

## Grill und Raclette

---

10030307

**KLARSTEIN**

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	2
Geräteübersicht	3
Vor dem ersten Betrieb	3
Inbetriebnahme und Bedienung	4
Reinigung und Pflege	4
Tipps und Hinweise zur Bedienung	5
Hinweise zur Entsorgung	6
Konformitätserklärung	6

## Technische Daten

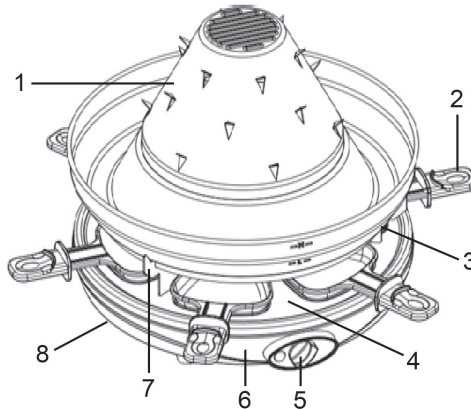
Artikelnummer	10030307
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	1500 W

## Sicherheitshinweise

- Kinder über 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht mit defektem Netzkabel oder defektem Stecker. Alle Reparaturarbeiten müssen von einem Fachmann ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals das Kabel oder den Stecker selbst zu reparieren.
- Versuchen Sie nicht die kaputte Sicherung selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgeführt werden.

## Geräteübersicht

- 1 Grillabdeckung
- 2 Raclettepfännchen
- 3 Heizelement (unter der Abdeckung)
- 4 Ablage für die Raclettepfännchen
- 5 Temperaturregler
- 6 Gerätebasis
- 7 Halterung für die Grillabdeckung
- 8 Kabelaufwicklung (unter der Gerätebasis)



## Vor dem ersten Betrieb

Zum Schutz der Geräteteile wurden diese ab Werk mit einem Schutzfilm aus Öl beschichtet. Bevor Sie das Gerät erstmals benutzen, heizen Sie es ohne Lebensmittel auf bis sich eventuelle Gerüche und Rückstände verflüchtigt haben.

**Hinweis:** Wenn Sie das Gerät erstmals benutzen, kann es vorkommen dass das Gerät etwas riecht. Dieser Geruch resultiert aus dem Schutzfilm und vergeht mit der Zeit. Achten Sie darauf, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen gut belüftet ist.

1. Entnehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf mögliche Schäden.
3. Entfernen Sie alle Aufkleber, bis auf die Geräteplakette an der Unterseite.
4. Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es erstmal benutzen.
5. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, hitzebeständigen Untergrund. Lassen Sie um das Gerät herum 50 cm Platz zu anderen Gegenständen.
6. Versichern Sie sich, dass der Regler auf MIN steht, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
7. Drehen Sie den Regler auf MAX und lassen Sie das Gerät 10-15 Minuten lang laufen.
8. Drehen Sie den Regler auf MIN, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
9. Reinigen Sie das Gerät erneut.

# Inbetriebnahme und Bedienung

## Gerät vorbereiten, ein- und ausschalten

1. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund. Lassen Sie um das Gerät herum 50 cm Platz zu anderen Gegenständen.
2. Fetten Sie die Pfännchen innen leicht ein und setzen Sie die Grillabdeckung auf. **ACHTUNG:** Die Haken an der Abdeckung sind scharf. Passen Sie auf, dass Sie sich daran verletzen und fetten Sie die Abdeckung mit Hilfe eines Backpinsels ein.
3. Füllen Sie etwas Brühe unten in die Auffangschale an der Abdeckung. Füllen Sie nicht mehr als 400 ml Flüssigkeit ein.
4. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
5. Drehen Sie den Regler auf MAX, die Kontrollleuchte geht an und signalisiert, dass sich das Gerät aufheizt.
6. Warten Sie 10 Minuten, bis sich das Gerät aufgeheizt hat. Sie können das Gerät nun benutzen.
7. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Regler auf MIN drehen. Die Kontrollleuchte erlischt.
8. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um sicherzugehen, dass das Gerät nicht aus Versehen angeht.

## Raclette vorbereiten

1. Befüllen Sie die Raclettepfännchen mit den gewünschten Zutaten. **ACHTUNG:** Überfüllen Sie die Pfännchen nicht, andernfalls kommen die Zutaten dem Heizelement zu nah und verbrennen schnell.
2. Schieben Sie die Pfännchen auf der Ablage unter dem Heizelement.
3. Sobald die Zutaten gar sind und der Käse geschmolzen ist, entnehmen Sie das Pfännchen.
4. Entfernen Sie das fertige Raclette mit dem Holzspatel aus dem Pfännchen. **Hinweis:** Da die Pfännchen mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet sind, müssen Sie nicht vor jedem neuen Durchgang neu eingeeilt werden.

## Grillen und Garen mit der Abdeckung

Auf der Grillabdeckung lassen sich diverse Fleisch- und Fischarten grillen oder garen.

# Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und schützen Sie sie vor Spritzwasser und Wassertropfen.
- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder scharfe Gegenstände. Sie könnten die Geräteoberfläche oder die Beschichtung der Pfännchen beschädigen.
- Warten Sie nach dem Abkühlen nicht zu lange mit der Reinigung, da die Essensreste sonst antrocknen und sich dann nur schwer entfernen lassen.

## Gerätebasis reinigen

Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Lappen. Falls sie sehr verschmutzt ist nehmen Sie zusätzlich etwas Geschirrspülmittel. Wischen Sie mit einem sauberen Lappen nach. Benutzen Sie das Gerät erst wenn es wieder vollständig trocken ist.

