



**Kontaktgrill**

10031630 10031631

**KLARSTEIN**

Sehr geehrter Kunde,

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

## Technische Daten

Artikelnummer	10031630, 10031631
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	2000 W

## Sicherheitshinweise

- Kinder ab 8 Jahren, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für Sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene, stabile und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Die Geräteoberflächen werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, die Geräteoberflächen während des Betriebs nicht zu berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen. Lassen Sie um das Gerät herum 10-15 cm Platz, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Gas- oder Elektroherden. Stellen Sie es nicht in oder auf einen beheizten Ofen oder eine andere Wärmequelle.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät während dem Betrieb keine Vorhänge, Wandabdeckungen, Kleidungsstücke, Küchentücher oder andere entzündliche Materialien berührt.
- Fassen Sie die Oberflächen während dem Betrieb nicht an. Bewegen Sie das Gerät während dem Betrieb nicht. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen und reinigen.
- Verwenden Sie nur Zubehörteile, die vom Hersteller ausdrücklich für dieses Gerät empfohlen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
- Tauchen Sie das Gerät, Kabel und Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Falls das Gerät ins Wasser fällt, ziehen Sie umgehend den Stecker und lassen Sie das Gerät von einem Elektrofachbetrieb überprüfen.
- Lassen Sie das Gerät während dem Betrieb nicht unbeaufsichtigt. Verwenden Sie das Gerät nicht zusammen mit einer Zeitschaltuhr oder ferngesteuerten Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel an der Stelle, an der es aus dem Gerät kommt locker hängt und nicht unter Zug steht. Es könnte sich sonst abnutzen und brechen.
- Fassen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an und stecken Sie ihn nicht mit nassen Händen in die Steckdose.
- Halten Sie das Gerät und das netzkabel fern von heißen Oberflächen.

- Reparaturen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden und sind erforderlich, wenn das Gerät beschädigt wurde, Netzkabel oder Stecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

### Zur Vorbeugung vor Verletzungen und Schäden

- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder zu einem andere Zweck.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hängen, damit keiner darüber stolpert und es aus Versehen von der Arbeitsfläche fällt.

### Spezielle Sicherheitshinweise

- Schließen Sie das Gerät nicht an Steckdosen an, an die bereits andere Küchengerät mit hohem Stromverbrauch angeschlossen sind.
- Das Gerät ist aus Sicherheitsgründen mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet. Verwenden Sie nach Möglichkeit kein Verlängerungskabel Falls Sie doch eines verwenden, achten Sie darauf, dass der Amperewerte des angeschlossenen Geräts den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreitet. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass keiner darüber stolpert.

## Geräteübersicht



# Inbetriebnahme

## Wichtiger Hinweis

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Auftauen gefrorener Lebensmittel. Lassen Sie Lebensmittel zuerst komplett auftauen, bevor Sie sie auf den Grill legen.

## Vor dem ersten Gebrauch

- Wischen Sie die äußeren Oberflächen mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Trocknen Sie die Oberfläche danach mit einem trockenen Tuch ab.
- Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch mindestens 5 Minuten ohne Lebensmittel laufen. Dadurch verdampft die Schutzbeschichtung, die sich ab Werk auf dem Gerät befindet. Falls es dabei etwas riecht und sich etwas Rauch entwickelt ist das normal. Lassen Sie das Gerät danach vollständig abkühlen und wischen Sie die Grillflächen mit einem feuchten Tuch ab.
- Wischen Sie vor dem Grillen mit einem in Speiseöl getränkten Küchentuch über die Grillplatten.


# Bedienung

1 Wenn Sie das Gerät erstmals benutzen reinigen Sie es wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

2 Drücken Sie auf die Verriegelung am Griff, um das Gerät zu entriegeln.

3 Öffnen Sie das Gerät, indem Sie den Griff nach oben ziehen. Setzen Sie, falls nötig die Ölauffangschale unten ins Gerät ein.

Schließen Sie den Deckel und schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Versichern Sie sich, dass die Betriebsanzeige orange leuchtet.

4  **VORSICHT**  
Verbrennungsgefahr! Die Grillplatten und die Metalloberfläche werden während dem Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Verbrennungen zu vermeiden und fassen Sie den Grill nur am Griff an.

5 Nachdem sich der Grill 5 Minuten aufgeheizt hat, geht die grüne Bereitschaft-Anzeige an und signalisiert, dass das Gerät nun benutzt werden kann.

Ziehen Sie den Griff nach oben, um das Gerät zu öffnen. Geben Sie die Lebensmittel auf die untere Grillplatte . benutzen Sie dazu Küchenutensilien aus Plastik oder Holz.

6 **WICHTIG:** Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall, da sie die Antihafbeschichtung der Grillplatten zerkratzen.

Ziehen Sie die Obere Grillplatte soweit am Griff herunter, bis sie die Lebensmittel berührt.

7 **HINWEIS:** Die Garzeit ist immer unterschiedlich und hängt vom Typ und der Dicke der Lebensmittel ab. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel gut durchgegart sind, bevor Sie sie verzehren.

