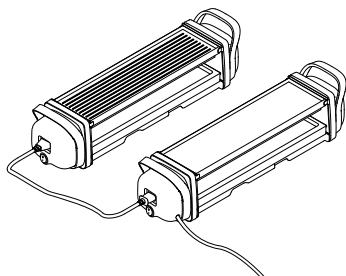


Bevor Sie Ihr Gerät einsenden wenden Sie sich telefonisch oder per Mail an den **KUNDENDIENST**. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen. /

Avant de renvoyer l'appareil, veuillez vous adresser à notre **SERVICE APRÈS-VENTE** par téléphone ou par e-mai. Ainsi, nous pouvons vous assister en cas d'éventuelles erreurs d'utilisation. /

Prima di spedire il suo prodotto la invitiamo a contattare la nostra **ASSISTENZA POST-VENDITA** telefonicamente oppure per e-mail. In questo modo possiamo aiutarla in caso di eventuali errori nell'utilizzo del prodotto.

12/2019




MODELL/MODÈLE/MODELLO:

11752

KUNDENDIENST

SERVICE APRÈS-VENTE • ASSISTENZA POST-VENDITA

 **+41 44 58 310 52**

 **service-ch@protel-service.com**

ART.-NR. / N° RÉF. / COD. ART.

11752

SERVICESTELLE

SERVICE APRÈS-VENTE • SERVIZIO RIPARAZIONI

Sertronics AG

Lindächerstrasse 1

5413 Birmenstorf

SWITZERLAND

Beschreibung der Störung / description du dysfonctionnement / descrizione della problematica:

Ihre Informationen / vos coordonnées / i suoi dati:

Name / nom / nome: _____

Adresse / adresse / indirizzo: _____

E-Mail: _____  _____

Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde

Die **ALDI SUISSE Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit:	3 Jahre ab Zeitpunkt der Übernahme
Garantieleistung:	Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe Keine Transportkosten
Hotline:	+41 44 58 310 52 (Zum regulären Festnetztarif Ihres Telefonanbieters)
Erreichbarkeit:	Mo.–Fr.: 08.00–20.00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass die Art der Garantieleistung im Einzelfall von **ALDI SUISSE** bestimmt wird.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen:

- Halten Sie bitte die vollständig ausgefüllte Garantiekarte und den Kassenbon bzw. die Rechnung bereit.
- Kontaktieren Sie unseren **KUNDENDIENST** telefonisch.

Die Garantie gilt nicht:

- **bei Schäden durch Elementarereignisse** (z. B. Blitz, Wasser, Feuer, Frost, etc.), **Unfall, Transport, ausgelaufene Batterien** oder **unsachgemässe Benutzung**
- **bei Beschädigung** oder **Veränderung durch den Käufer/Dritte**
- **bei Missachtung** der **Sicherheits-** und **Wartungsvorschriften, Bedienungsfehlern**
- **bei Verkalkung, Datenverlust, Schadprogrammen, Einbrennschäden**
- **auf die normale Abnutzung von Verschleissteilen (z. B. Akkukapazität)**

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie weiterhin die Möglichkeit an der **SERVICESTELLE** Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergabers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadenersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.

Conditions de garantie

Cher client,

La **garantie de d'ALDI SUISSE** vous offre grand nombre d'avantages par rapport aux obligations de garantie légales:

Période de garantie:	3 ans à partir de la réception de la marchandise
Garantie:	réparation ou remboursement en espèces pas de coûts de transport
Hotline:	+41 44 58 310 52 (Au tarif normal de réseau fixe de votre opérateur téléphonique)
Disponibilité:	Lun. à ven. 8h00-20h00

Veuillez noter que le type de garantie est déterminé au cas par cas par **ALDI SUISSE**.

Afin de bénéficier de la présente garantie:

- Veuillez avoir la carte de garantie dûment remplie et le bon de caisse ou la facture sous la main.
- Contactez notre **SERVICE APRÈS-VENTE** par téléphone.

La garantie ne s'applique pas:

- **aux dommages causés par un phénomène naturel** (p. ex. foudre, inondation, incendie, gel, etc.), **par un accident, par le transport, par les piles qui ont fui ou par une utilisation non conforme**
- **aux dommages causés ou aux modifications effectuées par le client/par des tiers**
- **dans le cas d'un non-respect des recommandations de sécurité et d'entretien ou d'une erreur de manipulation**
- **à l'entartrement, à la perte de données, aux programmes malveillants et aux brûlures d'écran**
- **aux pièces d'usure dans le cadre d'une utilisation normale (p. ex. capacité de charge de la batterie)**

À expiration de la période de garantie vous avez toujours la possibilité de faire réaliser vos réparations auprès du **SERVICE APRÈS-VENTE** en payant. Si la réparation ou le devis ne sont pas gratuits dans votre cas, vous en serez alors informé.

L'obligation de garantie légale du fournisseur n'est pas limitée par la présente garantie. La durée de validité de la garantie ne peut être prolongée que si cette prolongation est prévue par une disposition légale. Dans les pays où la législation en vigueur prévoit une garantie (obligatoire) et/ou une obligation de tenue de stock de pièces détachées et/ou une réglementation des dédommagements, ce sont les obligations minimum prévues par la loi qui seront prises en considération. L'entreprise de service après-vente et le vendeur déclinent toute responsabilité relative aux données contenues et aux réglages effectués par le déposant sur le produit lors de l'envoi en réparation.

Condizioni di garanzia

Gentile cliente

La **garanzia ALDI SUISSE** le offre vantaggi ben superiori rispetto a quanto previsto dall'obbligo di garanzia legale:

Durata della garanzia:	3 anni a partire dal momento di ricezione della merce
Garanzia:	riparazioni gratuite/sostituzione dell'articolo oppure rimborso. Nessun costo di trasporto
Hotline:	+41 44 58 310 52 (A pagamento secondo tariffa rete fissa della propria compagnia telefonica)
Reperibilità:	Lun.–Ven. dalle ore 08.00 alle ore 20.00

La preghiamo di tenere presente che il tipo di garanzia viene definito caso per caso da **ALDI SUISSE**.

Per attivare la garanzia la preghiamo di:

- tenere a portata di mano la scheda di garanzia compilata e lo scontrino o la fattura
- contattare la nostra **ASSISTENZA POST-VENDITA** telefonicamente.

La garanzia non si estende a danni causati da:

- **eventi naturali** (p. es. fulmini, acqua, fuoco, gelo ecc.), **incidenti, trasporto, batterie che perdono liquido** oppure **utilizzo improprio**
- **danni o modifiche da parte dell'acquirente/di terzi**
- **inadempienza delle misure di sicurezza e di manutenzione, errori d'uso**
- **calcificazione, perdita di dati, programmi dannosi, bruciature dello schermo**
- **normale usura delle parti ad essa soggette (p. es. la capacità della batteria)**

Una volta scaduto il periodo di garanzia, è ancora possibile far eseguire a pagamento le riparazioni presso il **SERVIZIO RIPARAZIONI**. Se la riparazione o il preventivo non sono gratuiti per lei, verrà informato in anticipo.

L'obbligo di garanzia obbligatorio per legge da parte del venditore non viene limitato dalla presente garanzia. Il periodo di garanzia può essere prolungato solo se previsto dalle norme legislative. Nei Paesi in cui sono previste dalla legge una garanzia (obbligatoria) e/o la conservazione delle parti di ricambio e/o un regolamento per il risarcimento valgono le condizioni minime previste dalla legge. Il venditore e l'azienda di servizio non si assumono la responsabilità per i dati o le impostazioni eventualmente salvati da parte del cliente sul prodotto.



Bedienungsanleitung Mode d'emploi Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

Klappbarer Raclette-Grill

Raclette pliante | Raclette pieghevole



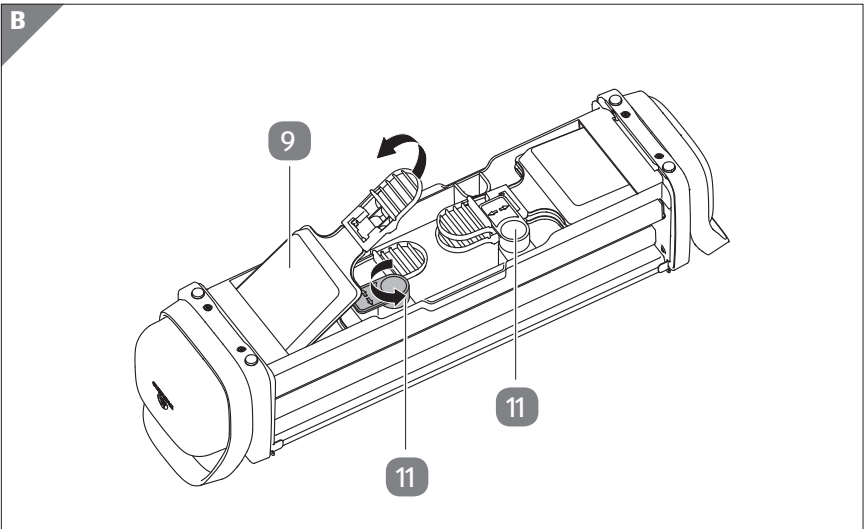
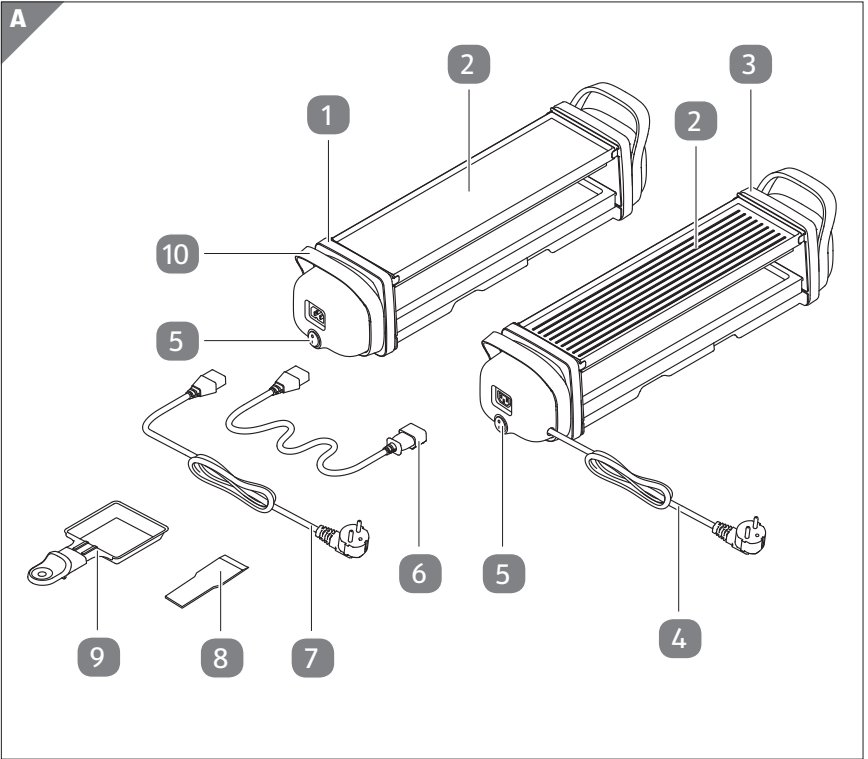
Deutsch06
Français.... 23
Italiano.....41

