

RACLETTE -  
OFEN  
CHALET

**Spring**  
SWISS DESIGN

GEBRAUCHSANWEISUNG





DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# Inhalt

	Seite
Deutsch	4-12
English	13-24
Français	25-36
Italiano	37-48
Español	49-60
Nederlands	61-71

1.	Einleitung	4
2.	Das Gerät	4
2.1	Bestandteile	4
2.2	Kurzanleitung	5
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3.1	Garantie	5
3.2	Haftungsausschluss	5
3.3	Verwendungszweck	5
4.	Sicherheitshinweise	6
5.	Inbetriebnahme	7
5.1	Anforderungen an den Aufstellort	7
5.2	Vor dem ersten Gebrauch	8
5.3	Gebrauch	8
5.4	Tipps und Tricks	9
6.	Reinigung	9
7.	Lieferumfang	10
8.	Wartung / Instandhaltung	10
9.	Reparaturen	10
10.	Fehlerbehebung	10
11.	Lagerung	11
12.	Entsorgung	11
13.	Technische Daten	11



# 1 Einleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause SPRING entschieden haben.

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

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

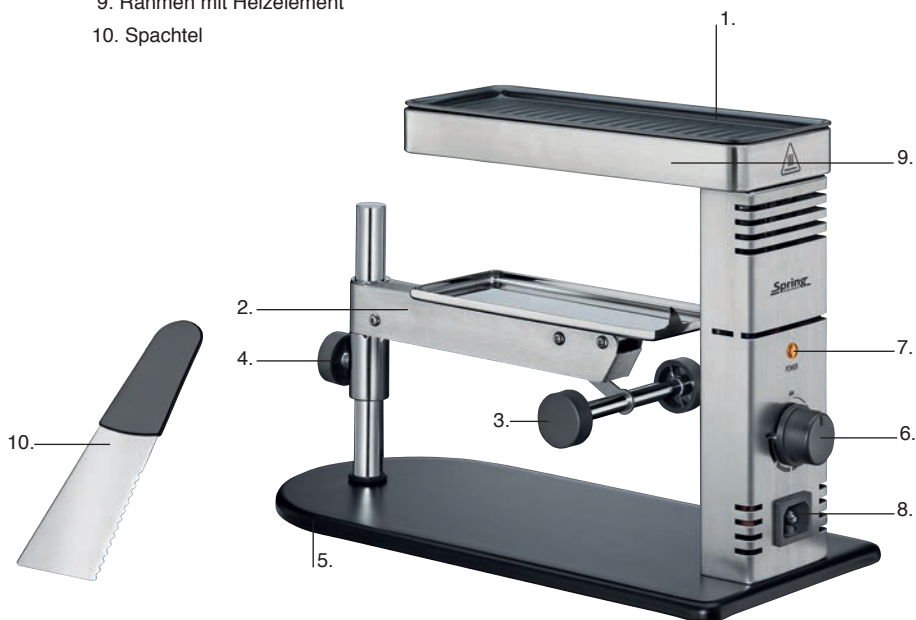


Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen den Raclette-Ofen CHALET nicht benutzen. Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die das Gerät benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

## 2 Das Gerät

### 2.1 Bestandteile

1. Antihafbeschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss
2. Käseauflage mit Schwenkarm
3. Griff
4. Einstellschraube zur Anpassung der Höhe der Käseauflage
5. Fuß
6. Temperaturregler für stufenlose Einstellung
7. Kontrollleuchte
8. Netzausgangsbuchse
9. Rahmen mit Heizelement
10. Spachtel



## 2.2 Kurzanleitung

1. Platzieren Sie den Raclette-Ofen auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche. Setzen Sie die Grillplatte ordnungsgemäß in den Rahmen ein.
2. Legen Sie ein Käsestück auf die Auflage, regulieren Sie den Abstand zum Heizelement und positionieren die Auflage mit dem Käse mittig darunter.
3. Stecken Sie das Netzkabel in das Gerät und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
4. Drehen Sie den Temperaturregler zum Aufheizen des Gerätes auf die höchste Stufe. Passen Sie dann die Heizleistung entsprechend an.
5. **A.** Sobald die oberste Schicht des Käses geschmolzen und leicht gebräunt ist, schwenken Sie die Käseaufgabe zu sich, neigen diese und streichen den geschmolzenen Käse mit dem mitgelieferten Spachtel ab. Schwenken Sie die Käseaufgabe zurück unter das Heizelement. Verringern Sie bei Bedarf den Abstand zum Heizelement.  
**B.** Lassen Sie die Grillplatte aufheizen (ca. 10 Minuten), bevor Sie Speisen darauf grillen.  
Tipp: Bestreichen Sie die Grillfläche bei der Zubereitung von Fleisch oder Gemüse ohne Marinade mit etwas Speiseöl.
6. Nach dem Gebrauch drehen Sie den Temperaturregler auf die kleinste Stufe, ziehen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen.

## 3 Bestimmungsgemäße Verwendung

### 3.1 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg. Bewahren Sie den Original-Kaufbeleg gut auf.

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

Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Fachhändler und übergeben dort das Gerät zusammen mit dem Original-Kaufbeleg. Die fehlerhafte Ware wird nach unserem Ermessen repariert oder ausgetauscht. Im Falle eines Austausches behalten wir uns vor, das defekte Gerät durch ein gleichwertiges Produkt zu ersetzen. Aufgrund von Sortimentsänderungen können wir die Verfügbarkeit des gleichen Produktes nicht garantieren. Weitergehende Ansprüche für Sach- oder Personenschäden sind ausgeschlossen.

### 3.2 Haftungsausschluss

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Nichtbeachtung der Pflege-, Reinigungs- und Anwendungshinweise sowie mechanische Beschädigungen entstanden sind.

### 3.3 Verwendungszweck

Schmelzen von Raclette-Käse auf der Käseaufgabe.

Zubereiten von Speisen mit kurzer und mittlerer Gardauer auf der Grillplatte.

Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht ungeschützt im Freien.

## 4 Sicherheitshinweise

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



### Gefahr!

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



### Vorsicht!

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



### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

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

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Prüfen Sie zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Fassen Sie weder den Raclette-Ofen noch den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen an.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an. Benutzen Sie keine Mehrfachsteckdose, mit der bereits andere Geräte betrieben werden. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.



### Gefahr!

Halten Sie niemals Gegenstände aus Metall oder andere elektrisch leitende Gegenstände in die Kontaktöffnungen der Netzausgangsbuchse.

- Betreiben Sie das Gerät nur unter unmittelbarer Aufsicht und für den vorgesehenen Zweck, wie in Kapitel 3.3 **Verwendungszweck** beschrieben.



### Vorsicht!

Das Gerät beginnt den Betrieb, sobald das Netzkabel mit dem Gerät und der Steckdose verbunden ist.

### Vorsicht!

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



- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem.



### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Raclette-Ofens entstehen hohe Temperaturen. Auch nach dem Ausschalten besteht Restwärme.

- Transportieren Sie das Gerät nicht, solange es noch heiß ist. Ziehen Sie nicht am Kabel, um es zu verschieben, sondern heben das Gerät an und stellen es dann an den gewünschten Platz.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker, ebenso:
  - wenn sich das Gerät nicht unter Ihrer unmittelbaren Aufsicht befindet
  - bei Störungen während des Betriebes
  - vor jeder Reinigung

Ziehen Sie hierfür niemals am Netzkabel, sondern immer am Netzstecker selbst.

### Gefahr!



Tauchen Sie weder das Gerät, den Netzstecker noch das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.

### Gefahr!



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

### Gefahr!



Überprüfen Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es unverzüglich ersetzt werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einen ähnlich qualifizierten und autorisierten Fachmann ersetzt werden.

- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.

## 5 Inbetriebnahme



### Vorsicht!

Das Gerät beginnt den Betrieb, sobald das Netzkabel mit dem Gerät und der Steckdose verbunden ist.



### Gefahr!

Beachten Sie die unter **Kapitel 5.1** beschriebenen **Anforderungen an den Aufstellort**.



### Vorsicht!

Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des heißen Gerätes.



### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Beim Betrieb des Raclette-Ofens entstehen hohe Temperaturen.

### 5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie den Raclette-Ofen nur auf stabile, ebene und hitzebeständige Oberflächen. Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern.
- Stellen Sie den Raclette-Ofen nicht neben oder auf heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen). Achten Sie auf ausreichend freien Raum neben und über dem Gerät.
- Halten Sie gegenüber brennbaren Materialien wie Servietten, Tischdecken, etc. einen ausreichenden Sicherheitsabstand.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so geführt wird, dass es keinen Kontakt zu heißen Flächen am Gerät, anderen heißen Flächen wie z.B. Kochstellen oder heißen Flüssigkeiten hat. Vergewissern Sie sich, dass es nicht über scharfe Kanten geführt sowie nicht gequetscht oder geknickt wird.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzkabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass es nicht herunterhängt und niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

## 5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, vergewissern Sie sich, dass alle Teile gemäß **Kapitel 7 Lieferumfang** enthalten sind und diese sich in ordnungsgemäßem Zustand befinden.
- Wischen Sie das Gehäuse sowie die Käseauflage mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie die Teile anschließend vollständig ab.
- Reinigen Sie die Grillplatte und den Spachtel nur mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel. Reinigen Sie diese Teile nicht in der Spülmaschine. Trocknen Sie diese vollständig ab.
- Setzen Sie die Grillplatte bündig in den Rahmen oberhalb des Heizelementes. Achten Sie darauf, dass diese sicher im Rahmen liegt.
- Heizen Sie das Gerät leer ca. 10 Minuten auf. Der vermutlich dabei auftretende leichte Qualm und Geruch sind völlig harmlos; es handelt sich um Schutzöle, die während der Produktion aufgetragen wurden. Achten Sie während dieser Zeit auf eine gute Durchlüftung Ihres Raumes!

## 5.3 Gebrauch

- Platzieren Sie den Raclette-Ofen auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche. Benutzen Sie ggf. eine abwaschbare, ausreichend hitzebeständige Unterlage, um empfindliche Oberflächen vor eventuell herabtropfendem Käse während des Servierens zu schützen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät plan aufsteht und sich das Heizelement oben befindet.
- Legen Sie die Grillplatte bündig in den Rahmen oberhalb des Heizelementes.
- Schwenken Sie die Käseauflage zu sich und legen Sie ein Stück Raclette-Käse mit der Schnittfläche nach oben darauf. Fixieren Sie das Käsestück mit Hilfe der beiden Haken am Rand der Käseauflage.
- Regulieren Sie den Abstand der Käseauflage zum Heizelement mit Hilfe der Einstellschraube und positionieren Sie die Auflage mit dem Käse mittig unter dem Heizelement. **Achtung:** Das Käsestück darf nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen!
- Verbinden Sie das Netzkabel mit dem Gerät und stecken Sie den Stecker des Netzkabels in eine dafür geeignete Steckdose gemäß **Kapitel 13 Technische Daten**.
- Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe, um ein möglichst rasches Aufheizen von Heizelement und Grillplatte zu erreichen. Die Temperatur können Sie anschließend mit Hilfe des Temperaturreglers auf eine mittlere Stufe reduzieren.
- Bestreichen Sie die Grillplatte mit etwas Speiseöl, insbesondere bei der Zubereitung von nicht marinierten Lebensmitteln.
- Sobald die Grillplatte die gewünschte Temperatur erreicht hat, können Sie die vorbereiteten Lebensmittel auf die Grillplatte legen.  
**Hinweis:** Um die Antihafbeschichtung der Grillplatte zu schonen, verwenden Sie zum Wenden und Herunternehmen der Speisen Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Schneiden Sie nicht auf der Grillplatte. Lassen Sie keine Utensilien auf der heißen Grillplatte liegen, die schmelzen oder sich verformen können.
- Sobald die oberste Käseschicht geschmolzen und leicht gebräunt ist, schwenken Sie die Käseauflage zu sich und stellen diese schräg, indem Sie den Griff nach hinten drücken. Jetzt können Sie den geschmolzenen Käse mit der glatten Seite des Spachtels auf einen Teller oder direkt auf eine Scheibe Baguette streichen.



### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Es entstehen sehr hohe Temperaturen. Fassen Sie die Käseauflage nur am schwarzen Kunststoffgriff an.



- Stellen Sie die Auflage in die waagerechte Position und schwenken sie zurück unter das Heizelement. Verringern Sie bei Bedarf den Abstand zwischen Heizelement und Käseauflage und lassen die nächste Käseschicht schmelzen.
- Für ein gleichmäßiges Ergebnis und leichteres Abstreifen des Käses können Sie bei Bedarf den Rand des Käses mit der gezahnten Seite des Spachtels abschneiden.
- Wir empfehlen, das Gerät nicht längere Zeit ohne Lebensmittel in Betrieb zu lassen. Schalten Sie es bei längeren Pausen aus und bei Bedarf wieder ein.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch den Schalter auf die kleinste Stufe. Um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie unbedingt den Stecker des Netzkabels aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät auf dem Tisch vollständig abkühlen, bevor Sie es vom Tisch wegtragen.