- 
- 8 Wenn das Essen durchgegart ist, heben Sie die obere Grillplatte mit Hilfe des Griffs an. Entnehmen Sie das Essen. Falls Sie weitere Lebensmittel grillen möchten, schließen Sie die Platten wieder, um die Hitze zu bewahren.
- 
- 9 Wiederholen Sie die Schritte 7-9, bis alle Lebensmittel fertig gegart wurden. Falls nötig, befeuchten Sie die Platten erneut mit etwas Speiseöl ab.
- 
- 10 Schalten Sie das Gerät komplett aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 
- 11 Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen Sie es und trocknen Sie es anschließend ab.
- 
- 12 Schließen Sie die Verriegelung am Handgriff und wickeln sie das Kabel auf die Kabelaufwicklung unten am Geräteboden.
- 

## Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab und achten Sie darauf, dass kein Wasser oder Öl in die Lüftungsöffnungen eindringt.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Grillplatten keine Scheuermittel, da diese die Oberfläche beschädigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
2014/30/EU (EMV)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

## Fleisch, Geflügel, Fisch

Um besonders zartes und saftiges Fleisch zuzubereiten, empfiehlt es sich das Fleisch zu marinieren. Die Grundflüssigkeit für Marinaden besteht u.a. aus Öl, Essig, Buttermilch, Zitronensaft oder Sojasoße. Diese Grundflüssigkeiten können Sie je nach Geschmack mit Senf (oder Senfkörnern), Dill, Knoblauch, Lorbeer, Ketchup und Gewürzen (wie z. B. Paprika, Curry und Pfeffer) verfeinern. Salz entzieht dem Fleisch Wasser und sollte daher nicht mit in die Marinade gegeben werden. Salzen Sie das Fleisch nach dem Grillen.

### Vorschläge zum Würzen von Fleisch

- **Geflügel:** Curry, Paprika, Knoblauch, Salbei, Thymian, Zitrone, Ingwer, Honig
- **Schweinefleisch:** Honig, Salbei, Senf, Rosmarin, Thymian, Knoblauch
- **Rindfleisch:** Senf, Chili, Meerrettich
- **Fisch:** Zitrone, Curry, Koriander, Dill, Honig, Kümmel, Thymian, Wacholder, Lorbeer
- **Lamm:** Rosmarin, Knoblauch, Oregano, Chili, Koriander

### Einfache Marinade

- Saft von 2 Zitronen
- 3 TL gemahlene, edelsüße Paprika
- 3 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl
- Pfeffer
- 3 gepresste Knoblauchzehen

Die Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Das Fleisch hinzugeben und mehrmals in der Marinade wenden, damit es komplett mit der Marinade benetzt ist. Lassen Sie das Fleisch ca. 10 Stunden im Kühlschrank in der Marinade stehen.

### Scharfe Marinade

- 3 EL Essig (z. B. Balsamico)
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 1 EL scharfe Chilipaste (z. B. Sambal Oelek)

Die Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Das Fleisch hinzugeben und mehrmals in der Marinade wenden, damit es komplett mit der Marinade benetzt ist. Lassen Sie das Fleisch ca. 10 Stunden im Kühlschrank in der Marinade stehen.

## Lahmacun (türkische Pizza)

### Zutaten für 3-4 Pizzateige (je nach Teigdicke):

- 500 g Mehl
- 1 Paket Trockenhefe
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 250 ml lauwarmes Wasser

### Zutaten für den Belag:

- 300 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel (fein gehackt)
- 2 Paprikaschoten (zerkleinert)
- 2 Tomaten (zerkleinert)
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Margarine
- nach Bedarf Salz, Pfeffer und Chilipulver

Mehl, Salz, Trockenhefe und Zucker mischen und das lauwarme Wasser unter ständigem Rühren hinzugeben. Zu einem weichen Teig verarbeiten und 40 Minuten gehen lassen.

Inzwischen für den Belag Zwiebel und Paprikaschoten fein hacken, mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. Den Teig auf Größe der Grillfläche dünn ausrollen und die Hackfleischmasse darauf gleichmäßig verteilen.

Die Pizza auf die Grillplatte legen und das Distanzdrahtgestell in das Gerät einsetzen. Den Deckel über das Distanzdrahtgestell legen und die Pizza bei mittlerer Einstellung garen

Dear Customer,

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

## Technical Data

Item number	10031630, 10031631
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	2000 W

## Safety Instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always use the product on a flat, stable, heat-resistant surface.
- The temperature of the accessible surfaces may be very high when the appliance is in use. Make sure not to touch these hot parts of the appliance.
- Use the product in a well-ventilated area. Keep at least 4-6 inches of space on all sides of the product to allow adequate air circulation.
- Do not place the product on or near a gas or electric burner, or inside or on top of a heated oven or other heat source.
- Do not allow the product to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels, or other flammable materials during its use.
- Do not touch hot surfaces of the product. Do not move the product while it is plugged in. Allow the product to thoroughly cool before handling it.
- Do not use attachments not recommended for use with this product or sold by the product manufacturer.
- Do not use the product near water or other liquids.
- Do not place or drop the product into water or other liquids. If the product falls into water, immediately unplug it from the electrical outlet. Do not touch or reach into the water.
- Do not leave the product unattended while it is in use. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not put any stress on the Power Cord where it connects to the product as the Power Cord could fray and break.
- Do not plug or unplug the product into/from an electrical outlet with a wet hand.
- Keep the product and its Power Cord away from heated surfaces.



- Refer all servicing to qualified personnel. Servicing is required when the apparatus has been damaged in any way, such as power supply cord or plug is damaged, liquid has been spilled or objects have fallen into the apparatus, the unit has been exposed to rain or moisture, does not operate normally, or has been dropped.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard

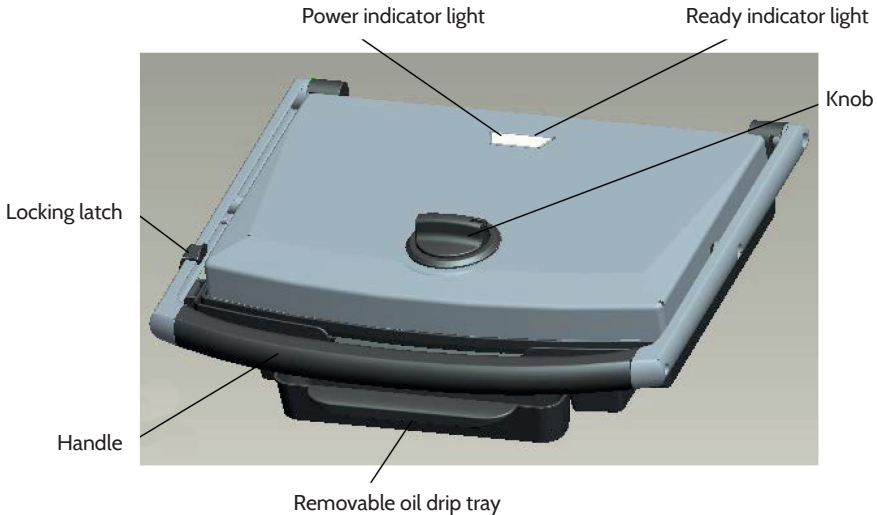
### To reduce the Risk of Personal Injury or Damage

- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial, household use only as a panini maker and healthy grill. Do not use the item outdoors or for any other purpose.
- Do not allow the Power Cord to hang where it may be tripped over or pulled (e.g., over the edge of a table or counter).

