

# TASTE VOLCANO

Raclette mit Grill  
Raclette with Grill  
Raclette con Parrilla  
Raclette avec grillade  
Raclette con griglia

10030307



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

**KLARSTEIN**

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**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. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 5
Vor dem ersten Betrieb 6
Inbetriebnahme und Bedienung 6
Reinigung und Pflege 7
Tipps und Hinweise zur Bedienung 8
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 10
Hinweise zur Entsorgung 12
Hersteller & Importeur (UK) 12

English 13
Español 21
Français 29
Italiano 37

---

## TECHNISCHE DATEN

---

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

## SICHERHEITSHINWEISE

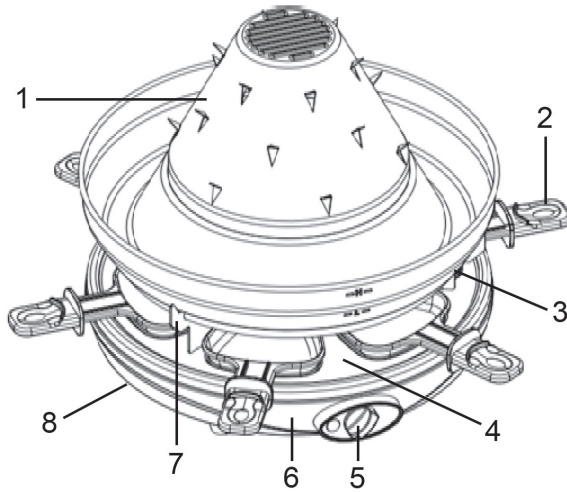
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Lassen Sie das Gerät in Gegenwart von Kindern nicht unbeaufsichtigt und bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Bestimmte Geräteteile werden während des Betriebs sehr heiß. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel während des Betriebs keine heißen Oberflächen berührt.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsfläche hängen.
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht mit nassen Händen an.
- Tauchen Sie die Gerätebasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie um das Gerät herum genug Platz, damit die Luft zirkulieren kann und sich das Gerät nicht überhitzt. Stellen Sie das Gerät nicht direkt neben brennbaren Gegenständen, wie Vorhängen, auf. Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe explosiver oder leicht entzündlicher Materialien.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Metallschwamm. Metallteile könnten sich lösen und einen Kurzschluss verursachen.
- Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus, bevor Sie es reinigen, Teile entnehmen oder einsetzen, wenn sie fertig sind oder wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Benutzen Sie nur Verlängerungskabel, die sich in einem guten Zustand befinden.
- Schalten Sie das Gerät nicht aus, indem Sie den Stecker ziehen.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller oder einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren.
- Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.



### VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Die Geräteoberflächen werden während des Betriebs sehr heiß. Fassen Sie sie nicht an, damit Sie sich nicht verbrennen.

## GERÄTEÜBERSICHT



1	Grillabdeckung	5	Temperaturregler
2	Raclettepfännchen	6	Gerätebasis
3	Heizelement (unter der Abdeckung)	7	Halterung für die Grillabdeckung
4	Ablage für die Raclettepfännchen	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 eingeölt 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 herausspritzen.

### 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.

## SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

### Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm<sup>2</sup>) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de)
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

**Chal-Tec Fulfillment GmbH**  
**Norddeutschlandstr. 3**  
**47475 Kamp-Lintfort**

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

### **Hinweis zur Abfallvermeidung**

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

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

**Importeur für Großbritannien:**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



---

**CONTENT**

---

Safety Instructions	14
Product Overview	15
Before first Use	16
Use and Operation	16
Cleaning and Care	17
Tips and Hints on Use	18
Disposal Considerations	20
Manufacturer & Importer (UK)	20