## 5.4 Tipps und Tricks

- Die Käseauflage ist ideal für rechteckige Käsestücke mit einer Größe von 17,5 x 7,5 cm und einer Höhe von max. 11 cm. Größere oder runde Käsestücke müssen passend geschnitten werden.
- Der Abstand zwischen der oberen Schnittfläche des Raclette-Käses und dem Heizelement sollte ca. 2 cm betragen.
- Grillplatte: Vom leckeren Lachs-Steak über Scampi bis hin zu Gemüse – die Grillplatte ist ideal zum Garen für alle Fisch-, Fleisch- oder Gemüsesorten. Auch zum Rösten und Warmhalten von Brotscheiben ist die Grillplatte ideal.

## 6 Reinigung



### Gefahr!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.



### Gefahr!

Tauchen Sie niemals das Gerät, den Netzstecker oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.



### Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Den Schwenkarm mit der Käseauflage können Sie zur leichten Reinigung nach oben abziehen. Reinigen Sie diese Teile sowie den Spachtel nur mit warmen Wasser und einem milden Spülmittel.
- Nehmen Sie die Grillplatte zur Reinigung vom Gerät ab und reinigen Sie diese nur mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem festen Schwamm. Vermeiden Sie stark scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme. Im Falle von hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie die Grillplatte einweichen.
- Wischen Sie das Gehäuse sowie den Standfuß nur mit einem weichen Tuch, ggf. leicht angefeuchtet, ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes oder der Komponenten keine kratzenden Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie es erneut benutzen oder wegräumen.

## 7 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

- 1 x Raclette-Ofen
- 1 x Antihafbeschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss
- 1 x Netzkabel
- 1 x Spachtel
- 1 x Gebrauchsanweisung

## 8 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die **Reinigung** gemäß **Kapitel 6**.

## 9 Reparaturen

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

## 10 Fehlerbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Der Raclette-Ofen heizt nicht.	1. Keine / keine ausreichende Speisespannung  2. Interner Defekt	1. Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel ordnungsgemäß mit der Netzausgangsbuchse verbunden ist und stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.  2. Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

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

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
www.spring.ch  
E-Mail: info@spring.ch

## 11 Lagerung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort sowie außer Reichweite von Kindern auf.

## 12 Entsorgung

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

## 13 Technische Daten

Bezeichnung	Raclette-Ofen CHALET
	Artikel-Nr. 31 6751 00 01
Stecker	Schutzkontaktstecker (EU)
Spannung	230 V
Frequenz	50 Hz
Stromaufnahme	2,61 A
Nennleistung	600 W
Abmessungen L x B x H	355 mm x 170 mm x 250 mm
Länge des Netzkabels	1,50 Meter



Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt alleine der deutsche Text.





RACLETTE  
OVEN  
CHALET

**Spring**  
SWISS DESIGN

OPERATING INSTRUCTIONS





DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# Content

	Page
<b>1. Introduction</b>	<b>16</b>
<b>2. The appliance</b>	<b>16</b>
2.1 Components	16
2.2 Brief instructions	17
<b>3. Proper use</b>	<b>17</b>
3.1 Warranty	17
3.2 Liability exclusion	17
3.3 Intended use	17
<b>4. Safety instructions</b>	<b>18</b>
<b>5. Initial operation</b>	<b>19</b>
5.1 Installation site requirements	19
5.2 Before the first use	19
5.3 Use	20
5.4 Tips and tricks	20
<b>6. Cleaning</b>	<b>21</b>
<b>7. Scope of delivery</b>	<b>21</b>
<b>8. Servicing/Maintenance</b>	<b>21</b>
<b>9. Repairs</b>	<b>21</b>
<b>10. Troubleshooting</b>	<b>22</b>
<b>11. Storage</b>	<b>22</b>
<b>12. Disposal</b>	<b>22</b>
<b>13. Technical specifications</b>	<b>23</b>

# 1 Introduction

Thank you for having chosen a product made by SPRING.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electrical appliances, the Raclette oven CHALET must be operated with care.

For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for safe use. Therefore:

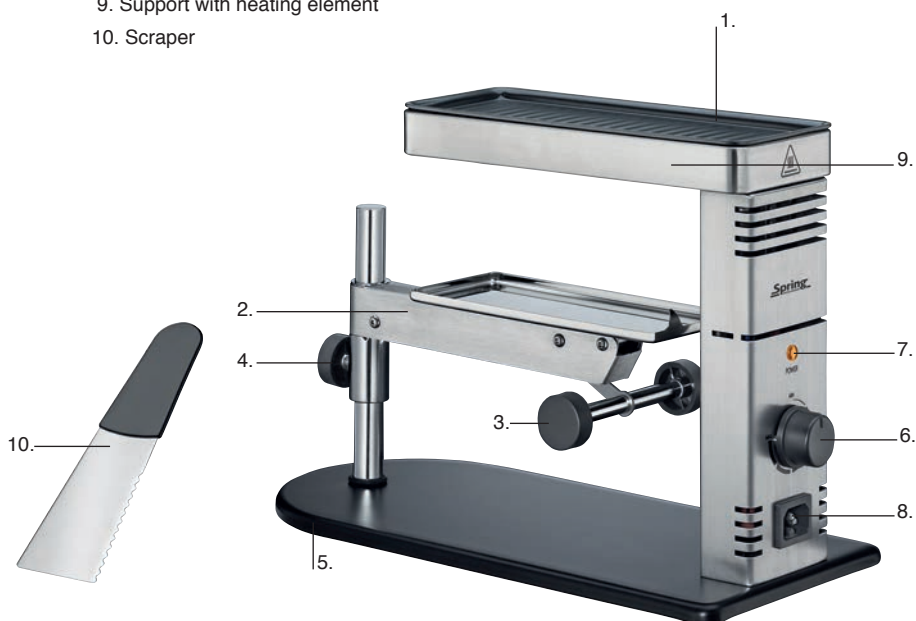


Persons who have not read and understood the instructions should not use the Raclette oven CHALET. Make sure that all persons who use the appliance have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

## 2 The appliance

### 2.1 Components

1. Non-stick coated cast aluminium grill plate
2. Cheese tray with swivel arm
3. Handle
4. Adjustment screw to regulate the height of the cheese tray
5. Foot
6. Temperature control for infinite adjustment
7. Control light
8. Contact opening of the mains outlet socket
9. Support with heating element
10. Scraper



## 2.2 Brief instructions

1. Place the Raclette oven on a stable, flat and heat-resistant surface. Insert the grill plate properly into the support.
2. Place a piece of Raclette cheese on the cheese tray, adjust the distance to the heating element and position the cheese tray centrally underneath.
3. Insert the power cord into the device and plug the cord into a suitable socket.
4. Turn the temperature control to the highest level to heat up the device. Afterwards, adjust the heating capacity.
5. **A.** Once the top layer of the cheese is melted and slightly browned, swing the cheese tray towards you, tilt it and scrape off the melted cheese with the scraper provided. Swing the cheese tray back under the heating element. If necessary, reduce the distance to the heating element.  
**B.** Let the grill plate heat up (about 10 minutes) before cooking food on it.  
Hint: Brush the surface of the grill plate with a little cooking oil if you prepare meat or vegetable without marinade.
6. After use adjust the temperature control to the lowest level, pull the plug from the socket and let the device cool down.

## 3 Proper use

### 3.1 Warranty

The warranty period is 2 years after purchase date on the receipt. Keep the original proof of purchase safe.

The warranty excludes damage resulting from normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport or accident, and access by non-authorized third parties.

In case of a warranty claim, contact your specialty dealer and submit the appliance together with the original sales invoice. The defective goods will be repaired or replaced according to our discretion. In the event of a replacement, we reserve the right to replace the defective appliance with an equivalent product. Due to changes in the assortment, we cannot guarantee the availability of the same product. Further claims for property damage or personal injury are excluded.

### 3.2 Liability exclusion

We assume no liability for damages resulting from improper use and non-observance of the instructions for care, cleaning and use, as well as mechanical damage.

### 3.3 Intended use

Melting Raclette cheese on the cheese tray.

Preparing food with a short or medium cooking time on the grill plate.

**This appliance is not intended for commercial use. Do not use the appliance in unprotected outdoor areas.**

## 4 Safety instructions

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



### **Danger!**

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



### **Caution!**

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



### **Risk of burns or injury!**

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

- Read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, ensure that the instructions are also included.
- First check whether the current and voltage are the same as on the type label.
- Do not touch either the Raclette oven or the power cord with wet or damp hands.
- Only connect the device to a properly installed power socket. Do not use any multiple socket that is already being used to run other appliances. The plug and power cord must be dry. The protective effect must not be deactivated by an extension cable without a protective conductor.



### **Caution!**

Never hold objects made of metal or other electrically conductive objects in the contact openings of the mains outlet socket.

- Only operate the device under direct supervision and for the intended purpose, as described in chapter 3.3 **Intended use**.



### **Caution!**

The device starts operating as soon as the power cord is connected to the device and the power outlet.

### **Caution!**

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.



- Children are not allowed to play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.



### **Risk of burns or injury!**

Using the Raclette oven results in high temperatures. Even after use, there is residual heat.

- Do not move the appliance as long as it is still hot. Do not pull on the cable to move the device. Lift the appliance and place it on the desired location.
  - Pull the power plug after each use and:
    - when the device is not under your direct supervision
    - in case of faults during operation
    - each time you clean the device
- Always pull on the plug and not on the cord.



### **Danger!**

Do not immerse the appliance, the power cord or plug in water or any other liquids and never spray water directly onto them. Do not clean it in the dishwasher.





**Danger!**

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



**Danger!**

Check the power cord for damage before every use. If the power cord is damaged, it must be replaced immediately. This may only be arranged by the manufacturer, his customer service or a similarly qualified and authorized specialist.

- Use original accessories only.

## 5 Initial operation



**Caution!**

The device starts operating as soon as the power cord is connected to the device and the power outlet.



**Danger!**

Observe the **Installation site requirements** described in **chapter 5.1**.



**Caution!**

Do not leave children unattended in the vicinity of the hot device.



**Risk of burns or injury!**

High temperatures are generated during operation of the Raclette oven.

### 5.1 Installation site requirements

- Place the Raclette oven on stable, flat and heat-resistant surfaces only. Keep the appliance out of reach of children.
- Do not place the Raclette oven near or on hot surfaces (heaters, hot plates, or other heat sources). Make sure there is enough space next to and above the appliance.
- Keep a safe distance from flammable materials such as napkins, tablecloths, etc.
- Ensure that the power cord and/or any extension cord does not have any contact to hot surfaces at the device or other hot surfaces such as hot plates or hot liquids. Make sure it does not pass over sharp edges and is not kinked or bent.
- Also ensure that the power cord and/or any extension cord used does not hang down from the table or counter so that no one can trip over it and cause the appliance to be pulled down.

### 5.2 Before the first use

- Read the instructions and safety guidelines carefully before using the appliance.
- Remove all packing material, make sure that all parts as in **chapter 7 Scope of delivery** are present and in proper condition.
- Wipe the housing and the cheese tray with a soft, slightly moistened cloth. If necessary, dry it off thoroughly.
- Clean the grill plate and the scraper with warm water and a mild detergent only. Do not clean these parts in the dishwasher. Dry off all parts completely.
- Place the grill plate flush with the support on top of the heating element. Make sure it is placed safely in the support.

- Heat the empty device for approx. 10 minutes. The slight smoke and odor that will probably be produced are completely harmless. This is a matter of protective oils that were applied during production. Ensure good ventilation of the room during this period!

### 5.3 Use

- Place the Raclette oven on a stable, flat and heat-resistant surface. If necessary, use a washable, sufficiently heat-resistant mat to protect sensitive surfaces from cheese spatters during serving.
- Ensure that the device stands plane and the heating element is located on top.
- Place the grill plate flush with the support on top of the heating element.
- Swing the cheese tray towards you and place a piece of Raclette cheese onto it, the cut surface facing upwards. Fix the cheese with the two hooks at the rim of the tray.
- Adjust the distance to the heating element with the adjustment screw and position the cheese tray centrally underneath. **Attention:** Make sure that the piece of Raclette cheese comes not into contact with the heating element!
- Insert the power cord into the device and plug the cord into a suitable socket according to **chapter 13 Technical specifications**.
- Turn the temperature control to the highest level to heat the heating rod and the grill plate as quickly as possible. Afterwards you can reduce the temperature to a medium level with the help of the temperature control.
- Brush the grill plate with a little oil, especially when cooking non-marinated food.
- As soon as the grill plate has reached the desired temperature, you can place the prepared pieces of food on it.

**Note:** In order to protect the non-stick coating of the grill top, use wooden or heat-resistant plastic utensils to turn and remove the food. Do not cut on the grill top. Do not leave any utensils that can melt or deform on the hot grill top.

- Once the top layer of the cheese is melted and slightly browned, swing the cheese tray towards you and tilt it by pushing the handle backwards. Now you can scrape off the melted cheese with the even side of the scraper onto a plate or directly onto a slice of bread.



#### **Risk of burns or injury!**

Very high temperatures arise. Touch the cheese tray by the black plastic handle only!