### Special Instructions

- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used: The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product. Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.

## Product Description



# Getting Started

## Important Note

Do not use this product to cook or defrost frozen food. All food must be completely defrosted before cooking it with this product.

## Before first Use

- Wipe the outer surfaces with a damp, soft cloth. Dry the surface with a dry cloth.
- Allow the appliance to run for at least 5 minutes before using it for the first time. During the initial uses of this product, it may produce some smoke. This is normal and will subside with further use. Allow the appliance to cool down completely and wipe the grill surfaces with a damp cloth.
- Wipe the grill plates with a kitchen cloth soaked in cooking oil before grilling.

# Operation

- 1 Before using this product for the first time, clean it as described in the “Care and Maintenance” section.
- 2 Press in the end of the Locking Latch nearest the Handle to unlock the product.
- 3 Open the unit by pulling the Handle up.

Close the Plates and turn the unit on by plugging it into a standard electrical outlet. Verify that the Power Indicator Light illuminates in orange.

4



### CAUTION

Risk of burns! The Cooking Plates and metal surfaces of the unit will become extremely hot when in use. To avoid a burn hazard, wear heat resistant mitts or gloves and touch only the black portion of the Handle.

5

After the unit preheats for approximately five minutes, the Ready Indicator Light will illuminate in green, indicating the product is ready for use.

Use the Handle to lift the Upper Plate. Place food on the Lower Plate using wooden or plastic heat-resistant utensils.

6

**CAUTION:** Do not use metal utensils on this product, as they will scratch and damage the Plates' non-stick coating.

Use the Handle to lower and rest the Upper Plate on top of the food.

7

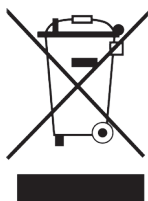
**NOTE:** The cooking time for different foods depends on the type and thickness of the foods. Foods should be cooked thoroughly before consumption.

- 8 When the food is cooked as desired, lift the Handle to open the Plates, then remove the food using the utensils. If more cooking will be done at this time, close the Plates to conserve heat.
- 9 Repeat Steps 7-9 until all cooking is complete, reapplying cooking oil as necessary.
- 10 Turn off the product by unplugging the Power Cord from the electrical outlet.
- 11 When the unit has completely cooled, clean and dry it.
- 12 Lock the unit in its closed position by pressing in the end of the Locking Latch farthest from the Handle.

## Cleaning and Care

- Before cleaning, unplug and wait for the appliance and the plates to cool down.
- Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not immerse in water or any other liquid.

## Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

## Declaration of Conformity

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



This product is conform to the following European Directives:  
2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

# Recipes

## Meat, Poultry, Fish

Marinating the meat is recommended for the preparation of especially tender and juicy meat. The basic liquid for marinades consists amongst other of oil, vinegar, buttermilk, lemon juice, or soy sauce. You can refine these basic liquids according to taste with mustard (or mustard seeds), dill, garlic, laurel, ketchup, and spices (like paprika, curry, and pepper). Salt draws water from the meat and thus should not be added to the marinade. Salt the meat after grilling.

### Suggestions for the Seasoning of Meat

- **Poultry:** Curry, paprika, garlic, sage, thyme, lemon, ginger, honey
- **Pork:** Honey, sage, mustard, rosemary, thyme, garlic
- **Beef:** Mustard, chili, horse radish
- **Fish:** Lemon, curry, coriander, dill, honey, caraway, thyme, juniper, laurel
- **Lamb:** Rosemary, garlic, oregano, chili, coriander

### *Simple Marinade*

- Juice of 2 lemons
- 3 teaspoons ground, sweet paprika
- 3 tbs. olive or sunflower oil
- Pepper
- 3 crushed garlic cloves

Mix the ingredients well in a bowl. Add the meat and turn it several times in the marinade, so that it is completely moistened with the marinade. Leave the meat in the marinade for approx. 10 hours in a refrigerator.

### *Spicy Marinade*

- 3 tbs. vinegar (for example Balsamico)
- 4 tbs. olive oil
- 2 tbs. of honey
- 1 tbs. of spicy chili paste (for example Sambal Oelek)

Mix the ingredients well in a bowl. Add the meat and turn it several times in the marinade, so that it is completely moistened with the marinade. Leave the meat in the marinade for approx. 10 hours in a refrigerator.

## Lahmacun (Turkish Pizza)

### Ingredients for 3 to 4 pizza doughs (depending on the dough thickness):

- 500 g flour
- 1 P. dry yeast
- 1 tbs. salt
- 1 tbs. sugar
- 250 ml lukewarm water

### Ingredients for the topping:

- 300 g minced meat
- 1 onion (finely chopped)
- 2 red paprika peppers (diced)
- 2 tomatoes (diced)
- 3 tbs. of tomato paste
- 2 tbs. of olive oil
- Salt, pepper, and chili powder as desired

Mix the flour, the salt, the dry yeast, and the sugar and add the lukewarm water under steady stirring. Mix to a soft dough and let it rise for 40 minutes.