## Grillzubehör und Abdeckung reinigen

Um Verletzungen oder Verbrennungen zu vermeiden:

- Wenn Sie die Abdeckung entfernen, achten Sie darauf, dass die Brühe nicht überläuft und Sie sich daran verbrennen. Lassen Sie die Abdeckung vor der Reinigung komplett abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich bei der Reinigung der Abdeckung nicht an den scharfen Haken verletzen. Benutzen Sie zur Reinigung eine Spülbürste.
- Wenn Sie die Abdeckung abtrocknen achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an den Scharfen Haken verletzen, gehen Sie sehr vorsichtig mit der Abdeckung um.
- Waschen Sie die Abdeckung, die Pfännchen und die Spatel mit heißem Spülwasser ab.
- Falls das Zubehör sehr schmutzig ist, weichen Sie es vorher 20-30 Minuten lang ein und verwenden Sie etwas mehr Spülmittel.
- Lassen Sie alle Teile komplett trocknen.
- Es ist normal, dass sich die Metallteile nach langer Benutzung etwas verfärben.

## Tipps und Hinweise zur Bedienung

### So benutzen Sie die Abdeckung



#### VORSICHT

Verletzungsgefahr! Die Haken an der Abdeckung sind sehr scharf. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verletzen. Während des Betriebs wird die Abdeckung sehr heiß, verbrennen Sie sich nicht daran.

- Spießen Sie dünne Fleischstreifen, Obst oder Gemüse auf die Haken an der Abdeckung. Wenn der Fleischsaft austritt, fließt er unten zur Brühe in den Behälter und bildet die Basis für eine aromatische Fleischbrühe.
- Drehen Sie die Stücke gelegentlich.
- Sobald die Stücke gar sind, entfernen Sie sie von der Abdeckung.
- Zutaten, die eher gekocht als gegrillt werden sollen können sie unten in die Auffangschale der Abdeckung in den Sud legen. Sie garen dann langsam in der Brühe.
- **Hinweis:** Achten Sie darauf, dass sich immer genug Flüssigkeit in der Auffangschale unten an der Abdeckung befindet. Füllen Sie jedoch maximal 400 ml Flüssigkeit ein.

### Tipps zur Benutzung der Abdeckung

- Wenn möglich, bereiten Sie alle Zutaten vor, aber waschen und schneiden Sie sie nicht zu früh, um sie möglichst frisch zu servieren.
- Stellen Sie die Zutaten nicht zu nah an das Gerät, da es viel Hitze abgibt und die Zutaten sonst nicht lange frisch bleiben.
- Schneiden Sie die zu grillenden zutaten zuvor in Streifen.
- Achten Sie darauf, alle Zutaten ähnlich dick zuzuschneiden, so dass sie etwa alle gleichzeitig gar werden.
- Spießen Sie die Zutaten fest an den Haken auf, andernfalls könnten Sie in die Brühe fallen und Brühe herspritzen.

## Wichtige Hinweise zum Kochbesteck

- Falls Sie Zangen oder andere Utensilien benutzen, achten Sie darauf, dass das Besteck aus Holz oder hitzebeständigem Plastik ist.
- Wenn Sie Metallbesteck oder Metallgegenstände verwenden, achten Sie darauf, dass Sie die Beschichtung nicht beschädigen.

## Zutaten für die Abdeckung vorbereiten

- Geben Sie die vorbereitete Brühe in die Auffangschale, Füllen Sie maximal 400 ml Brühe ein.
- Bereiten Sie die Zutaten vor, indem Sie sie in 2 cm große Würfel schneiden. Wenn Sie Streifen schneiden, sollten diese etwa 1 cm breit und 1 cm dick sein.
- Schneiden Sie die Zutaten so zu, wie Sie sie am liebsten haben.
- Benutzen Sie Zutaten, die schnell garen. Gemüse wie Brokkoli, Pilze oder Paprika lassen sich besonders gut in der Auffangschale unten an der Abdeckung garen.
- Andere Gemüsesorten können Sie teilweise vorgaren.

## So benutzen Sie das Raclette

Das Grundrezept für Raclette besteht aus dünnen, gekochten Kartoffelscheiben, die mit Gemüse, Fleisch, oder Würstchen und mit einer Scheibe Käse belegt werden. Experimentieren Sie mit verschiedenen Rezepten und Zutaten und würzen Sie wie es Ihnen beliebt.

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung

Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
2004/108/EG (EMV)  
2011/65/EU (RoHS)  
2006/95/EG (LVD)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

## Comntents

Technical Data 7  
Safety Instructions 7  
Product Description 8  
Before first Use 8  
Use and Operation 9  
Cleaning and Care 9  
Tips and Hints on Use 10  
Hints on Disposal 11  
Declaration of Conformity 11

## Technical Data

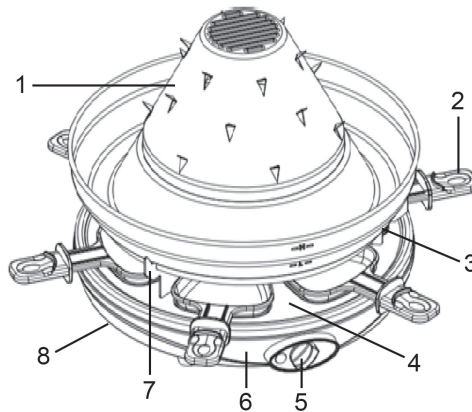
Item number	10030307
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	1500 W

## Safety Instructions

- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children. Children shall not play with the appliance.
- Always engage a recognized, trained service engineer if the appliance or the cable is damaged, malfunctions have occurred and/or the appliance requires repairs.
- To prevent the risk of electric shock, do not use the set with broken power cord or broken plug. All repair works must be made by a professional (authorized distributor). Never try to repair the cord or plug by yourself. Please take the damaged set to your local authorized maintenance center for repairing or change.
- Do not try to repair the broken fuse by yourself, the user should take the set to your local authorized maintenance center to replace it with the new one.