- Position the cheese tray horizontally and swing it back under the heating element. If necessary, reduce the distance to the heating element and let the next layer of cheese melt.
- For regular results and to scrape off the cheese easily you can, if necessary, cut the rim of the cheese with the serrated side of the scraper.
- We recommend not operating the appliance for long periods without food. Switch it off during longer breaks and switch it back on when needed.
- After use, adjust the temperature control to the lowest level. To switch off the device absolutely pull the plug from the socket and let the appliance cool down completely on the table before putting it away.

### 5.4 Tips and tricks

- The cheese tray is ideal for rectangular pieces of cheese measuring 17.5 x 7.5 cm with a height of max. 11 cm. Larger or round pieces of cheese must be cut appropriately.
- The distance between the upper cut surface of the Raclette cheese and the heating element should be approx. 2 cm.
- Grill plate: From delicious salmon steak to scampi or vegetables - the grill plate is ideal for cooking all kinds of fish, meat or vegetable. It is ideal as well for roasting and keeping warm slices of bread.

## 6 Cleaning



### Danger!

Pull the plug out of the socket before each cleaning.



### Danger!

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



### Risk of burns or injury!

Let the appliance cool down completely before cleaning it.

- Clean the appliance immediately after every use.
- The swivel arm with the cheese tray can be pulled upwards and completely removed for easy cleaning. Clean these parts as well as the scraper with warm water and a mild detergent only.
- Remove the grill plate from the appliance and clean it with warm water, a mild detergent and a firm sponge only. Avoid using abrasive cleansers or sponges. In case of stubborn residues let the grill plate soak.
- Wipe the housing and the foot with a soft cloth only, slightly damp if necessary.
- Do not use any abrasive utensils or materials or aggressive cleaning products to clean the appliance or its components.
- Ensure that the appliance and all parts are completely dry before using them again or putting them away.

## 7 Scope of delivery

The package contains:

- 1 x Raclette oven
- 1 x Non-stick grill plate made of cast aluminium
- 1 x Power cord
- 1 x Scraper
- 1 x Operating instructions

## 8 Servicing/Maintenance

Servicing and maintenance are limited to **Cleaning** as described in **Chapter 6**.

## 9 Repairs

Repairs may be made only by the manufacturer or an authorized technician. If you have any questions, contact your dealer or our customer service.

## 10 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Raclette oven does not heat up.	1. No / insufficient electric power  2. Internal defect	1. Assure that the power cord is connected properly to the contact opening of the mains outlet socket. Plug the cord into a suitable socket. Make sure the socket has the correct voltage.  2. Contact your dealer or service office.

If you have any problems or questions, contact your dealer or service or directly:

Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Germany  
www.spring.ch  
E-Mail: info@spring.ch

## 11 Storage

Store the appliance in a dry location as well as out of reach of children.

## 12 Disposal

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

## 13 Technical specifications

Description	Raclette oven CHALET
	item number 31 6751 00 01
Plug	Shock-proof (EU)
Voltage	230 V
Frequency	50 Hz
Current consumption	2.61 A
Power output	600 W
Measurements L x W x H	355 mm x 170 mm x 250 mm
Length of power cord	1.50 metres



Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text is binding.





FOUR À  
RACLETTE  
CHALET

**Spring**  
SWISS DESIGN

MODE D'EMPLOI





DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# Contenu

	Page
1. Introduction	28
2. L'appareil	28
2.1 Composants	28
2.2 Notice condensée	29
3. Utilisation conforme à la destination	29
3.1 Garantie	29
3.2 Exclusion de responsabilité	29
3.3 Usage prévu	29
4. Consignes de sécurité	30
5. Mise en service	31
5.1 Exigences au lieu d'installation	31
5.2 Avant la première utilisation	32
5.3 Utilisation	32
5.4 Conseils et astuces	33
6. Nettoyage	33
7. Contenu de livraison	34
8. Entretien/Maintenance	34
9. Réparations	34
10. Élimination de défauts	34
11. Rangement	35
12. Mise au rebut	35
13. Données techniques	35



# 1 Introduction

Merci d'avoir choisi un produit de la marque SPRING.

L'appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Cependant, comme pour tous les appareils électriques, des précautions particulières doivent être prises lors de l'utilisation du four à Raclette CHALET.

C'est pourquoi nous vous prions de bien vouloir lire attentivement le mode d'emploi et de le respecter. Celui-ci contient les informations indispensables pour utiliser l'appareil en toute sécurité. C'est pourquoi :

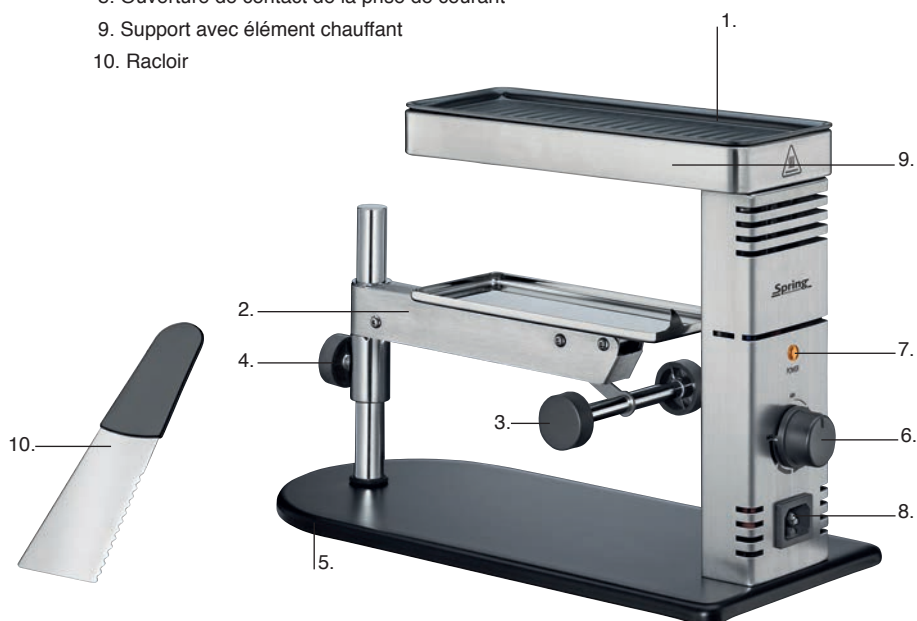


Des personnes qui n'ont pas lu, ni compris le mode d'emploi ne doivent pas utiliser le four à Raclette CHALET. Assurez-vous que toutes les personnes qui utilisent le four à Raclette CHALET, ont été correctement informées. Ce mode d'emploi doit se trouver à portée de main pour que vous puissiez vous y référer ultérieurement et doit également être mis à disposition en cas de transmission de l'appareil à des tiers.

## 2 L'appareil

### 2.1 Composants

1. Plaque à grillades anti-adhérent de fonte d'aluminium
2. Porte-fromage avec bras pivotant
3. Poignée
4. Vis de réglage pour l'ajustement de la hauteur
5. Pied
6. Régulateur de température pour ajustage infini
7. Voyant de contrôle
8. Ouverture de contact de la prise de courant
9. Support avec élément chauffant
10. Racloir



## 2.2 Notice condensée

1. Mettez le four à Raclette sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Insérez la plaque à grillades correctement dans le support.
2. Placez un morceau de fromage sur le porte-fromage, ajustez la distance à l'élément chauffant et positionnez le porte-fromage centré en dessous.
3. Insérez la fiche de secteur dans l'appareil et connectez-la avec une prise de courant appropriée.
4. Réglez le régulateur de température sur le niveau le plus élevé pour préchauffer l'appareil. Puis choisissez une puissance correspondante.
5. **A.** Une fois que la couche supérieure du fromage est fondue et légèrement dorée, faites pivoter le porte-fromage vers vous, inclinez-le et grattez le fromage fondu avec le racloir inclus. Tournez le porte-fromage de nouveau sous l'élément chauffant. Si nécessaire, réduisez la distance à l'élément chauffant.  
**B.** Faites chauffer la plaque à grillades avant d'y cuire des aliments (env. 10 minutes).  
Astuce : Badigeonnez la plaque à grillades avec un peu d'huile alimentaire si vous faites griller de la viande ou des légumes sans marinade.
6. Après l'utilisation réglez le régulateur de température sur le niveau le plus bas, retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.

## 3 Utilisation conforme à la destination

### 3.1 Garantie

Le délai de garantie est de 2 ans à partir de la date figurant sur le justificatif d'achat. Gardez le bon d'achat original avec soin.

Sont exclus de la garantie, les dommages liés à l'usure normale, à un usage différent de sa fonction initiale, à une manipulation non conforme, à une utilisation incorrecte, à un manque d'entretien et de nettoyage, à une détérioration volontaire, au transport ou à un accident ainsi qu'aux interventions de tiers non autorisés.

En cas de recours à la garantie, adressez-vous à votre revendeur spécialisé et remettez-lui le produit accompagné du ticket de caisse d'origine. Le produit défectueux sera réparé ou remplacé selon notre appréciation. En cas de remplacement, nous nous réservons le droit de remplacer le produit défectueux par un produit équivalent. En raison des modifications de notre gamme, nous ne pouvons pas garantir la disponibilité du même produit. Tout autre recours au titre de dégâts matériels ou de lésions corporelles est exclu.

### 3.2 Exclusion de responsabilité

Nous n'endossons aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non-conforme, d'un non-respect des consignes d'entretien, de nettoyage et d'utilisation, ainsi que de détériorations mécaniques.

### 3.3 Usage prévu

Fondre le fromage à Raclette sur le porte-fromage.

Préparer des aliments avec un temps de cuisson court ou moyen sur la plaque à grillades.

Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil sans protection en plein air.

## 4 Consignes de sécurité

Même si le four à Raclette CHALET se caractérise par son haut niveau de qualité et de sécurité, des blessures ou des dégâts matériels ne peuvent pas être exclus en cas d'erreurs de manipulation ou d'une utilisation non conforme. Pour cela, veuillez respecter les consignes de sécurité représentées par les symboles suivants :



### **Danger !**

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels durables ou des dégâts matériels importants.



### **Attention !**

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.



### **Risque de blessures resp. brûlures !**

Le non-respect peut provoquer des dommages corporels et/ou matériels légers, voire modérés.

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première mise en marche de l'appareil.
- Si vous deviez transmettre cet appareil à des tiers, assurez-vous que ce mode d'emploi soit également remis.
- Veuillez tout d'abord vérifier si le type de courant et la tension de secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique.
- Ne touchez jamais le four à Raclette ou la prise de secteur en ayant les mains mouillées ou humides.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de courant de protection correctement posée. N'utilisez jamais de prise multiple servant à alimenter d'autres appareils. Le câble d'alimentation et les prises mâles doivent être secs. L'effet protecteur ne doit pas être supprimé par l'utilisation d'un câble de rallonge sans conducteur de protection.



### **Danger !**

Ne tenez jamais d'objets en métal ou d'autres objets électriquement conducteurs dans les ouvertures de contact de la prise de courant.

- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance et l'utiliser uniquement conformément à sa destination, comme décrit dans le **chapitre 3.3 Usage prévu**.



### **Attention !**

L'appareil commence à fonctionner dès que le cordon électrique soit branché à l'appareil et à la prise de courant.

### **Attention !**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut en aucun cas fonctionner par le biais d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.



### **Risque de blessures resp. brûlures !**

Des températures élevées se produisent lors du fonctionnement. Il y a de la chaleur résiduelle même après avoir éteint l'appareil.

- Ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud. Ne tirez pas sur le câble pour déplacer l'appareil mais soulevez-le et déposez-le à l'endroit souhaité.



- Débranchez l'appareil après chaque utilisation ainsi que dans les cas suivants :

- si l'appareil ne se trouve pas sous votre surveillance directe
- pannes pendant l'utilisation
- à chaque nettoyage

Pour ce faire, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, mais uniquement sur la prise même !



**Danger !**

Ne plongez pas le four à Raclette CHALET, ni la fiche ni le câble électrique dans de l'eau et ne jamais placez-le sous un jet d'eau. Ne le nettoyez pas dans le lave-vaisselle.



**Danger !**

N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez des dégâts, si de l'eau s'est infiltrée ou est entrée en contact avec le boîtier. Retirez immédiatement la fiche de secteur si vous remarquez une détérioration alors que l'appareil est en fonctionnement.



**Danger !**

Avant chaque utilisation, vérifiez la présence d'éventuels dégâts sur le cordon d'alimentation. Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé immédiatement ! Ceci ne peut être effectué que par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes autorisés.

- N'utilisez que des accessoires d'origine.

## 5 Mise en service



**Attention !**

L'appareil commence à fonctionner dès que le cordon électrique soit branché à l'appareil et à la prise de courant.



**Danger !**

Respectez les **Exigences au lieu d'installation** décrites dans le **chapitre 5.1**.



**Attention !**

Ne laissez pas des enfants sans surveillance à proximité de l'appareil chaud.



**Risque de blessures resp. brûlures !**

Le fonctionnement peut provoquer des températures élevées.

### 5.1 Exigences au lieu d'installation

- Installez le four à Raclette dans un endroit stable, plat et résistant à la chaleur. Tenez l'appareil hors de la portée des enfants.

- Ne posez pas le four à Raclette sur des surfaces chaudes ou à proximité (radiateurs, plaques de cuisson ou autres sources de chaleur). Veillez à ce qu'il y ait un espace suffisant à côté et en dessus de l'appareil.