In the meantime, finely chop the onion and the red paprika peppers for the topping, add them with the other ingredients into a bowl and stir well. Roll out the dough thinly to the size of the grilling surface and distribute the chopped meat uniformly on it.

Place the pizza onto the grilling plate and set the distance wire frame onto the appliance. Set the lid onto the distance wire frame and cook the pizza with a medium setting.

Estimado cliente,

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

## Datos técnicos

Número de artículo	10031630, 10031631
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia	2000 W

## Indicaciones de seguridad

- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Coloque el aparato en una superficie plana, estable y resistente al calor.
- Las superficies del aparato pueden alcanzar temperaturas elevadas durante el funcionamiento. Asegúrese de no tocar las superficies del aparato durante su funcionamiento.
- Utilice este aparato solamente en espacios bien ventilados. Deje al menos 10-15 cm de distancia alrededor del aparato para que el aire pueda circular correctamente.
- No coloque el aparato cerca de hornos eléctricos o de gas. No lo apoye en hornos calientes ni sobre fuentes de calor.
- Asegúrese de que el aparato no entra en contacto con cortinas, revestimientos de paredes, prendas de ropa, paños de cocina ni cualquier otro material inflamable durante su funcionamiento.
- No toque las superficies durante el funcionamiento. No mueva el aparato durante su funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de tocarlo y limpiarlo.
- Utilice solamente los accesorios recomendados expresamente por el fabricante.
- No utilice el aparato cerca del agua ni de otros líquidos.
- No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Si el aparato cae al agua, desconecte el enchufe inmediatamente de la toma de corriente y contacte con un electricista para su comprobación.
- No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión. No utilice el aparato junto con un temporizador o una toma de corriente con control remoto.
- Asegúrese de que el cable de alimentación se coloque de tal manera que no quede demasiado tenso. De lo contrario, podría estirarse y romperse.
- No toque el enchufe con las manos mojadas ni lo conecte a la toma de corriente.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación lejos de superficies calientes.

- Las reparaciones deberán ser realizadas por personal autorizado y serán necesarias si el aparato se ha visto dañado, si el cable de alimentación o el enchufe están averiados, si se han vertido líquidos o se han dejado caer objetos sobre el aparato, si el aparato se ha visto expuesto al agua o a la humedad o si el propio aparato se ha dejado caer o no funciona correctamente.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.

#### Para evitar lesiones y averías

- Este aparato no ha sido concebido para un uso comercial, sino doméstico o para entornos similares. No utilice el aparato al aire libre ni con otro fin del indicado.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando de la superficie de trabajo para evitar que nadie tropiece y el aparato se caiga accidentalmente de la superficie de trabajo.

#### Indicaciones especiales de seguridad

- No conecte el aparato a tomas de corriente en la que ya se encuentren conectados otros electrodomésticos de algo consumo.
- Por motivos de seguridad, el aparato está equipado con un cable de alimentación corto. Si puede evitarlo, no utilice cables alargadores. Si a pesar de ello es necesaria su utilización, asegúrese de que el valor en amperios del aparato conectado no supere el valor máximo de amperios de cable de alimentación. Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo ni tropezar con él.

## Descripción del aparato



# Puesta en marcha

## Indicaciones importantes

No utilice el aparato para descongelar productos congelados. Deje que los alimentos se descongelen primero antes de ponerlos sobre la parrilla.

## Antes del primer uso

- Limpie las superficies interior y exterior con un paño húmedo. Frote la superficie con un paño suave para secarla.
- Deje que el aparato funcione sin contenido durante 5 minutos antes de utilizarlo por primera vez. Así se evaporará el recubrimiento de protección procedente del proceso de fabricación. Si nota un olor extraño o un poco de humo, se tratará de un fenómeno normal. Deje que el interior se seque completamente y limpie la superficie de la parrilla con un paño húmedo.
- Antes de comenzar con el asado, frote un paño empapado en aceite de cocina por las planchas.

# Manejo

1 Cuando utilice el aparato por primera vez, límpielo como se indica en la sección «Limpieza y cuidado».

2 Pulse el cierre del asa para desbloquear el aparato.

3 Abra el aparato tirando del asa hacia arriba. Coloque la bandeja antigoteo en la parte inferior del aparato si fuera necesario.

Cierre la tapa y encienda el aparato conectando el enchufe a la toma de corriente. Asegúrese de que el indicador de funcionamiento se ilumine de color naranja.

4



### AVISO

Riesgo de quemaduras. Las planchas y las superficies metálicas alcanzarán temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento. Utilice los guantes de cocina o paños para evitar quemaduras y sujete la parrilla solo por su asa.

5 Después de haber calentado la parrilla durante 5 minutos, el indicador de disponibilidad se enciende en color verde, lo que le indica que ya puede utilizar el aparato.

Abra el aparato tirando del asa hacia arriba. Añada los alimentos en la parte inferior de la plancha utilizando utensilios de cocina de plástico o madera.

6

**IMPORTANTE:** No utilice utensilios de cocina de metal, pues pueden rayar la capa antiadherente de la plancha.

Baje la plancha superior con el asa hasta que toque los alimentos.

7

**ADVERTENCIA:** el tiempo de preparación siempre varía y depende del tipo y del grosor del alimento. Asegúrese de que los alimentos están completamente

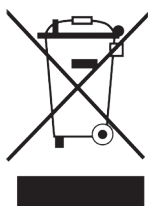


- 8 Cuando la comida esté lista, levante la plancha superior con ayuda del asa. Retire los alimentos. Si desea asar más alimentos, vuelva a cerrar la plancha para mantener el calor.
- 9 Repita los pasos 7-9 hasta que haya cocinado todos los alimentos. Si fuera necesario, empape las planchas con un poco de aceite de cocina.
- 10 Apague el aparato por completo desconectando el enchufe.
- 11 Deje que el aparato se enfríe por completo. Límpielo y séquelo.
- 12 Cierre el bloqueo del asa y enrolle el cable sobre su soporte situado en la parte inferior del aparato.