## Product Description

- 1 Grill cover
- 2 Raclette pans
- 3 Heating element (under grill cover)
- 4 Posittions for raclette pans
- 5 Thermostat control with indicator
- 6 Base
- 7 Holder for grill cover
- 8 Cable store (underneath appliance)



## Before first Use

During manufacture, many parts are given a thin film of protective oil. Before using the appliance for the first time, heat it up without any food so that any residues can evaporate.

**Note:** When heating up for the first few times a slight smell may be produced, make sure the room is adequately ventilated.

1. Take the appliance and all the accessory parts out of the packaging.
2. Check that the appliance shows no signs of damage
3. Remove any labels or stickers (but not the type plate on the underside)
4. Clean the appliance before using it for the first time.
5. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50cm from other objects
6. Make sure that the knob is on "MIN" position before plug in. Check that the supply voltage is 220-240V-50/60Hz.
7. Turn knob on Max FOR around 10-15 minutes
8. Turn knob on Min and take out the mains plug and allow the appliance to cool down.
9. Clean the appliance again.



## Use and Operation

### Preparing the appliance, move on and off

1. Select a location that is firm, level and not flammable. Maintain a distance of approx. 50 cm from other objects
2. Lightly grease raclette pans on the inside and grill cover on the top. **Warning:** The hooks on grill cover are very sharp. Be careful not to injure yourself on them and use a pastry brush slightly moistened with edible oil.
3. Pour a little stock into the edge of grill cover. the grill cover may be filled with a maximum of 400 ml of liquid.
4. Insert the mains plug into a suitable wall socket which complies with technical data.
5. Turn on knob to Max, the indicator is red and appliance heats up.
6. Allow the appliance to heat up for around 10 minutes. The appliance is now ready to use.
7. Turn off the appliances, the indicator light is off.
8. Remove the plug from the wall socket after use. This is the only way to ensure that the appliance is completely deenergized.

### Preparing the raclette.

1. Fill raclette pans with your chosen ingredients. **Caution:** Do not over fill raclette pans, otherwise the ingredients might get too close to heating element and burn.
2. Put raclette pans in the positions provided for this purpose.
3. Remove raclette pans from the appliance as soon as the ingredients are cooked.
4. Slide the contents of the raclette pans onto a plate using the wooden spatulas and enjoy. **Note:** As raclette pans have a non stick coating, they do not need to be regreased before each new portion.

### Grilling and cooking with grill cover

A wide variety of foods such as meat, fruit and vegetables can be grilled and cooked using grill cover.

## Cleaning and Care

- Remove the plug from the mains socket before starting to clean the appliance.
- Never immerse the appliance in water, and protect it from splashes and water droplets.
- Before cleaning, allow the appliance to cool down to avoid the risk of burns.
- Never use abrasive, corrosive or scratching cleaning material. These might damage the appliance and the non stick coating of grill cover and raclette pan.
- Do not wait too long to wash after cooling so that the food remains do not dry on and become difficult to remove.

### Cleaning the base section.

- Clean base with a damp cloth. A little washing-up liquid may also be used.
- Wipe off with fresh water.
- Do not use the machine again until it is fully dry.

## Cleaning the grill cover and accessories

To avoid the risk of injury of scalds:

- When moving grill cover, ensure that no hot stock slops over leading to scalds.
- It is important to allow grill cover to cool down adequately
- When cleaning grill cover take care not to injure yourself on the sharp hooks.
- It is best to use a washing-up brush.
- When drying up grill cover, take care not to injure yourself on the sharp hooks, proceed with particular caution
- Wash grill cover, raclette pan and wooden spatulas by hand in hot washing-up water
- If heavily soiled, leave parts to soak in warm water for about 20-30 minutes. You could add a few drops of washing-up liquid
- Carefully dry all parts after cleaning.
- It is normal if the metal parts become yellowish after long-time use.

## Tips and Hints on Use

### How to use the Grill Cover



#### CAUTION

Risk of injury! The hooks on grill cover are very sharp. Be careful not to injure yourself on them. The grill cover gets very hot. Be careful not to burn yourself on it.

- Spear the prepared thin slices of meat, fruit or vegetables on the hooks of grill cover.
- As the juices escape from the meat, they run down into the groove containing the stock to form an aromatic meat stock.
- Carefully turn the slices from time to time.
- As soon as the slices are cooked, you can take them off and eat them.
- Place chopped vegetables for boiling, rather than grilling, in the edge of grill cover. These are then cooked gently in the liquid.
- **Note:** Ensure that there is always enough liquid in the edge of the grill cover. Top up with some prepared stock if necessary. The grill cover may be filled with a maximum of 400ml of liquid.

### Tips on using the Grill Cover

- Where possible, prepare all the ingredients before the meal, but do not wash and cut them too early, so as to keep them fresh.
- Do not place the ingredients too close to the appliance, as it gives off a lot of heat and the ingredients are supposed to stay fresh.
- Cut ingredients to be cooked on grill cover into thin slices.
- Chopped ingredients should be cut to roughly the same sizes, so that they cook in around the same time.
- If the ingredients are not properly speared on the hooks, they may drop into the hot stock. The hot stock might then splash, leading to scalds.

### Important Hints on Kitchen Utensils

- If you are using tongs or other utensils, ensure that they are made of wood or heat-resistant plastic if at all possible.
- When using metal cutlery or other items, avoid damage to the surface coating in particular.

### Preparing Ingredients for the Grill Cover

- Pour prepared stock into the edge of grill cover. The grill cover may be filled with maximum of 400 ml of liquid.
- Prepare ingredients for cooking in the edge of grill cover by cutting them to the appropriate size: Dice with edges about 2 cm long; Strips about 1 cm wide; Slices about 1 cm thick.
- How you cut the individual ingredients to size depends on the ingredients in the question and on your personal taste.
- Use ingredients with short cooking times where possible. Vegetables like broccoli, mushrooms or bell peppers are especially suitable for cooking in the edge of grill cover.
- You can also part-cook vegetables in advanced.