- Maintenez une distance de sécurité suffisante aux matériaux inflammables tels que serviettes, nappes, etc.

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge ne passe pas sur des surfaces chaudes comme une table de cuisson ou des liquides chauds, ne passe pas sur des bords coupants, n'est pas écrasé ou plié.

- Assurez-vous de plus que le cordon d'alimentation et/ou une éventuelle rallonge est connecté à l'appareil de manière à ne ce que personne ne puisse trébucher ou l'accrocher involontairement et faire tomber l'appareil.

## 5.2 Avant la première utilisation

- Veuillez tout d'abord lire attentivement l'ensemble du mode d'emploi et des consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage, assurez-vous que les pièces mentionnées dans le **chapitre 7 Contenu de livraison** s'y trouvent dans leur totalité et qu'elles sont en bon état.
- Essuyez le boîtier et le porte-fromage avec un chiffon souple, légèrement humidifié. Séchez ces parties complètement.
- Nettoyez la plaque à grillades et le racloir sous de l'eau chaude et un peu de produit vaisselle. Ne nettoyez pas ces parties dans le lave-vaisselle. Séchez-les complètement.
- Insérez la plaque à grillades bords à fleur dans le support au-dessus de l'élément chauffant. Veillez à ce qu'elle soit bien positionnée dans le support.
- Préchauffez l'appareil à vide pendant 10 minutes environ ; les légères émanations et odeurs qui devraient se produire sont absolument inoffensives. Elles proviennent des huiles de protection appliquées au cours de la fabrication. Veiller à bien aérer la pièce pendant cette opération!

## 5.3 Utilisation

- Positionnez le four à Raclette sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur. Utilisez le cas échéant un support lavable, résistant à la chaleur en raison de protéger des surfaces sensibles d'éventuelles éclaboussures de fromage.
- Veillez à ce qu'il soit bien posé en équilibre et que l'élément chauffant se trouve en haut.
- Insérez la plaque à grillades bords à fleur dans le support au-dessus de l'élément chauffant.
- Faites pivoter le porte-fromage vers vous et placez un morceau de fromage à Raclette au-dessus avec la face coupée vers le haut. Fixez le morceau à l'aide des deux attaches au bord du porte-fromage.
- Ajustez la distance à l'élément chauffant à l'aide de la vis de réglage et positionnez le porte-fromage avec le fromage centré en dessous. **Attention** : Le morceau de fromage ne doit pas entrer en contact avec l'élément chauffant !
- Insérez la fiche de secteur dans l'appareil et branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise électrique adéquate comme il est spécifié au **chapitre 13 Données techniques**.
- Réglez le régulateur de température sur le niveau le plus élevé pour que l'élément chauffant et la plaque à grillades se chauffent le plus vite possible. Vous pouvez ensuite régler la température à un niveau moyen.
- Badigeonnez la plaque à grillades avec un peu d'huile de cuisson, en particulier lors de la préparation d'aliments non marinés.
- Dès que la plaque à grillades ait atteint la température désirée, vous pouvez y placer les morceaux d'aliments préparés auparavant.  
**Remarque** : Afin de protéger le revêtement antiadhésif de la plaque à grillades, utilisez des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner ou retirer les aliments. Ne coupez pas sur la plaque à grillades. Ne laissez pas d'ustensiles susceptibles de fondre ou de se déformer sur la plaque à grillades chaude.
- Une fois que la couche supérieure du fromage est fondue et légèrement dorée, faites pivoter le porte-fromage vers vous et inclinez-le en poussant la poignée vers l'arrière et la faisant enclencher. Maintenant vous pouvez gratter le fromage fondu sur une assiette ou directement sur une tranche de pain à l'aide du côté lisse du racloir.



### Risque de blessures resp. brûlures !

Des températures élevées se produisent. Ne touchez le porte-fromage que par la poignée noire en plastique.

- Remettez le porte-fromage sur une position horizontale et tournez-le de nouveau sous l'élément chauffant. Si nécessaire, réduisez la distance à l'élément chauffant, et faites fondre la prochaine couche de fromage.
- Pour un résultat régulier et pour faciliter de racler le fromage, vous pouvez le cas échéant couper le bord du fromage à l'aide du côté dentelé du racloir.
- Nous recommandons de ne pas faire fonctionner l'appareil pendant longtemps sans aliments. En cas de longues pauses, éteignez-le et allumez-le à nouveau en cas de besoin.
- Après l'utilisation réglez le régulateur de température sur le niveau le plus bas. Pour éteindre l'appareil retirez impérativement de la prise la fiche du cordon d'alimentation.
- Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le déplacer.

## 5.4 Conseils et astuces

- Le porte-fromage est idéal pour des morceaux de fromage rectangulaires de 17,5 x 7,5 cm et une hauteur de 11 cm au maximum. Des morceaux de fromage plus grands ou ronds doivent être coupés à une taille correspondante.
- La distance entre la face coupée supérieure du morceau de Raclette et l'élément chauffant doit être d'environ 2 cm.
- Plaque à grillades : des délicieux steaks de saumon, des langoustines, des légumes – la plaque à grillades est idéale pour faire cuire toutes sortes de poisson, viande et légume. Elle est également parfaite pour rôtir et garder au chaud des tranches de pain.

## 6 Nettoyage



### **Danger !**

Retirez impérativement la fiche de secteur de la prise avant le nettoyage.



### **Danger !**

Ne plongez jamais l'appareil, la fiche de secteur ni le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Ne nettoyez pas l'appareil dans le lave-vaisselle.



### **Risque de blessures resp. brûlures !**

Avant le nettoyage laissez refroidir l'appareil complètement.

- Nettoyez le four à Raclette CHALET après chaque utilisation.
- Pour un nettoyage facile le bras pivotant avec le porte-fromage peut être enlevé vers le haut. Nettoyez ces parties ainsi que le racloir avec de l'eau chaude et un détergent doux.
- Enlevez la plaque à grillades de l'appareil et nettoyez-la avec de l'eau chaude, un peu de détergent et une éponge solide. Évitez des produits de nettoyage ou des éponges abrasifs. En présence de salissures tenaces, laissez la plaque à grillades tremper.
- Nettoyez le boîtier et le pied uniquement avec un chiffon doux, légèrement humide si nécessaire.
- Pour le nettoyage de l'appareil ou ses composants n'utilisez jamais de racleurs, ni de produits nettoyants abrasifs ou agressifs.
- Assurez-vous que l'appareil et tous ses accessoires sont totalement secs avant de les utiliser à nouveau ou de les ranger.

## 7 Contenu de livraison

Font partie du contenu de livraison :

- 1 x Four à Raclette
- 1 x Plaque à grillades en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif
- 1 x Cordon d'alimentation
- 1 x Racloir
- 1 x Mode d'emploi

## 8 Entretien/Maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au processus de **Nettoyage** décrit dans le **chapitre 6**.

## 9 Réparations

Les réparations ne peuvent être réalisées que par le fabricant ou par des spécialistes autorisés. En cas de doutes, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service clientèle.

## 10 Élimination de défauts

Dysfonctionnement	Causes possibles	Élimination de la panne
Le four à Raclette ne chauffe pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Absence/ insuffisance de tension d'alimentation</li> <li>2. Défaut interne</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Assurez-vous que le câble est inséré correctement dans l'ouverture de contact de l'appareil. Branchez la fiche de réseau de l'appareil dans une prise appropriée. Assurez-vous que la prise fournisse la tension nécessaire.</li> <li>2. Contactez le point de vente ou le service clientèle.</li></ol>

En cas de dysfonctionnements ou de questions de tout type, contactez le point de vente, le service clientèle, ou directement :

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Allemagne  
www.spring.ch  
E-Mail: info@spring.ch

## 11 Rangement

Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

## 12 Mise au rebut

Après écoulement de la durée de vie de l'appareil, il doit être mis au rebut selon les normes. L'appareil contient des composants électriques et électromécaniques. Tenez compte notamment des stipulations nationales. Lors de la mise au rebut, assurez-vous que l'appareil ne peut pas être remis en fonctionnement pas des tiers.

## 13 Données techniques

Désignation	Four à Raclette CHALET
	N° d'article 31 6751 00 01
Connecteur	Connecteur à contact de protection (mis à la terre) (EU)
Tension	230 V
Fréquence	50 Hz
Intensité de courant absorbée	2,61 A
Puissance nominale	600 W
Dimensions L x l x H	355 mm x 170 mm x 250 mm
Longueur du câble d'alimentation	1,50 mètres







FORNELLINO  
DA RACLETTE  
CHALET

**Spring**  
SWISS DESIGN

ISTRUZIONI PER L'USO





DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# Indice

	Pagina
1. <b>Introduzione</b>	40
2. <b>L'apparecchio</b>	40
2.1 Componenti	40
2.2 Guida rapida	41
3. <b>Uso conforme</b>	41
3.1 Garanzia	41
3.2 Esclusione di responsabilità	41
3.3 Uso previsto	41
4. <b>Istruzioni di sicurezza</b>	42
5. <b>Messa in funzione</b>	43
5.1 Requisiti al luogo di installazione	43
5.2 Prima dell'uso iniziale	44
5.3 Uso	44
5.4 Consigli e trucchi	45
6. <b>Pulizia</b>	45
7. <b>Dotazione della fornitura</b>	46
8. <b>Manutenzione</b>	46
9. <b>Riparazioni</b>	46
10. <b>Risoluzione degli errori</b>	46
11. <b>Conservazione</b>	47
12. <b>Smaltimento</b>	47
13. <b>Dati tecnici</b>	47

# 1 Introduzione

Grazie per aver scelto un prodotto di SPRING.

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

Per questa ragione esortiamo a leggere attentamente e a rispettare il manuale d'uso, contenente tutte le informazioni necessarie per utilizzare in sicurezza l'apparecchio. Vale pertanto quanto segue:

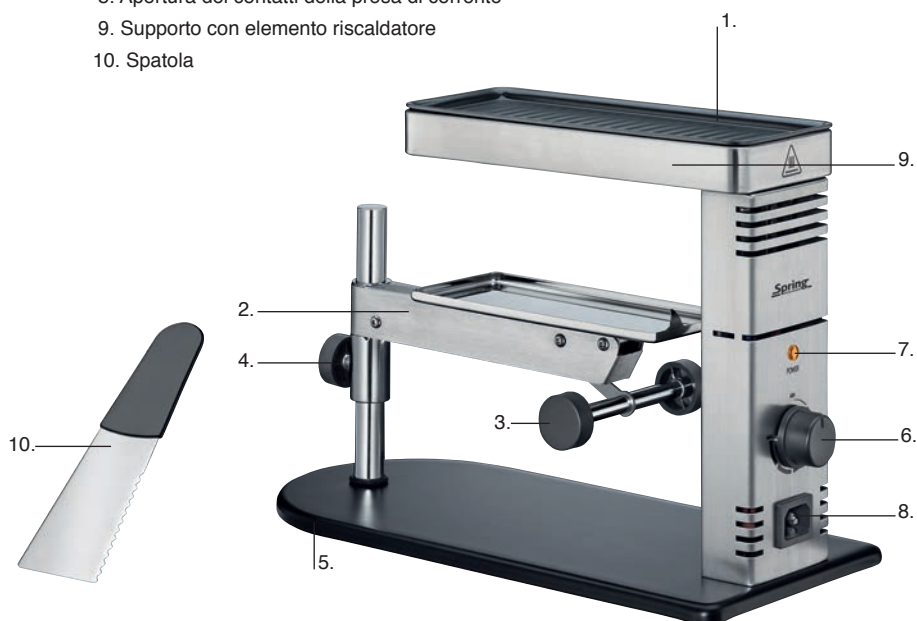


Le persone che non hanno letto e compreso il manuale d'uso non possono utilizzare il fornellino da Raclette CHALET. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano il fornellino da Raclette CHALET siano state adeguatamente istruite. Il presente manuale dovrebbe sempre essere tenuto a portata di mano per eventuali, future consultazioni e dovrebbe essere consegnato unitamente all'apparecchio nel caso questo venga ceduto.

## 2 L'apparecchio

### 2.1 Componenti

1. Piastra di griglia in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente
2. Portaformaggio con braccio orientabile
3. Maniglia
4. Vite di regolazione per la regolazione dell'altezza
5. Base
6. Regolatore della temperatura per regolazione continua
7. Lampadina
8. Apertura dei contatti della presa di corrente
9. Supporto con elemento riscaldatore
10. Spatola



## 2.2 Guida rapida

1. Collocare il fornellino da Raclette in un luogo stabile, orizzontale e resistente al calore. Appoggiare la piastra di griglia correttamente sul supporto.
2. Mettere sul portaformaggio un pezzo di formaggio, regolare la distanza dall'elemento riscaldatore e posizionare il portaformaggio con il formaggio centrato sotto all'elemento riscaldatore stesso.
3. Inserire il cavo di rete nell'apparecchio e collegarlo a una presa idonea.
4. Ruotare il regolatore di temperatura sul livello massimo per riscaldare l'apparecchio. Quindi adattare la temperatura.
5. **A.** Non appena lo strato superiore di formaggio è sciolto e leggermente dorato, girare il portaformaggio verso di sé, inclinarlo e raschiare via il formaggio fuso con la spatola in dotazione. Rimettere il portaformaggio sotto all'elemento riscaldatore. Se necessario, ridurre la distanza dall'elemento riscaldatore.  
**B.** Lasciare la piastra riscaldarsi (per circa 10 minuti) prima di grigliarci il cibo.  
Consiglio: Rivestire la superficie della griglia con un po' di olio di cottura quando si prepara carne o verdure senza marinatura.
6. Dopo l'uso ruotare l'interruttore sul livello minimo, staccare la presa del cavo di rete dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.