## Limpeza y cuidado

- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo y asegúrese de que ni el agua ni el aceite se filtran en los orificios de ventilación.
- Para la limpieza, no utilice productos abrasivos, podrían dañar la superficie.
- No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

## Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

## Declaración de conformidad



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

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

- 2014/30/UE (EMC)
- 2014/35/UE (baja tensión)
- 2011/65/UE (refundición RoHS)

## Carne, ave, pescado

Para preparar carne muy tierna y jugosa, se recomienda marinarla. El líquido de base para las marinadas se compone de aceite, vinagre, suero de mantequilla, zumo de limón o salsa de soja. Estas bases líquidas pueden mejorarse con mostaza (o granos de mostaza), eneldo, ajo, laurel, ketchup y especias (como pimentón, curry o pimienta). La sal elimina el líquido de la carne y por tanto no debe utilizarse en las marinadas. Sale la carne después de asarla.

- Carne de ave: curry, pimentón, ajo, salvia, tomillo, limón, jengibre, miel
- Carne de cerdo: miel, salvia, mostaza, romero, tomillo, ajo
- Carne de ternera: mostaza, chili, rábano picante
- Pescado: limón, cilantro, eneldo, miel, comino, tomillo, enebro, laurel
- Cordero: romero, ajo, orégano, chili, cilantro

### *Marinada simple*

- Zumo de 2 limones
- 2 cucharaditas de pimentón dulce
- 3 cucharadas de aceite de oliva o de girasol
- Pimienta
- 3 dientes de ajo machacados

Mezclar bien todos los ingredientes en un recipiente. Añadir la carne y empaparla bien en la marinada hasta que haya quedado completamente impregnada. Dejar la carne reposar 10 horas en el frigorífico con la marinada.

### *Marinada picante*

- 3 cucharadas de vinagre (p. ej. balsámico)
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de pasta de chili picante (p. e. sambal oelek)

Mezclar bien todos los ingredientes en un recipiente. Añadir la carne y empaparla bien en la marinada hasta que haya quedado completamente impregnada. Dejar la carne reposar 10 horas en el frigorífico con la marinada.

## Lahmacun (pizza turca)

### Ingredientes para 3-4 masas de pizza (dependiendo del grosor de la masa):

- 500 g de harina
- 1 paquete de levadura en polvo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 250 ml de agua tibia

### Ingredientes para el relleno:

- 300 g de carne picada
- 1 cebolla (picada)
- 2 vainas de pimientos (picadas)
- 2 tomates (picados)
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 2 cucharadas de margarina
- Sal, pimienta y polvo de chile al gusto

Mezclar la harina, la sal y la levadura en polvo con el azúcar y añadir poco a poco el agua mientras se remueve bien. Amasar hasta que la masa sea suave y dejar reposar 40 minutos.

Entretanto, picar fino la cebolla y el pimiento, introducir el resto de ingredientes en un recipiente y mezclar bien. Extender la masa del tamaño de la superficie de la parrilla y distribuir la masa del relleno de manera uniforme.

Colocar la pizza en su plancha correspondiente y colocar el separador en el aparato. Poner la tapa sobre el separador y cocinar la pizza a potencia media.

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Fiche technique

Numéro d'article	10031630, 10031631
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance	2000 W

## Consignes de sécurité

- Les enfants de plus de 8 ans ainsi que les personnes dont les capacités physiques, mentales ou sensorielles sont réduites, ou qui présentent une expérience et/ou des connaissances insuffisantes, peuvent utiliser l'appareil uniquement s'ils sont surveillés par la personne responsable de leur sécurité, ou s'ils ont assimilé les consignes d'utilisation de l'appareil que cette personne leur a fournies.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Posez toujours l'appareil sur une surface sèche, horizontale, étanche et insensible à la chaleur.
- Les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes pendant son utilisation. Veillez à ne pas toucher les surfaces de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Utilisez toujours l'appareil dans des endroits bien ventilés. Réservez un espace de 10-15 cm autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler convenablement.
- N'installez pas l'appareil à proximité de plaques de cuisson à gaz ou électriques. Ne le placez pas dans ou sur un four chaud ni sur autre source de chaleur.
- Soyez attentif à ce que l'appareil ne soit au contact d'aucun rideau, revêtement mural, vêtement, serviette de cuisine ou d'autres matériaux inflammables pendant son fonctionnement.
- Ne touchez pas les surfaces pendant le fonctionnement. Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le toucher et de le nettoyer.
- Utilisez uniquement des accessoires exclusivement recommandés pour cet appareil par le fabricant.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'eau ou d'autres liquides.
- Ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche et faites contrôler l'appareil par un électricien professionnel.
- Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance. N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie ou une prise commandée à distance.
- Veillez à ce que le câble pende librement à la sortie de l'appareil, il ne doit pas être tendu. Il risquerait de s'abîmer voire de se couper.
- Ne prenez pas la fiche et ne la branchez pas avec les mains mouillées.
- Tenez l'appareil et le câble secteur à l'écart des surfaces chaudes.

- Les réparations ne doivent être effectuées que par des professionnels et sont nécessaires lorsque l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche ont été endommagés, si des liquides ont été renversés dessus ou si des objets sont tombés dessus, si l'appareil a été exposé à l'eau ou l'humidité ou s'il a fait une chute ou ne fonctionne pas parfaitement.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, un service professionnel compétent ou une personne de compétence équivalente.