### How to use the Raclette

The basic recipe for raclette is a few thin slices of boiled potato topped with vegetables, meat or sausage, finished with a slice of cheese. Feel free to experiment with any recipe ideas you have. Season and flavor your dishes to taste.

## Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EG this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

## Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:  
2004/108/EC (EMC)  
2011/65/EU (RoHS)  
2006/95/EC (LVD)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

## Índice

Datos técnicos	12
Indicaciones de seguridad	12
Descripción del aparato	13
Antes del primer uso	13
Puesta en marcha y uso	14
Limpieza y cuidado	14
Consejos e indicaciones de utilización	15
Indicaciones para la retirada del aparato	16
Declaración de conformidad	16

## Datos técnicos

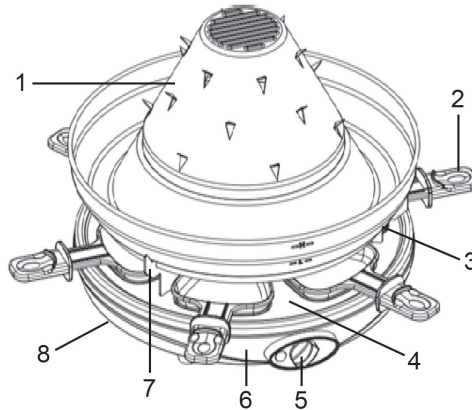
Número de artículo	10030307
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	1500 W

## Indicaciones de seguridad

- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. Los niños no podrán limpiar el aparato.
- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- Las reparaciones deberán ser realizadas por personal autorizado y serán necesarias si el aparato se ha visto dañado, si el cable de alimentación o el enchufe están averiados, si se han vertido líquidos o se han dejado caer objetos sobre el aparato, si el aparato se ha visto expuesto al agua o a la humedad o si el propio aparato se ha dejado caer o no funciona correctamente.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños. Todos los trabajos de reparación deberán ser realizados por técnicos. No intente reparar el cable de alimentación ni el enchufe usted mismo.
- No intente reparar el fusible fundido usted mismo. Las reparaciones deberán ser realizadas por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una personal igualmente cualificada.

## Descripción del aparato

- 1 Tapa de la parrilla
- 2 Sartenes para la raclette
- 3 Resistencia (bajo la cubierta)
- 4 Bandeja para las sartenes de la raclette
- 5 Regulador de temperatura
- 6 Base del aparato
- 7 Soporte para la cubierta de la parrilla
- 8 Soporte para el cable (bajo la base del aparato)



## Antes del primer uso

Para proteger las piezas del aparato, estas se han recubierto con una película protectora de aceite. Antes de utilizar el aparato por primera vez, caliente el aparato sin alimentos hasta que los posibles olores y restos desaparezcan.

**Advertencia:** si utiliza el aparato por primera vez, es posible que se generen olores. Este olor es producto de la película protectora y desaparecerá con el tiempo. Cerciórese de que utiliza el aparato en una estancia bien ventilada.

1. Retire el aparato del embalaje.
2. Compruebe que el aparato no presenta ningún daño.
3. Retire todos los adhesivos excepto la placa especificaciones técnicas situada en la parte inferior.
4. Limpie el aparato antes de utilizarlo por primera vez.
5. Coloque el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Deje al menos 50 cm de distancia alrededor del aparato.
6. Asegúrese de que el regulador está colocado en la posición MIN antes de conectar el enchufe a la toma de corriente.
7. Ajuste el regulador de temperatura en la posición MAX y deje funcionar el aparato durante 10-15 minutos.
8. Ajuste el regulador de temperatura en la posición MIN, desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe.
9. Limpie el aparato de nuevo.

## Puesta en marcha y uso

### Preparar, encender y apagar el aparato

1. Coloque el aparato en una superficie plana y estable y resistente al calor. Deje al menos 50 cm de distancia alrededor del aparato.
2. Engrase las sartenes ligeramente por su interior y colóquelas sobre la cubierta de la parrilla. **ADVERTENCIA:** los ganchos de la cubierta están afilados. Tenga cuidado de no lesionarse y engrase los ganchos con ayuda de un pincel de cocina.
3. Ponga un poco de caldo bajo el recipiente en la cubierta. No añada más de 400 ml de líquido.
4. Conecte el enchufe en la toma de corriente.
5. Ajuste el regulador de temperatura en la posición MAX. El indicador luminoso se enciende para indicar que el aparato se está calentando.
6. Espere 10 minutos hasta que el aparato se haya calentado. Ya puede utilizar el aparato.
7. Apague el aparato colocando el regulador en la posición MIN. El indicador luminoso se apagará.
8. Desconecte el enchufe de la toma de corriente para asegurarse de que el aparato no se enciende por accidente.

### Preparar la raclette

1. Llene las sartenes de raclette con los ingredientes que desee. **ADVERTENCIA:** no llene las sartenes en exceso; de lo contrario, los ingredientes pueden acercarse demasiado a la resistencia y quemarse rápidamente.
2. Desplace las sartenes sobre la bandeja situada bajo la resistencia.
3. Extraiga las mini sartenes del aparato cuando el queso se haya fundido y el resto de ingredientes estén hechos.
4. Retire la raclette lista con la espátula de madera de las sartenes. **Advertencia:** como las sartenes están equipadas con una capa antiadherente, no debe engrasaslas siempre antes de cada proceso.

### Preparar a la parrilla y cocinar con la tapa

Sobre la tapa de la parrilla puede preparar distintos tipos de carne y pescado.

## Limpieza y cuidado

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- No sumerja la base del aparato en agua ni ningún otro líquido y protéjala de salpicaduras y gotas de agua.
- Deje que el aparato se seque por completo antes de limpiarlo.
- No utilice productos abrasivos ni objetos punzantes para la limpieza. Podría dañar la superficie del aparato o el recubrimiento de las sartenes.
- Cuando el aparato haya enfriado, no espere demasiado tiempo para limpiarlo, pues los restos de comida se secarán y será más difícil eliminarlos.