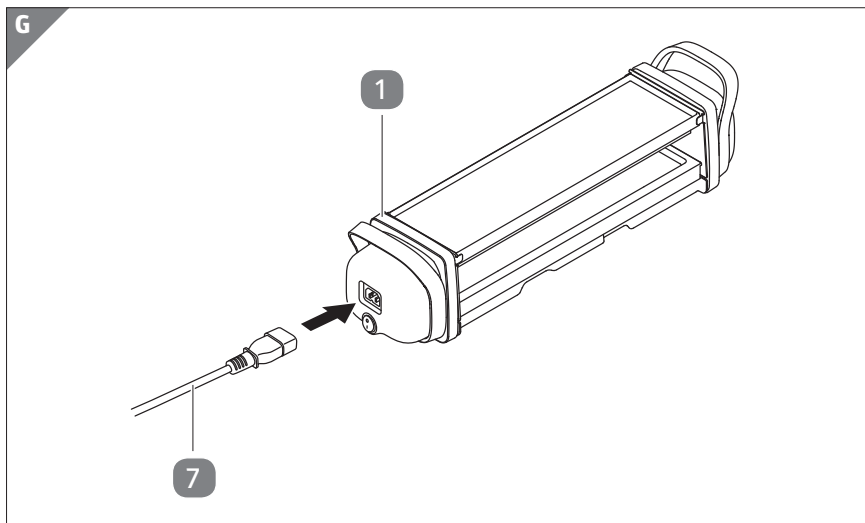
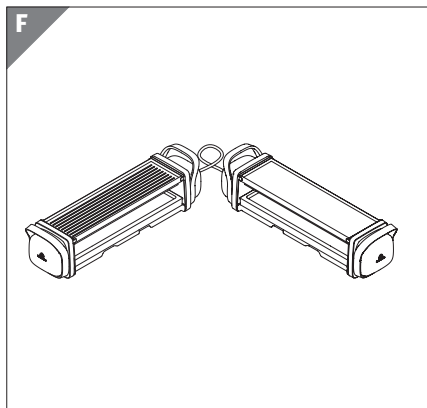
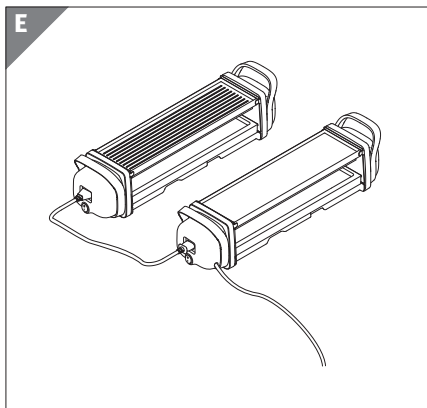
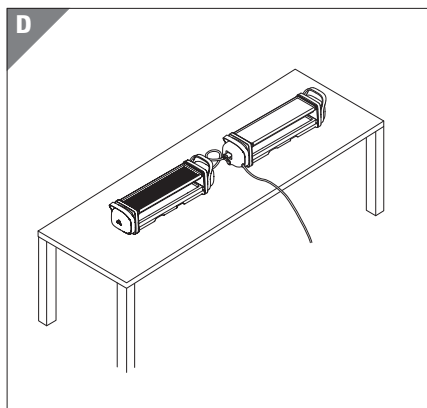
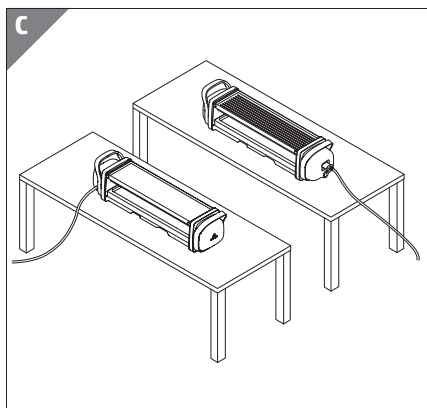


Inhaltsverzeichnis

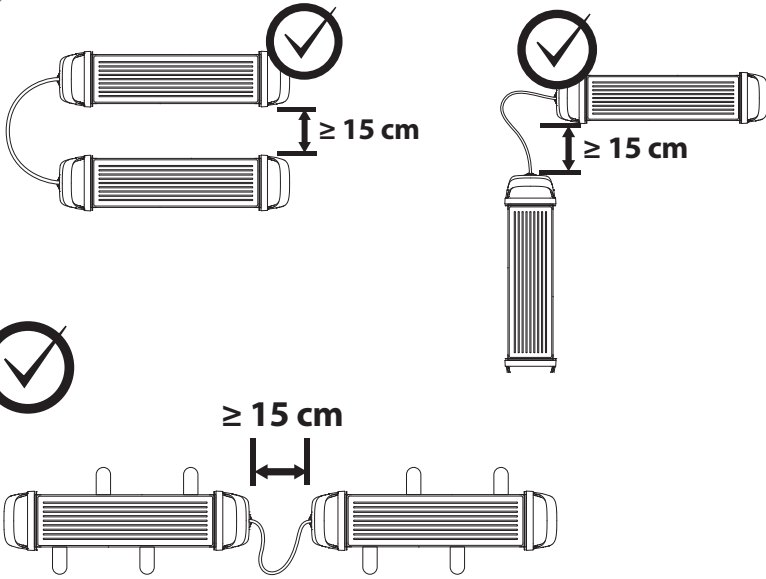
Lieferumfang	3
Komponenten	6
Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel	7
Allgemeines	8
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Zeichenerklärung.....	8
Sicherheit	9
Hinweiserklärung.....	9
Allgemeine Sicherheitshinweise	9
Erstinbetriebnahme	14
Produkt und Lieferumfang prüfen	14
Pfännchen aus Stauraum nehmen	14
Produkt grundreinigen	14
Produkt zusammensetzen.....	14
Produkt aufheizen.....	15
Bedienung	15
Geräte einzeln betreiben.....	16
Geräte miteinander verbinden	16
Raclette zubereiten	17
Zutaten und Rezepte	18
Reinigung	19
Aufbewahrung	20
Fehlersuche	21
Technische Daten	21
Konformitätserklärung	21
Entsorgung	21
Verpackung entsorgen.....	21
Produkt entsorgen	22

Lieferumfang/Contenu de livraison/Dotazione

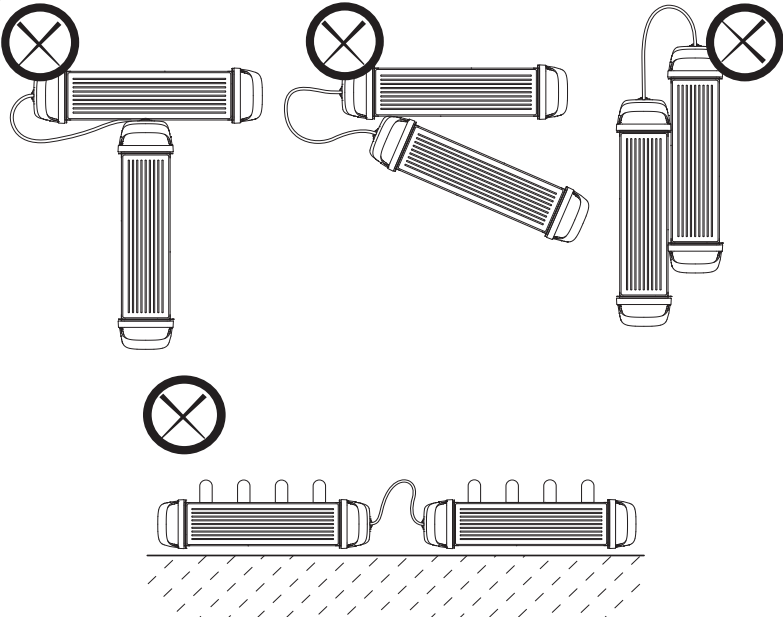




H



I



Komponenten

- 1 Nebengerät
- 2 Grill-/Warmhalteplatte, 2×
- 3 Hauptgerät
- 4 Netzkabel Hauptgerät
- 5 Ein-/Ausschalter
- 6 Verbindungskabel
- 7 Netzkabel Nebengerät
- 8 Spatel, 8×
- 9 Pfännchen, 8×
- 10 Griff
- 11 Sicherungsklammer

Mit QR-Codes schnell und einfach ans Ziel

Egal, ob Sie **Produktinformationen**, **Ersatzteile** oder **Zubehör** benötigen, Angaben über **Herstellergarantien** oder **Servicestellen** suchen oder sich bequem eine **Video-Anleitung** anschauen möchten, mit unseren QR-Codes gelangen Sie kinderleicht ans Ziel.

Was sind QR-Codes?

QR-Codes (QR = Quick Response) sind grafische Codes, die mithilfe einer Smartphone-Kamera gelesen werden und beispielsweise einen Link zu einer Internetseite oder Kontaktdaten enthalten.

Ihr Vorteil: Kein lästiges Eintippen von Internet-Adressen oder Kontaktdaten!

Und so geht's

Zum Scannen des QR-Codes benötigen Sie lediglich ein Smartphone, einen installierten QR-Code-Reader sowie eine Internet-Verbindung.

Einen QR-Code-Reader finden Sie in der Regel kostenlos im App Store Ihres Smartphones.