---

**TECHNICAL DATA**

---

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

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

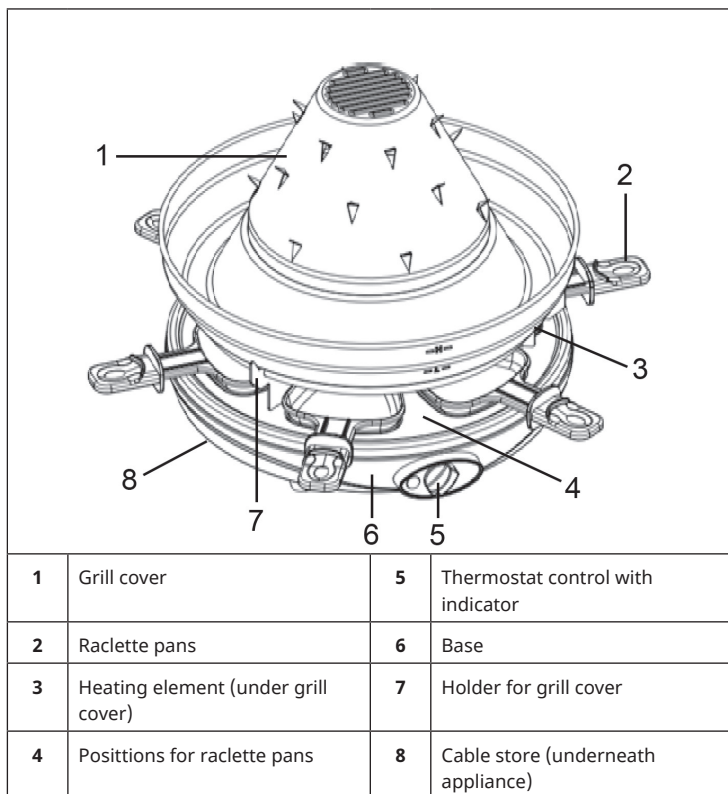
---

- Children are not aware of the dangers of electrical appliances. Never leave the appliance unattended during use. Therefore always keep the appliance outside the reach of children.
- The appliance is only suitable for household use. Never use the appliance outdoors.
- Certain parts of the appliance may become hot during use. Refrain from touching these areas so as not to burn yourself.
- Make sure that the appliance and the power cable never come into contact with hot devices such as hotplate or naked flames.
- Do not allow the power cable to hang down over the edge of the sink, worktop or table.
- Make sure your hands are dry when you touch the appliance, the power cable or the plug.
- Never submerge the appliance in water or another liquid.
- The appliance needs to dissipate its heat in order to prevent fire. Therefore it is vital to make sure that the appliance has sufficient clearance on all sides and cannot come into contact with flammable materials. The appliance may not be covered up.
- Do not use the appliance near explosives or flammable materials.
- Do not use a metal scouring pad to clean the appliance. Fragments of metal could come loose and touch the appliance's electrical parts causing it to short circuit.
- Always switch the appliance off if: it malfunctions while you are using it, before you start maintenance, if you fit or remove accessories and if you unplug the appliance.
- Only use an extension cord that is in good condition.
- Never switch the appliance off by pulling the cable.
- Always engage a recognised, trained service engineer if the appliance or the cable is damaged, malfunctions have occurred and/or the appliance requires repairs.
- Carrying out your own or having inexpert repairs carried out can cause considerable danger for the user.
- We accept no liability for damage caused by incorrect usage or the ignoring of the regulations in this manual.
- When the appliance is not in use and before cleaning, unplug the appliance from the outlet.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.

**CAUTION**

Risk of burns! The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch them.

## PRODUCT OVERVIEW



---

## 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. 50 cm 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 or 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 in to this 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 them 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.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

**Importer for Great Britain:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

**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. Escanee el código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto:




---

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

---

Indicaciones de seguridad	22
Descripción del aparato	23
Antes del primer uso	24
Puesta en marcha y uso	24
Limpiar la base del aparato	25
Consejos e indicaciones de uso	26
Indicaciones sobre la retirada del aparato	28
Fabricante e importador (Reino Unido)	28