## 3 Uso conforme

### 3.1 Garanzia

La garanzia ha una durata di 2 anni a partire dalla data di acquisto indicata sulla ricevuta di acquisto. Conservare lo scontrino originale in un luogo sicuro.

Sono esclusi dalla garanzia danni riconducibili a normale usura, utilizzo non conforme all'uso, manipolazione impropria, uso errato, mancata manutenzione e pulizia, danneggiamento intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi esterni di persone non autorizzate.

Per qualsiasi intervento in garanzia è possibile rivolgersi al rivenditore specializzato di fiducia consegnando l'apparecchio unitamente allo scontrino d'acquisto originale. La merce difettosa sarà riparata o sostituita, a nostra discrezione. In caso di sostituzione ci riserviamo il diritto di rimpiazzare l'apparecchio difettoso con un prodotto equivalente. Date le variazioni dell'assortimento non possiamo tuttavia garantire la disponibilità dello stesso prodotto. Sono escluse ulteriori rivendicazioni per lesioni personali o danni materiali.

### 3.2 Esclusione di responsabilità

Decliniamo qualsiasi responsabilità per i danni derivanti da usi inappropriati, mancata osservanza delle avvertenze per la cura, la pulizia e l'uso nonché da danni meccanici.

### 3.3 Uso previsto

Fondere formaggio tipo Raclette sul portaformaggio.

Preparazione di alimenti di un tempo di cottura breve o medio sulla piastra di griglia.

Questo apparecchio non è idoneo a un impiego industriale. Non utilizzarlo senza protezione all'aperto.

## 4 Istruzioni di sicurezza

Nonostante l'apparecchio sia caratterizzato da un elevato standard di qualità e di sicurezza, non si possono escludere lesioni o danni ai beni in caso di uso errato o improprio dell'apparecchio. Occorre quindi rispettare le istruzioni di sicurezza contrassegnate dai simboli di seguito riportati:



### Rischio!

In caso di mancata osservanza possono insorgere danni alle persone permanenti e/o ai beni di grave entità.



### Cautela!

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



### Pericolo di lesione o ustioni!

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

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della messa in funzione iniziale dell'apparecchio.
- Accertarsi che l'apparecchio venga fornito insieme al presente manuale d'uso, qualora venga ceduto ad altre persone.
- Verificare innanzitutto che il tipo di corrente e di tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targhetta identificativa.
- Non afferrare il fornellino da Raclette o la spina di rete con mani umide o bagnate.
- Collegare l'apparecchio solamente a una presa con messa a terra correttamente installata. Non usare prese multiple a cui siano già collegati altri apparecchi. Il cavo di alimentazione e la spina devono essere asciutti. L'effetto protettivo non deve essere annullato da una prolunga senza conduttore di protezione.



### Rischio!

Non tenere mai oggetti di metallo o altri oggetti conduttivi nelle aperture dei contatti della presa di corrente.

- Utilizzare il dispositivo solo sotto supervisione diretta e per lo scopo previsto, come descritto nel **capitolo 3.3 Uso previsto**.



### Cautela!

L'apparecchio inizia a funzionare non appena il cavo di rete è collegato sia all'apparecchio che alla presa.

### Cautela!

Il presente apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la condotta di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.



- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio tramite un temporizzatore esterno o un sistema di telecomando separato.



### Pericolo di lesione o ustioni!

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature. C'è del calore residuo anche dopo lo spegnimento.



- Non spostare l'apparecchio finché è ancora caldo. Per spostare l'apparecchio, non tirare il cavo, bensì sollevare l'apparecchio e porlo alla posizione desiderata.
  - Staccare la spina di rete dopo ogni utilizzo, nonché:
    - se l'apparecchio non è sotto la sua diretta supervisione
    - in caso di anomalie durante l'esercizio
    - pulizia ciascuna
- Non tirare mai il cavo di alimentazione, ma sempre la spina di alimentazione stessa.



**Rischio!**

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di rete in acqua o in altro liquido e non dirigerli mai contro un getto d'acqua. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



**Rischio!**

Non utilizzare mai l'apparecchio se è stata riscontrata la presenza di danni, se nel corpo dell'apparecchio è penetrata dell'acqua o se l'apparecchio è caduto. Estrarre immediatamente la spina di rete se è stato riscontrato un danneggiamento mentre l'apparecchio è in funzione.



**Rischio!**

Verificare prima di ogni impiego che il cavo di rete non presenti danneggiamenti. Un cavo di rete danneggiato deve essere immediatamente sostituito. Questa operazione può essere eseguita solo dal produttore, su servizio di assistenza oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato.

- Utilizzare solamente accessori originali.

## 5 Messa in funzione



**Cautela!**

L'apparecchio inizia a funzionare non appena il cavo di rete è collegato sia all'apparecchio che alla presa.



**Rischio!**

Rispettare i **Requisiti al luogo di installazione** descritti al **capitolo 5.1**.



**Cautela!**

Non lasciare i bambini senza sorveglianza vicino all'apparecchio caldo.



**Pericolo di lesione o ustioni!**

Durante la messa in funzione dell'apparecchio, si raggiungono elevate temperature.

### 5.1 Requisiti al luogo di installazione

- Collocare il fornellino da Raclette in un luogo stabile, orizzontale e resistente al calore. Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non collocare il fornellino da Raclette accanto o al di sopra di superfici roventi (elementi riscaldanti, piastre di cottura o altre sorgenti di calore). Lasciare uno spazio libero sufficiente accanto e sopra all'apparecchio.
- Mantenere un'adeguata distanza di sicurezza dai materiali infiammabili, quali tovaglioli, tovaglie, ecc.
- Prestare attenzione che il cavo dell'alimentazione di rete e/o l'eventuale prolunga utilizzata siano posati in modo che non tocchino le superfici calde dell'apparecchio o altre superfici calde come ad es. piastre di cottura o liquidi caldi. Accertarsi che non siano posati su spigoli taglienti e che non siano schiacciati o piegati.
- Assicurarsi inoltre che il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga utilizzata per l'apparecchio siano posati di modo che non pendano verso il basso e che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato stratonando così l'apparecchio.

## 5.2 Prima dell'uso iniziale

- Innanzitutto leggere attentamente il manuale d'uso e le istruzioni di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, assicurarsi della presenza e del buono stato di tutti i pezzi conformemente al **capitolo 7 Dotazione della fornitura**.
- Pulire il alloggiamento e il portaformaggio con un panno morbido, leggermente umido se necessario. Quindi asciugare le parti completamente.
- Lavare la piastra di griglia e la spatola solamente con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie. Non lavare le parti in lavastoviglie. Asciugare le parti completamente.
- Appoggiare la piastra di griglia allo stesso livello sul supporto al di sopra di l'elemento riscaldatore. Fare attenzione che sia messa sicura al supporto.
- Riscaldare l'apparecchio vuoto per ca. 10 minuti. L'odore e il lieve fumo che si originano probabilmente in questo modo sono assolutamente innocui. Si tratta semplicemente di oli di protezione applicati durante la produzione. Si consiglia di garantire una buona aerazione del locale durante questo intervallo di tempo!

## 5.3 Uso

- Collocare il fornellino da Raclette su una superficie stabile, orizzontale e resistente al calore. Eventualmente, per proteggere le superfici delicate dall'eventuale formaggio gocciolante durante il servizio, utilizzare una base lavabile e sufficientemente resistente al calore.
- Prestare attenzione che l'apparecchio poggi saldamente in piano e che l'elemento riscaldatore si trovi in alto.
- Appoggiare la piastra di griglia allo stesso livello sul supporto al di sopra di l'elemento riscaldatore.
- Girare il portaformaggio verso di sé e mettere su questo un pezzo di formaggio Raclette con la superficie di taglio rivolta verso l'alto. Fissare il formaggio al bordo del portaformaggio per mezzo delle due ganci.
- Regolare la distanza del portaformaggio dall'elemento riscaldatore per mezzo della vite di regolazione e posizionarlo con il formaggio centrato sotto all'elemento riscaldatore.  
**Attenzione:** Il pezzo di formaggio non deve entrare in contatto con l'elemento riscaldatore!
- Collegare il cavo di alimentazione al apparato e inserire la spina del cavo di alimentazione di rete in una presa idonea, conformemente al **capitolo 13 Dati tecnici**.
- Per ottenere un riscaldamento più rapido possibile dell'elemento riscaldatore e della piastra di griglia girare il regolatore di temperatura fino all'arresto. La temperatura può quindi essere ridotta al livello medio sempre per mezzo del regolatore di temperatura.
- Spennellare la piastra di griglia con dell'olio alimentare, in particolare quando si preparano cibi non marinati.
- Non appena la piastra di griglia ha raggiunto la temperatura desiderata è possibile appoggiarvi sopra i pezzi di alimenti preparati.  
**Avvertenza:** Per non rovinare il rivestimento antiaderente della piastra di griglia, per girare e prelevare le pietanze usare solamente utensili in legno o plastica resistente al calore. Non tagliare sulla piastra di griglia. Non lasciare appoggiato sulla piastra di griglia calda nessun utensile che si potrebbe fondere o deformare.
- Quando lo strato di formaggio superiore è fuso e leggermente dorato, girare il portaformaggio verso di sé e metterlo in posizione inclinata premendo la maniglia verso dietro in modo da farla scattare in posizione. A questo punto è possibile spalmare il formaggio fuso, con il lato liscio della spatola, su un piatto oppure direttamente su una fettina di baguette.



### Pericolo di lesione o ustioni!

Si instaurano temperature molto elevate. Afferrare il portaformaggio solamente per la maniglia nera di plastica.



- Riportare il portaformaggio in orizzontale e rimetterlo sotto all'elemento riscaldatore. Se necessario, ridurre la distanza tra l'elemento riscaldatore e il portaformaggio e far fondere lo strato di formaggio successivo.
- Per un risultato uniforme e per poter raschiar via il formaggio più facilmente, eventualmente è possibile tagliare il bordo del formaggio con il lato dentato della spatola.
- Consigliamo di non lasciare in funzione l'apparecchio per tempi lunghi senza alimenti. In caso di lunghe pause nell'utilizzo spegnere l'apparecchio e riaccenderlo quando serve.
- Dopo l'uso ruotare il regolatore della temperatura sul livello minimo. Per spegnere l'apparecchio staccare assolutamente la spina del cavo di rete dalla presa elettrica.
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio sulla tavola prima di rimuoverlo dalla stessa.

## 5.4 Consigli e trucchi

- Il portaformaggio è ideale per pezzi di formaggio rettangolari delle dimensioni di 17,5 x 7,5 cm e max. 11 cm di altezza. Pezzi di formaggio più grandi o rotondi devono essere tagliati in maniera appropriata.
- La distanza tra la superficie di taglio superiore del formaggio Raclette e l'elemento riscaldatore dovrebbe essere di 2 cm circa.
- Piastra di griglia: deliziosi tranci di salmone, scampi o verdure – la piastra di griglia è ideale per cuocere tutti i tipi di pesce, carne e o verdure. Inoltre è ideale per dorare e tenere in caldo le fette di pane.

## 6 Pulizia



### Rischio!

Prima di ogni operazione di pulizia, è necessario staccare sempre la spina di rete dalla presa.



### Rischio!

Non immergere mai l'apparecchio, la spina di rete e il cavo di alimentazione di rete in acqua o in altro liquido. Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.



### Pericolo di lesione o ustioni!

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di ogni pulizia.

- Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni utilizzo.
- Il braccio orientabile con il portaformaggio può essere tirato all'insù e smontato per una pulizia facile. Pulire queste parti come anche la spatola solamente con acqua calda e un detersivo per stoviglie delicato.
- Per la pulizia togliere la piastra di griglia dall'apparecchio e pulirla con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna solida. Evitare di utilizzare detersivi o spugne fortemente abrasivi. In presenza di sporco ostinato lasciare la piastra di griglia in ammollo.
- Pulire l'alloggiamento e la base solamente con un panno morbido, leggermente umido se necessario.
- Per pulire l'apparecchio o le componenti non utilizzare mai oggetti che possano graffiare, detersivi abrasivi o aggressivi.
- Accertarsi che l'apparecchio e tutti i suoi accessori siano completamente asciutti prima di utilizzarli nuovamente o di riporli.

## 7 Dotazione della fornitura

La fornitura comprende:

- 1 x Fornellino da Raclette
- 1 x Piastra di griglia in alluminio pressofuso con rivestimento antiaderente
- 1 x Cavo di alimentazione
- 1 x Spatola
- 1 x Istruzioni per l'uso

## 8 Manutenzione

La manutenzione ordinaria e straordinaria si limita alle operazioni di **Pulizia** riportate al **capitolo 6**.