Jetzt ausprobieren

Scannen Sie einfach mit Ihrem Smartphone den folgenden QR-Code und erfahren Sie mehr über Ihr neu erworbenes ALDI-Produkt.

Ihr ALDI-Serviceportal

Alle oben genannten Informationen erhalten Sie auch im Internet über das ALDI-Serviceportal unter www.aldi-service.ch.



Beim Ausführen des QR-Code-Readers können abhängig von Ihrem Tarif Kosten für die Internet-Verbindung entstehen.

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem klappbaren Raclette-Grill (im Folgenden nur „Produkt“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder zu Schäden am Produkt führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Produkt an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Produkt ist ausschließlich zum Überbacken und Grillen von Lebensmitteln konzipiert. Es ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Bereich geeignet.

Verwenden Sie das Produkt nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Produkt ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Produkt oder auf der Verpackung verwendet.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Das Symbol „GS“ steht für geprüfte Sicherheit. Produkte, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, entsprechen den Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die lebensmittelecht sind. Dadurch werden Geschmacks- und Geruchseigenschaften nicht beeinträchtigt.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung können zu elektrischem Stromschlag führen.

- Schließen Sie das Produkt nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie das Produkt nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Produkt bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie das Produkt nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.
- Wenn das Netzkabel des Produkts beschädigt ist, muss es durch

- den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
 - Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Produkt befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
 - Betreiben Sie das Produkt nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
 - Tauchen Sie weder das Produkt noch das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 - Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
 - Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
 - Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
 - Halten Sie das Produkt, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
 - Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
 - Verwenden Sie das Produkt nur in Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
 - Lagern Sie das Produkt nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
 - Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Produkt hineinstecken.

- Wenn Sie das Produkt nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Produkt immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Produkt kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Produkt und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie das Produkt während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.



Verbrennungs- und Brandgefahr!

Während des Betriebs werden die Oberflächen sowie Pfännchen des Produkts sehr heiß!

- Stellen Sie das Produkt immer auf eine gut zugängliche, ebene und ausreichend stabile sowie rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche bzw. Unterlage. Stellen Sie das Produkt nicht an

den Rand oder eine Kante einer Arbeitsfläche.

- Berühren Sie die heißen Oberflächen des Produkts nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie zum Anfassen des Produkts die vorhandenen Griffe bzw. wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin.
- Fassen Sie die Pfännchen während des Betriebs nur an den Griffen an.
- Befüllen Sie die Pfännchen portionsgerecht und geben Sie keine übergroßen bzw. unzerteilten Lebensmittel in die Pfännchen.
- Sorgen Sie für einen ausreichenden Sicherheitsabstand zu allen leicht schmelzenden sowie brennbaren Gegenständen, z. B. Gardinen und Vorhängen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 15 cm zwischen Hauptgerät und Nebengerät sowie zwischen den Geräten, anderen Gegenständen und Wänden ein.
- Benutzen Sie kein Backpapier auf den Grillplatten und decken Sie das Produkt während des Betriebs nicht mit Gegenständen oder Textilien ab.
- Benutzen Sie das Produkt nie ohne die aufgesetzten Grillplatten.
- Reinigen Sie die Abstellfläche, auf der die Pfännchen stehen, mit einem feuchten Tuch, nachdem das Produkt abgekühlt ist. Tritt Fett oder Wasser aus den Lebensmitteln aus oder haftet verschüttete Flüssigkeit an der Grill-/Warmhalteplatte oder den Abstellflächen, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
- Geben Sie niemals Wasser auf heißes oder brennendes Fett. Es besteht Fettexplosionsgefahr. Benutzen Sie im Brandfall eine Löschdecke.
- Beachten Sie, dass das Produkt nach dem Ausschalten noch einige Minuten sehr heiß sein kann.
- Transportieren oder tragen Sie das Produkt nicht, solange es noch heiß ist bzw. solange sich noch heiße Lebensmittel darauf oder darin befinden.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Stellen Sie das Produkt auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Produkt nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie einen Mindestabstand von 15 cm zwischen Produkt, Wänden und anderen Gegenständen einhalten. Stellen Sie das Produkt nicht unter Hängeschränke o. Ä.
- Stellen Sie das Produkt nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie das Produkt niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) oder Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Füllen Sie niemals Flüssigkeit in das Produkt.
- Tauchen Sie das Produkt zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Produkt kann sonst beschädigt werden.
- Geben Sie das Produkt keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Produkts Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Berühren Sie die antihaftbeschichteten Teile des Produkts (Grill-/Warmhalteplatten und Pfännchen) keinesfalls mit spitzen oder scharfen Gegenständen, da dies die Oberflächen beschädigen kann.

Erstinbetriebnahme

Produkt und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Produkt schnell beschädigt werden.

– Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A**).
3. Kontrollieren Sie, ob das Produkt oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Produkt nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Pfännchen aus Stauraum nehmen

Die Pfännchen befinden sich bei der Lieferung im Stauraum an der Geräteunterseite.

1. Stellen Sie das Hauptgerät **3** bzw. das Nebengerät **1** auf den Kopf.
2. Öffnen Sie beidseitig die Sicherungsklammern **11** und nehmen Sie die Pfännchen **9** aus dem Stauraum heraus (siehe **Abb. B**).

Produkt grundreinigen

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben:
 - Pfännchen **9**
 - Grill-/Warmhalteplatten **2**
 - Spatel **8**
 - Hauptgerät **3** und Nebengerät **1**

Produkt zusammensetzen

1. Stellen Sie das Produkt auf eine ebene, hitzebeständige und rutschfeste Fläche bzw. Unterlage.

2. Legen Sie die Grill-/Warmhalteplatten **2** jeweils passend auf das Gestell über dem Heizelement (siehe **Abb. A**).

Produkt aufheizen



Um evtl. fertigungsbedingte Rückstände vom Produkt zu entfernen, ist es vor Erstgebrauch notwendig, dass Sie das Produkt ca. 10 Minuten ohne Grill- und Raclettegut aufheizen.

Führen Sie die folgenden Schritte für Hauptgerät **3** und Nebengerät **1** durch. Stecken Sie hierfür beim Nebengerät das Netzkabel **7** in den dafür vorgesehenen Eingang (siehe **Abb. G**).

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose.
2. Schalten Sie das Produkt ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter **5** betätigen. Die Kontrollleuchte leuchtet auf.
3. Lassen Sie das Produkt ca. 10 Minuten aufheizen.



Evtl. auftretender Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach kurzer Zeit. Dies ist keine Fehlfunktion des Produkts. Sorgen Sie dabei für ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen eines Fensters.

4. Schalten Sie das Produkt aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter betätigen. Die Kontrollleuchte erlischt.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.

Bedienung

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen am Produkt oder zu anderen Sachschäden führen.

- Möbelstücke und Arbeitsflächen, die mit speziellen Lacken und Kunststoffen beschichtet sind, können Bestandteile enthalten, die die Gummifüße des Gehäuses angreifen und aufweichen können. Legen Sie ggf. eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter das Produkt.

- Schneiden Sie Ihre Zutaten niemals auf den Grillplatten oder in den Pfännchen. Dies kann die Beschichtung der Grillplatten und Pfännchen zerstören.
- Legen Sie keine leeren Pfännchen in das eingeschaltete oder noch warme Produkt.

Sie können Hauptgerät **3** und Nebengerät **1** sowohl einzeln, als auch in Kombination nutzen. Pro Gerät kann Raclette für bis zu 4 Personen zubereitet werden.



Achten Sie darauf, dass das Produkt ausgeschaltet ist, bevor Sie es an eine Steckdose anschließen oder es vom Stromnetz trennen.

Geräte einzeln betreiben

Sie können Hauptgerät **3** und Nebengerät **1** einzeln mit voneinander unabhängigen Stromversorgungen verwenden. Jedes Gerät wird hierbei an eine eigene Stromquelle angeschlossen. Diese Variante eignet sich z. B. bei räumlicher Trennung oder Anordnung auf 2 verschiedenen Tischen (siehe **Abb. C**).

- Schließen Sie das Hauptgerät über das Netzkabel **4** an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose an.
- Stecken Sie das Netzkabel für das Nebengerät **7** in den dafür vorgesehenen Eingang am Nebengerät (siehe **Abb. G**). Verbinden Sie dann das Netzkabel mit einer ordnungsgemäß installierten Schutzkontakt-Steckdose.

Geräte miteinander verbinden

Sie können Hauptgerät **3** und Nebengerät **1** miteinander verbinden. Die Stromversorgung des Nebengeräts erfolgt hierbei über das Hauptgerät. Nur das Hauptgerät ist direkt mit der Stromquelle verbunden. Diese Variante eignet sich z. B. bei Verwendung beider Geräte auf dem selben Tisch oder in unmittelbarer Nähe zueinander.

- Stecken Sie das Verbindungskabel **6** in die dafür vorgesehenen Eingänge an Hauptgerät und Nebengerät. Die Geräte sind nun miteinander verbunden.
- Ordnen Sie die Geräte nach Ihren Bedürfnissen an (z. B. in Reihe, parallel oder rechtwinklig) (siehe **Abb. D, E und F**).
- Halten Sie zwischen beiden Geräten sowie zwischen den Geräten und Wänden einen Sicherheitsabstand von mindestens 15 cm ein (siehe **Abb. H**). Stellen Sie die Geräte niemals zu nah aneinander und niemals zu nah an andere Gegenstände oder Wände (siehe **Abb. I**).
- Schließen Sie das Hauptgerät über das Netzkabel **4** an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontakt-Steckdose an.

Raclette zubereiten

Mit diesem Produkt haben Sie ein ideales Kombinationsgerät erworben: Sie können Raclette für bis zu 8 Personen zubereiten und gleichzeitig auf den Grill-/Warmhalteplatten grillen. Die antihafbeschichteten, wendbaren Grill-/Warmhalteplatten gewährleisten fettarmes Grillen. Dabei eignen sich die geriffelten Seiten besonders für kräftigere Fleischsorten und die glatten Seiten vor allem für Gemüse (siehe **Abb. A**).