### Limpiar la base del aparato

Limpie la base del aparato con un paño húmedo. Para la suciedad incrustada, utilice un poco de líquido lavavajillas. A continuación, límpielo con un paño limpio. Utilice de nuevo el aparato cuando se haya secado por completo.

## Limpiar los accesorios de la parrilla y la tapa

Para evitar lesiones o quemaduras:

- Cuando retire la tapa, asegúrese de que el caldo no ha rebosado para evitar quemarse. Deje que la tapa se enfríe por completo antes de limpiarla.
- Asegúrese de no dañarse con los ganchos afilados cuando limpie la cubierta. Utilice un cepillo para su limpieza.
- Cuando se haya secado la tapa, tenga cuidado de no lesionarse con los ganchos afilados y manipule la tapa con precaución.
- Lave la cubierta, las sartenes y la espátula con agua tibia y jabón.
- Si los accesorios están muy sucios, póngalos a remojo durante 20-30 minutos y utilice un poco más de lavavajillas.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente.
- Es normal que las partes de metal se decoloren un poco con el uso.

## Consejos e indicaciones de uso

### Cómo utilizar la tapa



#### AVISO

Riesgo de lesiones. Los ganchos de la tapa están afilados. Asegúrese de no lesionarse con ellos. Durante el funcionamiento del aparato, la cubierta alcanzará temperaturas muy elevadas, tenga cuidado de no quemarse.

- Coloque pedazos finos de carne, verdura o fruta sobre los ganchos de la cubierta. Cuando se forme el jugo de la carne, caerá bajo el caldo en el recipiente y formará la base para un caldo de carne aromático.
- Gire los pedazos de carne con frecuencia.
- Cuando se hayan cocinado, retírelos de la cubierta.
- Los ingredientes que deban cocerse en lugar de prepararse a la parrilla deberán colocarse bajo el recipiente de la tapa. Así se cocinarán lentamente en el caldo.
- Advertencia: asegúrese de que hay suficiente líquido en el recipiente situado en la parte inferior de la tapa. No llene más de 400 ml de líquido.

### Consejos para la utilización de la tapa

- Cuando sea posible, prepare todos los ingredientes, pero no los lave ni corte con demasiada antelación para conservarlos lo más frescos posible.
- No coloque los alimentos demasiado cerca del aparato, ya que este generará mucho calor y de este modo no podrán mantenerse frescos.
- Corte en tiras los alimentos que desee asar.
- Asegúrese de cortar todos los pedazos con un grosor similar para que se hagan en un periodo de tiempo similar.
- Clave los alimentos en los ganchos; de lo contrario, podrían caer dentro del caldo y este podría rebosar o salpicar.

## Indicaciones importantes sobre los utensilios de cocina

- Si utiliza espátulas u otros utensilios, cerciórese de que estos sean de madera o de plástico resistente al calor.
- Si utiliza cubiertos u objetos de metal, cerciórese de que estos no dañen el recubrimiento.

## Preparación de ingredientes para la cubierta

- Añada el caldo preparado al recipiente, una cantidad máxima de 400 ml.
- Prepare los alimentos y córtelos en dados de 2 mm. Cuando corte las tiras, estas deberán tener 1 cm de ancho y 1 cm de grosor.
- Corte los alimentos como prefiera.
- Utilice alimentos que se hagan rápidamente. Algunas verduras como el brécol, los champiñones o los pimientos son adecuadas para cocerse en el recipiente situado bajo la cubierta.
- Otros tipos de verduras pueden precocinarse parcialmente.

## Cómo utilizar la raclette

La receta básica para raclette se compone de rodajas finas de patata cocida que se cubren con verduras, carne o salchichas y con una loncha de queso. Pruebe distintas recetas e ingredientes y sazónelos como desee.

## Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

## Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:  
2004/108/CE (EMC)  
2011/65/UE (refundición RoHS)  
2006/95/CE (baja tensión)



Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Sommaire

Fiche technique	17
Consignes de sécurité	17
Aperçu de l'appareil	18
Avant la première utilisation	18
Mise en marche et utilisation	19
Nettoyage et entretien	19
Identification et résolution des problèmes	20
Information sur le recyclage	21
Déclaration de conformité	21

## Fiche technique

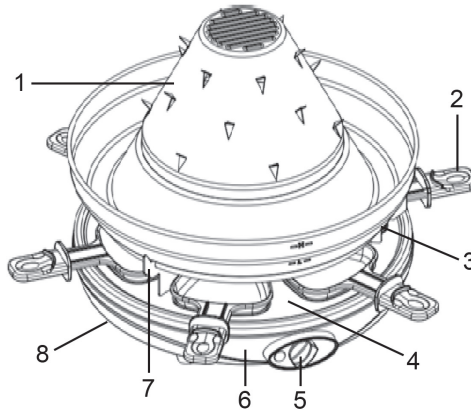
Numéro d'article	10030307
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	1500 W

## Consignes de sécurité

- Les enfants de plus de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques et mentales sont réduites doivent utiliser l'appareil uniquement après avoir été entièrement sensibilisés aux consignes de sécurité et aux fonctions de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ranger l'appareil hors de la portée des enfants. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un personnel spécialisé et sont obligatoires si l'appareil est endommagé, si le cordon ou la fiche d'alimentation sont endommagés, si un liquide s'y est infiltré ou si des objets sont tombés dessus, si l'appareil est exposé à des liquides ou à l'humidité, s'il est tombé ou s'il présente des dysfonctionnements.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche d'alimentation défectueux. Toutes les réparations doivent être effectuées par un technicien spécialisé. Ne jamais essayer de réparer le câble ou la fiche soi-même.
- Ne jamais essayer de réparer un fusible défectueux soi-même. Seul le fabricant, une entreprise spécialisée ou une personne présentant une qualification analogue peuvent effectuer des réparations sur l'appareil.