## 9 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate solo dal produttore o da personale tecnico autorizzato. In caso di domande rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o direttamente al nostro servizio clienti.

## 10 Risoluzione degli errori

Guasto	Causa probabile	Risoluzione dei guasti
Il fornellino da Raclette non si riscalda.	1. Tensione di alimentazione assente / insufficiente  2. Guasto interno	1. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa di corrente. Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Assicurarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria.  2. Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo, contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza o rivolgersi direttamente a:

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Germania  
[www.spring.ch](http://www.spring.ch)  
E-Mail: [info@spring.ch](mailto:info@spring.ch)

## 11 Conservazione

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

## 12 Smaltimento

Alla fine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente in quanto contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Al riguardo devono essere rispettate le disposizioni nazionali vigenti. Accertarsi all'atto dello smaltimento che l'apparecchio non possa essere rimesso in funzione da terze persone.

## 13 Dati tecnici

Designazione	Fornellino da Raclette CHALET
	No. di articolo 31 6751 00 01
Spina	Contatto di sicurezza (EU)
Tensione	230 V
Frequenza	50 Hz
Corrente assorbita	2,61 A
Potenza nominale	600 W
Dimensioni L x L x A	355 mm x 170 mm x 250 mm
Lunghezza del cordone	1,50 metri



Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.





FUNDIDOR  
DE RACLETTE  
CHALET

**Spring**  
SWISS DESIGN

INSTRUCCIONES DE USO





DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# Índice

	Página
1. <b>Introducción</b>	52
2. <b>El aparato</b>	52
2.1 Componentes	52
2.2 Guía rápida	53
3. <b>Uso conforme a lo previsto</b>	53
3.1 Garantía	53
3.2 Exoneración de responsabilidad	53
3.3 Uso previsto	53
4. <b>Indicaciones de seguridad</b>	54
5. <b>Puesta en marcha</b>	55
5.1 Exigencias al sitio de instalación	55
5.2 Antes del primer uso	56
5.3 Uso	56
5.4 Consejos y trucos	57
6. <b>Limpieza</b>	57
7. <b>Volumen de entrega</b>	58
8. <b>Mantenimiento</b>	58
9. <b>Reparaciones</b>	58
10. <b>Corrección de averías</b>	58
11. <b>Almacenamiento</b>	59
12. <b>Eliminación</b>	59
13. <b>Datos técnicos</b>	59



# 1 Introducción

Muchas gracias por haberse decidido por un producto de la casa SPRING.

Este aparato cumple con los más altos requisitos de seguridad. Sin embargo, al igual que con cualquier aparato eléctrico, se requiere un cuidado especial al operar el fundidor de Raclette CHALET.

Por este motivo, le pedimos que lea atentamente y siga las instrucciones de uso. Estas contienen la información requerida para un uso seguro. Por lo tanto:

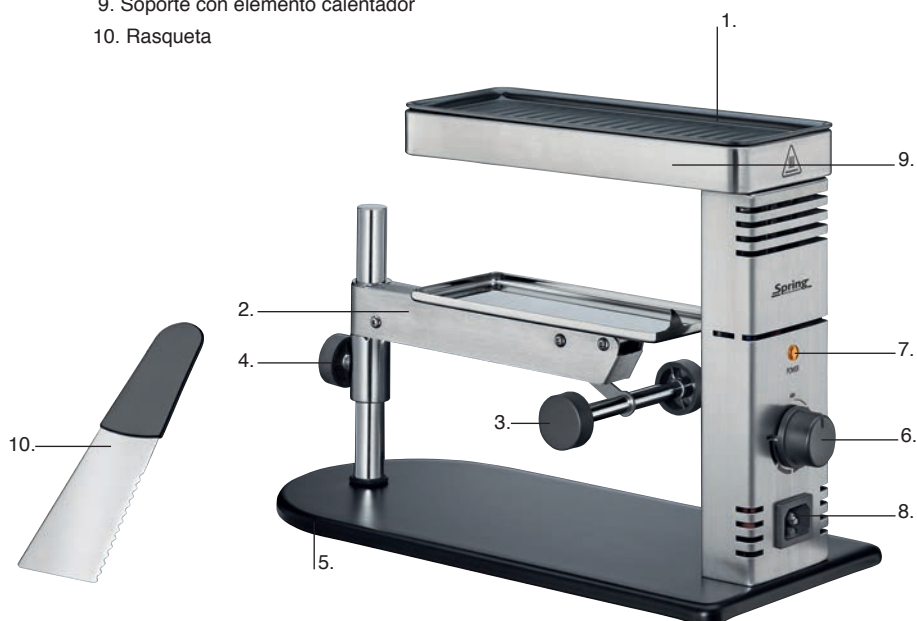


Las personas que no hayan leído y comprendido las instrucciones de uso no deben usar el fundidor de Raclette CHALET. Asegúrese de que todas las personas que usan el aparato hayan sido instruidas profesionalmente. Estas instrucciones siempre deben estar disponibles como referencia y también deben entregarse cuando se entrega el aparato.

## 2 El aparato

### 2.1 Componentes

1. Placa de parrilla antiadherente de aluminio fundido
2. Portaqueso con brazo giratorio
3. Empuñadura
4. Tornillo de ajuste para la regulación de la altura del portaqueso
5. Base
6. Regulador de temperatura para ajuste continuo
7. Luz indicadora
8. Abertura de contacto per cable de red
9. Soporte con elemento calentador
10. Rasqueta



## 2.2 Guía rápida

1. Coloque el fundidor de Raclette sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Ponga la placa de parrilla correctamente en el soporte.
2. Coloque un trozo de queso en el portaqueeso, ajuste la distancia al elemento calentador y posicione el portaqueeso centrado debajo.
3. Inserte el cable de red en el aparato y enchúfelo en una toma de corriente adecuada.
4. Gire el regulador de temperatura al nivel más alto para calentar el aparato. A continuación, ajuste la potencia calorífica en consecuencia.
  5. A. Una vez que la capa superior del queso esté fundida y ligeramente dorada, gire el portaqueeso hacia usted, inclínelo y raspe el queso fundido con la rasqueta suministrada. Vuelva a colocar el portaqueeso debajo del elemento calentador. Si es necesario, reduzca la distancia al elemento calentador.
  - B. Deje que la plancha se caliente (approx. 10 minutos) antes de asar los alimentos en ella.  
Consejo: Cubra la superficie de la parrilla con un poco de aceite de cocina cuando prepare carne o verduras sin marinar.
6. Después del uso, gire el regulador de temperatura a la posición más baja, desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe completamente.

## 3 Uso conforme a lo previsto

### 3.1 Garantía

El periodo de garantía es de 2 años a partir de la fecha de compra según el comprobante de compra. Guarde el recibo de compra original en un lugar seguro.

Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas.

Para hacer valer su garantía, diríjase a su distribuidor especializado entregando el aparato junto con el comprobante de compra original. El producto defectuoso será reparado o reemplazado según nuestro criterio. En el caso de una sustitución, nos reservamos el derecho de reemplazar el aparato defectuoso por un producto similar. Debido a los cambios en la gama de productos, no podemos garantizar la disponibilidad del mismo producto. Queda excluida cualquier otra reclamación por daños materiales y personales.

### 3.2 Exoneración de responsabilidad

No nos hacemos responsables en caso de daños causados por un uso inadecuado, inobservancia de las indicaciones de cuidado, limpieza y aplicación, así como por daños mecánicos.

### 3.3 Uso previsto

Fundir queso de Raclette en el portaqueeso.

Asar alimentos de tiempo de cocción breve o medio en la placa de parrilla.

**Este aparato no está diseñado para el uso comercial. No use el aparato sin protección al aire libre.**

## 4 Indicaciones de seguridad

Si bien el aparato se caracteriza por un alto estándar de calidad y seguridad, no se pueden descartar lesiones o daños materiales en caso de errores de funcionamiento o uso inadecuado. Por lo tanto, observe las instrucciones de seguridad marcadas con los siguientes símbolos:



### ¡Peligro!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales permanentes y / o daños materiales importantes.



### ¡Precaución!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y / o daños materiales leves o moderadas.



### ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones personales y / o daños materiales leves o moderadas.

- Antes del primer uso, lea estas instrucciones de uso con atención.
- En caso de pasar este aparato a otras personas, asegúrese de que se entreguen también las instrucciones de uso.
- En primer lugar, compruebe si el tipo de corriente y la tensión de red coinciden con las indicaciones de la placa de características.
- No toque ni el fundidor de Raclette ni el enchufe de alimentación con las manos húmedas o mojadas.
- Conecte el aparato solo a una caja de enchufe con contacto de tierra correctamente instalada. No utilice ninguna caja de enchufe múltiple que ya esté ocupada por otros aparatos. El cable de alimentación y el enchufe deben estar secos. El efecto protector no debe ser removido por un cable de extensión sin conductor protector.



### ¡Peligro!

Nunca sujete objetos hechos de metal u otros objetos conductores de la electricidad en las aberturas de contacto de la toma de corriente.

- Utilice el aparato únicamente bajo supervisión directa y para el propósito previsto, como se describe en el capítulo 3.3 **Uso previsto**.



### ¡Precaución!

El aparato empieza a funcionar en cuanto se conecta el cable de alimentación al aparato y a la toma de corriente.

### ¡Precaución!

Este aparato puede ser usado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental restringida o con falta de experiencia y/o de conocimientos, si son supervisadas o han recibido instrucciones de cómo usar el aparato de manera segura. Tienen que ser conscientes de los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento solo deben ser realizados por niños mayores de 8 años, cuando estén supervisados. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años.



- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Nunca ponga en funcionamiento el aparato a través de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.



### ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso del fundidor de Raclette se generan altas temperaturas. Incluso después del apagado permanece calor residual.

- No transporte el aparato mientras que es caliente todavía. Para desplazarlo no tire del cable; eleve el aparato y, después, póngalo en el lugar deseado.

- Retire el enchufe después de cada uso y también:
  - cuando el aparato no está bajo su supervisión directa
  - en caso de fallos durante el funcionamiento
  - durante cada limpieza

Para ello, tire solo del propio enchufe.



**¡Peligro!**

No sumerja el aparato, el enchufe de alimentación o el cable de conexión en agua o en otros líquidos y nunca rocíe agua directamente sobre él. No lo lave en el lavavajillas.



**¡Peligro!**

No utilice nunca el aparato si detecta deterioros, si ha penetrado agua en la carcasa o si se ha caído el aparato. Desconecte inmediatamente el enchufe de alimentación si observa algún daño durante la operación.



**¡Peligro!**

Verifique que no haya daños en el cable de alimentación antes de cada uso. Si el cable está dañado, debe reemplazarse inmediatamente. Esto solo puede ser realizado por el fabricante, su servicio postventa o un especialista calificado y autorizado para evitar peligros.

- Utilice solo accesorios originales.

## 5 Puesta en marcha



**¡Precaución!**

El aparato empieza a funcionar en cuanto se conecta el cable de alimentación al aparato y a la toma de corriente.



**¡Peligro!**

Observe las **Exigencias al sitio de instalación** descritas en el capítulo 5.1.



**¡Precaución!**

No deje los niños sin supervisión cerca del aparato caliente.



**¡Peligro de lesiones y quemaduras!**

Durante el uso se generan altas temperaturas.

### 5.1 Exigencias al sitio de instalación

- Coloque el fundidor de Raclette únicamente sobre superficies estables, niveladas y resistentes al calor. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el fundidor de Raclette al lado o sobre superficies calientes (radiadores, placas de cocción u otras fuentes de calor). Asegúrese de que haya suficiente espacio libre junto y encima del fundidor de Raclette.
- Mantenga el aparato a una distancia segura de materiales inflamables como servilletas, manteles, etc.
- Asegúrese de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado esté tendido de tal manera que no entre en contacto con superficies calientes en el aparato, otras superficies calientes como, p. ej., placas de cocción o líquidos calientes. Asegúrese de que no pase por bordes cortantes y que no se aplaste o se doble.
- Asegúrese también de que el cable de alimentación y/o cualquier cable de prolongación utilizado queden guiados hacia el aparato de modo que no cuelguen y que nadie pueda tropezar con ellos ni engancharse accidentalmente o tirar el aparato.

