolare la carne trita finché assume una consistenza sbriciolosa e insaporirla con sale, pepe e curry. Togliere i semi ai peperoncini e tritarli finemente. Stendere la pasta nella teglietta e rivestirla con salsa di pomodoro. Farcire con la carne trita, i fagioli, il mais e i peperoncini. Insaporire con sale e pepe macinato fresco. Gratinare con il Gouda grattugiato nel PizzaRaclette6.

### **Pizza alla rucola**

Pomodorini, aglio, rucola

Olio d'oliva, prosciutto di Parma, parmigiano grattugiato

Tagliare a metà i pomodorini e metterli in una ciotola, con lo spremiaglio spremere sopra l'aglio. Lavare la rucola ed eliminarne gli steli grossi. Mescolare i pomodorini, l'aglio e la rucola con l'olio di oliva. Insaporire con sale e pepe macinato fresco. Stendere la pasta nella teglietta e spennellarla con salsa di pomodoro. Farla cuocere nel PizzaRaclette6. Farcire la minipizza pronta con prosciutto di Parma e l'insalata di pomodori e rucola.

Farcire la pasta secondo le proprie preferenze personali. Non vi sono limiti alla creatività!

## **Raclette**

### **Tegliette di raclette con filetto di manzo, mango e feta**

400 g di filetto di manzo, 1 mango maturo

4 cucchiaini d'olio, 200 gr di feta cremosa, origano, sale/pepe

Tagliare il mango a fette sottili. Lavare la carne, asciugarla e tagliare a fette anche questa. Mescolare l'olio, il pepe macinato fresco e un po' di sale e lasciarci marinare dentro la carne per circa 30 minuti. Cuocere la carne sulla piastra grill a seconda delle preferenze (al sangue, mediamente cotta o molto cotta). Nel frattempo mettere le fette di manzo con la feta nelle tegliette da raclette e gratinarle. Cospargere con un po' di origano e buon appetito!

Anche per la raclette è possibile dare libero sfogo alla propria creatività.

## Specialità

### “Flammkuchen” alsaziani

Crème fraîche

Cipolle tritate fini

Pancetta affumicata

Tagliata a dadini piccoli

Sale e pepe

Cumino (facoltativo)

Stendere la pasta preparata secondo la ricetta base nella teglietta. Metterci sopra un po' di crème fraîche e farcire con la pancetta, le cipolle e il formaggio. Cuocere nel PizzaRaclette6.

I mini-flammkuchen possono essere variati a piacere. Provate delle creazioni con porro e formaggio oppure spinaci e gallinacci.

### Torta di mele

Ricetta base per pasta lievitata (sostituire l'olio di oliva con olio di semi di girasole)

Crème fraîche

Mele a fette sottili (varietà Boskop)

Uva passa

Zucchero e cannella

Burro

Stendere la pasta nelle tegliette. Spennellare la pasta con crème fraîche. Farcirla con le mele a fette e l'uva passa. Cospargere con lo zucchero e la cannella.

A seconda della stagione affinare la torta con frutta di stagione.

## 7 Pulizia



### Pericolo!

Prima della pulizia staccare assolutamente la spina dalla presa di rete. Pericolo di scosse elettriche!



### Pericolo!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete nonché il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Non lavare il PizzaRaclette6 in lavastoviglie.



### Cautela!

Per pulire il PizzaRaclette6 non usare mai né attrezzi che graffiano né detersivi abrasivi, aggressivi o contenenti alcol. Potrebbero graffiare o danneggiare le parti. Per la pulizia usare esclusivamente acqua e un comune detersivo domestico.

Pulire il PizzaRaclette6 dopo ogni utilizzo.

- Per la pulizia la piastra in alluminio deve essere estratta dall'apparecchio e pulita separatamente.
- Per le tegliette e la piastra grill, al fine di allungare la durata del rivestimento, consigliamo un lavaggio delicato a mano sotto acqua corrente calda con un po' di detersivo.
- Pulire la scocca del PizzaRaclette6 soltanto con un panno umido.
- Accertarsi che l'apparecchio nonché tutti gli accessori siano completamente asciutti prima di riutilizzarli o riporli.

## 8 Attrezzatura in dotazione

Le dotazioni comprendono:

<b>PizzaRaclette6</b>	1 x piastra grill antiaderente in alluminio fuso
	6 x tegliette antiaderenti
	6 x palette per pizza
	1 x tagliapasta
	1 x cavo di rete, 1,5 m
	1 x istruzioni per l'uso

### 8.1 Accessori opzionali

Quali optional presso il vostro rivenditore di fiducia sono disponibili i seguenti articoli:

2 x tegliette per pizza antiaderenti	cod. art. 33 6771 03 02
2 x palette per pizza	cod. art. 33 6771 04 02
1 x tagliapasta	cod. art. 33 6771 01 01

## 9 Manutenzione ordinaria/manutenzione

La manutenzione si limita alla pulizia illustrata nel capitolo 7.

## 10 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate soltanto dal produttore o da tecnici autorizzati. Per eventuali domande rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al nostro servizio clienti.

## 11 Risoluzione dei guasti

### Guasto

Il PizzaRaclette6 non scalda.

### Causa possibile

1. Assenza di tensione di alimentazione
2. Guasto interno

### Risoluzione del guasto

1. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Accertarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria.
2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo contattare il centro vendita o assistenza oppure direttamente:

Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
D-42699 Solingen  
Germany  
www.spring.ch

## 12 Conservazione

Conservare il PizzaRaclette6 in un luogo asciutto. L'umidità può provocare anomalie funzionali. Conservare l'apparecchio nonché il cavo di allacciamento alla rete fuori dalla portata dei bambini.

## 13 Smaltimento

Al termine della sua vita utile il PizzaRaclette6 deve essere smaltito secondo modalità corrette. Il PizzaRaclette6 contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Rispettare le disposizioni nazionali vigenti. Nello smaltimento assicurarsi che il PizzaRaclette6 non possa essere rimesso in funzione da terzi.

## 14 Specifiche tecniche

Denominazione	Raclette6
Spina	Schuko (EU)
Tensione+	230 V CA
Frequenza	50 Hz
Corrente assorbita	5 A
Potenza nominale	1100 W
Misure lungh. × largh. × alt.	450 mm × 200 mm × 130 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,5 metri











Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
D-42699 Solingen  
Germany  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)