## Aperçu de l'appareil

- 1 Couvercle de cuisson
- 2 Poêlon à raclette
- 3 Élément chauffant (sous le couvercle)
- 4 Plateau pour les poêlons de raclette
- 5 Thermostat
- 6 Socle de l'appareil
- 7 Support du couvercle de cuisson
- 8 Enrouleur de câble (sous le socle de l'appareil).



## Avant la première utilisation

Les pièces de l'appareil sont protégées par une fine couche de graisse issue de la production. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, le faire chauffer sans nourriture jusqu'à ce que les odeurs et les résidus se volatilisent.

**Remarque :** lors de la première utilisation de l'appareil, il arrive que celui-ci libère une certaine odeur. Cette odeur provient du film de protection et disparaît après un certain temps. Veiller à ce que la pièce dans laquelle est utilisé l'appareil est bien aérée.

1. Sortir l'appareil de son emballage.
2. Vérifier que l'appareil est en bon état.
3. Retirer tous les autocollants, sauf la fiche signalétique du bas.
4. Nettoyer l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
5. Installer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur. Laisser un espace de 50 cm tout autour de l'appareil par rapport aux objets environnants.
6. S'assurer que le bouton de réglage est sur MIN avant de brancher la fiche dans la prise.
7. Mettre le bouton de réglage sur MAX et laisser l'appareil fonctionner pendant 10-15 minutes.
8. Mettre le bouton de réglage sur MIN, débrancher l'appareil et le laisser refroidir.
9. Nettoyer de nouveau l'appareil.

## Préparation de l'appareil, allumage et éteinte

1. Placer l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Laisser un espace libre de 50 cm tout autour de l'appareil.
2. Graisser légèrement l'intérieur des poêlons et placer le couvercle de cuisson. ATTENTION : les crochets du couvercle sont très tranchants. Faire attention à ne pas se blesser et graisser le couvercle à l'aide d'un pinceau à pâtisserie.
3. Verser un peu de bouillon dans la lèchefrite du couvercle. Ne pas verser plus de 400 ml de liquide.
4. Brancher la fiche d'alimentation dans la prise.
5. Mettre sur le bouton de réglage sur MAX, le témoin lumineux s'allume et signale que l'appareil chauffe.
6. Attendre 10 minutes que l'appareil devienne chaud. Il est alors possible d'utiliser l'appareil.
7. Éteindre l'appareil en tournant le bouton de réglage et en le mettant sur MIN. Le témoin lumineux disparaît.
8. Débrancher l'appareil pour s'assurer que l'appareil ne se mette pas malencontreusement en marche.

### Préparation de la raclette

1. Remplir les poêlons avec les ingrédients souhaités. ATTENTION : remplir les poêlons sans les faire déborder, sinon les ingrédients pourraient trop s'approcher de l'élément chauffant et rapidement brûler.
2. Glisser les poêlons sur le plateau sous l'élément chauffant.
3. Une fois que les ingrédients sont cuits et que le fromage est fondu, retirer le poêlon.
4. Retirer la raclette du poêlon à l'aide de la spatule en bois. Remarque : comme les poêlons sont équipés d'un revêtement antiadhésif, il n'est pas nécessaire de les graisser de nouveau à chaque nouvelle utilisation.

### Griller et cuire avec le couvercle

Le couvercle de cuisson permet de faire griller ou cuire diverses sortes de viande et de poisson.

## Nettoyage et entretien

- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne jamais plonger le socle de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas l'exposer aux éclaboussures et aux gouttes d'eau.
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser de matériel abrasif ou d'objet coupant pour nettoyer l'appareil. Cela pourrait endommager le revêtement de l'appareil ou celui des poêlons.
- Ne pas attendre trop longtemps après refroidissement pour nettoyer l'appareil, sinon les restes de nourriture se dessèchent et il est ensuite plus difficile de les enlever.

### Nettoyer le socle de l'appareil

Nettoyer le socle de l'appareil avec une éponge humide. S'il est très sale, utiliser un peu de liquide vaisselle en plus. Puis essuyer avec un chiffon propre. Utiliser l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement sec.

## Nettoyer les accessoires de grillade et le couvercle de cuisson

Pour éviter toute blessure et brûlure :

- Au moment de retirer le couvercle, faire attention à ce que le bouillon ne déborde pas et à ne pas se brûler. Laisser complètement refroidir le couvercle avant de le nettoyer.
- Veiller à ne pas se blesser avec les crochets coupants pendant le nettoyage du couvercle. Utiliser une brosse à vaisselle pour le nettoyer.
- Veiller à ne pas se blesser avec les crochets coupants au moment de sécher le couvercle, manipuler le couvercle avec précaution.
- Laver le couvercle, les poêlons et la spatule à l'eau chaude savonneuse.
- Si les accessoires sont très sales, les faire préalablement tremper pendant 20-30 minutes et utiliser un peu plus de liquide vaisselle.
- Laisser sécher tous les éléments de l'appareil.
- Il est normal que les pièces métalliques se décolorent après de nombreuses utilisations.

## Conseils pratiques pour l'utilisation

Comment utiliser le couvercle de cuisson



### ATTENTION

Risques de blessure ! Les crochets du couvercle sont très coupants. Veiller à ne pas se blesser à leur contact. Pendant le fonctionnement de l'appareil, le couvercle peut devenir très chaud, ne pas se brûler à son contact.