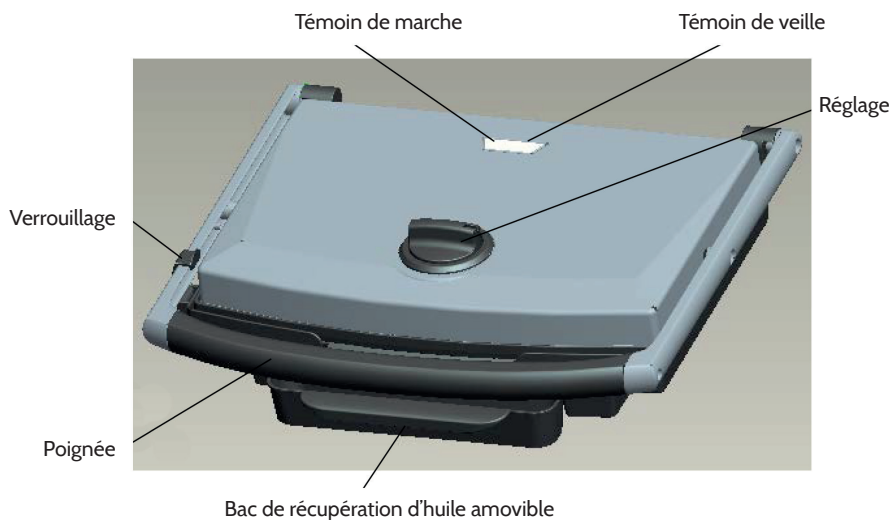
#### Pour éviter les blessures et les dégâts

- L'appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale mais domestique et dans des conditions similaires. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou dans un autre but.
- Ne laissez pas le câble secteur pendre du plan de travail afin que personne ne trébuche et ne fasse tomber l'appareil par accident.

#### Consignes de sécurité particulières

- Ne branchez pas l'appareil sur des prises déjà occupées par d'autres appareils culinaires à forte consommation électrique.
- Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé d'un câble court. Dans la mesure du possible, n'utilisez pas de rallonge. Si toutefois cela est nécessaire, veillez à ce que l'ampérage de l'appareil branché ne dépasse pas la valeur maximale du câble d'alimentation. Installez le câble de sorte que personne ne risque de trébucher.

## Aperçu de l'appareil



## Mise en service

### Remarque importante

N'utilisez pas l'appareil pour décongeler des aliments surgelés. Laissez d'abord les aliments décongeler complètement avant de les mettre sur le gril.

### Avant la première utilisation

- Essayez les surfaces externes avec un chiffon doux et humide. Séchez ensuite les surfaces avec un chiffon sec.
- Avant la première utilisation, laissez l'appareil fonctionner au moins 5 minutes sans aliment. Le revêtement de protection neuf pourra ainsi s'évaporer. Il est normal qu'une légère odeur et un peu de fumée se dégagent alors. Laissez ensuite l'appareil refroidir complètement et essuyez les surfaces de cuisson avec un chiffon humide.
- Avant la cuisson, passez sur les plaques un torchon de cuisine imbibé d'huile alimentaire.


## Utilisation

1 Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, nettoyez-le tel que décrit au chapitre „nettoyage et entretien“.

2 Appuyez sur le verrouillage de la poignée pour déverrouiller l'appareil.

3 Ouvrez l'appareil en tirant la poignée vers le haut. Si besoin, placez le bac de récupération d'huile en bas dans l'appareil.

Fermez le couvercle et allumez l'appareil en branchant la fiche dans la prise. Vérifiez que le témoin de marche orange est allumé

4  **ATTENTION**  
Risque de brûlure ! Les plaques de cuisson et les surfaces en métal sont très chaudes quand l'appareil fonctionne. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour éviter les brûlures et saisissez le gril uniquement par la poignée.

5 Après avoir laissé le gril préchauffer 5 minutes, le témoin vert s'allume et signale que l'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Tirez la poignée vers le haut pour ouvrir l'appareil. Posez les aliments sur la plaque de cuisson inférieure. Utilisez pour cela des ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.

6 **IMPORTANT** : n'utilisez aucun ustensile de cuisine en métal, ils rayent le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

Tirez la plaque supérieure vers le bas par sa poignée jusqu'à ce qu'elle touche les aliments.

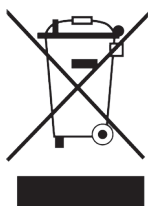
7 **REMARQUE** : la durée de cuisson est variable et dépend de la nature et de l'épaisseur des aliments. Veillez à ce que les aliments soient bien cuits avant de les consommer.

- 8 Lorsque les aliments sont cuits, soulevez la plaque de cuisson supérieure à l'aide de la poignée. Retirez les aliments. Si vous souhaitez cuire d'autres aliments, refermez les plaques pour conserver la chaleur.
- 9 Répétez les étapes 7-9 jusqu'à ce que tous les aliments soient cuits. Si besoin, remettez un peu d'huile sur les plaques de cuisson.
- 10 Eteignez complètement l'appareil en débranchant la fiche de la prise.
- 11 Laissez l'appareil refroidir complètement. Nettoyez-le et séchez-le ensuite.
- 12 Fermez le verrouillage de la poignée et enroulez le câble sur la base de l'appareil.

## Nettoyage et entretien

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise.
- Essuyez les surfaces externes avec un chiffon humide et veillez à ce que ni eau ni huile ne pénètre dans les ouvertures d'aération.
- Pour le nettoyage des plaques de cuisson, n'utilisez pas de produit abrasif, car ils abîment la surface.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ni dans d'autres liquides.

## Conseils pour le recyclage



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE (DEEE) s'applique (poubelle à roulettes rayée). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

## Déclaration de conformité



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

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
2014/30/UE (CEM)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)

## Viande, volaille, poisson

Pour préparer une viande particulièrement tendre et juteuse, il est recommandé de la faire mariner. Les liquides de base pour marinade sont entre autres l'huile, le vinaigre, le babeurre, le jus de citron ou la sauce de soja. Ces liquides de base peuvent être assaisonnés avec de la moutarde éventuellement (ou de grains de moutarde), de l'aneth, de l'ail, des feuilles de laurier, du ketchup et des épices (par ex paprika, curry et poivre). Le sel fait perdre son eau à la viande et il vaut donc mieux ne pas l'utiliser en marinade. Salez la viande après la cuisson.