1. Schalten Sie das Produkt an, indem Sie den Ein-/Ausschalter **5** betätigen. Die Kontrollleuchte leuchtet auf. Das Produkt hat eine Aufheizphase von ca. 8–10 Minuten.
2. Streichen Sie die Grill-/Warmhalteplatte **2** und die Pfännchen **9** mit ein wenig Speiseöl ein.
3. Legen Sie das gewünschte Grillgut auf die Grill-/Warmhalteplatte und befüllen Sie die Pfännchen mit den gewünschten Zutaten. Stellen Sie diese anschließend auf die Abstellflächen für die Pfännchen.
Achten Sie darauf, die Zutaten in den Pfännchen nicht zu hoch zu schichten, sodass diese das Heizelement nicht berühren. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Produkts nicht mit bloßen Fingern. Benutzen Sie zum Anfassen des Produkts die vorhandenen Griffe **10** bzw. wärmeisolierte Kochhandschuhe oder Topflappen.
4. Ist der gewünschte Garzustand erreicht, nehmen Sie das Grillgut von der Grill-/Warmhalteplatte bzw. entnehmen Sie die Pfännchen aus dem Produkt. Um das Raclettegut aus den Pfännchen auf Ihren Teller gleiten zu lassen, nehmen Sie ggf. die Spatel **8** zu Hilfe.
5. Schalten Sie das Produkt aus, indem Sie den Ein-/Ausschalter **5** betätigen. Die Kontrollleuchte erlischt.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
7. Reinigen Sie das Produkt gemäß dem Kapitel „Reinigung“.

Zutaten und Rezepte

Bei der Auswahl der Zutaten und deren Zusammenstellung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Wir möchten Ihnen jedoch einige Tipps und Anregungen geben:

- **Käsesorten**

Raclettekäse sollte einen Fettgehalt von über 45 % i. T. und nur einen geringen Wassergehalt haben. So schmilzt er leicht und bleibt sahnig. Am besten eignet sich spezieller Raclettekäse, sie können jedoch auch die nachfolgend aufgeführten Käsesorten verwenden:

Appenzeller, Comté, Danbo, Edamer, Emmentaler, Gouda mittelalt, Greyerzer Käse, Havarti, Original Riches Monts, Samsø oder Tilsiter

Rechnen Sie pro Person etwa 200–300 g Käse. Wenn möglich, lassen Sie sich den Käse von Ihrem Händler gleich in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

- **Beilagen**

Traditionell werden als Beilagen Pellkartoffeln gereicht. Sie können aber auch Brot zum Raclette essen. Gewürze wie Pfeffer, Paprika, Zwiebelringe, ausgepresste Knoblauchzehen, Kümmel usw. runden den Geschmack ab. Zum Raclettieren eignen sich unter anderem Tomaten, Paprika, Mais, Zwiebeln, Champignons, Gurken, Zucchini, Spargel, Salami, Shrimps oder Schinken. Bananen oder Ananas eignen sich ebenfalls als Zutaten.

- **Rezepte**

Shrimps mit Spargel

Legen Sie eine Scheibe Raclettekäse in das Pfännchen und belegen Sie diesen anschließend mit geschälten Shrimps. Lassen Sie den geschmolzenen Käse über geschnittene Kartoffeln und Spargelspitzen gleiten.

Schafskäse und Oliven

Legen Sie eine Scheibe Schafskäse und einige schwarze Oliven in das Pfännchen und streuen Sie etwas Thymian darüber. Lassen Sie den Käse schmelzen und anschließend über die Kartoffeln gleiten.

Äpfel und Zwiebeln

Legen Sie Apfelscheiben und Zwiebelringe auf den Raclettekäse und lassen Sie den Käse schmelzen.

Tatar

Bereiten Sie das Tatar mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, Eigelb, Salz, Pfeffer sowie Tabasco zu und verteilen Sie dieses anschließend auf einer Scheibe Raclettekäse.

Salami

Schneiden Sie Paprika, Zwiebeln und Knoblauch klein und braten Sie diese in einer Pfanne glasig.

Geben Sie diese Mischung anschließend zusammen mit Salamiwürfeln in ein Pfännchen und lassen Sie Raclettekäse darüber schmelzen.

Reinigung



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Produkt wird während des Betriebs sehr heiß und kann auch nach dem Ausschalten noch einige Minuten sehr heiß sein! Sie können sich verbrennen.

- Lassen Sie das Produkt vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Produkt kann zu Beschädigungen des Produkts führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Geben Sie das Produkt keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
2. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen.
3. Wischen Sie das Hauptgerät **3** bzw. das Nebengerät **1** und die Abstellflächen für die Pfännchen mit einem trockenen Tuch aus. Verwenden Sie bei größeren Verschmutzungen ein leicht angefeuchtetes Tuch.
4. Reinigen Sie die Grill-/Warmhalteplatten **2** sowie die Pfännchen **9** mit einem festen Schwamm sowie etwas mildem Spülmittel.
5. Wischen Sie danach alle Teile mit einem trockenen Tuch trocken.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Produkt und seine Einzelteile wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor dem Aufbewahren vollständig trocken sind.
- Für eine platzsparende Aufbewahrung, lagern Sie die Pfännchen **9** im Stauraum an der Geräteunterseite.
- Bewahren Sie das Produkt stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie das Produkt vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie das Produkt für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und bei einer Lagertemperatur zwischen 5 °C und 20 °C (Zimmertemperatur).

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Produkt funktioniert nicht.	Der Netzstecker wurde nicht bzw. nicht richtig in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker ordnungsgemäß in die Steckdose.
	Das Produkt ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Produkt ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter 5 betätigen.
Die Speisen und der Käse verbrennen.	Die Pfännchen 9 wurden zu hoch befüllt und die Speisen berühren das Heizelement.	Legen Sie weniger Speisen in die Pfännchen.

Technische Daten

Modell:	11752
Versorgungsspannung:	230 V~, 50 Hz
Leistung	
pro Gerät:	600 W
gesamt:	1200 W
Schutzklasse:	I
Gewicht:	ca. 4,2 kg
Abmessungen (B × H × T):	ca. 53,9 × 26 × 14 cm
Artikelnummer:	11752

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann unter der in der beiliegenden Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

Produkt entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)



Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Produkt einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

Répertoire

Contenu de la livraison	3
Composants	24
Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR	25
Généralités	26
Lire le mode d'emploi et le conserver	26
Utilisation conforme à l'usage prévu	26
Légende des symboles	26
Sécurité	27
Légende des avis	27
Consignes de sécurité générales	27
Mise en service initiale	32
Vérifier le produit et le contenu de la livraison	32
Retirer les poêlons de leur espace de rangement	32
Premier nettoyage du produit.....	32
Assembler le produit.....	33
Chauffer le produit	33
Utilisation	33
Utiliser les appareils seuls.....	34
Relier les appareils entre eux.....	34
Préparer la raclette.....	35
Ingrédients et recettes	36
Nettoyage	37
Rangement	38
Recherche d'erreurs	39
Données techniques	39
Déclaration de conformité	39
Élimination	40
Élimination de l'emballage.....	40
Éliminer le produit	40

Composants

- 1 Appareil périphérique
- 2 Plaque de gril/maintien au chaud, 2×
- 3 Appareil principal
- 4 Câble d'alimentation de l'appareil principal
- 5 Interrupteur marche/arrêt
- 6 Câble de raccordement
- 7 Câble d'alimentation de l'appareil périphérique
- 8 Spatule, 8×
- 9 Poêlons, 8×
- 10 Poignée
- 11 Agrafe de sécurité

Aller rapidement et facilement au but avec les codes QR

Si vous avez besoin d'**informations sur les produits**, de **pièces de rechange** ou d'**accessoires**, de données sur les **garanties fabricant** ou sur les **unités de service** ou si vous souhaitez regarder confortablement des **instructions en vidéo** – avec nos codes QR, vous parvenez au but en toute facilité.

Les codes QR, qu'est-ce?

Les codes QR (QR = Quick Response) sont des codes graphiques qui peuvent être lus à l'aide d'un appareil photo du smartphone et qui contiennent par exemple un lien vers un site Internet ou des données de contact.

Votre avantage: plus de frappe contraignante d'adresses Internet ou de données de contact!

Comment faire?

Pour scanner les codes QR, vous avez simplement besoin d'un smartphone, d'un lecteur de codes QR installé ainsi que d'une connexion Internet. Vous trouverez généralement un lecteur de codes QR gratuitement dans l'App Store de votre smartphone.

Testez dès maintenant

Scannez simplement le code QR suivant avec votre smartphone pour en savoir plus sur votre nouveau produit ALDI.

Votre portail de services ALDI

Toutes les informations mentionnées plus haut sont également disponibles sur Internet via le portail de services ALDI sous www.aldi-service.ch.



L'exécution du lecteur de codes QR peut entraîner des frais pour la connexion Internet en fonction de votre tarif.

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi appartient à cette raclette pliante (seulement appelé «produit» par la suite). Il contient des informations importantes pour la mise en service et l'utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser le produit. Le non-respect de ce mode d'emploi peut provoquer des blessures graves ou endommager le produit.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Conservez le mode d'emploi pour des utilisations futures. Si vous remettez le produit à des tiers, joignez-y impérativement ce mode d'emploi.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Le produit est exclusivement conçu pour gratiner et griller des aliments. Il est exclusivement destiné à l'usage privé et n'est pas adapté au domaine professionnel.

Utilisez le produit uniquement de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut provoquer des dommages matériels ou même corporels. Le produit n'est pas un jouet pour enfants.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Légende des symboles

Les symboles suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur le produit ou sur l'emballage.



Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles pour le montage et l'utilisation.



Déclaration de conformité (voir chapitre «Déclaration de conformité»): Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires de l'espace économique européen.



Le symbole «GS» signifie «sécurité vérifiée». Les produits marqués avec ce symbole sont conformes aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).



Ce symbole caractérise les produits approuvés pour un usage alimentaire. Cela garantit que les propriétés de goût et d'odeur ne sont pas influencées.

Sécurité

Légende des avis

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi.



Ce symbole/mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVIS!

Ce mot signalétique avertit de possibles dommages matériels.

Consignes de sécurité générales



Risque d'électrocution!

Une installation électrique défectueuse ou une tension réseau trop élevée peut provoquer un choc électrique.