- Embrocher des fines tranches de viande, de fruit ou de légume sur les crochets du couvercle. Lorsque le jus de la viande s'échappe, il s'écoule jusqu'au bouillon du récipient et développe ainsi un bouillon de viande aromatique.
- Retourner la viande de temps en temps.
- Une fois que les morceaux sont cuits, les retirer du couvercle.
- Les ingrédients qui demandent plutôt à être cuits qu'à être grillés peuvent être placés dans la lèchefrite du couvercle, dans le bouillon.
- Remarque : veiller à ce qu'il y ait toujours suffisamment de liquide dans la lèchefrite sous le couvercle. Cependant, ne pas dépasser la limite de 400 ml de liquide.

Conseils sur l'utilisation de la surface de cuisson

- Si possible, préparer tous les ingrédients à l'avance, mais ne pas les laver ou couper trop tôt pour les servir le plus frais possible.
- Ne pas placer les ingrédients trop près de l'appareil, car celui-ci dégage beaucoup de chaleur, ce qui aurait pour conséquence de ne pas préserver leur fraîcheur longtemps.
- Couper les aliments à griller en tranches.
- Veiller à couper tous les aliments de la même épaisseur afin qu'ils puissent être cuits en même temps.
- Bien embrocher les aliments aux crochets pour éviter qu'ils ne tombent dans le bouillon et causent des éclaboussures.

## Consignes importantes sur les ustensiles de cuisine

- En cas d'utilisation de pinces ou d'autres ustensiles, veiller à ce que les ustensiles soient en bois ou en plastique thermorésistant.
- En cas d'utilisation de couverts en métal ou d'objets métalliques, veiller à ne pas endommager le revêtement.

## Préparation des ingrédients pour le couvercle

- Verser le bouillon préparé dans la lèche-frite, sans dépasser la limite de 400 ml.
- Préparer les ingrédients en coupant de gros dés de 2 cm. Quant à la découpe des tranches, celles-ci doivent être d'une largeur de 1 cm et d'une épaisseur de 1 cm.
- Découper les aliments selon ses préférences.
- Utiliser des aliments qui cuisent rapidement. Les légumes comme les brocolis, les champignons ou les poivrons cuisent particulièrement bien dans la lèche-frite sous le couvercle.
- Il est également possible de précuire d'autres sortes de légumes.

## Comment utiliser la raclette

La recette principale de la raclette est basée sur des rondelles fines de pommes de terre, garnies de légumes, de viande ou de saucisse avec une tranche de fromage. Expérimenter différentes recettes et ingrédients et assaisonner à sa convenance.

## Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
2004/108/CE (CEM)  
2011/65/UE (RoHS)  
2006/95/CE (LVD)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

## Indice

Dati tecnici	22
Avvertenze di sicurezza	22
Descrizione del prodotto	23
Avvertenze per il primo utilizzo	23
Messa in funzione e utilizzo	24
Pulizia e manutenzione	24
Consigli e indicazioni per l'uso	25
Smaltimento	26
Dichiarazione di conformità	26

## Dati tecnici

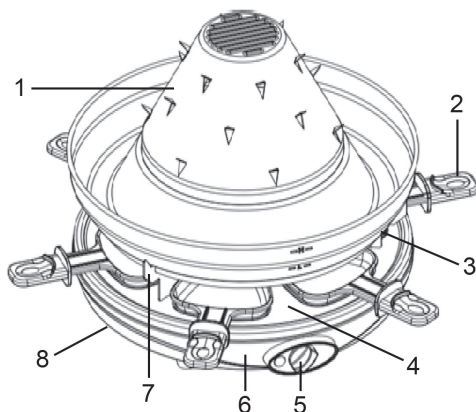
Articolo numero	10030307
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	1500 W

## Avvertenze di sicurezza

- I bambini sopra gli 8 anni, le persone con capacità fisiche e mentali ridotte possono utilizzare il dispositivo solo se un supervisore ha prima spiegato loro le avvertenze di sicurezza e come utilizzare il dispositivo. Conservare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non possono pulire il dispositivo.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo da un tecnico competente e sono necessarie se il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se sono caduti liquidi o oggetti sopra il dispositivo, se il dispositivo è stato esposto all'umidità, se è caduto oppure non funziona correttamente.
- Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Tutte le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico competente. Non tentare mai di riparare autonomamente il cavo di alimentazione o la spina.
- Non tentare mai di riparare un fusibile rotto. Le riparazioni devono essere eseguite solo dal produttore o da un tecnico specializzato.

## Descrizione del prodotto

- 1 Coperchio
- 2 Padelline per raclette
- 3 Elemento riscaldante (sotto il coperchio)
- 4 Ripiano padellina raclette
- 5 Manopola temperatura
- 6 Base
- 7 Supporto coperchio
- 8 Portacavo (sotto la base)



## Avvertenze per il primo utilizzo

I componenti sono rivestiti da una sottile pellicola di olio che serve da protezione. Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, metterlo in funzione senza alimenti per rimuovere gli odori e i residui di produzione.

**Nota:** se si utilizza il dispositivo per la prima volta, può accadere che il dispositivo emani un odore insolito. Questo odore è causato dalla pellicola protettiva e scompare dopo qualche utilizzo. È importante che la stanza sia ben areggiata.

1. Disimballare il dispositivo.
2. Verificare che il dispositivo non sia danneggiato.
3. Rimuovere tutti gli adesivi ad eccezione della targhetta identificativa posta sul retro.
4. Pulire il dispositivo prima di utilizzarlo per la prima volta.
5. Collocare il dispositivo su una superficie piana e resistente al calore. Lasciare intorno al dispositivo 50 cm di spazio libero.
6. Assicurarsi che la manopola sia posizionata su MIN prima di inserire la spina nella presa.
7. Ruotare la manopola su MAX e lasciare il dispositivo in funzione per 10-15 minuti.
8. Ruotare la manopola su MIN, staccare la spina e far raffreddare il dispositivo.
9. Pulire di nuovo il dispositivo.