### Suggestions d'assaisonnement pour la viande

- **Volailles** : curry, paprika, ail, sauge, thym, citron, gingembre, miel
- **Viande de porc** : miel, sauge, moutarde, romarin, thym, ail
- **Viande de bœuf** : moutarde, piment, raifort
- **Poisson** : citron, curry, coriandre, aneth, miel, cumin, thym, genévrier, feuille de laurier
- **Veau** : romarin, ail, origan, piment, coriandre

### Marinade simple

- Le jus de 2 citrons
- 3 CC de paprika doux
- 3 CS d'huile d'olive ou de tournesol
- Poivre
- 3 gousses d'ail écrasées

Mélangez bien les ingrédients dans un saladier. Ajoutez la viande et mélangez plusieurs fois dans la marinade pour bien les associer. Laissez le mélange de viande reposer environ 10 heures au réfrigérateur dans la marinade.

### Marinade épicée

- 3 CS de vinaigre (par ex Balsamique)
- 4 CS d'huile d'olive
- 2 CS de miel
- 1 CS de pâte de piment (par ex Sambal Oelek)

Mélangez bien les ingrédients dans un saladier. Ajoutez la viande et mélangez plusieurs fois dans la marinade pour bien les associer. Laissez le mélange de viande reposer environ 10 heures au réfrigérateur dans la marinade.



## Lahmacun (Pizza turque)

### Ingrédients pour 3-4 pâtes à pizza (selon l'épaisseur de la pâte) :

- 500 g Farine
- 1 sachet de levure sèche
- 1 CS de sel
- 1 CS de sucre
- 250 ml d'eau tiède

### Ingrédients pour la pâte :

- 300 g de viande hachée
- 1 oignon (haché menu)
- 2 poivrons (émincés)
- 2 tomates (émincées)
- 3 CS de concentré de tomate
- 2 CS de margarine
- Sel, poivre et piment en poudre

Mélangez la farine, le sel, la levure sèche et le sucre avec l'eau tiède en remuant constamment. Travaillez la pâte jusqu'à obtenir une pâte souple puis laissez reposer 40 minutes.

Pendant ce temps, hachez les oignons et les poivrons menu pour la garniture, versez dans un saladier avec les autres ingrédients et mélangez bien. Etalez la pâte aux dimensions de la plaque de cuisson et répartissez régulièrement le mélange de viande hachée au-dessus.

Placez la pizza sur la plaque de cuisson en utilisant la grille d'espacement. Posez le couvercle sur la grille d'espacement et cuisez la pizza à puissance moyenne.

Gentile cliente,

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

## Dati tecnici

Articolo numero	10031630, 10031631
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza	2000 W

## Avvertenze di sicurezza

- Avvertenze di sicurezza
- I bambini maggiori di 8 anni e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte possono utilizzare il dispositivo solo se attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo del dispositivo stesso da parte di un supervisore responsabile della loro sicurezza.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Collocare il dispositivo su una superficie piana, stabile e resistente al calore.
- Non toccare le superfici del dispositivo durante l'uso poiché diventano molto calde.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti ben ventilati. Lasciare 10-15 cm di spazio intorno al dispositivo in modo che l'aria possa circolare.
- Non collocare il dispositivo vicino a fornelli a gas o elettrici. Non collocare il dispositivo su un forno riscaldato o su un'altra fonte di calore.
- Assicurarsi che il dispositivo non tocchi tende, indumenti, strofinacci o altro materiale infiammabile mentre è in funzione.
- Non toccare le superfici mentre il dispositivo è in funzione. Non spostare il dispositivo mentre è in funzione. Far raffreddare completamente il dispositivo prima di toccarlo e di pulirlo.
- Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore per questo dispositivo.
- Non utilizzare il dispositivo vicino ad acqua o ad altri liquidi.
- Non immergere il dispositivo, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi. Se il dispositivo cade in acqua, staccare immediatamente la spina dalla presa e far controllare il dispositivo da un tecnico competente.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione. Non utilizzare il dispositivo con un timer esterno o con una presa con telecomando.
- Non porre oggetti pesanti sul cavo di alimentazione altrimenti potrebbe logorarsi e rompersi.
- Non toccare la spina con le mani bagnate. Non inserire la spina nella presa con le mani bagnate.
- Tenere il dispositivo e il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

- Le riparazioni possono essere eseguite solo da un tecnico qualificato e sono necessarie se il dispositivo è stato danneggiato, se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se sono caduti sopra dei liquidi o degli oggetti, se il dispositivo è stato esposto alla pioggia o all'umidità, se è caduto o non funziona correttamente.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, farli sostituire dal produttore o da un tecnico qualificato.

#### Per evitare infortuni e danni

- Il dispositivo non è per un uso commerciale, bensì domestico e in ambienti simili. Non utilizzare il dispositivo all'aperto o per scopi diversi.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dalla superficie di lavoro per evitare che qualcuno possa inciampare o che il dispositivo cada accidentalmente.

#### Avvertenze di sicurezza specifiche

- Non collegare il dispositivo ad una presa alla quale sono già collegati altri dispositivi che consumano molta energia.
- Per ragioni di sicurezza il dispositivo è dotato di un cavo di alimentazione corto. Se possibile non utilizzare una prolunga. Tuttavia se l'utilizzo di una prolunga dovesse essere necessario, accertarsi che i valori ampere del dispositivo collegato non superino il valore ampere massimo del cavo di alimentazione. Sistemare il cavo di alimentazione in modo che nessuno vi possa inciampare.

## Descrizione del prodotto



## Messa in funzione

### Nota importante

Non utilizzare il dispositivo per scongelare alimenti congelati. Far scongelare completamente gli alimenti prima della cottura.