- Branchez le produit uniquement si la tension réseau de la prise de courant correspond aux indications de la plaque signalétique.
- Branchez le produit uniquement à une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir séparer rapidement le produit du réseau électrique en cas de panne.
- N'utilisez pas le produit s'il présente des dommages visibles ou si le câble d'alimentation ou la fiche réseau est défectueux/défectueuse.
- Si le câble électrique du produit est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour prévenir tout risque.

- N'ouvrez pas le boîtier, demandez à des spécialistes d'effectuer la réparation. Adressez-vous pour ceci à un atelier de professionnels. En cas de réparations de sa propre initiative, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tous droits de responsabilité et de garantie sont exclus.
- Seules des pièces détachées correspondant à l'appareil d'origine pourront être utilisées lors de réparations. Ce produit contient des pièces électriques et mécaniques indispensables comme protection contre les sources de danger.
- N'utilisez pas le produit avec une minuterie externe ou un système d'enclenchement à distance séparé.
- Ne plongez ni le produit ni le câble électrique ou la fiche réseau dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne touchez jamais la fiche réseau avec les mains humides.
- Ne retirez jamais la fiche réseau de la prise électrique par le câble électrique, mais prenez toujours la fiche réseau.
- Ne portez jamais l'article en prenant en main le câble électrique.
- Tenez le produit, la fiche réseau et le câble électrique à l'écart de toute flamme nue et de toute surface chaude.
- Placez le câble électrique de façon à ce qu'il ne devienne pas un piège à trébucher.
- Ne pliez pas le câble électrique et ne le posez pas sur des bords coupants.
- Utilisez le produit uniquement dans des espaces intérieurs. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.
- Rangez le produit de manière à ce qu'il ne puisse jamais tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne saisissez jamais un appareil électrique qui est tombé dans l'eau. Dans ce cas, retirez immédiatement la fiche réseau de la prise de courant.
- Veillez à ce que les enfants n'introduisent pas d'objets dans le produit.

- Éteignez toujours le produit et retirez la fiche réseau de la prise électrique quand vous n'utilisez pas le produit, si vous le nettoyez ou si une panne a lieu.

**AVERTISSEMENT!**

Dangers pour les enfants et personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et mentales), ou manque d'expérience et connaissance (par exemple des enfants plus âgés).

- Ce produit peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances lorsqu'ils sont sous surveillance ou qu'ils ont été formés pour utiliser en toute sécurité le produit et qu'ils ont compris les dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.
- Tenez les enfants de moins de huit ans à l'écart du produit et de son câble d'alimentation.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le film d'emballage. Les enfants peuvent s'y emmêler et s'étouffer en jouant avec.

**AVERTISSEMENT!****Risque de brûlure et d'incendie!**

Les surfaces ainsi que les poêlons du produit deviennent très chauds pendant l'utilisation!

- Installez toujours le produit sur une surface de travail ou un support bien accessible, plan et suffisamment stable ainsi

qu'antidérapant et résistant à la chaleur. Ne posez pas le produit sur le rebord ou le bord d'une surface de travail.

- Ne touchez pas les parties brûlantes du produit avec les doigts nus. Pour toucher le produit, utilisez par conséquent les poignées existantes ou des gants de cuisine ou des maniques isolés. Informez également les autres utilisateurs des dangers.
- Pendant le fonctionnement, saisissez seulement les poêlons par les poignées.
- Remplissez les poêlons d'une portion adaptée et ne placez pas d'aliments surdimensionnés ou non coupés dans les poêlons.
- Veillez à ce qu'il y ait une distance de sécurité suffisante par rapport à tous les objets qui fondent facilement et qui sont inflammables tels que les rideaux et les tentures.
- Maintenez une distance minimale de 15 cm entre l'appareil principal et l'appareil périphérique ainsi qu'entre les appareils, d'autres objets et des murs.
- N'utilisez pas de papier sulfurisé sur les plaques de gril et ne couvrez pas le produit avec des objets ou des textiles lors du fonctionnement.
- N'utilisez jamais le produit sans poser les plaques de gril.
- Nettoyez la surface destinée à recevoir les poêlons avec un chiffon humide une fois que le produit a refroidi. Si de la graisse ou de l'eau s'écoule des aliments ou si un liquide renversé adhère sur la plaque de gril/maintien au chaud ou sur les surfaces destinées à recevoir les poêlons, essuyez-les avec un chiffon humide.
- Ne jetez en aucun cas de l'eau sur la graisse chaude ou brûlante. Il y a un risque de flambée de la graisse. En cas d'incendie, utilisez une couverture anti-feu.
- Observez que le produit peut encore être très chaud quelques minutes après l'arrêt.
- Ne transportez ou ne portez pas le produit pendant qu'il est encore chaud ou tant que des aliments se trouvent encore dessus ou dedans.

AVIS!**Risque d'endommagement!**

La manipulation non conforme du produit peut provoquer des dommages sur celui-ci.

- Installez le produit sur une surface de travail facile d'accès, plane, sèche, résistante à la chaleur et suffisamment stable. Ne posez pas le produit sur le rebord ou le bord de la surface de travail.
- Évitez l'accumulation de chaleur en maintenant une distance minimale de 15 cm entre le produit, les murs et autres objets. Ne placez pas le produit sous des meubles suspendus ou similaire.
- Ne placez jamais le produit sur ou à proximité de surfaces brûlantes (plaques de cuisson, etc.).
- Ne mettez pas le câble électrique en contact avec des parties brûlantes.
- N'exposez jamais le produit à des températures élevées (chauffage, etc.) ni aux intempéries (pluie, etc.).
- Ne remplissez pas de liquides dans le produit.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau et n'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyer. Ceci pourrait endommager le produit.
- Ne mettez jamais le produit dans le lave-vaisselle. Cela le détruirait.
- N'utilisez plus le produit si ses éléments en plastique sont fissurés, fendus ou déformés. Ne remplacez les éléments endommagés que par des pièces de rechange d'origine adaptées.
- Ne touchez en aucun cas les parties antiadhésives du produit (plaque de gril/maintien au chaud et poêlons) avec des objets pointus ou tranchants afin de ne pas endommager les surfaces.

Mise en service initiale

Vérifier le produit et le contenu de la livraison

AVIS!

Risque d'endommagement!

Si vous ouvrez l'emballage négligemment avec un couteau très tranchant ou à l'aide d'autres objets pointus, vous risquez d'endommager rapidement le produit.

– Soyez très prudent lors de l'ouverture.

1. Retirez le produit de l'emballage.
2. Vérifiez si la livraison est complète (voir **fig. A**).
3. Contrôlez si le produit ou les pièces détachées sont endommagés. Si c'est le cas, n'utilisez pas le produit. Adressez-vous au fabricant à l'aide de l'adresse de service indiquée sur la carte de garantie.

Retirer les poêlons de leur espace de rangement

À la livraison, les poêlons se trouvent dans l'espace de rangement situé sous l'appareil.

1. Retournez l'appareil principal **3** ou l'appareil périphérique **1**.
2. Ouvrez les agrafes de sécurité **11** des deux côtés et retirez les poêlons **9** de l'espace de rangement (voir **fig. B**).

Premier nettoyage du produit

1. Enlevez le matériel d'emballage et tous les films de protection.
2. Avant la première utilisation, lavez tous les éléments du produit comme décrit au chapitre «Nettoyage»:
 - Poêlons **9**
 - Plaques de gril/maintien au chaud **2**
 - Spatule **8**
 - Appareil principal **3** et appareil périphérique **1**

Assembler le produit

1. Installez le produit sur une surface ou un support plan, résistant à la chaleur et antidérapant.
2. Posez les plaques de gril/maintien au chaud **2** de manière ajustée sur le support au-dessus de l'élément chauffant (voir **fig. A**).

Chauffer le produit



Avant la première utilisation du produit, il est nécessaire de chauffer à vide env. 10 minutes, afin d'éliminer les éventuels résidus liés à la fabrication du produit.

Suivez les étapes suivantes pour l'appareil principal **3** et l'appareil périphérique **1**. Pour l'appareil périphérique, insérez le câble d'alimentation **7** dans l'entrée prévue à cet effet (voir **fig. G**).

1. Branchez la fiche réseau sur une prise électrique reliée à la terre installée dans les règles.
2. Actionnez l'interrupteur marche/arrêt **5** pour allumer le produit. Le voyant de contrôle s'allume.
3. Laissez chauffer le produit pendant env. 10 minutes.



De légères odeurs et fumées peuvent apparaître, ce qui est normal. Elles disparaissent après un court instant. Ce n'est pas un dysfonctionnement du produit. Assurez-vous d'aérer suffisamment, par exemple en ouvrant une fenêtre.

4. Actionnez l'interrupteur marche/arrêt pour éteindre le produit. Le voyant de contrôle s'éteint.
5. Retirez la fiche réseau de la prise électrique et laissez complètement refroidir le produit.

Utilisation

AVIS!

Risque d'endommagement!

La manipulation non conforme du produit peut provoquer des dommages sur le produit ou des dommages matériels sur celui-ci.

- Les meubles et les surfaces de travail revêtus de vernis et matières plastiques spécifiques peuvent contenir des éléments pouvant attaquer et ramollir les pieds en caoutchouc

du boîtier. Mettez, le cas échéant, un support antidérapant sous le produit.

- Ne coupez jamais vos ingrédients sur la plaque de gril ou dans les poêlons. Cela peut détruire le revêtement des plaques de gril et des poêlons.
- Ne posez pas de poêlons vides sur le produit allumé ou encore chaud.

Vous pouvez utiliser l'appareil principal **3** et l'appareil périphérique **1** seuls ou en association. Chaque appareil permet de préparer une raclette pour 4 personnes.



Faites attention à ce que le produit soit éteint avant de le brancher sur une prise électrique ou de le débrancher du réseau électrique.

Utiliser les appareils seuls

Vous pouvez utiliser l'appareil principal **3** et l'appareil périphérique **1** individuellement avec des alimentations électriques séparées. Chaque appareil est ici raccordé à sa propre source de courant. Cette variante convient par ex. en cas de séparation spatiale ou de disposition sur 2 tables différentes (voir **fig. C**).

- Branchez l'appareil principal à l'aide du câble d'alimentation **4** sur une prise électrique reliée à la terre et installée correctement.
- Insérez le câble d'alimentation de l'appareil périphérique **7** dans l'entrée de l'appareil périphérique prévue à cet effet (voir **fig. G**). Branchez ensuite le câble d'alimentation à une prise électrique reliée à la terre et installée dans les règles.