---

## DATOS TÉCNICOS

---

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

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

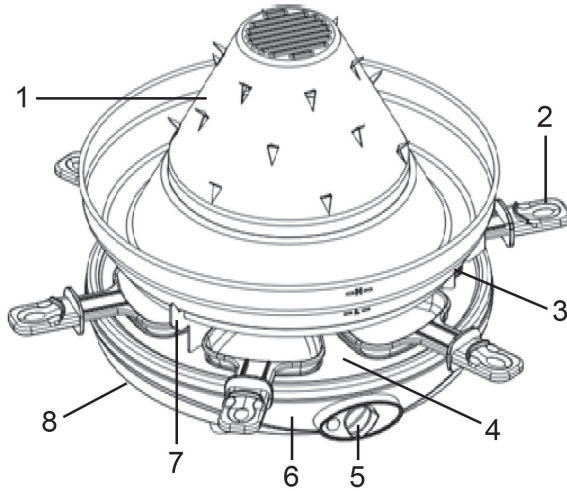
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que correspondan con dicha tensión.
- No deje el aparato en presencia de niños que no se encuentren bajo supervisión y manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares.
- Ciertas piezas del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento. No toque el aparato en marcha para evitar quemaduras.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes durante el funcionamiento.
- No deje que el cable quede colgando sobre cantos afilados.
- No toque el aparato, el enchufe ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
- No sumerja la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Deje suficiente distancia alrededor del aparato para que el aire pueda circular correctamente y el aparato no se caliente. No coloque el aparato junto a objetos inflamables, como cortinas. No cubra el aparato durante su funcionamiento.
- No utilice el aparato cerca de sustancias explosivas o altamente inflamables.
- No limpie el aparato con una esponja metálica. Las piezas de metal podrían soltarse y provocar un cortocircuito.
- Apague siempre el aparato antes de limpiarlo, de montar o desmontar sus piezas, cuando haya terminado de utilizarlo o si no funciona correctamente.
- Utilice un cable alargador solamente cuando este se encuentre en buen estado.
- No encienda ni apague el aparato conectando o desconectando el enchufe.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.
- No intente reparar el aparato usted mismo.
- La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales y/o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos sobre el uso del aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.



### ATENCIÓN

Existe riesgo de quemaduras. Las superficies del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento. No toque dichas piezas para evitar quemaduras.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



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

---

## 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.



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 engrasarlas 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 protéjalo 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



#### ATENCIÓN

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 SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO

---



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

---

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

**Importador para Gran Bretaña:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

**Cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit:




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité	30
Aperçu de l'appareil	31
Avant la première utilisation	32
Préparation de l'appareil, allumage et éteinte	32
Nettoyage et entretien	33
Conseils pratiques pour l'utilisation	34
Informations sur le recyclage	36
Fabricant et importateur (UK)	36

---

## FICHE TECHNIQUE

---

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

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

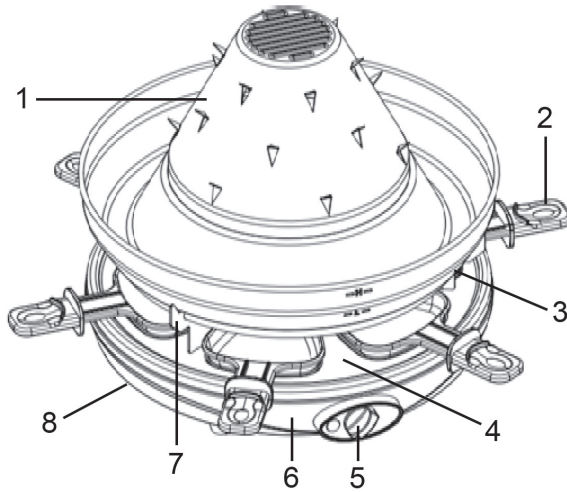
- Branchez l'appareil à des prises correspondant à la tension indiquée uniquement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en présence d'enfants et gardez-le hors de portée des enfants.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement pour un usage domestique ou équivalent.
- Certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez pas l'appareil pendant le fonctionnement pour éviter de vous brûler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes pendant le fonctionnement,
- Ne laissez pas le câble pendre au bord de la table ou du plan de travail.
- Ne manipulez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche avec les mains mouillées.
- Ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Prévoyez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler et empêcher l'appareil de surchauffer. Ne placez pas l'appareil à proximité d'objets inflammables, tels que des rideaux. Ne couvrez pas l'appareil pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matériaux explosifs ou facilement inflammables.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec une éponge métallique. Les pièces métalliques peuvent se détacher et provoquer un court-circuit.
- Mettez toujours l'appareil hors tension avant de le nettoyer, de retirer ou d'ajouter des pièces lorsque vous avez terminé de l'utiliser ou lorsqu'il ne fonctionne pas correctement.
- N'utilisez que des rallonges en bon état.
- Ne tirez jamais l'appareil en tirant sur la prise.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, un spécialiste autorisé ou une personne qualifiée.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une mauvaise utilisation.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, débranchez-le de la prise.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées et / ou dénuées d'expérience et de connaissances, à condition d'avoir été instruits au fonctionnement de l'appareil par une personne responsable et d'en comprendre les risques associés.