## 5.2 Antes del primer uso

- En primer lugar, lea las instrucciones de uso y las advertencias de seguridad.
- Retire todos los materiales de embalaje. Asegúrese de que todas las partes según el **capítulo 7 Volumen de entrega** están incluidas y en buen estado.
- Limpie la carcasa y el portaqueso con un paño suave, ligeramente húmedo en caso necesario, y secar estas partes completamente.
- Limpie la placa de parrilla y la rasqueta únicamente con agua caliente y un poco de detergente. No limpie estas partes en el lavavajillas. Séquelos completamente.
- Coloque la placa de parrilla enrasada en el soporte por encima del elemento calentador. Asegúrese de que esté colocada seguramente en el soporte
- Caliente el aparato vacío durante aprox. 10 minutos; el ligero humo y el olor que puedan producirse son totalmente inocuos. Se trata de aceites protectores que se queman durante la producción. Durante este tiempo, asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

## 5.3 Uso

- Coloque el fundidor de Raclette sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. En caso necesario, utilice una base lavable, suficientemente resistente al calor para proteger superficies sensibles contra queso que podría gotear durante servir.
- Asegúrese de que el aparato está siempre colocado de forma nivelada y que el elemento calentador está arriba.
- Coloque la placa de parrilla enrasada en el soporte por encima del elemento calentador.
- Gire el portaqueso hacia usted y coloque un trozo de queso de Raclette con la superficie cortada hacia arriba sobre eso. Fije el trozo de queso al borde del portaqueso utilizando los dos ganchos.
- Ajuste la distancia entre el portaqueso y el elemento calentador con el tornillo de ajuste y colóquelo con el queso centrado bajo el elemento calentador. **Atención:** ¡El trozo de queso no debe entrar en contacto con el elemento calentador!
- Conecte el cable de alimentación al aparato e inserte el enchufe del cable de alimentación en una toma de corriente adecuada según el **capítulo 13 Datos técnicos**.
- Gire el regulador de temperatura a la posición más alta para calentar el elemento calentador y la placa de parrilla lo más rápidamente posible. A continuación, puede reducir la temperatura a un nivel medio utilizando el regulador de temperatura.
- Engrase la placa de parrilla con un poco de aceite de cocina, especialmente cuando prepara alimentos no marinados.
- En cuanto la placa de parrilla haya alcanzado la temperatura deseada, puede colocar los trozos de alimentos preparados en la placa de parrilla.

**Nota:** Para proteger el revestimiento antiadherente de la placa de parrilla, use utensilios de madera o plástico resistente al calor para girar y retirar los alimentos. No corte directamente en la placa de parrilla. No deje ningún utensilio sobre la placa de parrilla caliente que pueda derretirse o deformarse.

- Una vez que la capa superior del queso esté fundida y ligeramente dorada, gire el portaqueso hacia usted e inclínelo empujando la empuñadura hacia atrás. Ahora puede quitar el queso fundido con el lado liso de la rasqueta y servirlo sobre un plato o directamente sobre una rebanada de baguette.



### ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Durante el uso se generan muy altas temperaturas. Tome el portaqueso únicamente por la empuñadura negra de plástico.

- Vuelva a colocar el portaqueeso en posición horizontal y a girarlo debajo del elemento calentador. Si es necesario, reduzca la distancia entre el elemento calentador y el portaqueeso y deje que se fundida la siguiente capa de queso.
- Para obtener un resultado uniforme y facilitar raspar el queso, puede recortar el borde del queso con el lado dentado de la rasqueta si es necesario.
- Le recomendamos que no deje el aparato en funcionamiento durante mucho tiempo sin comer. Apágalo cuando haga pausas largas y vuelve a encenderlo cuando lo necesite.
- Después del uso, ponga el regulador de temperatura en la posición más baja. Para apagar el aparato, asegúrese de desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe completamente sobre la mesa antes de retirarlo.

## 5.4 Consejos y trucos

- El portaqueeso es ideal para piezas rectangulares de queso con un tamaño de 17,5 x 7,5 cm y una altura máxima de 11 cm. Los trozos de queso más grandes o redondos deben cortarse a medida.
- La distancia entre la superficie de corte superior del queso raclette y el elemento calentador debe ser de unos 2 cm.
- Placa de parrilla: Desde un delicioso filete de salmón hasta langostinos y verduras, la placa de parrilla es ideal para cocinar todo tipo de pescado, carne o verduras. La placa de parrilla también es ideal para tostar y mantener calientes las rebanadas de pan.

## 6 Limpieza



### ¡Peligro!

Antes de cada limpieza, retire siempre el enchufe de red.



### ¡Peligro!

No sumerja el aparato, el enchufe de red o el cable de conexión en agua o en otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.



### ¡Peligro de lesiones y quemaduras!

Antes de la limpieza deje enfriar el aparato completamente.

- Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso.
- El brazo giratorio con el portaqueeso se puede tirar hacia arriba para una limpieza fácil. Limpie estas partes como también la rasqueta únicamente con agua caliente y un detergente suave.
- Quite la placa de parrilla del aparato para la limpieza y límpiela únicamente con agua caliente, un poco de detergente y una esponja sólida. Evite utilizar productos de limpieza o esponjas fuertemente abrasivos. En caso de suciedades resistentes deje remojar la placa de parrilla.
- Limpie la carcasa y la base únicamente con un paño suave, ligeramente humedecido en caso necesario.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos ni detergentes abrasivos o agresivos.
- Asegúrese de que el aparato y sus partes estén completamente secos antes de reutilizarlo o de guardarlo.

## 7 Volumen de entrega

El volumen de entrega contiene:

- 1 x Fundidor de Raclette
- 1 x Placa de parrilla antiadherente de aluminio fundido
- 1 x Cable de red
- 1 x Rasqueta
- 1 x Instrucciones de uso

## 8 Mantenimiento

El mantenimiento se limite a la Limpieza según el capítulo 6.

## 9 Reparaciones

Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante o por personal especializado autorizado. Si tiene alguna pregunta, póngase en contacto con su distribuidor o con nuestro servicio de atención al cliente.

## 10 Corrección de averías

Disfunción	Causa posible	Corrección
El fundidor de Raclette no caliente.	1. No / insuficiente tensión de alimentación  2. Defecto interno	1. Asegúrese de que el cable de alimentación esté conectado correctamente en el aparato e inserte el enchufe de alimentación del aparato en una toma adecuada. Asegúrese de que la toma de corriente lleve el voltaje requerido.  2. El aparato es defectuoso. Póngase en contacto con su centro de ventas o servicio.

En caso de fallas o preguntas de cualquier tipo, contacte su centro de ventas / servicio o directamente:

Spring International GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Alemania  
www.spring.ch  
E-mail: info@spring.ch



## 11 Almacenamiento

Guarde el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

## 12 Eliminación

Una vez que haya expirado la vida útil del aparato, debe desecharse de manera adecuada. El aparato contiene componentes eléctricos y electromecánicos. Tenga en cuenta las normativas nacionales. Al desechar el aparato, asegúrese de que terceros no puedan volver a ponerlo en funcionamiento.

## 13 Datos técnicos

Designación	Fundidor de Raclette CHALET
	No. de art. 31 6751 00 01
Clavija de enchufe	Contacto de seguridad (EU)
Tensión	230 V
Frecuencia	50 Hz
Intensidad de corriente absorbida	2,61 A
Potencia nominal	600 W
Dimensiones L x L x A	355 mm x 170 mm x 250 mm
Longitud del cable	1,5 metros



No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.





RACLETTE GRILL  
CHALET

**Spring**  
SWISS DESIGN

GEBRUIKSAANWIJZING



DIE  
KÜCHE  
LIEBT  
SPRING.

GOOD FOOD LOVES SPRING

# Inhoud

	Pagina
<b>1. Inleiding</b>	<b>64</b>
<b>2. Het apparaat</b>	<b>64</b>
2.1 Onderdelen	64
2.2 Korte gebruiksaanwijzing	65
<b>3. Gebruiksvoorschriften</b>	<b>65</b>
3.1 Garantie	65
3.2 Disclaimer	65
3.3 Gebruiksdoel	65
<b>4. Veiligheidsinstructies</b>	<b>66</b>
<b>5. Ingebruikname</b>	<b>67</b>
5.1 Voorwaarden voor het opstellen	67
5.2 Voor het eerste gebruik	67
5.3 Gebruik	68
5.4 Tips en trucs	69
<b>6. Reiniging</b>	<b>69</b>
<b>7. Leveringsomvang</b>	<b>70</b>
<b>8. Onderhoud/Service</b>	<b>70</b>
<b>9. Reparaties</b>	<b>70</b>
<b>10. Oplossen van storingen</b>	<b>70</b>
<b>11. Opbergen</b>	<b>71</b>
<b>12. Recycling</b>	<b>71</b>
<b>13. Technische gegevens</b>	<b>71</b>



# 1 Inleiding

Bedankt dat u voor dit product van SPRING hebt gekozen.

Dit apparaat voldoet aan de hoogste veiligheidseisen. Echter, zoals bij elk elektrisch apparaat, is speciale aandacht vereist bij het bedienen van de Raclette Grill CHALET.

Om deze reden is het belangrijk om de gebruiksinstructies zorgvuldig te lezen en op te volgen. Deze bevat informatie die noodzakelijk is voor een veilig gebruik, dus:

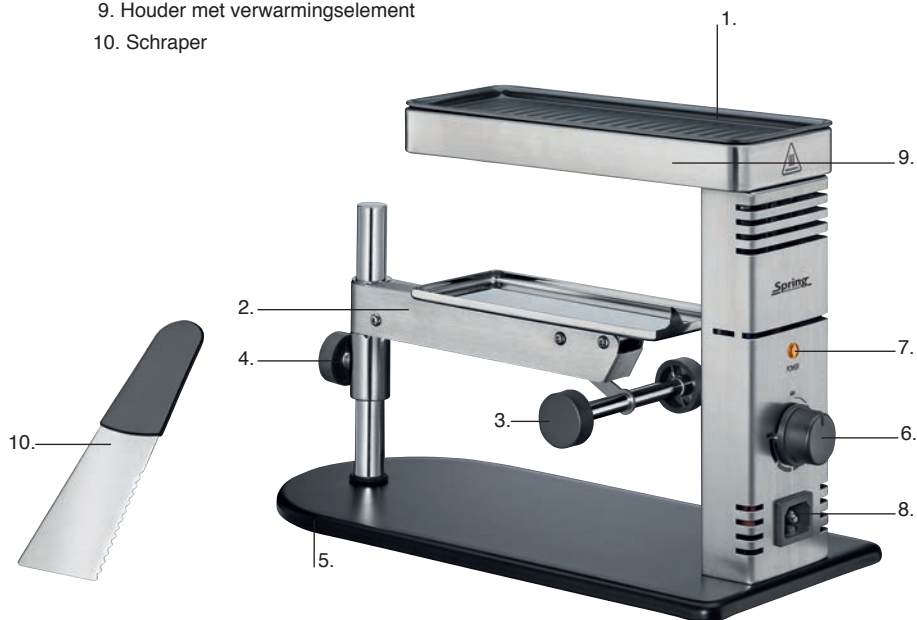


Personen die de gebruiksaanwijzing niet hebben gelezen en begrepen mogen de Raclette Grill CHALET niet gebruiken. Zorg ervoor dat alle personen die dit apparaat gebruiken deskundig zijn geïnstrueerd. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn als referentie en ook worden afgegeven wanneer het apparaat wordt doorgegeven.

## 2 Het apparaat

### 2.1 Onderdelen

1. Grillplaat van gegoten aluminium met anti-kleeftlaag
2. Kaasplateau met zwenkarm
3. Greep
4. Instelschroef voor de aanpassing van de hoogte van het kaasplateau
5. Voet
6. Temperatuurregelaar traploos instelbaar
7. Indicatielampje
8. Aansluitpunt netstroom voedingskabel
9. Houder met verwarmingselement
10. Schrapper



## 2.2 Korte gebruiksaanwijzing

1. Plaats de Raclette Grill op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Plaats de grillplaat op correcte wijze in de houder.
2. Leg een stuk kaas op het kaasplateau, stel de afstand tot het verwarmingselement in en positioneer de kaas midden onder de grill.
3. Steek de voedingskabel in het apparaat en steek de netstekker in een geschikt stopcontact.
4. Draai de temperatuurregelaar op de hoogste stand om het toestel te verwarmen. Pas zo nodig de warmtecapaciteit aan.
5. **A.** Zodra de bovenste laag kaas gesmolten en lichtbruin is, zwenk het kaasplateau onder de grill vandaan en kantel het om de gesmolten kaas eraf te schrapen met de bijgeleverde schraper. Draai het kaasplateau terug onder het verwarmingselement. Verklein zo nodig de afstand tot het verwarmingselement.  
**B.** Laat de grillplaat opwarmen (ongeveer 10 minuten) voor gebruik.  
Tip: Bestrijk het grilloppervlak met een beetje bakolie voor de bereiding van vlees of groenten zonder marinade.
6. Draai na gebruik de temperatuurregelknop op de laagste stand, trek de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

## 3 Gebruiksaanwijzingen

### 3.1 Garantie

De garantieperiode is 2 jaar vanaf de aankoopdatum volgens het aankoopbewijs. Bewaar het originele aankoopbewijs op een veilige plaats.

Uitgesloten van de garantie is schade te wijten aan normale slijtage, oordeelkundig gebruik, foutieve bediening, gebrek aan onderhoud en/of reiniging, moedwillige vernieling, transport- of ongevallenschade evenals reparaties of aanpassingen uitgevoerd door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn.

Neem bij een eventuele garantieclaim contact op met de dealer en overhandig daar het apparaat samen met de originele aankoopbon. Het defecte artikel wordt naar ons oordeel gerepareerd of vervangen. In geval van vervanging behouden wij ons het recht voor om het defecte product door een gelijkwaardig product te vervangen. In verband met wijzigingen in het assortiment kunnen wij de beschikbaarheid van hetzelfde product niet garanderen. Verdergaande aanspraken in verband met letsel of materiële schade zijn uitgesloten.