## Messa in funzione e utilizzo

### Preparazione, accensione e spegnimento del dispositivo

1. Collocare il dispositivo su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Lasciare intorno al dispositivo 50 cm di spazio libero.
2. Oliare leggermente le padelline e mettere il coperchio. **ATTENZIONE:** i ganci sul coperchio sono affilati: prestare attenzione a non ferirsi. Oliare il coperchio utilizzando un pennello da cucina.
3. Versare un po' di brodo in basso nella ciotola di raccolta. Versare massimo 400 ml di brodo.
4. Inserire la spina nella presa.
5. Ruotare la manopola su MAX, la spia di controllo si accende e indica che il dispositivo sta iniziando a riscaldarsi.
6. Attendere 10 minuti che il dispositivo si riscaldi prima di utilizzare il dispositivo.
7. Spegnerlo ruotando la manopola su MIN. La spia di controllo si spegne.
8. Staccare la spina dalla presa per essere sicuri che il dispositivo non venga riacceso accidentalmente.

### Preparare la raclette

1. Introdurre gli ingredienti nella padellina per la raclette. **ATTENZIONE:** non riempire eccessivamente la padellina, altrimenti gli ingredienti vengono a contatto con l'elemento riscaldante e si bruciano.
2. Inserire le padelline sul ripiano sotto l'elemento riscaldante.
3. Appena gli ingredienti sono cotti e il formaggio si è sciolto, rimuovere le padelline.
4. Rimuovere la raclette appena è pronta utilizzando la spatola in legno. Nota: le padelline sono antiaderenti, pertanto non è necessario oliarle ogni volta.

### Grigliare e cuocere con il coperchio

È possibile grigliare o cuocere sul coperchio diversi tipi di carne e di pesce.

## Pulizia e manutenzione

- Staccare la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo.
- Non immergere mai la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi e proteggerla da schizzi o gocce d'acqua.
- Far raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo.
- Non utilizzare prodotti abrasivi o oggetti appuntiti per la pulizia. Le superfici del dispositivo o lo strato della padella si possono danneggiare.
- Una volta che il dispositivo si è raffreddato, lavarlo immediatamente, in questo modo le incrostazioni sono più facili da rimuovere.

### Pulizia della base

Pulire la base con un panno umido. Se è molto sporca, aggiungere un po' di detersivo. Lavare con un panno pulito. Utilizzare il dispositivo solo quando è completamente asciutto.



## Pulire gli accessori e il coperchio

Per evitare lesioni o scottature:

- Quando si rimuove il coperchio, prestare attenzione che il brodo non coli per evitare scottature. Far raffreddare il coperchio prima di pulirlo.
- Prestare attenzione a non ferirsi con i ganci affilati durante la pulizia del coperchio. Utilizzare una spugna.
- Quando si asciuga il coperchio, prestare attenzione non farsi male con i ganci affilati: maneggiare il coperchio con cautela.
- Lavare il coperchio, le padelline e la spatola con acqua calda.
- Se gli accessori sono molto sporchi, metterli in ammollo per 20-30 minuti e utilizzare un po' di detersivo.
- Far asciugare completamente tutti i componenti.
- È normale che le parti in metallo si scoloriscano leggermente dopo un utilizzo prolungato.

## Consigli e indicazioni per l'utilizzo

### Come utilizzare il coperchio



#### ATTENZIONE

Pericolo di lesioni! I ganci sul coperchio sono molto affilati. Prestare attenzione a non ferirsi. Durante l'utilizzo il coperchio diventa molto caldo, prestare attenzione a non scottarsi.

- Infilzare sui ganci del coperchio i pezzi di carne tagliati, la frutta e la verdura. I succhi della carne finiscono nel contenitore in basso e formano la base per un brodo di carne aromatico.
- Girare gli alimenti di tanto in tanto.
- Quando gli alimenti sono cotti, rimuoverli dal coperchio.
- Se si desidera cuocere gli alimenti anziché grigliarli, riporli nella ciotola di raccolta in basso. In questo modo cuociono lentamente nel brodo.
- Nota: assicurarsi che ci sia sempre liquido a sufficienza nella ciotola di raccolta. Tuttavia non versare più di 400 ml di liquidi.

### Consigli per l'utilizzo del coperchio

- Si consiglia di non lavare e tagliare gli ingredienti troppo presto in modo che conservino la freschezza.
- Non posizionare gli ingredienti troppo vicino al dispositivo poiché fuoriesce molto calore.
- Tagliare gli ingredienti da grigliare.
- Per ottenere una cottura uniforme, si consiglia di tagliare gli ingredienti della stessa grandezza.
- Infilzare saldamente gli ingredienti ai ganci per evitare che finiscano nel brodo.

## Importanti indicazioni sugli utensili da cucina

- Utilizzare utensili da cucina in legno o in plastica resistente al calore.
- Se si usano utensili da cucina in metallo, prestare attenzione a non danneggiare le superfici.

## Preparare gli ingredienti per il coperchio

- Versare il brodo nella ciotola di raccolta. Versare massimo 400 ml di brodo.
- Preparare gli ingredienti tagliandoli a dadi grandi 2 cm. Se si tagliano gli ingredienti a strisce, questi devono essere larghi 1 cm e spessi 1 cm.
- La grandezza degli ingredienti dipende tuttavia dal tipo di ingrediente e dai gusti personali.
- Utilizzare ingredienti che cuociono rapidamente. Verdura come broccoli, funghi o peperoni cuociono meglio nella ciotola di raccolta in basso.
- In alternativa precuocere gli ingredienti.

## Come utilizzare la raclette

La ricetta di base della raclette consiste in patate cotte, tagliate a fette e condite con verdura, carne o wurstel e con una fetta di formaggio. Sperimentare diverse ricette e ingredienti e speziare a piacimento.

## Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

## Dichiarazione di conformità

Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:  
2004/108/CE (EMC)  
2011/65/UE (RoHS)  
2006/95/CE (LVD)