### ATTENTION

Risque de brûlures ! Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Ne le touchez pas pour ne pas vous brûler.

## APERÇU DE L'APPAREIL



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

---

## 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.
- Bienembrocher 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 lèchefrite, 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 lèchefrite 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.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

---

**Fabricant :**

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

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

Berlin Brands Group UK Limited  
PO Box 42  
272 Kensington High Street  
London, W8 6ND  
United Kingdom

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



---

**INDICE**

---

Avvertenze di sicurezza	38
Descrizione del dispositivo	39
Avvertenze per il primo utilizzo	40
Messa in funzione e utilizzo	40
Pulizia e manutenzione	41
Consigli e indicazioni per l'utilizzo	42
Avviso di smaltimento	44
Produttore e importatore (UK)	44

---

**DATI TECNICI**

---

Numero articolo	10030307
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	1500 W

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

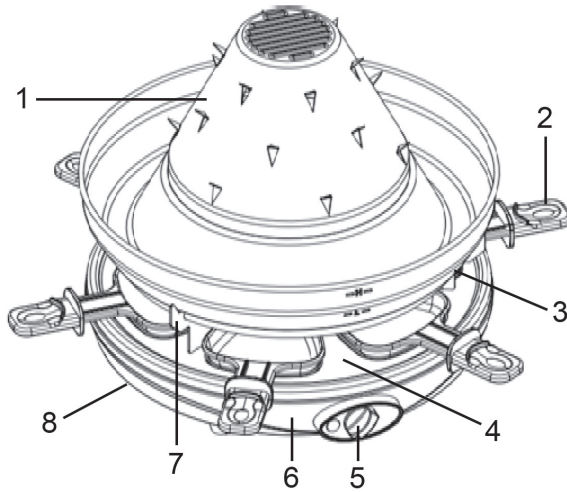
- Collegare il dispositivo solo a prese di corrente che corrispondono alla tensione del dispositivo.
- Non lasciare il dispositivo privo di controllo in presenza di bambini e tenerlo fuori dalla loro portata.
- Il dispositivo non è adatto a usi commerciali, ma solo per l'utilizzo in casa o in ambienti simili.
- Alcuni componenti del dispositivo diventano estremamente caldi durante il funzionamento. Non toccare il dispositivo quando è in funzione per evitare ustioni.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non tocchi superfici bollenti durante il funzionamento.
- Non lasciar penzolare il cavo dal tavolo o dal piano di lavoro.
- Non toccare il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate.
- Non immergere la base del dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Lasciare spazio sufficiente intorno al dispositivo, in modo da permettere la circolazione d'aria ed evitare un surriscaldamento. Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di oggetti infiammabili, come ad esempio tende. Non coprire il dispositivo mentre è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo nelle vicinanze di materiali esplosivi o facilmente infiammabili.
- Non pulire il dispositivo con una spugna metallica. Pezzi di metallo potrebbero staccarsi e causare cortocircuiti.
- Spegner sempre il dispositivo prima di pulirlo, di mettere o togliere componenti, una volta finito l'utilizzo o se non funziona correttamente.
- Utilizzare solo prolunghe in buono stato.
- Non spegnere il dispositivo scollegando la spina.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Non cercare di riparare il dispositivo autonomamente.
- Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.
- Se non si utilizza più il dispositivo, staccare la spina.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.



### ATTENZIONE

Pericolo di ustione! Le superfici del dispositivo diventano estremamente calde durante il funzionamento. Non toccarle, in modo da evitare ustioni.

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



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

---

## 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 arieggiata.

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. Spegner il dispositivo 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 riaccesso 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.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom









**KLARSTEIN**