Relier les appareils entre eux

Vous pouvez relier l'appareil principal **3** et l'appareil périphérique **1**.

L'alimentation électrique de l'appareil périphérique est ici assurée par l'appareil principal. Seul l'appareil principal est directement raccordé à la source de courant. Cette variante convient par ex. pour utiliser les deux appareils sur la même table ou à proximité immédiate l'un de l'autre.

- Insérez le câble de raccordement **6** dans les entrées de l'appareil principal et de l'appareil périphérique prévues à cet effet. Les appareils sont désormais reliés entre eux.
- Placez les appareils en fonction de vos besoins (par ex. en ligne, en parallèle ou perpendiculaires) (voir **fig. D, E et F**).
- Maintenez une distance de sécurité minimale de 15 cm entre les deux appareils ainsi qu'entre les appareils et les murs (voir **fig. H**). Ne placez jamais les appareils

trop près l'un de l'autre ni trop près d'autres objets ou de murs (voir **fig. I**).

- Branchez l'appareil principal à l'aide du câble d'alimentation **4** sur une prise électrique reliée à la terre et installée correctement.

Préparer la raclette

Avec ce produit, vous disposez d'un appareil combiné idéal: Vous pouvez préparer une raclette pour 8 personnes et en même temps, faire une grillade sur les plaques de grill/maintien au chaud. Les plaques de grill/maintien au chaud antiadhésive et réversible assurent une grillade pauvre en graisse. Les faces rainurées sont particulièrement adaptées aux viandes corsées et les faces lisses conviennent surtout aux légumes (voir **fig. A**).

1. Actionnez l'interrupteur marche/arrêt **5** pour allumer le produit. Le voyant de contrôle s'allume. Le produit doit préchauffer pendant env. 8–10 minutes.
2. Huilez la plaque de grill/maintien au chaud **2** et les poêlons **9** avec un peu d'huile alimentaire.
3. Déposez les aliments à griller sur la plaque de grill / maintien au chaud et remplissez les poêlons avec les ingrédients souhaités. Déposez-les ensuite sur les surfaces destinées à recevoir les poêlons.

Veillez à ne pas empiler les ingrédients trop haut dans les poêlons afin qu'ils ne touchent pas l'élément chauffant. Ne touchez pas les parties brûlantes du produit avec les doigts nus. Pour toucher le produit, utilisez par conséquent les poignées **10** existantes ou des gants de cuisine ou des maniques isolés.

4. Une fois l'état de cuisson désiré obtenu, retirez les aliments grillés de la plaque de grill/maintien au chaud ou retirez les poêlons du produit. Pour faire glisser la raclette du poêlon sur votre assiette, utilisez si besoin la spatule **8**.
5. Actionnez l'interrupteur marche/arrêt **5** pour éteindre le produit. Le voyant de contrôle s'éteint.
6. Retirez la fiche réseau de la prise électrique et laissez complètement refroidir le produit.
7. Nettoyez le produit conformément au chapitre «Nettoyage».

Ingrédients et recettes

Laissez libre cours à votre imagination lors du choix des ingrédients et de leur composition. Nous souhaitons toutefois vous donner quelques conseils et idées:

- **Types de fromages**

Le fromage à raclette doit présenter une teneur en matières grasses de plus de 45 % sur matière sèche et une faible teneur en eau. Il fondra alors facilement tout en restant crémeux. Le fromage spécial raclette conviendra le mieux, mais vous pouvez également utiliser les types de fromages énumérés ci-dessous:

appenzell, comté, danbo, edam, emmental, gouda d'âge moyen, gruyère, havarti, Riches Monts original, samso ou tilsit

Calculez environ 200 à 300 g de fromage par personne. Si possible, demandez à votre commerçant de vous détailler le fromage en tranches de 3 mm d'épaisseur.

- **Garnitures**

Traditionnellement, la garniture se compose de pommes de terre en robe des champs. Vous pouvez aussi manger du pain avec la raclette. Des condiments tels que le poivre, le paprika, les rondelles d'oignon, les gousses d'ail pressées, le cumin, etc. rehaussent le goût. Les tomates, les poivrons, le maïs, les oignons, les champignons, les concombres, les courgettes, les asperges, le salami, les crevettes ou le jambon, notamment, conviennent à la raclette. Les bananes ou les ananas sont également des ingrédients adaptés.

- **Recettes**

- **Crevettes/asperges**

Posez une tranche de fromage à raclette dans le poêlon et recouvrez-la de crevettes décortiquées. Faites glisser le fromage fondu sur les pommes de terre coupées et les pointes d'asperge.

- **Fromage de brebis/olives**

Posez dans le poêlon une tranche de fromage de brebis et quelques olives noires. Saupoudrez de thym. Laissez fondre le fromage et versez le tout sur les pommes de terre.

- **Pommes/oignons**

Disposez des tranches de pomme et des rondelles d'oignon sur le fromage à raclette et laissez-le fondre.

- **Tartare**

Préparez le tartare avec des oignons hachés, de la ciboulette, un jaune d'œuf, du sel, du poivre et du tabasco. Répartissez le tout sur une tranche de fromage à raclette.

Salami

Faites revenir du poivron, des oignons et de l'ail coupés en petits morceaux dans une poêle.

Ajoutez ce mélange à des dés de salami dans un poêlon et laissez fondre le fromage à raclette dessus.

Nettoyage

**Risque de brûlure!**

Pendant le fonctionnement, le produit peut devenir très chaud et peut toujours être très chaud quelques minutes après l'avoir éteint! Vous pouvez vous brûler.

- Laissez le produit refroidir avant chaque nettoyage.

AVIS!**Risque de court-circuit!**

L'eau ou tout autre liquide infiltré dans le boîtier peut provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ou d'autres liquides.
- Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'infiltration d'eau ou d'autres liquides dans le boîtier.

AVIS!**Risque d'endommagement!**

La manipulation non conforme du produit peut provoquer des dommages sur celui-ci.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif, aucune brosse métallique ou en nylon, ainsi qu'aucun ustensile de nettoyage tranchant ou métallique tel qu'un couteau, une spatule dure ou un objet similaire. Ceux-ci peuvent endommager les surfaces.

- Ne mettez jamais le produit dans le lave-vaisselle. Cela le détruirait.
- 1. Retirez avant le nettoyage la fiche réseau.
- 2. Laissez refroidir complètement le produit.
- 3. Essuyez l'appareil principal **3** ou l'appareil périphérique **1** et les surfaces destinées à recevoir les poêlons avec un chiffon sec. En cas de salissures plus importantes, utilisez un chiffon légèrement humide.
- 4. Nettoyez les plaques de gril/maintien au chaud **2** ainsi que les poêlons **9** avec une éponge ferme ainsi qu'avec quelques gouttes de produit vaisselle doux.
- 5. Séchez ensuite tous les éléments avec un chiffon sec.

Rangement

- Nettoyez le produit et ses pièces comme décrit au chapitre «Nettoyage».
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les ranger.
- Pour un rangement peu encombrant, rangez les poêlons **9** dans l'espace de rangement situé sous l'appareil.
- Rangez toujours le produit à un endroit sec.
- Protégez le produit des rayons directs du soleil.
- Rangez le produit dans un endroit inaccessible aux enfants, bien fermé et à une température de stockage comprise entre +5 °C et +20 °C (température ambiante).

Recherche d'erreurs

Problème	Origines possibles	Suppression des problèmes
Le produit ne fonctionne pas.	La fiche réseau n'a pas ou pas correctement été branchée sur la prise électrique.	Branchez correctement la fiche réseau dans la prise électrique.
	Le produit n'est pas allumé.	Actionnez l'interrupteur marche/arrêt 5 pour allumer le produit.
Les aliments et le fromage brûlent.	Les poêlons 9 ont été remplis trop haut et les aliments sont en contact avec l'élément chauffant.	Déposez moins d'aliments dans les poêlons.

Données techniques

Modèle:	11752
Tension d'alimentation:	230 V ~, 50 Hz
Puissance	
par appareil:	600 W
totale:	1200 W
Classe de protection:	I
Poids:	env. 4,2 kg
Dimensions (l × h × p):	env. 53,9 × 26 × 14 cm
Numéro d'article:	11752

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité CE peut être demandée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie jointe.

Élimination

Élimination de l'emballage



Éliminez l'emballage selon les sortes. Mettez le carton dans la collecte de vieux papier, les films dans la collecte de recyclage.

Éliminer le produit

(Applicable dans l'Union européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)



Les appareils usagés ne vont pas dans les déchets ménagers!
Quand le produit n'est plus utilisable, le consommateur est alors **légalement tenu de remettre les appareils usagés, séparés des déchets ménagers**, par ex. à un centre de collecte de sa commune/son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont pourvus du symbole imprimé ici.

Sommaro

Dotazione	3
Componenti.....	42
Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR....	43
In generale	44
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso.....	44
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso	44
Descrizione pittogrammi	44
Sicurezza.....	45
Descrizione delle avvertenze.....	45
Avvertenze generali di sicurezza	45
Prima messa in funzione	50
Controllo del prodotto e della dotazione	50
Estrazione dei tegamini dal portategamini.....	50
Lavaggio preliminare del prodotto.....	50
Assemblaggio del prodotto	51
Riscaldamento del prodotto	51
Utilizzo	51
Come utilizzare i dispositivi singolarmente.....	52
Come collegare insieme i dispositivi.....	52
Preparazione della raclette.....	53
Ingredienti e ricette.....	54
Pulizia	55
Conservazione.....	56
Ricerca anomalie.....	56
Dati tecnici.....	57
Dichiarazione di conformità	57
Smaltimento	57
Smaltimento dell'imballaggio	57
Smaltire il prodotto.....	57

Componenti

- 1 Dispositivo secondario
- 2 Piastra grill/scaldavivande, 2×
- 3 Dispositivo principale
- 4 Cavo di alimentazione dispositivo principale
- 5 Interruttore di accensione/spengimento
- 6 Cavo di collegamento
- 7 Cavo di alimentazione dispositivo secondario
- 8 Spatola, 8×
- 9 Tegamino, 8×
- 10 Maniglia
- 11 Fermaglio di fissaggio

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori o centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet. Software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.ch.