### Avvertenze per il primo utilizzo

- Lavare le superfici esterne con un panno umido e morbido. In seguito asciugare le superfici con un panno asciutto.
- Lasciare in funzione il dispositivo per almeno 5 minuti senza alimenti in modo che lo strato di protezione, presente per impostazione di fabbrica, possa evaporare. La comparsa di odori e di fumo è normale. Far raffreddare completamente il dispositivo e lavare le superfici del dispositivo con un panno umido.
- Prima di utilizzare il dispositivo strofinare le piastre con olio da cucina.


## Utilizzo

1 Se si utilizza il dispositivo per la prima volta, pulirlo come descritto nella sezione "Pulizia e manutenzione".

2 Premere il blocco sull'impugnatura per sbloccare il dispositivo.

3 Aprire il dispositivo tirando l'impugnatura verso l'alto. Se necessario inserire la vaschetta di raccolta dell'olio nella parte inferiore del dispositivo.

Chiudere il coperchio e accendere il dispositivo inserendo la spina nella presa. Accertarsi che la spia di operatività sia arancione.

4  **ATTENZIONE**  
Pericolo di ustioni! Le piastre e le superfici metalliche diventano molto caldi durante l'uso. Utilizzare guanti da forno per evitare ustioni e toccare solo l'impugnatura.

5 Dopo aver riscaldato il dispositivo per 5 minuti, la spia di operatività si accende e segnala che il dispositivo è pronto per l'uso.

Tirare l'impugnatura verso l'alto per aprire il dispositivo. Introdurre gli alimenti sulla piastra inferiore. Per fare ciò utilizzare utensili da cucina in plastica o in legno.

6 **IMPORTANTE:** non utilizzare utensili da cucina in metallo poiché graffiano il rivestimento antiaderente delle piastre.

Abbassare la piastra superiore tramite l'impugnatura fino a quando tocca gli alimenti.

7 **NOTA:** il tempo di cottura è variabile e dipende dal tipo di alimenti e dal loro spessore. Accertarsi che gli alimenti siano ben cotti prima di consumarli.

- 8 Quando gli alimenti sono cotti, sollevare la piastra superiore tramite l'impugnatura. Rimuovere gli alimenti. Per cuocere altri alimenti, chiudere di nuovo le piastre per conservare il calore.
- 9 Ripetere le fasi 7-9 fino a quando tutti gli alimenti sono cotti. Se necessario, inumidire le piastre di nuovo con un po' di olio da cucina.
- 10 Spegnerne completamente il dispositivo staccando la spina dalla presa.
- 11 Far raffreddare completamente il dispositivo. Pulirlo e infine asciugarlo.
- 12 Chiudere il blocco sull'impugnatura e avvolgere il cavo nell'apposito vano avvolgicavo nella parte inferiore del dispositivo.

## Pulizia e manutenzione

- Prima della pulizia staccare la spina dalla presa.
- Lavare la parte esterna con un panno morbido e accertarsi che non penetri acqua o olio nelle fessure di areazione.
- Non utilizzare per la pulizia delle piastre prodotti abrasivi poiché possono danneggiare le superfici.
- Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi.

## Smaltimento



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

## Dichiarazione di conformità



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

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

## Carne, pollo, pesce

Per preparare carne tenera e succosa, si consiglia di marinare la carne. Il liquido di base per la marinata consiste di olio, aceto, burro, succo di limone o salsa di soia. È possibile aggiungere senape (o semi di senape), aneto, aglio, alloro, ketchup e spezie (ad esempio peperoncino, curry e pepe). Il sale toglie l'acqua alla carne e pertanto non deve essere aggiunto alla marinata. Aggiungere il sale nella carne dopo la cottura.

### Suggerimenti per speziare la carne

- **Pollo:** curry, paprika, aglio, salvia, timo, limone, zenzero, miele
- **Maiale:** miele, salvia, senape, rosmarino, timo, aglio
- **Manzo:** senape, peperoncino, rafano
- **Pesce:** limone, curry, coriandolo, aneto, miele, cumino, timo, ginepro, alloro
- **Agnello:** rosmarino, aglio, origano, peperoncino, coriandolo

### Marinata semplice

- Succo di 2 limoni
- 3 cucchiaini di paprika dolce, tritata
- 3 cucchiaini di olio di oliva o di olio di semi di girasole
- Pepe
- 3 spicchi d'aglio

Mescolare bene gli ingredienti in una ciotola. Aggiungere la carne e girarla ripetutamente nella marinata in modo da coprirla completamente. Lasciare la carne nella marinata per circa 10 ore in frigorifero.

### Marinata piccante

- 3 cucchiaini di aceto (ad esempio balsamico)
- 4 cucchiaini di olio di oliva
- 2 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di pasta di peperoncino (ad esempio Sambal Oelek)

Mescolare bene gli ingredienti in una ciotola. Aggiungere la carne e girarla ripetutamente nella marinata in modo da coprirla completamente. Lasciare la carne nella marinata per circa 10 ore in frigorifero.

## Lahmacum (pizza turca)

### Ingredienti per 3-4 pizze (in base allo spessore):

- 500 g di farina
- 1 panetto di lievito secco
- 1 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 250 ml di acqua tiepida

### Ingredienti per il ripieno:

- 300 g di carne macinata
- 1 cipolla (tritata finemente)
- 2 baccelli di peperoni (tagliati)
- 2 pomodori (tagliati)
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di margarina
- Sale, pepe e polvere di peperoncino a piacere

Mescolare la farina, il lievito secco e lo zucchero e aggiungere l'acqua tiepida continuando a mescolare. Lavorare l'impasto e farlo riposare per 40 minuti.

Nel frattempo tritare finemente cipolla e peperoni per il ripieno, introdurli in una ciotola e mescolare bene. Distendere l'impasto e distribuire in maniera uniforme la carne macinata.

Mettere la pizza sulla piastra e inserire il distanziatore nel dispositivo. Mettere il coperchio sul distanziatore e cuocere la pizza con impostazione media.