### 3.2 Disclaimer

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die is ontstaan door onjuist gebruik, het niet in acht nemen van de onderhouds-, reinigings- en gebruiksaanwijzingen alsmede mechanische beschadigingen.

### 3.3 Gebruiksdoel

Raclette kaas smelten op de kaasplateau.

Bereiding van gerechtes met korte en middellange gaartijd op de grillplaat.

Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buitenshuis zonder bescherming.



## 4 Veiligheidsinstructies

Hoewel het apparaat wordt gekenmerkt door een hoge kwaliteits- en veiligheidsstandaard, kunnen verwondingen of materiële schade niet worden uitgesloten in geval van bedieningsfouten of onjuist gebruik. Neem daarom altijd de veiligheidsinstructies in acht die met de volgende symbolen zijn gemarkeerd:



### **Gevaar!**

Het niet naleven kan leiden tot blijvend persoonlijk letsel en/of grote materiële schade.



### **Let op!**

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.



### **Gevaar voor verwonding en verbranding!**

Het niet naleven kan leiden tot licht tot matig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

- Lees deze gebruiksaanwijzing voor de eerste ingebruikname zorgvuldig door.
- Sluit deze gebruiksaanwijzing bij indien dit apparaat aan andere personen wordt doorgegeven.
- Controleer eerst de netspanning en stroomsoort overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje.
- Raak de Raclette Grill of de netstekker nooit met natte of vochtige handen aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een juist geïnstalleerde veiligheidswandcontactdoos. Gebruik geen meervoudig stopcontact waarop al andere apparaten zijn aangesloten. Voedingskabel en stekker moeten droog zijn. De beschermende werking mag niet worden opgeheven door een verlengkabel zonder randaarde.



### **Gevaar!**

Steek nooit metalen of andere geleidende voorwerpen in de contactopeningen bedoeld voor de stroomkabel.

- Gebruik het apparaat alleen onder direct toezicht en voor het beoogde doel, zoals beschreven in **hoofdstuk 3.3 Gebruiksdoel**.



### **Let op!**

Het toestel begint te werken zodra het netsnoer is aangesloten op het toestel en op het stopcontact.

### **Let op!**

Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden, wanneer zij onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de bijbehorende gevaren hebben begrepen. Reiniging en onderhoud niet door kinderen zonder toezicht laten doen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen onder 8 jaar.



- Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Sluit dit apparaat in geen geval via een externe tijdschakelklok of afstandsbediening aan.



### **Gevaar voor verwonding en verbranding!**

Tijdens het gebruik van de Raclette Grill ontstaan hoge temperaturen. Zelfs na gebruik blijft er restwarmte.

- Verplaats het apparaat niet zolang het nog heet is. Om het apparaat te verplaatsen deze optillen en op de gewenste plek neerzetten, trek niet aan de stroomkabel.
  - Trek na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, en doe dit ook:
    - wanneer het apparaat niet onder direct toezicht staat
    - bij storingen tijdens het bedrijf
    - bij iedere reiniging
- Trek hierbij uitsluitend aan de stekker zelf.



### **Gevaar!**

Dompel het apparaat, de netstekker of de stroomkabel nooit onder in water of andere vloeistoffen en richt er nooit een open waterstraal op. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



### **Gevaar!**

Gebruik het apparaat niet wanneer er een beschadiging wordt geconstateerd, indien er water in de behuizing is binnengedrongen of wanneer het toestel is gevallen. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als er tijdens het gebruik schade wordt opmerkt.



### **Gevaar!**

Controleer de stroomkabel voor elk gebruik op beschadigingen. Als de kabel is beschadigd moet deze onmiddellijk worden vervangen! Dit mag uitsluitend worden gedaan door de fabrikant, zijn klantenservice of een gekwalificeerd en geautoriseerd specialist.

- Gebruik alleen originele accessoires.

## **5 Ingebruikname**



### **Let op!**

Het toestel begint te werken zodra het netsnoer is aangesloten op het toestel en op het stopcontact.



### **Gevaar!**

Neem de **Voorwaarden voor het opstellen** die worden beschreven in **hoofdstuk 5.1** in acht.



### **Let op!**

Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het hete apparaat.



### **Gevaar voor verwonding en verbranding!**

Tijdens het gebruik van de Raclette Grill ontstaan er hoge temperaturen.

### **5.1 Voorwaarden voor het opstellen**

- Plaats de Raclette Grill alleen op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen.
- Plaats de Raclette Grill niet naast of op een heet oppervlak (radiatoren, kookplaten of andere warmtebronnen). Zorg voor voldoende vrije ruimte naast en boven het toestel.
- Bewaar een veilige afstand tot brandbare materialen zoals servetten, tafelkleden enz.
- Let erop dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo wordt neergelegd dat deze geen contact maken met hete oppervlakken van het apparaat, of andere hete oppervlakken zoals bv. kookplaten of hete vloeistoffen. Controleer of de kabel(s) niet over een scherpe rand heen ligt en niet bekneld of geknikt wordt.
- Zorg er tevens voor dat de voedingskabel en/of een eventueel gebruikt verlengsnoer zo naar het apparaat wordt geleid dat het niet omlaag hangt en niemand hierover kan struikelen resp. per ongeluk hierin kan blijven hangen of het apparaat omlaag kan trekken.

### **5.2 Voor het eerste gebruik**

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies goed door.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen zoals beschreven in **hoofdstuk 7 Leveringsomvang** zijn inbegrepen en in goede staat zijn.
- Veeg de behuizing en het kaasplateau alleen af met een zachte doek, indien nodig licht bevochtigt en droog het aansluitend goed af.

- Reinig de grillplaat en de schraper alleen met warm water en een beetje afwasmiddel. Reinig deze onderdelen niet in de vaatwasmachine. Droog ze volledig af.
- Plaats de grillplaat vlak in de houder boven het verwarmingselement. Zorg ervoor dat hij goed in de houder zit.
- Verwarm het toestel leeg gedurende ongeveer 10 minuten; de lichte rook en geur die daarbij kunnen ontstaan zijn volkomen onschadelijk. Dit zijn beschermende oliën die tijdens de productie worden aangebracht. Zorg ervoor dat de ruimte goed geventileerd is gedurende dit proces!

## 5.3 Gebruik

- Plaats de Raclette Grill op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak. Gebruik indien nodig een afwasbare, voldoende hittebestendige ondergrond om gevoelige oppervlakken tegen kaas die tijdens het serveren kan druipen te beschermen.
- Let erop dat de Raclette Grill altijd vlak staat en dat het verwarmingselement zich aan de bovenzijde bevindt.
- Plaats de grillplaat vlak in de houder boven het verwarmingselement.
- Draai het kaasplateau naar u toe en plaats een stuk raclette kaas erop met het snijvlak naar boven. Bevestig het stuk kaas aan de rand van het kaasplateau met behulp van de twee haken.
- Stel de afstand tussen het kaasplateau en het verwarmingselement in met de stelschroef en plaats het plateau met de kaas midden onder het verwarmingselement. **Let op:** Het stuk kaas mag niet in contact komen met het verwarmingselement!
- Sluit de stroomkabel aan op het toestel en steek de voedingsstekker in een hiervoor geschikt stopcontact zoals beschreven in **hoofdstuk 13 Technische gegevens**.
- Zet de temperatuurregelaar op de hoogste stand om het verwarmingselement en de grillplaat zo snel mogelijk op te warmen. Vervolgens kunt u de temperatuur met de temperatuurregelaar verlagen tot een gemiddeld niveau.
- Bestrijk de grillplaat met een beetje bakolie, vooral wanneer u on-gemarineerd voedsel bereidt.
- Zodra de grillplaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, kunt u de voorbereide levensmiddelen op de grillplaat leggen.  
**Aanwijzing:** Om de anti-kleeflaag van de grillplaat te ontzien, gebruikt u voor het omdraaien en verwijderen van de gerechten kookgerei van hout of hittebestendig kunststof. Snij niet op de grillplaat. Laat geen kookgerei op de hete grillplaat liggen dat zou kunnen smelten of zich zou kunnen vervormen.
- Zodra de bovenste laag kaas gesmolten en lichtbruin is, draai het kaasplateau opzij en kantel het door de hendel naar achteren te duwen. Nu kan de gesmolten kaas met de gladde kant van de schraper op een bord of rechtstreeks op een sneetje stokbrood worden uitgesmeerd.



### Gevaar voor verwonding en verbranding!

Er ontstaan zeer hoge temperaturen. Pak het kaasplateau alleen vast aan de zwarte kunststof handgreep.

- Zet het kaasplateau terug in de horizontale stand en draai het terug onder het verwarmingselement. Verklein zo nodig de afstand tussen het verwarmingselement en het kaasplateau en laat de volgende laag kaas smelten.
- Voor een gelijkmatig resultaat en om het schraperen van de kaas te vergemakkelijken, kunt u indien nodig de rand van de kaas afsnijden met de gekartelde kant van de schraper.
- Wij raden u aan het apparaat niet gedurende lange perioden zonder voedsel te laten werken. Zet hem uit als u lange pauzes neemt en weer aan als dat nodig is.
- Zet de temperatuurregelaar na gebruik op de laagste stand. Om het apparaat uit te schakelen, moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Laat het toestel volledig afkoelen op de tafel alvorens het van de tafel weg te dragen.

## 5.4 Tips en trucs

- Het kaasplateau is ideaal voor rechthoekige stukken kaas met een afmeting van 17,5 x 7,5 cm en een hoogte van max. 11 cm. Grotere of ronde stukken kaas moeten op maat worden gesneden.
- De afstand tussen het bovenste snijvlak van de raclette kaas en het verwarmingselement moet ca. 2 cm bedragen.
- Grillplaat: Van heerlijke zalmsteak tot scampi's en groenten - de grillplaat is ideaal voor het bereiden van alle soorten vis, vlees of groenten. De grillplaat is ook ideaal om sneetjes brood te roosteren en warm te houden.

## 6 Reiniging



### Gevaar!

Trek vóór de reiniging de netstekker uit het stopcontact.



### Gevaar!

Dompel het apparaat, de kabel of de netstekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het apparaat niet in de vaatwasmachine.



### Gevaar voor verwonding en verbranding!

Laat het apparaat voor de reiniging altijd volledig afkoelen.

- Reinig het apparaat onmiddellijk na elk gebruik.
- De zwenkarm met het kaasplateau kan omhoog worden uitgenomen voor een gemakkelijke reiniging. Reinig deze delen alsook de schraper alleen met warm water en een mild afwasmiddel.
- Neem de grillplaat voor de reiniging van het toestel af en reinig het uitsluitend met heet water, en beetje afwasmiddel en een spons. Voorkom sterk schurende reinigingsmiddel of sponzen. In geval van hardnekkige vervuiling de grillplaat even laten inweken.
- Veeg de behuizing en de voet alleen af met een zachte, eventueel licht bevochtigde doek.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen of schurende of agressieve reinigingsmiddelen voor de reiniging van het toestel of de losse onderdelen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en alle delen volledig droog zijn voordat u het opnieuw gebruikt of opbergt.

## 7 Leveringsomvang

In de leveringsomvang is inbegrepen:

- 1 x Raclette Grill
- 1 x Grillplaat van gegoten aluminium met anti-kleeflaag
- 1 x Stroomkabel
- 1 x Schrapper
- 1 x Gebruiksaanwijzing

## 8 Onderhoud/Service

Onderhoud en service zijn beperkt tot de **Reiniging** zoals omschreven in **hoofdstuk 6**.

## 9 Reparaties

Reparaties mogen alleen door de fabrikant of door een geautoriseerde vakman worden uitgevoerd. Neem bij vragen contact op met uw dealer of onze klantenservice.

## 10 Oplossen van storingen

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossen van de storing
De Raclette Grill wordt niet heet.	1. Geen / onjuiste netspanning  2. Intern defect	1. Zorg ervoor dat het stroomkabel is aan het toestel aangesloten en steek de netstekker van het apparaat in een geschikt stopcontact. Zorg ervoor dat het stopcontact de vereiste spanning heeft.  2. Neem contact op met uw verkoop- of servicekantoor.

Neem in geval van storing of vragen van welke aard dan ook contact op met uw verkoop- of servicecentrum of direct met:

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen  
Duitsland  
www.spring.ch  
E-Mail: info@spring.ch

## 11 Opbergen

Het apparaat moet op een droge plaats en buiten bereik van kinderen worden opgeborgen.

## 12 Recycling

Het apparaat bevat elektrische en elektromechanische componenten. Daarom moet het apparaat op de juiste manier worden gerecycled. Neem hierbij de nationale voorschriften in acht. Zorg er bij de afvoer voor dat het apparaat niet opnieuw in gebruik kan worden genomen.

## 13 Technische gegevens

Omschrijving	Raclette Grill CHALET
	Artikel nummer 31 6751 00 01
Netstekker	Geaard stopcontact (EU)
Voltage	230 V
Frequentie	50 Hz
Stroom afname	2,61 A
Nominaal vermogen	600 W
Afmetingen L x B x H	355 x 170 x 250 mm
Kabellengte	1,5 meter



Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.



**Spring**  
SWISS DESIGN

**Spring International GmbH**  
Höhscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany  
info@spring.ch · www.spring.ch