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono parte integrante di questa raclette pieghevole (di seguito denominata semplicemente "prodotto"). Contengono informazioni importanti relative alla messa in funzione e all'utilizzo.

Prima di mettere in funzione il prodotto, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le avvertenze di sicurezza. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare lesioni gravi o danni al prodotto.

Le istruzioni per l'uso si basano sulle normative e i regolamenti vigenti nell'Unione Europea. All'estero, rispettare anche linee guida e normative nazionali.

Conservare le istruzioni per l'uso per utilizzi futuri. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare tassativamente anche le presenti istruzioni per l'uso.

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

Il prodotto è progettato esclusivamente per gratinare e grigliare alimenti. È destinato esclusivamente all'uso in ambito privato e non commerciale.

Utilizzare il prodotto solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. Il prodotto non è un giocattolo per bambini.

Il produttore o rivenditore non si assume nessuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Descrizione pittogrammi

Nelle istruzioni per l'uso, sul prodotto stesso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti simboli.



Questo simbolo dà utili informazioni aggiuntive sul montaggio o sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Il simbolo "GS" sta per sicurezza testata. I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG).



Questo simbolo identifica prodotti adatti per uso alimentare. In tal modo, le proprietà organolettiche non vengono alterate.

Sicurezza

Descrizione delle avvertenze

Nelle istruzioni per l'uso vengono utilizzati i seguenti simboli e parole d'avvertimento.



Questo simbolo/parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può essere causa di morte o lesioni gravi.



Questa parola d'avvertimento indica possibili danni materiali.

Avvertenze generali di sicurezza



Pericolo di scosse elettriche!

La scorretta installazione elettrica o l'eccessiva tensione di rete possono provocare scosse elettriche.

- Collegare il prodotto solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta.
- Collegare il prodotto solo a una presa di corrente accessibile, in modo tale da poterlo staccare velocemente dalla rete elettrica in caso di malfunzionamento.
- Non usare il prodotto se presenta danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione del prodotto è danneggiato, per evitare pericoli dovrà essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza post-vendita o da una persona parimenti qualificata.
- Non aprire il corpo del prodotto, bensì far eseguire la riparazione da personale qualificato. Rivolgersi ad un centro riparazioni. In caso di riparazioni eseguite in proprio,

allacciamento non corretto o errato utilizzo, si escludono responsabilità e diritti di garanzia.

- Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che siano corrispondenti ai dati originali del dispositivo. Il presente prodotto contiene parti elettriche e meccaniche, indispensabili ai fini della protezioni da fonti di pericolo.
- Non utilizzare il prodotto con un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non immergere il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Mai toccare la spina con le mani umide.
- Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina di alimentazione.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere il prodotto, la spina o il cavo di alimentazione lontano da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
- Utilizzare il prodotto solo in ambienti chiusi. Non utilizzarlo in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non riporre mai il prodotto in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.
- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità, estrarre subito la spina dalla presa di corrente.
- Non permettere ai bambini di infilare oggetti nel prodotto.
- Quando non si utilizza il prodotto, durante la sua pulizia o se si verifica un malfunzionamento, spegnere sempre il prodotto e staccare la spina dalla presa di corrente.

**AVVERTIMENTO!**

Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità fisiche e mentali) o ridotta esperienza e conoscenza (per esempio bambini più grandi).

- Questo prodotto può essere utilizzato dai bambini di età superiore agli otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto sorveglianza o che siano stati istruiti sul modo corretto di utilizzare il prodotto e abbiano compreso gli eventuali pericoli. Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano un'età superiore agli otto anni e non siano supervisionati.
- Tenere i bambini minori di otto anni lontani dal prodotto e dal cavo di collegamento.
- Non lasciare mai incustodito il prodotto durante il funzionamento.
- Evitare che i bambini giochino con la pellicola d'imballaggio. Bambini potrebbero imprigionarvisi e soffocare.

**AVVERTIMENTO!**

Pericolo di scottature e incendio!

Durante l'uso, le superfici e i tegamini del prodotto diventano molto caldi!

- Collocare il prodotto su una superficie di appoggio o base ben accessibile, piana, sufficientemente stabile, nonché antiscivolo e resistente al calore. Non collocare il prodotto sul bordo o sullo spigolo del piano di lavoro.
- Non toccare le superfici calde del prodotto con le dita. Per maneggiare il prodotto utilizzare le apposite maniglie o guanti

da cucina isolati termicamente o presine. Segnalare questi pericoli anche ad altri utilizzatori.

- Afferrare i tegamini durante l'uso solo dal relativo manico.
- Riempire i tegamini con le giuste porzioni di cibo e non inserire alimenti di grandi dimensioni o interi al loro interno.
- Provvedere ad un'adeguata distanza di sicurezza da tutti gli oggetti che si possono sciogliere facilmente o infiammabili, quali tende e tendaggi.
- Mantenere una distanza minima di 15 cm tra il dispositivo principale e il dispositivo secondario e tra i dispositivi e altri oggetti e pareti.
- Non utilizzare la carta da forno sulla piastra del grill e non coprire il prodotto durante l'uso con oggetti o tessuti.
- Non utilizzare mai il prodotto senza la piastra del grill.
- Pulire la superficie di appoggio per i tegamini con un panno umido dopo aver lasciato raffreddare il prodotto. Nel caso in cui fuoriescano grassi o acqua dagli alimenti o in cui liquidi versati aderiscano alla piastra grill/scaldavivande o alle superficie di appoggio, pulire le parti in questione con un panno umido.
- Non versare in nessun caso acqua nell'olio caldo o bollente. Pericolo di esplosione. In caso di incendio utilizzare una coperta antincendio.
- Si deve tenere presente che il prodotto continua ad essere caldo per qualche minuto anche dopo lo spegnimento.
- Non trasportare il prodotto quando è ancora caldo o se al suo interno ci sono degli alimenti ancora caldi.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio del prodotto può danneggiarlo.

- Collocare il prodotto su un piano di lavoro facilmente accessibile, orizzontale, asciutto, resistente al calore e

sufficientemente stabile. Non collocare il prodotto sul bordo o sullo spigolo del piano di lavoro.

- Evitare l'accumulo di calore mantenendo una distanza minima di 15 cm tra prodotto, pareti e altri oggetti. Non collocare il prodotto sotto armadietti pensili o simili.
- Non collocare in nessun caso il prodotto sopra o accanto a superfici roventi (fornelli, ecc.).
- Evitare che il cavo di alimentazione entri in contatto con parti roventi.
- Non esporre mai il prodotto a temperature elevate (riscaldamento, ecc.) o a fattori atmosferici (ad es. pioggia).
- Non versare mai liquidi nel prodotto.
- Per pulire il prodotto, si raccomanda di non immergerlo mai in acqua e di non utilizzare un pulitore a vapore. Il prodotto potrebbe danneggiarsi.
- Non lavare mai il prodotto in lavastoviglie. Ne sarebbe irrimediabilmente danneggiato.
- Non utilizzare più il prodotto se i suoi componenti di plastica presentano crepe, fessure o deformazioni. Sostituire i componenti danneggiati soltanto con gli appropriati ricambi originali.
- Non toccare mai le parti antiaderenti del prodotto (piastra grill/ scaldavivande e tegamini) con oggetti appuntiti o affilati per non danneggiare la superficie.

Prima messa in funzione

Controllo del prodotto e della dotazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Aprendo la confezione con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione, è possibile danneggiare subito il prodotto.

– Nell'aprire la confezione fare molta attenzione.

1. Estrarre il prodotto dall'imballaggio.
2. Controllare che la fornitura sia completa (vedi **Fig. A**).
3. Verificare che il prodotto o le singole parti non siano danneggiati. In tale eventualità non utilizzare il prodotto. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nella scheda di garanzia.

Estrazione dei tegamini dal portategamini

In stato di consegna, i tegamini sono disposti nel portategamini nel lato inferiore del dispositivo.

1. Capovolgere il dispositivo principale **3** o il dispositivo secondario **1**.
2. Aprire i fermagli di fissaggio **11** su entrambi i lati e rimuovere i tegamini **9** dal portategamini (vedi **Fig. B**).

Lavaggio preliminare del prodotto

1. Rimuovere l'imballo e tutte le pellicole protettive.
2. Prima del primo utilizzo, pulire tutte le parti del prodotto come descritto nel capitolo "Pulizia":
 - Tegamini **9**
 - Piastre grill/scaldavivande **2**
 - Spatola **8**
 - Dispositivo principale **3** e dispositivo secondario **1**

Assemblaggio del prodotto

1. Posizionare il prodotto su una superficie o piano di lavoro piatta, resistente al calore e antiscivolo.
2. Poggiare le piastre grill/scaldavivande **2** in modo che combacino con il supporto sopra l'elemento riscaldante (vedi **Fig. A**).

Riscaldamento del prodotto



Al fine di rimuovere eventuali residui di produzione dal prodotto, è necessario riscaldare il prodotto a vuoto per circa 10 minuti.

Eseguire le seguenti azioni sia per il dispositivo principale **3** sia per il dispositivo secondario **1**. A tale scopo, inserire il cavo di alimentazione **7** nel relativo ingresso del dispositivo secondario (vedi **Fig. G**).

1. Inserire la spina in una presa di corrente con contatto di terra installata a norma.
2. Per accendere il prodotto, premere l'interruttore di accensione/spegnimento **5**. La spia di controllo si accenderà.
3. Lasciare riscaldare il prodotto per circa 10 minuti.



L'eventuale presenza di fumo e odori è normale e scompare dopo un breve periodo di tempo. Non si tratta affatto di un malfunzionamento del prodotto. Provvedere tuttavia ad un adeguato ricambio d'aria aprendo una finestra.

4. Per spegnere il prodotto, premere l'interruttore di accensione/spegnimento. La spia di controllo si spegnerà.
5. Sfilare la spina dalla presa di corrente e far raffreddare completamente il prodotto.

Utilizzo

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Un uso improprio può danneggiare il prodotto o causare danni materiali.

- I mobili moderni sono rivestiti con una vasta gamma di vernici e materiali plastici e vengono trattati con vari detergenti; alcune di queste sostanze potrebbero corrodere o rovinare i piedini in gomma dell'involucro. Collocare eventualmente una base antiscivolo e al calore sotto il prodotto.

- Non tagliare mai gli ingredienti sulla piastra grill o nei tegamini. Ciò può distruggere il rivestimento delle piastre grill e dei tegamini.
- Non posizionare i tegamini vuoti sul prodotto acceso o ancora caldo.

È possibile utilizzare il dispositivo principale **3** e il dispositivo secondario **1** sia singolarmente che in combinazione. Ogni dispositivo consente di preparare raclette per 4 persone.



Assicurarsi sempre che il prodotto sia spento prima di collegarlo a una presa di corrente o di scollegarlo dalla rete elettrica.

Come utilizzare i dispositivi singolarmente

È possibile utilizzare il dispositivo principale **3** e il dispositivo secondario **1** singolarmente, collegandoli alla corrente elettrica l'uno indipendentemente dall'altro. Basta collegare ogni dispositivo alla propria fonte di energia elettrica. Questa variante è adatta, ad esempio, in caso di uso in luoghi distanti o su 2 tavoli diversi (vedi **Fig. C**).

- Collegare il dispositivo principale tramite il cavo di alimentazione **4** a una presa elettrica con contatto di terra e installata a norma.
- A tale scopo, inserire il cavo di alimentazione **7** del dispositivo secondario nel relativo ingresso del dispositivo secondario (vedi **Fig. G**). Quindi collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con contatto di terra e installata a norma.

Come collegare insieme i dispositivi

È possibile collegare insieme il dispositivo principale **3** e il dispositivo secondario **1**. L'alimentazione del dispositivo secondario ha luogo tramite il dispositivo principale. Alla fonte di energia elettrica si collega solo il dispositivo principale. Questa variante è adatta, per esempio, quando si utilizzano entrambi i dispositivi sullo stesso tavolo o l'uno accanto all'altro.

- Inserire il cavo di collegamento **6** negli ingressi previsti sul dispositivo principale e sul dispositivo secondario. Con ciò, i dispositivi sono connessi l'uno all'altro.
- Disporre i dispositivi secondo le proprie esigenze (ad es. in serie, in parallelo o ad angolo retto) (vedi **Fig. D, E e F**).
- Mantenere una distanza di sicurezza di almeno 15 cm tra i dispositivi e le pareti (vedi **Fig. H**). Non posizionare mai i dispositivi troppo vicini tra loro o troppo vicino ad altri oggetti o pareti (vedi **Fig. I**).

- Collegare il dispositivo principale tramite il cavo di alimentazione **4** a una presa elettrica con contatto di terra e installata a norma.

Preparazione della raclette

Con questo prodotto si ha a disposizione un sistema combinato: È possibile preparare raclette per 8 persone e utilizzare contemporaneamente le piastre grill/scaldavivande. Le piastre grill/scaldavivande antiaderenti e reversibili garantiscono una cottura a basso contenuto di grassi. Le superfici scanalate sono particolarmente indicate per tipi di carne più corposa e le superfici lisce soprattutto per la verdura (vedi **Fig. A**).

1. Per accendere il prodotto, premere l'interruttore di accensione/spengimento **5**. La spia di controllo si accenderà. Il prodotto ha una fase di riscaldamento di circa 8-10 minuti.
2. Spennellare la piastra grill/scaldavivande **2** e i tegamini **9** con un po' di olio da cucina.
3. Collocare gli alimenti desiderati sulla piastra grill/scaldavivande e riempire i tegamini con gli ingredienti desiderati. Quindi porre i tegamini sulle superfici di appoggio per tegamini.
Prestare attenzione a non formare nei tegamini strati troppo alti con gli ingredienti, in modo che questi non tocchino l'elemento riscaldante. Non toccare le superfici calde del prodotto con le dita. Per maneggiare il prodotto utilizzare le apposite maniglie **10** o guanti da cucina isolati termicamente o presine.
4. Una volta raggiunto il grado di cottura desiderato, rimuovere il cibo dalla piastra grill/scaldavivande o rimuovere i tegamini dal prodotto. Per far scivolare la raclette dai tegamini sul piatto, si può usare eventualmente la spatola **8**.
5. Per spegnere il prodotto, azionare l'interruttore di accensione/spengimento **5**. La spia di controllo si spegnerà.
6. Sfilare la spina dalla presa di corrente e far raffreddare completamente il prodotto.
7. Pulire il prodotto come indicato nel capitolo "Pulizia".

Ingredienti e ricette

Nella scelta degli ingredienti e della loro combinazione non vi sono limiti alla fantasia. Desideriamo tuttavia fornirvi alcuni consigli e suggerimenti:

- **Tipi di formaggi**

Il formaggio per raclette dovrebbe avere un contenuto di grassi superiore al 45 % e solo un ridotto contenuto di acqua. In questo modo si fonde rapidamente e rimane cremoso. Sarebbe meglio utilizzare un formaggio specifico per raclette, o tipi di formaggio riportati di seguito:

Appenzeller, Comte, Danbo, Edamer, Emmentaler, Gouda di media stagionatura, Greyzer, Havarti, Original Riches Monts, Samsø o Tilsiter

Per persona calcolare circa 200–300 g di formaggio. Se possibile, chiedere al rivenditore di tagliare le fette spesse circa 3 mm.

- **Contorni**

Come contorno vengono utilizzate in genere le patate. Però potete abbinare alla raclette anche il pane. Spezie come pepe, paprika, cipolle, cuore d'aglio pressato, cumino ecc. rendono il gusto ancora più speciale. Per la raclette sono adatti tra l'altro pomodori, peperoni, mais, cipolle, funghi champignon, cetrioli, zucchine, asparagi. Anche ananas o banane sono adatti.

- **Ricette**

Gamberetti con asparagi

Disporre una fetta di formaggio per raclette nel tegamino e ricoprirla con i gamberetti pelati. Far colare il formaggio fuso sulle patate a fette e sulle punte degli asparagi.

Formaggio di pecora e olive

Disporre nel tegamino per raclette una fetta di formaggio di pecora e alcune olive nere e spargere sopra il timo. Lasciare fondere e far colare il formaggio sulle patate.

Mele e cipolle

Disporre fettine di mele e anelli di cipolle sul formaggio per raclette e lasciare fondere il formaggio.

Tartare

Preparare una tartare di cipolle tritate, erba cipollina, un tuorlo, sale, pepe e tabasco e distribuirla su una fetta di formaggio per raclette.

Salame

Tagliare a fettine sottili i peperoni, le cipolle e l'aglio e farli rosolare in una padella. Disporre questa miscela insieme al salame tagliato a dadini in un tegamino per raclette e far fondere il formaggio sopra.

Pulizia



Pericolo di ustioni!

Il prodotto potrebbe essere molto caldo ancora per qualche minuto dopo essere stato spento! Ci si potrebbe ustionare.

- Prima di pulire il prodotto, lasciarlo raffreddare completamente.

AVVISO!

Pericolo di corto circuito!

Infiltrazioni di acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio possono causare un corto circuito.

- Non immergere mai il prodotto in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che acqua o altri liquidi non possano penetrare nel corpo del dispositivo.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio del prodotto può danneggiarlo.

- Non utilizzare detersivi aggressivi, spazzolini con setole metalliche o di nylon, utensili appuntiti o metallici quali coltelli, raschietti rigidi e simili. Essi potrebbero danneggiare le superfici.
- Non lavare mai il prodotto in lavastoviglie. Ne sarebbe irrimediabilmente danneggiato.

1. Prima di pulire l'apparecchio, sfilare la spina dalla presa.
2. Attendere che il prodotto si sia raffreddato completamente.
3. Pulire il dispositivo principale **3**, il dispositivo secondario **1** e la superficie di appoggio per i tegamini con un panno asciutto.

Per uno sporco maggiore utilizzare un panno leggermente inumidito.

4. Pulire le piastre grill/scaldavivande **2** e i tegamini **9** con una spugna solida e un po' di detergente delicato.
5. Asciugare tutte le parti utilizzando un panno asciutto.

Conservazione

- Pulire il prodotto e le singole parti come descritto nel capitolo "Pulizia".
- Assicurarsi che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di riporli.
- Per conservare il prodotto in modo da risparmiare spazio, collocare i tegamini **9** nel portategamini sul lato inferiore del dispositivo.
- Conservare il prodotto sempre in un luogo asciutto.
- Proteggere il prodotto dai raggi solari diretti.
- Conservare il prodotto in un luogo non accessibile ai bambini, chiuso, sicuro e ad una temperatura tra 5 °C e 20 °C (temperatura ambiente).

Ricerca anomalie

Problema	Possibili cause	Risoluzione problema
Il prodotto non funziona.	La spina è scollegata o non è collegata correttamente alla presa di corrente.	Infilare la spina correttamente nella presa di corrente.
	Il prodotto non è acceso.	Per accendere il prodotto, premere l'interruttore di accensione/spegnimento 5 .
I cibi e il formaggio si bruciano.	I tegamini 9 sono stati riempiti troppo e il cibo entra in contatto con l'elemento riscaldante.	Inserire una minore quantità di cibo nei tegamini.

Dati tecnici

Modello:	11752
Tensione di alimentazione:	230 V~, 50 Hz
Potenza	
per dispositivo:	600 W
totale:	1.200 W
Classe di protezione:	I
Peso:	ca. 4,2 kg
Dimensioni (L × H × P):	ca. 53.9 × 26 × 14 cm
Numero articolo:	11752

Dichiarazione di conformità



È possibile richiedere la dichiarazione di conformità CE all'indirizzo riportato nella scheda di garanzia.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Gettare il cartone e la scatola nella raccolta di carta straccia, la pellicola nella raccolta dei materiali riciclabili.

Smaltire il prodotto

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi di raccolta differenziata)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Qualora il prodotto non potesse essere più utilizzato, il consumatore è **obbligato per legge a smaltirlo come apparecchio smesso separatamente dai rifiuti domestici**, per esempio presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettronici sono contrassegnati dal simbolo cui sopra.



**Vertrieben durch: | Commercialisé par: |
Commercializzato da:**

EIE IMPORT GMBH
HOFER STRASSE 5
4642 SATTLEDT
AUSTRIA

**KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA**

11752



CH +41 44 58 310 52



service-ch@protel-service.com

MODELL/MODÈLE/MODELLO:

11752

12/2019

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA**