GASTROBACK®

RACLETTE FONDUE SET FAMILY AND FRIENDS



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42567 »Raclette Fondue Set Family and Friends«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Deutsch
English

www.gastroback.de

Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 6
- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 6
- Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 9
- Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr, Feuergefahr 11
- Antihaftbeschichtung 12

Technische Daten 14

Ihr neues Raclette-Fondue-Set kennen lernen 15

Eigenschaften Ihres neuen Raclette-Fondue-Sets 16
- Zwei unabhängig voneinander regelbare Heizelemente 16
- Grill-Funktion 16
- Raclette-Böden für 8 Raclette-Pfännchen 17
- Fondue-Funktion 17
- Tipps für beste Ergebnisse 18
- Temperatureinstellung 19
- Raclette- und Grillfunktion 19
- Fondue-Funktion 20

Vor der ersten Verwendung 20
- Ausheizen 21
- Vorbereitung der Antihaftbeschichtung 22

Bedienung 22
- Verbrennungsgefahr! 22
- Das Gerät zum Betrieb vorbereiten 24

Fondue zubereiten 24
Grillen 26
Raclette 28
Nach der Verwendung 29
Hilfe bei Problemen 30
Pflege und Reinigung 33
Aufbewahrung 35
Entsorgungshinweise 36
Information und Service 37
Gewährleistung/Garantie 37

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Sie haben ein Gerät für Fondue, Grill und Raclette in einem erworben. Kombinieren Sie nach Belieben die vielseitigen Funktionen dieses Gerätes, um neue, raffinierte Rezepte auszuprobieren, während jeder Ihrer Gäste eigene spontane Ideen verwirklichen kann.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Raclette-Fondue-Sets nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über die Funktionsweise informieren!

Genießen Sie die Möglichkeiten, die ihnen Ihr »Raclette-Fondue« von Gastroback bietet.

Ihre Gastroback GmbH

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. **Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck und in der Weise, die in diesen Anleitungen beschrieben werden** (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät und/oder seinen Teilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung / Garantie').

Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de .

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung oder Gefährdung durch Elektrizität führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- **Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet und/oder an die Stromversorgung angeschlossen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden wollen und/oder das Gerät unbeaufsichtigt ist.**
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Geräts auf Beschädigungen. Die Kontakte am Netz-

stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben; die Isolierung des Netzkabels darf nicht gerissen, spröde oder angeschmolzen sein. **Niemals** das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Wenn Flüssigkeit über/in das Gerät gelaufen ist, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Versuchen Sie **niemals**, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, sauber, trocken, ausreichend groß und beständig gegen Feuchtigkeit, Fett und Hitze sein. **Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben**. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag, Hitze und Spritzer zu vermeiden. Sorgen Sie bei der Verwendung für eine gute Belüftung.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass das Gerät immer mindestens 30 cm Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu Wänden hat. Lassen Sie immer mindestens 1m Platz über dem Gerät frei. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50cm Abstand zu empfindlichen Gegenständen (Beispiel: Vorhänge, Tischdekoration, Hängelampen), um Schäden durch Dampf, Fett und heißes Wasser zu vermeiden. **Niemals** das Gerät auf oder neben wärme-empfindliche Gegenstände stellen (Beispiel: Netzkabel, Tischtücher und Servietten), solange das Gerät heiß ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Raclette-Boden oder Fondue-Topf stecken und die Grillplatte richtig eingebaut ist. **Niemals** hitzeempfindliche Gegenstände oder verpackte Lebensmittel (Beispiel: Frischhaltefolie, Backpapier) mit dem Gerät verwenden, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. **Einige Materialien, Lebensmittel und alkoholischen Getränke**

können sich bei Überhitzung entzünden und/oder entflammbare Dämpfe bilden! Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren Materialien oder brennbaren Flüssigkeiten betreiben oder entflammbare Flüssigkeiten auf das Gerät gießen (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke), um Schäden durch Explosion, Feuer, Hitze und Spritzer zu vermeiden. **Das Gerät ist NICHT zum Flambieren geeignet!**

- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Grillanzünder, Holzkohle, Papier) auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre. Niemals Kochbesteck auf der Grillplatte liegen lassen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit auf der Grillplatte oder im Raclette-Boden oder den Raclette-Pfännchen verwenden (Beispiel: Messer, Fondue-Gabeln) Niemals mit den Fondue-Gabeln im Fondue-Topf rühren. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät **niemals** Gewalt an.
- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, und wenn sie die möglichen Risiken verstehen und beachten. Die Reinigung darf von Kindern **nicht ohne Beaufsichtigung** durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder und Tiere unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder seine Bauteile in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer). Niemals die Bauteile und Zubehöre des Gerätes mit externen Wärmequellen (Beispiel: Kochplatte, Stövchen, Mikrowellenofen) heizen oder für andere Geräte verwenden.
- Betreiben Sie das Gerät nur, nachdem Sie es vollständig und richtig zusammengesetzt haben. **Niemals das Gerät ohne die Grillplatte**

betreiben. Wenn der Fondue-Topf während des Betriebes auf der Fondue-Platte steht, dann müssen immer mindestens 650ml Flüssigkeit im Fondue-Topf sein.

- Die Fondue-Gabeln sind sehr spitz und müssen deshalb mit Vorsicht verwendet werden.
- Niemals das Gerät während des Betriebes oder kurz danach bewegen oder kippen. Andernfalls könnten heiße Flüssigkeiten auslaufen oder herausspritzen. Schalten Sie das Gerät AUS (beide Heizregler auf „MIN"), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, und bevor Sie das Gerät reinigen, das Gerät bewegen oder die Grillplatte oder den Fondue-Topf abnehmen.
- **Niemals das Gerät oder Netzkabel in die Spülmaschine stellen.**
- Niemals Lebensmittel nach der Arbeit auf der Grillplatte liegen lassen oder auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Verarbeiten Sie keine verdorbenen Lebensmittel, und halten Sie das Gerät und die Zubehöre stets sauber.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter und den richtigen Nennwerten (220-240V bei 50/60Hz; Wechselstrom; abgesichert für 16A) getrennt von anderen Stromverbrauchern angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf.

Die verwendete Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- **Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Mehrfachsteckdosen für das Gerät.** Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können. Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadrige Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 16 A. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Netzkabel oder Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Ziehen Sie zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose, wenn Sie die Verbindung trennen wollen. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. **Wickeln Sie die Netzkabel zum Betrieb des Gerätes immer vollständig ab, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Stromschlag zu vermeiden.**
- **Niemals** das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Lassen Sie die Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterreißen kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder ein Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Fassen Sie am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. **Niemals** den Netzstecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.
- **Niemals** Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. **Niemals** Flüssigkeiten in das Gehäuse oder über das Gehäuse oder das Netzkabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gehäuse eingedrungen sind. Lassen Sie das Gerät dann zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät sorgfältig trocknen.



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR, FEUERGEFAHR

Der »Raclette-Fondue« dient zum Garen, Erhitzen und Warmhalten verschiedener Lebensmittel und wird zu diesem Zweck elektrisch geheizt. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen und Sachschäden verursachen.

- Auch die Außenflächen des Gerätes und aller Zubehöre können beim Betrieb sehr heiß werden. Während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten kann sehr heißes Fett und Wasser von der Grillfläche oder aus dem Fondue-Topf spitzen oder Dampf kann entweichen. Achten Sie immer darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Legen Sie keine wertvollen Gegenstände direkt neben das Gerät.
- **Durch die Hitze der Grillplatte werden während des Betriebes der Grillplatte auch die Griffe der Fondue-Gabeln heiß! Nach längerem Garen im Fondue-Topf können die Griffe der Fondue-Gabeln ebenfalls heiß sein. Wenn Sie die Raclette-Pfännchen auf der heißen Grillplatte vorwärmen, können auch die Griffe der Raclette-Pfännchen heiß werden.** Fassen Sie das Gerät und seine Zubehöre während des Betriebes und solange das Gerät heiß ist nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an. Vergewissern Sie sich aber immer, dass die Griffe nicht zu heiß sind, bevor Sie die Griffe mit ungeschützten Händen berühren. **GEFAHR SCHWERER VERBRENNUNGEN: Fassen Sie niemals mit der Hand in das Innere des oberen Raclette-Bodens, wenn das Gerät heiß ist!**
- **FEUERGEFAHR!** Vergewissern Sie sich vor dem Einstellen der Fondue-Temperatur immer zuerst, ob das verwendete Öl für die beabsichtigte Temperatur geeignet ist. **Die Fondue-Platte kann sehr hohe Temperaturen erreichen, bei denen ungeeignete Öle verdampfen können (Rauchentwicklung!). Öldämpfe können sich an heißen Oberflächen und anderen Zündquellen entzünden** (Beispiel: Heizelemente des Gerätes, Kerze, Zigarette). Versuchen Sie niemals, brennendes Öl mit Wasser zu löschen! Decken Sie den Fondue-Topf mit einem nicht brennbaren, hitzefesten und ausreichend großen Gegenstand

ab (Beispiel: Porzellanteller). Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Rufen Sie Hilfe.

- Unter dem Gabelhalter des Fondue-Topfes kann sich heißes Kondenswasser sammeln und Dampf kann entweichen. Wenn Sie den Gabelhalter des Fondue-Topfes abnehmen oder Lebensmittel aus dem Fondue-Topf nehmen, können Flüssigkeiten auf die heiße Grillplatte tropfen und heftig spitzen. Schützen Sie Ihre Hände, Arme und wertvolle Kleidung bei Bedarf mit Ofenhandschuhen. Halten Sie mit Händen und Armen ausreichend Abstand zur Grillplatte, wenn Sie die Grill/Raclette-Funktionen und die Fondue-Funktion gleichzeitig verwenden.
- Niemals die Raclette-Pfännchen und/oder den Fondue-Topf überfüllen. Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen zubereiten, die stark schäumen oder spritzen (Beispiel: Fondue mit Öl, manche Barbecue-Soßen). Legen Sie keine Lebensmittelstücke auf die Grillflächen oder in den Fondue-Topf oder die Raclette-Pfännchen, die über die Ränder hinausragen. Andernfalls können heiße Flüssigkeiten auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen. Niemals feuchte oder gefrorene Speisen in heißes Öl tauchen, um Spritzer und ein Überkochen des Öls zu vermeiden!
- **Lebensmittel können verkohlen und in Brand geraten, wenn sie überhitzt werden. Niemals Lebensmittel auf der Grillplatte verkohlen lassen. Der Inhalt der Raclette-Pfännchen darf das Heizelement unter der Grillplatte nicht berühren!**

ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Grillplatte, Fondue-Topf und die Raclette-Pfännchen sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgerüstet. Durch die Antihaftbeschichtung müssen Sie nur wenig oder gar kein zusätzliches Fett verwenden. Selbst festsitzende Speisereste lassen sich mit warmer Spülmittellösung und einer Spülbürste aus Kunststoff leicht entfernen (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Eventuell auftretende Verfärbungen beeinflussen nicht die Eigenschaften der Beschichtung.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Antihaftbeschichtung:

- Niemals mit scharfkantigen, harten Gegenständen auf der Beschichtung kratzen, schaben oder schneiden. Nehmen Sie die Lebensmittel zum Schneiden von den beschichteten Oberflächen herunter. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Beschichtungen durch ungeeignete Hilfsmittel beschädigt wurde.
- Reiben Sie die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile der Grillplatte, des Fondue-Topfes und der Raclette-Pfännchen einmal vor der ersten Verwendung mit wenigen Tropfen Speiseöl ab.
- Verwenden Sie die beschichteten Teile nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich Teile davon nach einer Überhitzung ablösen.
- Verwenden Sie nur Grillbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel. Niemals mit den Fondue-Gabeln im Fondue-Topf rühren oder auf der Grillplatte kratzen. Wenden Sie keine Gewalt an.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	42567 Raclette Fondue Set Family and Friends
Stromversorgung:	220-240 V Wechselstrom, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	550 W für Fondue und 1200 W für Raclette
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Gewicht:	ca. 4,0 kg
Abmessungen:	ca. 320 x 320 x 226 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Temperatur:	Grill: von Raumtemperatur bis 210-240°C, stufenlos regelbar; Fondue: von Raumtemperatur bis 190°C, regelbar
Fassungsvermögen, Fondue-Topf:	min. 0,65 Liter (650 ml); ca. 1/2 Höhe bis zum Rand. max. 0,8 Liter (800 ml); für Öl-Fondue (hohe Temperaturen): ca. 0,65 Liter (650 ml).
Prüfzeichen:	CE

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHR NEUES RACLETTE-FONDUE-SET KENNEN LERNEN



1 **ABNEHMBARER FONDUE-TOPF** mit Gabelhalter für bis zu 0,8 Liter.

2 **SEPARAT GEHEIZTE FONDUE-PLATTE:** stellen Sie hier den Fondue-Topf auf.

3 **ABNEHMBARE, ANTIHAFTBESCHICHTETE UND GERIPPTE ALUMINUM-GRILLPLATTE.**

4 **HEIZELEMENT** für den oberen Raclette-Boden und die Grillplatte.

5 **OBERER RACLETTE-BODEN:** hier schmelzen Sie in den Raclette-Pfännchen Schokolade, Käse und halten Barbecue-Soßen heiß.

6 **UNTERER RACLETTE-BODEN:** für leere Raclette-Pfännchen oder Soßen, die kalt bleiben sollen.

7 **KUNSTSTOFF-GEHÄUSE MIT DEN REGLERN** für die Grill/Raclette-Funktion und die Fondue-Platte.

8 **RACLETTE-REGLER** für das Heizelement unter der Grillplatte.

9 **FONDUE-REGLER** – steuert das Heizelement der Fondue-Platte.

10 **8 RACLETTE-PFÄNNCHEN** mit Antihaftbeschichtung.

11 **8 GRILLSPACHTEL** – zum Wenden der Lebensmittel auf der Grillplatte.

12 **8 FONDUE-GABELN:** damit spießen Sie die Lebensmittel auf und hängen sie im Gabelhalter des Fondue-Topfes ein.

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN RACLETTE-FONDUE-SETS

Ihr »Raclette-Fondue« bietet Ihnen drei Funktionen in einem Gerät. Alle Funktionen können Sie gleichzeitig oder einzeln nutzen. Dadurch eignet sich das Gerät für eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten.

Die Temperaturregelung beginnt bereits bei Raumtemperatur. Dadurch können Sie auch empfindliche Lebensmittel langsam erwärmen und zur Vorbereitung Ihres Gäste-Abends Gefrorenes vor dem eigentlichen Garvorgang vorsichtig auftauen.

ZWEI UNABHÄNGIG VONEINANDER REGELBARE HEIZELEMENTE

Durch die beiden getrennt regelbaren Heizsysteme können Sie die Temperaturen für die Grill/Raclette-Funktion und Fondue-Funktion unabhängig voneinander frei wählen. Dadurch können Sie eine Vielzahl verschiedenster Lebensmittel zubereiten. Die richtigen Einstellungen für Ihre Lebensmittel hängen von der Art der Lebensmittel und der gewünschten Beschaffenheit ab (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse'). Sobald Sie eine Temperatur eingestellt haben, beginnt das Gerät zu heizen.

HINWEIS

Sie hören das Klicken der Temperaturregler, wenn Sie die Temperatureinstellung ändern.

- Stellen Sie die Grilltemperatur mit dem linken RACLETTE-Regler ein. Die Grillfläche kann Temperaturen von bis zu 210-240°C erreichen.
- Die Fondue-Platte wird mit dem rechten FONDUE-Regler eingestellt. Mit einer entsprechenden Ölfüllung (ca. 650ml) können Temperaturen bis 190°C erreicht werden.

⚠ **WARNUNG** – **Beachten Sie bitte, dass nicht alle Öle für so hohe Temperaturen geeignet sind und verbrennen und/oder Feuer fangen können!** Vergewissern Sie sich, dass Sie ein geeignetes Öl verwenden und stellen Sie die Temperatur entsprechend ein.

HINWEIS

Sie können auch dicke Soßen im Fondue-Topf erwärmen (Beispiel: Tomatensoße, Hollandaise). Diese Soßen könnten allerdings heftig spritzen, wenn sie zu stark erwärmt werden. Manche Soßen sind empfindlich gegenüber zu hohen Temperaturen und gerinnen oder werden klumpig. Wählen Sie in diesen Fällen eine niedrige Temperatur.

GRILL-FUNKTION

Passen Sie die Grill-Temperatur mit dem RACLETTE-Regler an Ihre individuellen Wünsche an (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse'). Wählen Sie die Temperatur nach der Art der zubereiteten Lebensmittel. Zum Vorheizen der Grillplatte können Sie zunächst für ca. 10-15 Minuten die maximale Temperatur einstellen. Drehen Sie den RACLETTE-Regler dann zur gewünschten Temperatur zurück.

RACLETTE-BÖDEN FÜR 8 RACLETTE-PFÄNNCHEN

WICHTIG - Die Raclette-Böden verfügen über keine eigenen Heizelemente. Die Raclette-Pfännchen werden im oberen Raclette-Boden durch die Wärmestrahlung der Grillplatte erwärmt. Dadurch können die Soßen in den Raclette-Pfännchen besonders schonend erwärmt werden. Stellen Sie dazu eine geeignete Temperatur am RACLETTE-Regler ein (siehe: ‚Bedienung / Raclette').

Sie können unempfindliche Soßen und Dips in den Raclette-Pfännchen auf der Grillplatte vorwärmen und dann im Raclette-Boden warm halten. Achten Sie dabei darauf, dass einige dickflüssige Barbeque-Soßen beim Erwärmen heftig spritzen können. Empfindliche Soßen können verbrennen oder klumpig werden. Außerdem können dabei die Griffe der Raclette-Pfännchen heiß werden. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände, wenn Sie die Pfännchen wieder von der Grillplatte herunter nehmen.

Den unteren Raclette-Boden können Sie für Soßen nutzen, die kalt bleiben sollen. Außerdem können Sie hier Raclette-Pfännchen abstellen, die leer sind oder nicht benutzt werden.

FONDUE-FUNKTION

Stellen Sie die Temperatur für den Fondue-Topf mit dem rechten FONDUE-Regler ein (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse'). Diese Funktion ist getrennt von der Grillplatte regelbar.

- Niedrigere Temperaturen: empfindliche Soßen und Suppen erwärmen (Beispiel: Käse-Sahne-Soße), Schokolade schmelzen. Dickflüssige Soßen erwärmen, die eventuell stark spritzen.
- Mittlere Temperaturen: nach dem Erhitzen, um Wasser und Brühe oder Öle heiß zu halten.
- Hohe Temperatur: Wasser oder Brühe zum Kochen bringen, Öle erhitzen.

HINWEIS

Sie beschleunigen das Aufheizen im Fondue-Topf, wenn Sie den FONDUE-Regler zunächst auf Maximum stellen (bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn drehen). Sobald der Inhalt des Fondue-Topfes kocht, drehen Sie den FONDUE-Regler auf die gewünschte Einstellung zurück. In den meisten Fällen reichen mittlere Temperaturen aus. Wenn Sie empfindliche und dickflüssige Soßen erhitzen, sollten Sie diese Methode allerdings vermeiden, da diese Soßen heftig spritzen, anbrennen und/oder gerinnen können.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Die Grillplatten und Raclette-Pfännchen sowie der Fondue-Topf sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgerüstet und sollten deshalb nur vor der ersten Verwendung leicht eingefettet werden (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung'). Anschließend ist kein zusätzliches Fett mehr nötig.
- Würzen Sie Fleisch und Fisch vor dem Garen, aber salzen Sie es erst danach, da es sonst zu viel Saft verliert.
- Fisch eignet sich nicht zum Garen im Fondue-Topf, da Fisch beim Garen leicht zerfällt.
- Die optimalen Temperaturen und Garzeiten hängen von Ihren Vorlieben und der Art und Konsistenz Ihrer Zutaten ab. Sie sollten die Lebensmittel allerdings nicht zu stark garen. Die meisten Gerichte gelingen besser, wenn sie noch saftig sind. Die meisten Gemüse und Früchte sollten noch knackig sein.
- Werfen Sie die Zutaten möglichst nicht in die heiße Flüssigkeit im Fondue-Topf. Benutzen Sie die mitgelieferten Fondue-Gabeln, die Sie im Gabelhalter des Fondue-Topfes einhängen können. Wir empfehlen, trotzdem eine kleine Schöpfkelle bereit zu halten, um Teile aus dem Fondue-Topf zu holen, die von der Fondue-Gabel abgefallen sind.
- Auf der Grillplatte können Sie Rind, Schwein, Lamm und Geflügel garen, aber auch Fisch und andere Meeresfrüchte. Auch die Scheiben zahlreicher Früchte und Gemüse sind gegrillt besonders delikat.
- Damit auch festeres Fleisch (Beispiel: Schulterbratenstücke) zart wird, sollten Sie es vor der Zubereitung einige Stunden in Wein oder Essig marinieren. Dadurch werden die Faserstoffe im Fleisch weicher. Entfernen Sie Knochen vor der Zubereitung (Beispiel: Kasseler).
- Wenn Sie Fleisch in Marinade eingelegt haben oder bratfertig mariniertes Fleisch vom Schlachter verwenden, dann gießen Sie die Marinade weg. Tupfen

Sie das Fleisch mit einem Küchentuch trocken, bevor Sie es auf den Grill legen oder als Fondue in Öl garen.

- Fisch heben Sie am besten mit den mitgelieferten Grillspachteln oder einem Pfannenheber aus hitzefestem Kunststoff oder Holz vom Grill, da gegarter Fisch leicht zerfällt.
- Schneiden Sie Käse in passende, dünne Streifen und stellen Sie die Raclette-Pfännchen damit unter die Grillplatten. Die Streifen dürfen nicht über den Rand der Raclette-Pfännchen herausragen.
- Unempfindliche Käsearten können in den Raclette-Pfännchen auf der Grillplatte kurz vorgewärmt werden. Halten Sie Raclette-Soßen nur dann direkt auf der Grillplatte heiß, wenn Sie für die Grillplatte niedrige Temperaturen gewählt haben.
- Achten Sie darauf die Lebensmittel in den Raclette-Pfännchen nicht zu überhitzen. Besonders empfindliche Soßen (Beispiel: manche Käsesorten, Schokolade, Hollandaise) sollten Sie eventuell nicht auf der Grillplatte erwärmen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Dies gilt besonders, wenn Sie hohe Temperaturen für die Grillplatte eingestellt haben.

TEMPERATUREINSTELLUNG

Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Wählen Sie die Temperaturen aber nicht zu hoch, um die Lebensmittel nicht zu verbrennen.

RACLETTE- UND GRILLFUNKTION

Stellen Sie die Raclette- und Grilltemperatur mit dem linken RACLETTE-Regler ein.

HINWEIS

Der Raclette-Boden verfügt nicht über ein eigenes Heizelement. Die Raclette-Pfännchen werden durch die Wärmestrahlung des Grill/Raclette Heizelements geheizt. Wählen Sie eine ausreichende Temperatur für die Grillplatte.

- Stellen Sie zum Auftauen oder Aufwärmen eine niedrige Temperatur ein. Außerdem eignen sich niedrige Temperaturen, um empfindliche Soßen direkt auf der Grillplatte kurz vorzuwärmen (Beispiel: Schokolade, Nugat, Nuss-Creme, sowie Sahnesoßen oder Hollandaise). Lassen Sie die Raclette-Pfännchen mit den Soßen aber nicht zu lange auf der Grillplatte.
- Die mittleren Temperaturen dienen zum Garen von empfindlichen, feinen Meeresfrüchten (Beispiel: Muscheln), sowie zum heiß halten von weniger empfindlichen Soßen.

- Verwenden Sie die hohen Temperaturen zum Anheizen oder für Fleisch und Geflügel und/oder Öle und viele ölige Barbecue-Soßen. Bei dieser Einstellung sollten Sie ihre Raclette-Pfännchen in den meisten Fällen nur im Raclette-Boden erwärmen.

FONDUE-FUNKTION

Die Fondue-Temperatur stellen Sie mit dem rechten FONDUE-Regler ein.

- Niedrige Temperatur: empfindliche Soßen und Dips (Beispiel: Käsesoße und Schokoladensoße); zum Aufwärmen von dickflüssigen Soßen, die beim Erwärmen spritzen.
- Mittlere Temperatur: damit halten Sie den Inhalt des Fondue-Topfes kochend heiß.
- Maximale Temperatur: Mit dieser Einstellung erhitzen Sie Wasser, Brühe und Öle.

⚠ **WARNUNG** – Lassen Sie das Gerät niemals unbeobachtet, wenn Sie sehr hohe Temperaturen einstellen.

HINWEIS

Die Soßen im Fondue-Topf werden schneller heiß, wenn Sie zunächst die maximale Temperatur einstellen. Drehen Sie den FONDUE-Regler nach dem Vorheizen auf die gewünschte Temperatur zurück. Wenn Sie empfindliche und dickflüssige Soßen erwärmen, sollten Sie die hohen Temperaturen allerdings vermeiden, da diese Soßen leicht anbrennen oder gerinnen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG** – Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Reinigen Sie nur die Grillschaufeln und den Gabelhalter in der Spülmaschine. Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in Flüssigkeiten stellen oder tauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind.

2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schilder vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Packmaterial) in den Raclette-Böden und im Fondue-Topf stecken.
3. Reinigen Sie die Bauteile und Zubehöre des Geräts vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung').
4. Vor der ersten Verwendung des fabrikneuen Gerätes sollten Sie das Gerät ohne Lebensmittel ausheizen, um die Heizelemente für den Gebrauch vorzubereiten. Bereiten Sie danach die Antihaftbeschichtung für den Betrieb vor (siehe folgende Absätze).

AUSHEIZEN

Beim ersten Aufheizen werden die Schutzschichten auf den Heizelementen eingebrannt. Dabei kann ein leichter Brandgeruch entstehen und eventuell etwas Rauch aufsteigen. Dies ist normal und unbedenklich. Um Ihre Lebensmittel vor Geschmacksbeeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung ausheizen. Sollte der Brandgeruch danach erneut auftreten, dann reinigen Sie das Gerät sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung').

⚠ **ACHTUNG** – Niemals das Gerät ohne die korrekt montierte Grillplatte betreiben. Schalten Sie die Fondue-Platte niemals ohne den Fondue-Topf ein. Der Fondue-Topf muss zum Betrieb immer mindestens 650ml Flüssigkeit enthalten.

HINWEIS

Es besteht kein Grund zur Beunruhigung, wenn Sie die Grillplatte ohne Lebensmittel erhitzen. Die Temperatursteuerung des Gerätes verhindert eine Überhitzung der Grillplatte. Der Fondue-Topf muss allerdings mit einer ausreichenden Menge Wasser gefüllt werden.

5. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ausreichend große, stabile und hitzefeste Arbeitsfläche (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit'). Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig auf dem Gerät installiert ist. Stellen Sie alle Raclette-Pfännchen auf die Grillplatte.
6. Füllen Sie ca. 800ml Wasser in den Fondue-Topf und stellen Sie den Fondue-Topf auf die Fondue-Platte (siehe: ‚Bedienung / Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Sorgen Sie für eine gute Belüftung.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität'). Drehen Sie beide Heizregler im Uhrzeigersinn auf die Maximum-Position und lassen Sie das Gerät etwa 15-20

Minuten arbeiten (siehe: ‚Bedienung'). Ein leichter Brandgeruch und etwas Rauchentwicklung sind dabei völlig normal.

8. Drehen Sie beide Heizregler zurück auf die „MIN"-Position, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 30 Minuten).

WICHTIG - Wenn der Brandgeruch bei der späteren Verwendung wiederholt auftritt, dann reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Sollte der Brandgeruch auch nach der Reinigung dauerhaft auftreten, dann lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen.

VORBEREITUNG DER ANTIHAFTBESCHICHTUNG

⚠ **WARNUNG** – Niemals auf die Grillplatte fassen, wenn das Gerät noch heiß ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (beide Heizregler auf „MIN"), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Grillplatte oder den Fondue-Topf mit den Händen berühren.

9. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte, die Raclette-Pfännchen und der Fondue-Topf kalt sind. Geben Sie wenige Tropfen Speiseöl auf die Grillfläche und verteilen Sie das Öl mit einem sauberen Küchentuch. Reiben Sie auch die Innenseiten des Fondue-Topfes und der Raclette-Pfännchen mit etwas Öl ab. Wischen Sie überschüssiges Öl danach gut ab.

BEDIENUNG

⚠ **WARNUNG – Explosionsgefahr, Brandgefahr! Das Gerät ist nicht zum Flambieren und nicht zum Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten oder alkoholischen Lebensmitteln geeignet.** Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren Materialien. **Lebensmittel können beim Erhitzen in Brand geraten:** Erhitzen Sie Öle niemals so stark, dass Rauch aufsteigt. Versuchen Sie niemals, brennende, überhitzte Öle und Fette mit Wasser zu löschen. **Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt!**

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Das Gerät und die verwendeten Zubehöre (Raclette-Pfännchen, Fondue-Topf mit Gabelhalter, Fondue-Gabeln) werden während des Betriebes auch an den Außenflächen sehr heiß! Fassen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehöre während des Betriebes ausschließlich an den dafür vorgesehenen Bedienungseinrichtungen an. **Vergewissern Sie sich aber immer zuerst, dass Griffe und Henkel**

nicht zu heiß sind. Alle anwesenden Personen – auch Sie selbst – müssen während des Betriebes einen ausreichenden Abstand zum Gerät einhalten, um eine Gefährdung durch Spritzer und heiße Oberflächen zu vermeiden. Niemals das Gesicht über das Gerät halten! **Niemals in den oberen Raclette-Boden fassen, wenn das Grill/Raclette Heizelement heiß ist, um schwerste Verbrennungen zu vermeiden!**

Beachten Sie bitte unbedingt auch die folgenden Hinweise, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden:

- **Die Fondue-Funktion mit heißem Öl oder dickflüssigen Soßen nutzen:** Stellen Sie die Fondue-Temperatur nicht zu hoch ein. Heißes Öl und heiße Soßen können beim Erwärmen und beim Eintauchen von feuchten oder gefrorenen Lebensmittel heftig spritzen und schäumen. Tauchen Sie die Lebensmittel langsam ein, damit der Inhalt des Fondue-Topfes nicht überschäumt. Füllen Sie den Fondue-Topf nur mit 650ml, wenn Sie spritzende oder schäumende Soßen oder Öl darin erhitzen. **Niemals Öle erhitzen bis sich Rauch entwickelt!**
- **Die Fondue- und Raclette/Grill-Funktionen gleichzeitig nutzen:** Halten Sie mit Händen und Armen immer ausreichend Abstand von der Grillplatte, wenn Sie mit dem Fondue-Topf, oder den Lebensmitteln für Ihr Fondue hantieren. Unter dem Gabelhalter des Fondue-Topfes kann sich Kondenswasser bilden und Fett, Wasser und Bratensaft können auch von den Lebensmitteln auf die Grillplatte tropfen und heftig spritzen. **Während des Betriebes der Grillplatte können auch die Griffe der Fondue-Gabeln heiß werden.** Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände durch geeignete Topfhandschuhe.
- **Die Raclette/Grill-Funktion nutzen:** Auf der heißen Grillplatte können sehr feuchte oder gefrorene Lebensmittel heftig spritzen. Wärmen Sie gefrorene Lebensmittel auf Raumtemperatur auf und tupfen Sie feuchte Lebensmittel mit einem sauberen Küchentuch ab. Sie können Soßen zum Vorwärmen in den Raclette-Pfännchen auf die Grillplatte stellen. Denken Sie dabei bitte daran, dass **beim Erwärmen der Raclette-Pfännchen auf der heißen Grillplatte auch die Griffe der Raclette-Pfännchen heiß werden können!**

Niemals Flüssigkeiten auf dem Gerät verschütten! Wenn größere Mengen Flüssigkeit in das Gerät gelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). **Versuchen Sie NIEMALS, Flüssigkeiten vom Raclette-Boden abzuwischen, solange das Gerät in Betrieb und heiß ist, um schwere Verbrennungen und eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden!**

DAS GERÄT ZUM BETRIEB VORBEREITEN

⚠ **WARNUNG** – Stellen Sie das Gerät nur auf einer stabilen, horizontalen und hitzefesten Arbeitsfläche auf. Während des Betriebes dürfen **niemals** Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf dem Gerät, auf dem Fondue-Topf oder in die Raclette-Böden liegen. **Niemals** das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von hitze-, feuchtigkeits- oder fettempfindlichen, oder leichtentzündlichen Gegenständen (Beispiel: Vorhänge, Kerzen, Tischdekoration). **Niemals während des Betriebes feuergefährliche Flüssigkeiten** (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke, Brennspiritus) **neben oder auf das Gerät stellen**, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden.

1. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit'). Lassen Sie auf jeder Seite des Gerätes mindestens 50cm frei und sorgen Sie für eine gute Belüftung.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper in den Raclette-Böden oder im Fondue-Topf liegen. Falls Sie den Fondue-Topf nicht verwenden wollen, dann nehmen Sie den Fondue-Topf aus dem Gerät oder, besser noch, füllen Sie ca. 800ml Wasser in den Fondue-Topf.

⚠ **ACHTUNG** – Wenn Sie die Fondue-Funktion verwenden und die Fondue-Platte einschalten, dann müssen IMMER mindestens 650ml Flüssigkeit im Fondue-Topf sein! Bedenken Sie, dass ein Teil der Flüssigkeit während des Betriebes verdunstet und/oder an den Lebensmitteln haften bleibt. Dies gilt auch, wenn die Fondue-Platte ausgeschaltet bleibt. Auch wenn Sie den Fondue-Topf nicht verwenden wollen, sollten Sie den Fondue-Topf immer ausreichend gefüllt im Gerät zu lassen, um die Fondue-Platte vor Spritzern zu schützen. **Die Grillplatte muss beim Betrieb immer richtig eingesetzt sein,** auch wenn Sie die Grillplatte nicht verwenden wollen.

3. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig auf der Halterung aufliegt und nicht kippt oder wackelt.
4. Drehen Sie beide Heizregler vollständig auf die „MIN"-Position.

FONDUE ZUBEREITEN

⚠ **WARNUNG** – Achten Sie immer darauf, den Fondue-Topf nicht zu kippen, wenn er gefüllt ist. Andernfalls kann der Inhalt auslaufen.

Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Fondue-Topf. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nicht auf anderen Wärmequellen (Beispiel: Küchenherd). Der Fondue-Topf ist nicht zum Braten und Dünsten geeignet. Stellen Sie den Fondue-Topf niemals leer auf die Fondue-Platte. Verwenden Sie den Fondue-Topf ausschließlich mit einer ausreichenden Menge Flüssigkeit, um eine Überhitzung zu vermeiden (mindestens 650 ml).

Schalten Sie immer zuerst die Fondue-Platte aus (FONDUE-Regler auf „MIN" drehen) und nehmen Sie dann den Fondue-Topf vom Gerät herunter, wenn Sie den Fondue-Topf füllen wollen. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass das Gerät nicht heiß ist, bevor Sie den Fondue-Topf zum Füllen vom Gerät nehmen.

Wenn Sie mit wässrigen Soßen (Beispiel: Brühe) arbeiten, die nicht schäumen, können Sie bis zu 800 ml einfüllen. **Niemals den Fondue-Topf überfüllen.** Dies gilt besonders, wenn Sie Soßen erhitzen, die stark schäumen oder spritzen (Beispiel: Fondue mit Öl, dickflüssige Barbecue-Soßen). Wenn Sie feuchte Lebensmittel in heiße Soßen, Öl oder Dips eintauchen, kann der Inhalt des Fondue-Topfes heftig schäumen und spritzen. **Für Öl-Fondue: Füllen Sie den Fondue-Topf nur mit 650ml.** Tupfen Sie feuchte Lebensmittel trocken und lassen Sie Gefrorenes zuerst auftauen.

Halten Sie Hände, Arme und ihr Gesicht immer in ausreichendem Abstand von der Grillplatte, auch wenn Sie die Grillplatte nicht verwenden wollen. Kondenswasser und Soße von den Lebensmitteln können spritzen, wenn Sie gleichzeitig mit der Grillplatte arbeiten. Schützen Sie bei Bedarf Ihre Hände, Arme und Kleidung.

Legen Sie keine Lebensmittelstücke in den Fondue-Topf, die über die Ränder des Fondue-Topfes hinausragen.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor: Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile. Schneiden Sie die Lebensmittel in 2cm große Würfel oder Streifen. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auf. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel trocken.
2. Füllen Sie die Zutaten für die Fondue-Soße mit ausreichend Flüssigkeit in den Fondue-Topf ein. Die maximale Füllmenge des Fondue-Topfes beträgt 0,8 Liter (800ml). **Verwenden Sie aber für ein Fondue mit Öl oder Soßen auf Öl-Basis maximal 650ml.** Andernfalls könnte der Inhalt überlaufen und in das Gerät eindringen.
3. Setzen Sie den Gabelhalter auf den Fondue-Topf. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Fondue-Topfes sauber und trocken sind.

4. Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor (siehe: ‚Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Stellen Sie den Fondue-Topf auf die Fondue-Platte in der Öffnung in der Mitte der Grillplatte.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität'). Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.
6. Drehen Sie den FONDUE-Regler bis zur gewünschten Einstellung. Das Gerät beginnt sofort zu heizen.

HINWEIS

Für wärmeempfindliche Soßen (Beispiel: Käse- oder Schokoladen-Soße), wählen Sie am besten nur niedrige Temperaturen. So verhindern Sie, dass die Soße überhitzt wird (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse'). Zum Aufheizen unempfindlicher Soßen können Sie zunächst die maximale Temperatur einstellen und danach die Temperatur herunter regeln. Wir empfehlen, eine kleine Schöpfkelle bereit zu legen, um Lebensmittelstücke aus dem Fondue-Topf zu holen, die von den Fondue-Gabeln abgefallen sind.

7. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel beginnen. Spießen Sie dazu Ihre Lebensmittel auf die mitgelieferten Fondue-Gabeln und hängen Sie die Lebensmittel dann mit den Fondue-Gabeln im Gabelhalter ein oder wenden Sie die Lebensmittel in der heißen Fondue-Soße.

⚠ **WARNUNG** – Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen, wenn Sie Ihre Lebensmittel aus dem Fondue-Topf nehmen. Schützen Sie sich auch vor Spritzern, falls Flüssigkeit von den Lebensmittelstücken auf die heiße Grillplatte tropft. Halten Sie mit ihren Händen und Armen immer ausreichend Abstand zur Grillplatte. Bevor Sie die Fondue-Gabeln aus dem Fondue-Topf nehmen, **vergewissern Sie sich vorher immer, dass die Griffe der Fondue-Gabeln nicht heiß sind.** Beachten Sie bitte, dass die mitgelieferten Fondue-Gabeln sehr spitz sind.

8. Lassen Sie die Lebensmittel im Fondue-Topf bis zur gewünschten Konsistenz garen. Vergewissern Sie sich bei Bedarf, dass der Griff der Fondue-Gabel nicht zu heiß ist und halten Sie Ihre Hände und Arme in ausreichendem Abstand zur Grillplatte, wenn Sie die aufgespießten Lebensmittel aus dem Fondue-Topf nehmen.

GRILLEN

⚠ **WARNUNG** – Die Grillplatte ist beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß. Besonders beim Auflegen der Lebensmittel auf die heiße Grillfläche können Wasser und Fett spritzen. **Niemals die Grillplatte mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.** Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Geräts liegen. **Lebensmittel können durch Überhitzung in Brand geraten! Lassen Sie niemals Lebensmittelreste auf der Grillplatte verkohlen.**

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Fondue-Gabeln) auf der Grillplatte verwenden, um eine Beschädigung der Antihaftbeschichtung zu vermeiden. Niemals das Grillgut auf der Grillfläche anstechen oder schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen auf der Grillfläche kratzen. Nehmen Sie die Lebensmittel zum Schneiden oder Anstechen immer von der Grillfläche herunter. Verwenden Sie nur Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz (Beispiel: die mitgelieferten Grillspachtel). **Die Fondue-Gabeln sind für die Verwendung auf der Grillfläche NICHT geeignet.**

HINWEIS

Die Grillplatte ist kegelförmig gewölbt, damit überschüssiges Fett und Bratensaft abfließen können.

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile (Beispiel: Knochen, Sehnen, Häute, Schalen, Stiele). Lassen Sie gefrorene Lebensmittel auftauen und tupfen Sie feuchte Lebensmittel trocken.
2. Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor (siehe: ‚Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig und stabil auf den Halterungen liegt.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität'). Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

HINWEIS

Wenn Sie die Grillplatte bei niedrigen Temperaturen verwenden wollen (Beispiel: zum Auftauen oder Aufwärmen), dann sollten Sie die Grillplatte NICHT bei hohen Temperatureinstellungen vorheizen. Dieses Verfahren ist nur zum Grillen frischer Lebensmittel geeignet.

4. Bevor Sie die Lebensmittel zum Grillen auflegen, heizen Sie die Grillplatte ca. 10 Minuten vor. Stellen Sie dazu den RACLETTE-Regler auf die maximale Temperatur (linken Heizregler bis zum Anschlag auf „MAX" drehen).

5. Drehen Sie den RACLETTE-Regler nach dem Aufheizen nach Bedarf zurück (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse'). Legen Sie dann das Grillgut auf die Grillplatte. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel spritzen können!
6. Wenden Sie die Lebensmittel bei Bedarf mit geeignetem Grillbesteck. Verwenden Sie dazu die mitgelieferten Grillspachtel oder Grillbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff.

RACLETTE

⚠ **WARNUNG** – **Verbrennungsgefahr!** Die Außenseiten des Geräts und die Raclette-Pfännchen werden beim Betrieb sehr heiß. Fassen Sie das Gerät und alle seine Zubehöre nur an den Bedienungselementen und Griffen an, um Verbrennungen zu vermeiden. **Wenn Sie die Raclette-Pfännchen auf der Grillplatte vorwärmen, können auch die Griffe der Raclette-Pfännchen zu heiß zum Anfassen werden.** Schützen Sie Ihre Hände bei Bedarf mit geeigneten Ofenhandschuhen oder Topflappen.

Handhaben Sie die Raclette-Pfännchen mit Vorsicht! **Achten Sie beim Hantieren mit den Raclette-Pfännchen darauf, die heiße Grillplatte und das Heizelement unter der Grillplatte nicht mit der Hand zu berühren.**

Niemals die Raclette-Pfännchen überfüllen. **Der Inhalt der Raclette-Pfännchen darf nicht heraus stehen und darf das Heizelement unter der Grillplatte nicht berühren!** Andernfalls können die Lebensmittel verbrennen oder sogar Feuer fangen!

Stellen Sie die Raclette-Pfännchen immer nur so in oder auf das Gerät, dass die Griffe nach außen zeigen. Andernfalls können die Griffe sehr heiß werden.

Achten Sie immer darauf, den Inhalt der Raclette-Pfännchen nicht zu verschütten. Flüssigkeiten können heftig spritzen, wenn sie auf die heiße Grillplatte tropfen. Wenn größere Mengen Flüssigkeit auf den Raclette-Böden ausgelaufen sind, dann ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen und trocknen Sie das Gerät danach (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). **Versuchen Sie NIEMALS, Flüssigkeiten auf den Raclette-Böden abzuwischen, solange das Gerät in Betrieb und heiß ist, um schwere Verbrennungen und eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden!**

Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände in den Raclette-Böden oder den Raclette-Pfännchen (Beispiel: Fondue-Gabeln), um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

HINWEIS

Die Raclette-Pfännchen werden im oberen Raclette-Boden nur durch die Wärme des darüber liegenden Heizelements erwärmt und warm gehalten. Sie können unempfindliche Soßen auf der Grillplatte vorwärmen. Achten Sie dabei darauf, dass die Soßen nicht zu heiß werden, überlaufen oder spritzen. Nehmen Sie die Raclette-Pfännchen rechtzeitig von der Grillplatte. Empfindliche Soßen sollten Sie nur im oberen Raclette-Boden erwärmen.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor. Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile (Beispiel: Wachskrusten am Käse). Schneiden Sie Käse in dünne Streifen oder kleine Würfel.
2. Bereiten Sie das Gerät vor (siehe: ‚Das Gerät zum Betrieb vorbereiten'). Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität'). Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.
3. Drehen Sie den RACLETTE-Regler zunächst auf die maximale Temperatur (bis zum Anschlag auf die „MAX"-Position drehen), um das Heizelement ca. 10 Minuten vorzuheizen.
4. Währenddessen können Sie die Raclette-Pfännchen füllen. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel (Beispiel: Käsestreifen) nicht über den Rand der Raclette-Pfännchen herausstehen. Überfüllen Sie die Raclette-Pfännchen nicht, damit der Inhalt nicht herausläuft, wenn Sie die Raclette-Pfännchen bewegen.

HINWEIS

Leere Raclette-Pfännchen können Sie im unteren Raclette-Boden aufbewahren.

5. Drehen Sie nach ca. 10 Minuten Vorheizzeit den RACLETTE-Regler auf eine geeignete Einstellung zurück und stellen Sie die Raclette-Pfännchen vorsichtig in den Raclette-Boden. Die Griffe sollten dabei aus dem Gerät herausragen. Achten Sie darauf, den Inhalt der Raclette-Pfännchen nicht zu verschütten. Wenn Platz auf der Grillplatte ist und Sie unempfindliche Soßen erwärmen wollen, dann können Sie die Raclette-Pfännchen auch kurz auf der Grillplatte vorheizen. Behalten Sie die Raclette-Pfännchen dabei unter Beobachtung, um den Inhalt nicht zu überhitzen. Danach sollten Sie die Raclette-Pfännchen im oberen Raclette-Boden warm halten.

NACH DER VERWENDUNG

⚠ **WARNUNG** – Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit sehr heiß. Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (beide Heizregler auf „MIN"), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, die Grillplatte abnehmen oder Bratensaft und Fett von der Grillplatte entfernen oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder oder Tiere erreichbar ist.**

WICHTIG - Bevor Sie das Gerät bewegen: nehmen Sie den Fondue-Topf, die Grillplatte und die Raclette-Pfännchen zuerst aus dem Gerät. Achten Sie beim Abnehmen der Grillplatte darauf, den Bratensaft nicht zu verschütten.

1. Drehen Sie beide Heizregler sofort nach der Verwendung bis zum Anschlag auf die „MIN"-Position, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Nehmen Sie übrig gebliebene Lebensmittel von der Grillplatte und alle Raclette-Pfännchen aus den Raclette-Böden. Lassen Sie den Fondue-Topf beim Abkühlen auf der Fondue-Platte stehen.
3. Lassen Sie das Gerät abkühlen und nehmen Sie dann den Fondue-Topf aus dem Gerät. Nehmen Sie danach die Grillplatte vorsichtig nach oben vom Gerät herunter. Achten Sie dabei darauf, den Bratensaft auf der Grillplatte nicht zu verschütten.

HINWEIS

Wenn sich am Rand der Grillplatte viel dünnflüssiger Bratensaft gesammelt hat, dann sollten Sie eine ausreichend große Schüssel neben das Gerät stellen und den Bratensaft vorsichtig über eine der Ecken der Grillplatte in die Schüssel gießen. Auf diese Weise bleibt Ihr Tisch sauber.

4. Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehöre nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Lassen Sie keine Lebensmittel auf den Oberflächen des Gerätes oder den Zubehören eintrocknen.

HILFE BEI PROBLEMEN

Sollten während der Arbeit mit dem Gerät Probleme auftreten, dann finden Sie hier die meisten Lösungen dafür.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Beim Aufheizen oder Abkühlen der Grillplatte oder Fondue-Platte entstehen ungewöhnliche Geräusche.	Durch die Temperaturänderungen dehnen sich die Bauteile des Gerätes aus oder ziehen sich zusammen.	Es besteht kein Grund zur Besorgnis. Das ist völlig normal.
Unter der Fondue-Platte und/oder der Grillplatte glüht das Heizelement.	Sie haben sehr hohe Temperaturen eingestellt.	Das ist normal und kein Grund zur Besorgnis.
Das Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber Grillplatte und Fondue-Topf sind kalt oder kühlen aus.	Kein Strom.	Wenn Sie mit einem Verlängerungskabel arbeiten, dann prüfen Sie, ob die Steckverbindungen unterbrochen sind. Prüfen Sie, ob die Steckdose Strom führt und/oder das Verlängerungskabel defekt ist. Schließen Sie dazu mit dem Verlängerungskabel eine Lampe an.
	Beide Heizelemente sind ausgeschaltet.	Drehen Sie mindestens einen der Heizregler nach rechts, bis Sie das Klicken des Thermostaten hören. Drehen Sie den Heizregler dann noch ein Stück weiter, um eine ausreichende Temperatur zu wählen.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
Die Grillplatte wackelt oder steht schräg auf dem Gerät oder ist nicht genau in der Mitte.	Die Grillplatte ist nicht richtig eingelegt.	Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte auf der Halterung richtig eingelegt ist. Die Grillplatte muss genau in der Mitte des Gerätes stehen und kann dann nicht mehr seitlich auf der Halterung verschoben werden.
Der Gabelhalter wackelt auf dem Fondue-Topf oder rutscht herunter.	Der Gabelhalter liegt falsch herum.	Drehen Sie den Gabelhalter um.
Brandgeruch entsteht während des Betriebes und/ oder Rauch steigt auf.	Das Gerät ist fabrikneu und wird zum ersten Mal geheizt.	Das ist normal und unbedenklich. Bereiten Sie das Gerät für die Verwendung vor, bevor Sie Lebensmittel damit garen (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung').
	Lebensmittel sind auf der Grillplatte verbrannt.	Nehmen Sie auch Lebensmittelreste rechtzeitig von der Grillplatte. Reinigen Sie die Grillplatte sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung').

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Flüssigkeit ist aus dem Fondue-Topf ausgelaufen und auf der Fondue-Platte verbrannt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.** Reinigen Sie die Fondue-Platte sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Füllen Sie niemals mehr als 0,8 Liter (800ml) in den Fondue-Topf. Vergewissern Sie sich nach dem Füllen, dass der Fondue-Topf außen sauber und trocken ist, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Fondue-Platte stellen. Wenn Sie Fondue mit Öl zubereiten, dann füllen Sie max. 0,65 Liter (650ml) ein.
	Lebensmittel in den Raclette-Pfännchen haben das Grill/Raclette Heizelement berührt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.** Reinigen Sie vorsichtig das Heizelement (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Das Heizelement kann während des Betriebes sehr heiß werden (Rotglut!). Wenn Lebensmittel das Heizelement berühren, können sie sehr schnell verkohlen und Feuer fangen. Entfernen Sie verkohlte Lebensmittelreste vom Heizelement. Achten Sie beim Hantieren darauf, das Heizelement mit den Raclette-Pfännchen nicht zu berühren.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät auf keinen Fall unbeobachtet, während es abkühlt.** Wenden Sie sich an Gastroback, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de
Flüssigkeit sammelt sich unter dem Gerät und/oder im Raclette-Boden.	Der Fondue-Topf ist überfüllt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät abkühlen.** Trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Füllen Sie niemals mehr als 800ml (0,8 Liter) in den Fondue-Topf. Füllen Sie bei stark schäumenden Flüssigkeiten (Beispiel: heißes Öl) nicht mehr als 650ml ein und tauchen Sie die Lebensmittel vorsichtig ein (siehe: ‚Bedienung / Fondue zubereiten').
	Der Inhalt des Fondue-Topfes ist übergeschäumt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Stellen Sie die Temperatur für die Fondue-Platte nicht zu hoch ein. Füllen Sie bei stark schäumenden Flüssigkeiten (Beispiel: heißes Öl) nicht mehr als 650ml ein. Tauchen Sie die Lebensmittel nur vorsichtig ein, um ein Überschäumen zu vermeiden.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Sie haben beim Bewegen der Raclette-Pfännchen Flüssigkeiten verschüttet.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät abkühlen.** Trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Hantieren Sie besonders vorsichtig mit den Raclette-Pfännchen, wenn die Raclette-Pfännchen mit sehr flüssigem Inhalt gefüllt sind.
	Auf der Grillplatte hat sich zu viel Wasser / Bratensaft angesammelt und ist über die Ränder der Grillplatte gelaufen.	Manche Lebensmittel geben beim Erhitzen sehr viel Flüssigkeit ab (Beispiel: Früchte). Gefrorene Lebensmittel überziehen sich sehr schnell mit einer dicken Schicht aus Eis und Reif, nachdem Sie aus dem Gefriergerät geholt wurden. Warten Sie, bis der Bratensaft auf der Grillplatte eingekocht ist, bevor Sie neue Lebensmittel auflegen. Stellen Sie die Temperatur der Grillplatte dazu nicht zu hoch, damit der Bratensaft nicht über die Ränder schäumt. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auf und tupfen Sie sehr feuchte Lebensmittel trocken.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ **WARNUNG** – **Niemals kleine Kinder unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät oder seine Bauteile für sie erreichbar sind!** Während des Betriebes und einige Zeit nach dem Ausschalten ist das Gerät sehr heiß. Drehen Sie immer zuerst beide Heizregler (RACLETTE und FONDUE) bis zum Anschlag auf die „MIN"-Position, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen und bevor Sie die Grillplatte oder den Fondue-Topf abnehmen oder den Bratensaft von der Grillplatte entfernen.

⚠ **WARNUNG** – **Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten auf das Gehäuse oder das Netzkabel tropfen lassen oder darüber gießen. NIEMALS das Gehäuse oder das Netzkabel in die Spülmaschine stellen.**

⚠ **ACHTUNG** – **Niemals** Scheuermittel, korrosive Flüssigkeiten oder Chemikalien (Beispiel: Ofenreiniger, Bleiche) oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger, Grillreinigungs-Pads) zum Reinigen des Geräts und seiner Bauteile und Zubehöre verwenden. Die Oberflächen und besonders die Antihaftbeschichtungen würden dadurch beschädigt.

Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Gerät antrocknen und bei der nächsten Verwendung einbrennen, verkohlen, oder sogar in Brand geraten!

Die Grillspachtel und der Gabelhalter sind spülmaschinenfest.

1. Drehen Sie beide Heizregler bis zum Anschlag zur „MIN"-Position, um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Nehmen Sie den Fondue-Topf und alle Raclette-Pfännchen aus dem Gerät und leeren Sie die Speisereste vollständig aus. Nehmen Sie auch alle Reste von der Grillplatte herunter.
3. Achten Sie darauf, Bratensaftreste nicht zu verschütten, während Sie die Grillplatte senkrecht nach oben vom Gerät herunternehmen. Wenn große Mengen sehr flüssiger Bratensaft auf der Grillplatte sind, dann stellen Sie am besten eine ausreichend große Schüssel neben das Gerät und gießen Sie den Bratensaft langsam und vorsichtig über eine Ecke der Grillfläche in die Schüssel.
4. Schieben Sie grobe Speisereste am besten mit einem Holzlöffel oder einem mitgelieferten Grillspachtel von der Grillfläche herunter.

HINWEIS

Geben Sie abgekühlte Bratensaftreste und Öle zu den kompostierbaren Abfällen (Biotonne) oder in einem geschlossenen Gefäß in den Hausmüll. **Niemals Bratensaft, Fett oder Öl in den Ausguss gießen! Dadurch kann das Abflussrohr verstopfen.**

HINWEIS

Hartnäckige Speisereste auf den Oberflächen der abnehmbaren Teile und Zubehöre weichen Sie am besten vor der Reinigung für einige Minuten in warmer Spülmittellösung ein.

5. Reinigen Sie die abnehmbaren Teile in warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie dazu eine Spülbürste oder einen weichen Schwamm.

⚠ **ACHTUNG** – Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse läuft. Achten Sie auch darauf, dass die Halterung für die Grillplatte mit dem Grill/Raclette Heizelement nicht beschädigt und verbogen werden.

6. Wischen Sie bei Bedarf das Heizelement vorsichtig mit einem weichen Tuch ab, das mit etwas Spülmittellösung angefeuchtet ist. Entfernen Sie dabei alle groben Rückstände. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach.

7. Feuchten Sie ein weiches Spültuch mit etwas Spülmittellösung an und wischen Sie die Raclette-Böden, die Fondue-Platte, das Netzkabel und die Außenseiten des Gehäuses damit ab. Feuchten Sie ein Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach.
8. Trocknen Sie alle Teile des Geräts nach der Reinigung gut ab und lassen Sie das Gerät und die Bauteile und Zubehöre noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder und Tiere unerreichbar sind.**
9. Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen: Legen Sie die Grillplatte dazu auf die Halterung und stellen Sie den Fondue-Topf auf die Fondue-Platte. Legen Sie den Gabelhalter auf den Fondue-Topf. Bewahren Sie das Gerät zusammen mit allen Teilen und Zubehören auf (siehe: ‚Aufbewahrung').

AUFBEWAHRUNG

⚠ **WARNUNG** – Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (beide Heizregler auf „MIN"), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät abkühlen,** bevor Sie das Gerät reinigen und/oder bewegen (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter hängen, wenn Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen.

Bewahren Sie das Gerät zusammen mit allen Bauteilen und Zubehören stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost) geschützt und **für kleine Kinder und Tiere unzugänglich** ist. **Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät.**

Wenn Sie das Gerät bewegen wollen, dann halten Sie das Gerät dazu **immer** unten auf beiden Seiten des Gehäuses. Niemals das Gerät am Netzkabel oder am Halter der Grillplatte oder dem Raclette-Boden halten, um es zu bewegen!

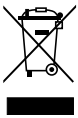
Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. **Niemals** das Netzkabel knicken, verknoten oder quetschen. **Niemals** am Netzkabel ziehen oder reißen.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (beide Heizregler auf „MIN") und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt ‚Pflege und Reinigung'.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatte richtig auf dem Gerät installiert ist.
3. **Wenn Sie das Gerät tragen:** Halten Sie das Netzkabel fest, damit Sie nicht darüber stolpern. Fassen Sie dann das Gerät mit beiden Händen unten am Gehäuse. Stellen Sie das Gerät auf eine ausreichend große, feste Unterlage, wo es **für kleine Kinder und Tiere unzugänglich** ist.

4. Legen Sie den Gabelhalter auf den Fondue-Topf. Stellen Sie den Fondue-Topf auf die Fondue-Platte in der Mitte des Geräts. Die Grillspachtel und die Raclette-Pfännchen können Sie zur Aufbewahrung in den Raclette-Boden oder auf die Grillplatte stellen.
5. Wickeln Sie die Fondue-Gabeln zur Aufbewahrung am besten in ein sauberes Tuch, um die Spitzen nicht aus Versehen zu berühren. Sicher in ein Tuch gewickelt, können Sie die Fondue-Gabeln in einen Raclette-Boden legen.
6. Legen Sie das Netzkabel locker neben das Gehäuse des Geräts.

WICHTIG - Bewahren Sie die Zubehöre des Geräts möglichst zusammen mit dem Gerät auf. Verwenden Sie die Bauteile und Zubehöre des Geräts nur zu dem in diesem Heft beschriebenen Zweck. Niemals die Teile des Gerätes für andere Geräte verwenden.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung und Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Luft und Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna kann auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und an ähnlichen Orten gedacht, wie:

– Küchenzeilen für Angestellte in Läden und Büros, in Bauernhäusern und anderen Arbeitsumgebungen;
– für Kunden in Pensionen, Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen.

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK Produkte an folgende Anschrift zu senden:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

GASTROBACK®

RACLETTE FONDUE SET FAMILY AND FRIENDS



OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 42567 »Raclette Fondue Set Family and Friends«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!

Deutsch
English

www.gastroback.de

We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 46
- General Safety Instructions 46
- Important Safeguards for Electrical Appliances 49
- Hot Surfaces – Risk of Burns and Fire 50

Technical Specifications 53
Knowing Your New Raclette Fondue Set 54
Properties of Your New Raclette Fondue Set 55
- Two Separately Controlled Heating Elements 55
- Grilling Function 55
- Raclette Levels for Up to 8 Raclette Dishes 56
- Fondue Function 56

Tips for Best Results 56
- Controlling the Temperature 58
- Fondue Function 58

Before First Use 59
- First Heating 59
- Preparing the Non-Stick Coating 60
- Operation 61

Getting Ready for Use 62
- Preparing Fondue 62
- Grilling 64
- Using the Raclette Function 65

After Use 67
Solving Problems 67
Care and Cleaning 70
Storage 72
Notes for Disposal 73
Information And Service 73
Warranty 74

IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**
Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

E-Mail: **info@gastroback.de**

DEAR CUSTOMER!

You have purchased a fondue, table top grill, and raclette unit all in one. Prepare your favourite dishes directly at the table, combining the various functions. Try out new, refined recipes, while letting each of your guests make their own ideas true.

The information in this booklet will easily and quickly inform you on the various functions and features making it easy to enjoy the possibilities of your new »Raclette-Fondue«.

Your Gastroback GmbH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. **Do not** attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty'). Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. **Do not** operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer to avoid risk of overheating, fire, and/or electric shock.

- **DO NOT leave the appliance switched on and/or connected to the power supply uselessly. Unplug the appliance, when it is unattended and/or not in use.**
- Check the entire appliance regularly for proper operation. The pins of the power plug must be clean, smooth, and without discolouration. **Do not** operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage and/or injuries to persons. The appliance is likely to be damaged if the appliance was subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, spilled liquids), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. If one of these cases occur, immediately unplug the appliance and return the appliance to an authorised service centre for examination and repair. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock and injuries to persons.

Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat-resistant and suitable large table or counter. **Do not place the appliance on inclined surfaces during operation.** Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock, and overheating.

- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50cm on each side to walls, furniture, curtains and any delicate objects. Leave at least 1m of free space above the appliance. Do not operate the appliance near or under boards or drop-lights to avoid damage caused by steam, condensate, or fire. **Do not** place the appliance on or near heat-sensitive objects (e.g. power cords, table decoration, napkins), while the appliance is hot.
- Before operation, always ensure that there are no foreign objects in the raclette levels or the fondue pot. Additionally, always ensure that the grilling plate is installed properly without wobbling. During operation of the fondue function, always ensure that there are at least 650ml liquid in the fondue pot, to avoid overheating. Do not use wrapped food (e.g. in kitchen foil or baking paper), to avoid risk of fire, electric shock, and damage. **Some food and alcoholic drinks can catch fire and/or give off inflammable vapours causing explosion, when heated!** Do not operate the appliance near inflammable liquids (e.g. high-proof alcohol, mineralized spirit). Do not place any inflammable objects or pour inflammable liquids on the appliance (e.g. alcohol, fire starter). **The appliance is NOT suited for flambéing.**
- Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it. **Do not** leave any cooking utensils on the grilling plate. **Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. knives, fondue forks) on the grilling plate or in the raclette level or raclette dishes. Do not** use the fondue forks for stirring in the fondue pot. Only use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood with the appliance. Do not use violence.
- This appliance may be used or handled by persons (including children from 8 years and above) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the

appliance by a person responsible for their safety, and if they understand and consider the involved hazards. Even cleaning may not be performed by children without supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any part of the appliance or the packaging. Close supervision is necessary when the appliance is used near young children.** Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and **where young children and animals cannot reach it**. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when it is in reach of young children.

- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (i.e. burner, heater, or oven). Do not use the accessories of the appliance (fondue pot, raclette dishes, fondue forks, grill shovel) with any other device (e.g. range, coffee pot warmer, microwave oven) or for any other purpose than described in this booklet.
- Before operation, always ensure that you have assembled the appliance completely and correctly. For operation, **the grilling plate must be properly in place.** If the fondue pot is placed on the fondue plate during operation, there must be at least 650ml liquid in the fondue pot. Handle the fondue forks with care, because the tips are pointed.
- Do not move or tilt the appliance during operation and while it is still hot, to avoid spilling of hot fat and juices causing injuries and damage. Always switch off (both control dials to "MIN"), unplug, and allow the appliance to cool down sufficiently, when the appliance is not in use, and before removing the grilling plate or fondue pot, and before moving or cleaning the appliance.
- **DO NOT place the housing or power cord in an automatic dishwasher.**
- Immediately after operation, take any leftovers from the grilling plate. Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent a build-up of baked-on foods (see: 'Care and Cleaning'). Do not use any food that is probably off. Always keep the appliance and the accessories clean.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the power outlet used is connected separately from other power outlets and the voltage rating of your mains power supply corresponds to the requirements of the appliance (220-240V, 50/60Hz, AC, rated for at least 16A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of max. 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information. In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore it is possible that power supplies in foreign countries do not meat the requirements for safe operation of the appliance. Before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- **Do not use any multi socket outlet, external timer, or remote control systems.** The power outlet used must be accessible at any time to enable disconnecting the appliance in any case of danger or malfunction.
- It is recommended to avoid using any extension cords. Nevertheless, if you wish to use an extension cord, it must be connected properly with live, neutral and protective ground conductor and a permanent loading range of at least 16 A. When laying power cords, always ensure that no one will step on the power cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely to the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To disconnect: First, unplug the extension cord from the power supply.
- Always handle power cords with care. **Always completely unwind the power cords before use to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.** Do not place the appliance on or near a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squee-

zed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. Ensure that the appliance will not be pulled by the power cord. Always grasp the plug for disconnecting power cords. Do not touch the power plug, with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.

- Do not place or immerse the appliance or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power cord or housing of the appliance. When liquids are spilled on or in the appliance (e.g. in the raclette levels or on the fondue plate) or on the power cord, immediately unplug the appliance and leave the appliance cool down completely, before thoroughly drying the appliance.



HOT SURFACES – RISK OF BURNS AND FIRE

The appliance is designed for cooking and heating a variety of food and is heated electrically. Therefore, the complete appliance could get very hot and cause severe injuries and damage, when used improperly.

- Even the exterior of the appliance and all accessories may get hot during operation. Beware of steam and hot condensate, as well as splashing hot fat, water, and juices during operation and even some minutes after switching off. Take care that persons present (including you) maintain a sufficient distance to the appliance with hands, arms, face, and clothes during operation. Do not place any sensitive objects directly near the appliance. **During operation of the grilling function, even the handles of the fondue forks may get hot due to heat rising from the grilling plate! When placing the raclette dishes on the grilling plate, even the handles of the raclette dishes may get hot. After cooking in the fondue pot, the handles of the fondue forks may be hot too.** However, in general, only touch the appliance and its accessories at the operating elements and handles, while the appliance is hot. Always ensure that the handles are not hot to the touch, before touching them with bare hands. **RISK OF SEVERE BURNS! Do not reach into the interior of the upper raclette level with your hands, while the appliance is hot.**
- **RISK OF FIRE!** Before setting a fondue temperature, always ensure

that the oil used is suited for the desired temperature. **The fondue plate can reach very high temperature values that may evaporate insufficient types of cooking oil (production of smoke!). Oil vapour may catch fire at hot surfaces and other sources of ignition** (e.g. heating elements of the appliance, candles, cigarettes). **DO NOT attempt to extinguish burning oil with water!** Instead, cover the fondue pot with a heat-resistant and sufficiently large object (e.g. a dish made of china). Immediately unplug the appliance. Call for help.

- At the forks holder of the fondue pot, condensate could accumulate and hot steam could escape. When removing the forks holder or any food from the fondue pot, liquids could drip on the grilling plate and splash violently. While the appliance is hot, protect your hands, arms, and valuable clothes (e.g. via oven gloves). Keep your hands and arms in sufficient distance to the hot grilling plate, when inserting or removing food.
- Do not overfill the fondue pot or raclette dishes, especially when heating food that could violently froth or splash (e.g. fondue with oil, some barbecue sauces). Do not place any too large pieces of food on the grilling plates or in the fondue pot or raclette dishes that could be overhanging the edges. Otherwise hot liquids could overflow and cause severe scalds and damage. Especially when preparing fondue with oil, do not dip wet or frozen ingredients in hot oil, to avoid splashes and boiling over.
- **Food may be burnt to charcoal and even catch fire, when overheated. Do not leave any food uselessly on the grilling plate. Ensure that food in the raclette dishes does not touch the heating element under the grilling plate.**

NON-STICK COATING

The grilling plate, fondue pot and raclette dishes of your new »Raclette-Fondue« are equipped with a non-stick coating. Cooking on a non-stick surface minimises the need for oil or fat. Food can easily be removed and does not stick. Even stubborn residues can be removed via warm dishwater and a nylon washing brush (see: 'Care and Cleaning'). Any discolouration that may occur will not affect the cooking performance.

Please adhere to the following precautions:

- Do not use hard or sharp-edged objects for scratching or cutting on the non-stick coatings. Always remove your food from the non-stick surfaces, before cutting. We will not be liable for damage to the non-stick coating, when unsuited utensils have been used.
- Before first use, wipe the non-stick surfaces that will come in contact with your food with some drops of cooking oil: the interiors of the raclette dishes, the interior of the fondue pot, and the upper, ribbed side of the grilling plate.
- Do not use the non-stick coated parts, when the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils for stirring and turning your food. Do not use spray-on non-stick coatings or grill cleaner Do not use the fondue forks for stirring in the fondue pot or scratching on the grilling plate. Do not use violence.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	42567 Raclette Fondue Set Family and Friends
Power supply:	220 - 240 V AC, 50/60 Hz
Power consumption:	Fondue: max. 550 W / Raclette: max. 1200 W
Length of power cord:	approx. 110 cm (approx. 43 inch)
Weight:	approx. 4.0 kg
Dimensions:	approx. 320 x 320 x 226 mm (width x depth x height)
Temperature:	Grilling function: from room temperature to 210-240°C (410-465°F) Fondue function: from room temperature to 190°C (375°F)
Capacity, fondue pot:	min. 0.65 litres (650 ml); approx. 1/2 height to the rim. max. 0.8 litres (800 ml); for fondue with oil (at high temperature): approx. 0.65 litres (650 ml).
Certification:	CE

These specifications may change without notice.

KNOWING YOUR NEW RACLETTE FONDUE SET



1 **REMOVABLE FONDUE POT** for up to 0,8 litres (800ml) with forks holder.

2 **SEPARATELY HEATED FONDUE PLATE:** for operation, place the fondue pot here.

3 **REMOVABLE,, AND RIBBED ALUMINIUM GRILLING PLATE; NON-STICK COATED.**

4 **HEATING ELEMENT:** heating the gilling plate and upper raclette level.

5 **UPPER RACLETTE LEVEL** for keeping various barbecue sauces hot, or melting cheese and chocolate in the provided raclette dishes.

6 **LOWER RACLETTE LEVEL:** place empty raclette dishes here or store sauces that should stay cold.

7 **PLASTIC HOUSING WITH THE CONTROL DIALS** for the grill/raclette function and fondue plate.

8 **RACLETTE CONTROL DIAL** for selecting the temperature of the heating element below the grilling plate.

9 **FONDUE CONTROL DIAL** for selecting the fondue plate temperature.

10 **8 RACLETTE DISHES** with non-stick coating.

11 **8 GRILL SHOVELS**—for turning and removing food on the grilling plate.

12 **8 FONDUE FORKS**—for piercing your food; suited for hanging in the forks holder of the fondue pot.

PROPERTIES OF YOUR NEW RACLETTE FONDUE SET

Your »Raclette-Fondue« offers 3 functions, that can be used separately or simultaneously, just as you like. Therefore, this system can serve for a broad variety of different types of food.

The temperature range starts at room temperature. Therefore, you can warm up even delicate types of food and, while preparing your party, slowly thaw frozen food.

TWO SEPARATELY CONTROLLED HEATING ELEMENTS

Your new »Raclette-Fondue« is equipped with two individually controlled heating elements for operating the fondue function and grilling/raclette function separately (see: 'Tips for Best Results'). The optimum settings depend on the type of food and your liking (see: 'Tips for Best Results'). As soon as a temperature is set, the assigned heating element starts operation.

NOTE

You will hear a click of the temperature control system, when changing the temperature setting.

- Adjust the grilling temperature with the left RACLETTE control dial. The grilling plate can be operated at temperature values from room temperature up to 210-240°C (410-465°F).
- For controlling the fondue plate, adjust the fondue temperature with the right FONDUE control dial. Using an appropriate type of oil (approx. 650ml), the fondue pot can be set from room temperature to temperature values up to 190°C (375°F).

⚠ **WARNING** – **Please consider that cooking oils may burn and even catch fire, when heated to very high temperature.** Ensure to use a sufficient type of cooking oil and set the temperature accordingly.

NOTE

You may heat even heavy sauces within the fondue pot (e.g. tomato sauces, sauce Hollandaise). However, these types of sauces may splash vigorously, while heated. Additionally, some sauces are sensitive to heat and get lumpy and curdle. In these cases, only use low temperature settings.

GRILLING FUNCTION

Adjust the grilling temperature with the RACLETTE control dial (see: 'Tips for Best Results'). The temperature should be selected according to the type of food you wish to cook. For pre-heating the grilling plate, you may turn the RACLETTE control dial to the maximum setting for 10-15 minutes. Thereafter, select the desired temperature.

RACLETTE LEVELS FOR UP TO 8 RACLETTE DISHES

NOTE

The upper RACLETTE level is heated via heat radiation from the grill/raclette heating element and not equipped with a separate heating element. The raclette dishes in the upper raclette level will be warmed up slowly and gently, allowing to heat even delicate food. For using the raclette function, you must select a sufficient temperature for the grilling plate via the RACLETTE control dial (see: 'Operation / Using the Raclette Function').

You may use the raclette dishes on the grilling plate for pre-heating your dips and sauces. Thereafter, place the raclette dishes in the upper raclette level for keeping them warm. However, glutinous sauces may splash vigorously, while heated up (e.g. barbecue sauces with tomatoes). Sensitive sauces may burn or get lumpy. Additionally, the handles of the raclette dishes may become hot. If required, protect your hands, when removing the raclette dishes from the grilling plate.

Use the lower raclette level for sauces that should be used cold. Additionally, empty or not used raclette dishes may be stored here.

FONDUE FUNCTION

The fondue temperature is set separately via the FONDUE control dial (see: 'Tips for Best Results').

NOTE

To speed-up heating of watery sauces (e.g. stock) and oil in the fondue pot, you may turn the FONDUE control dial to the "MAX" position first. As soon as an appropriate temperature is reached (e.g. stock is boiling), turn the FONDUE control dial back to the desired temperature setting. In most cases, medium temperature settings will be sufficient. However, you should avoid this method, when heating delicate or glutinous sauces. These types of sauces may splash violently, burn or curdle.

TIPS FOR BEST RESULTS

- The fondue pot, grilling plate, and raclette dishes are equipped with non-stick coatings. Just wipe the coatings with some drops of oil before first use (see: 'Before First Use'). Thereafter, there is no need for using additional fat.
- Season meat and fish before grilling, but add salt only belatedly, to keep your food juicy.

- Fish is not suited for cooking in the fondue pot, because fish falls apart easily when cooked.
- The optimum suited temperature settings and cooking times for your dishes depend on your liking as well as the type and consistency of the ingredients. However, you should not over-cook your food. Most types of food may be better, when they are still juicy. Most fruit and vegetables should be somewhat crispy.
- Do not let the ingredients fall into the hot liquid in the fondue pot. Whenever possible, use the provided fondue forks that can be fixed in the forks holder of the fondue pot. Nevertheless, we recommend to hold a small ladle at hand for removing pieces of food that fell off the fondue fork.
- The grilling plate is suited best for cooking beef, pork, lamb, and poultry, as well as fish fillets and seafood. Even slices of some types of fruit and vegetables may be delicate when cooked on the grilling plate.
- Tougher cuts of meat (e.g. shoulder) should be marinated for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue. Remove the bones before grilling.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meat from your meat retailer, drain excess marinade and dab your meat with kitchen paper before placing it on the grill or cooking it in oil as fondue.
- When removing fish from the grilling plate, use the provided grill shovels or a heat-resistant plastic spatula to support the food, because fish falls apart easily. This is the reason, why fish is in most cases not suited for fondue.
- Cut cheese in thin, fitting stripes and, in the raclette dishes, place it in the raclette level below the grilling plate. The stripes may not protrude the rim of the raclette dishes.
- Depending on the type of cheese, the raclette dishes can be used for pre-heating cheese or keeping cheese hot on the grilling plate. In this case, the grilling plate should be set to a low temperature.
- Avoid overheating your food, when using the grilling plate for pre-heating the raclette dishes. Delicate sauces (e.g. some types of cheese, chocolate, Hollandaise) should not be heated on the grilling plate to avoid over-heating. This holds especially, when high temperature values are selected for gilling.

CONTROLLING THE TEMPERATURE

Temperature and cooking time depend on your liking and the thickness, type, and consistency of your food. However, do not select too high temperature values to avoid burning.

Raclette and Grilling Function

Adjust the raclette and grilling temperature via the left RACLETTE control dial.

NOTE

The raclette level is not equipped with a separate heating element. The raclette dishes are heated via heat radiation from the grill/raclette heating element. For using the raclette function, you must select a sufficient temperature for the grilling plate.

- Select a **low temperature** to defrost and re-heat food. Additionally, these settings are suited for shortly pre-heating delicate sauces directly on the grilling plate (e.g. chocolate, nougat, nut butter, and cream sauces or Hollandaise). However, do not leave these types of sauces on the grilling plate for too long.
- Use m**edium temperature** settings for cooking seafood. Additionally, this setting is suited for keeping small portions of insensitive fondue sauces hot by heating them directly on the grilling plate via the raclette dishes (e.g. stocks and gravy).
- Use **high temperature** settings (maximum position of the RACLETTE control dial) for meat and poultry. With this setting, most types of sauces in raclette dishes should be heated in the raclette level only.

FONDUE FUNCTION

The fondue temperature is set via the right FONDUE control dial.

- **Low settings:** for tender sauces and dips (e.g. cheese sauce and chocolate dip) and for heating heavy sauces that may splash when heated.
- **Medium settings:** to keep the contents hot and/or boiling.
- **Maximum setting:** for bringing water or stock to the boil, or heating-up oil.

⚠ **WARNING** – Close supervision is required, when setting very high fondue temperature values.

NOTE

To speed-up heating in the fondue pot, turn the FONDUE control dial to the MAX position. After pre-heating, turn the FONDUE control dial back to the desired temperature setting. However, avoid high settings for delicate and glutinous sauces.

BEFORE FIRST USE

⚠ **WARNING** – **DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!** Always unplug the appliance from the power supply and let it cool down to room temperature, before moving or cleaning the appliance. Do not immerse the appliance or the power cord in water or other liquids or spill any liquids on the appliance. **Only clean the grill shovels and forks holder in an automatic dishwasher.** Do not immerse the housing or power cord into water or any other liquid. Do not spill any liquid onto the housing or power cord.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully and check that no parts are damaged or missing.
2. Carefully remove all shipping materials and tags, but DO NOT remove the model label on the bottom of the appliance. Especially ensure that there are no foreign objects in the raclette levels or fondue pot.
3. Before first use and after an elongated period of storage, clean the appliance and all accessories (see: 'Care and Cleaning').
4. **Before the very first use:** heat the appliance without any food to prepare the heating elements for operation (see: 'First Heating'). Thereafter, prepare the non-stick coatings for use (see: 'Preparing the Non-Stick Coating').

FIRST HEATING

Prior to initial cooking, the protective layer of the heating elements has to be burned in. This could cause some smoke escaping accompanied by a fine smoke haze, due to the first heating of some of the components. To prevent smell and taste of your food from being influenced, you should heat the appliance without any food.

⚠ **CAUTION** – **Do not** operate the appliance without the grilling plate properly in place. Additionally, if the fondue function is in operation, the fondue pot must be placed on the fondue plate and there must always be a minimum amount of liquid in the fondue pot (at least 650ml).

NOTE

There is no need for concern, when heating the grilling plate without food. The temperature control of the appliance ensures that overheating does not occur. However, the fondue plate may not be activated without the fondue pot and the fondue pot must be filled with a sufficient amount of water.

5. Place the appliance on a suitable stable and heat-resistant surface and ensure that the grilling plate is installed correctly. Place all raclette dishes on the grilling plate.

6. Pour approx. 800ml water in the fondue pot. Place the fondue pot on the fondue plate (see: 'Operation / Getting Ready for Use'). **Ensure good ventilation.**
7. Connect the appliance to a sufficient power supply (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Turn both control dials to the maximum position, and let the appliance heat at maximum temperature for 15-20 minutes (see: 'Operation'). There is no need for concern, if a little harmless smoke and a burnt smell are generated for a short while.
8. Turn both heating control dials back to the "MIN" position, unplug the appliance, and let the appliance cool down to room temperature (at least 30 minutes).

IMPORTANT - If the burnt smell persists on later use, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). If the burnt smell persists stubbornly even after thoroughly cleaning the appliance, return the appliance to an authorized service centre for examination and repair.

PREPARING THE NON-STICK COATING

⚠ **WARNING** – Do not touch the surfaces of the appliance, while the appliance is still hot! Switch OFF (both control dials to "MIN"), unplug and **let the appliance cool down to room temperature**, before touching the grilling plate or fondue pot.

9. Ensure that the grilling plate, raclette dishes, and fondue pot are cold. Spread some droplets of cooking oil on the upper side of the grilling plate and the interior of the fondue pot and raclette dishes. Use a clean kitchen towel for distributing the cooking oil. Wipe off surplus oil.

OPERATION

⚠ **WARNING** – **Risk of Explosion and Fire! The appliance is not suited for flambéing and/or for heating inflammable liquids or alcoholic food.** Do not operate the appliance near any inflammable materials or liquids. **Food may catch fire, when over-heated:** Do not heat fat and oil, until smoke is produced. Do not attempt to extinguish burning oil with water. **Always close supervision is required during operation of the appliance.**

⚠ **WARNING** – **Risk of Burns!** Even the exterior of the appliance and the used accessories (raclette dishes, fondue pot with lid, fondue forks) may become very hot during operation. During operation only touch the appliance and the used accessories by the handles and operating elements. However, always **ensure that the handles of the accessories are not hot to the touch,** before touching them with bare hands. Ensure that persons present (including you) maintain a sufficient distance to the appliance with hands, arms, face and clothes during operation. During operation, do not hold your face over the appliance. **To avoid severe burns: Do not reach into the upper raclette level with your hands, while the grill/raclette heating element is hot!**

During processing your food, please adhere to the following precautions, to avoid injuries and damage: **Using the fondue function for heating oil or glutinous sauces:** Some sauces splash when heated. Avoid selecting a too high temperature for the fondue function. Additionally, hot oil and hot sauces may splash and froth vigorously, when frozen or very wet food is immersed. Only carefully immerse your food in hot oil and sauces to avoid overflow. Fill the fondue pot only with max. 650ml, when heating frothing or splashing sauces or oil. **Do not heat oil until smoke is evaporated!**

- **Using the fondue and grilling function simultaneously:** To avoid injuries, special care is required, when reaching for the fondue pot for handling the fondue pot, or the pieces of food therein, while the grilling plate is hot. At the forks holder of the fondue pot, condensate could accumulate. Fat, condensate, and juices could drip onto the grilling plate and splash vigorously, when handling any food during use of the fondue function. **During operation of the grilling plate, even the handles of the fondue forks may get hot.** If required, protect your hands with oven gloves.
- **Using the grilling function:** Frozen food or very wet food may splash vigorously, when placed on the pre-heated grilling plate. Let frozen food warm up to room temperature and dab dry wet food, before grilling. You may pre-heat the raclette dishes on the grilling plate. However, **in this case, even the handles of the raclette dishes may become hot!**

Ensure not to spill or pour liquid on the appliance. If large amounts of liquid ran out and into the appliance, immediately unplug the appliance and leave it cool down completely. Thereafter, dry and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). **DO NOT attempt to wipe liquids spilled in the raclette level during operation or while the appliance is still hot to avoid severe burns and risk of electric shock!**

GETTING READY FOR USE

⚠ **WARNING** – For operation always place the appliance on a stable, level, heat-resistant surface. During operation, **do not** place any clothes or napkins or any other foreign objects under, beneath or on the appliance or fondue pot or in the raclette levels. **Do not** place the appliance on or closely near any power cord. **Do not** place any objects that are sensitive to heat, moisture, or fat near the appliance. **Do not operate the appliance near any objects that could easily catch fire** (e.g. curtains, candles, inflammable liquids, high-proof alcoholic drinks, or mineralized spirit).

1. Place the appliance on a suitable surface near an appropriate wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). At each side of the appliance, leave at least 50cm of free space to walls, curtains, boards and other objects. Ensure good ventilation.
2. Ensure that there are no foreign objects in the raclette levels and fondue pot. If you do not wish to use the fondue pot, take out the fondue pot or, what's better, fill it with approx. 800ml water.

⚠ **CAUTION** – When using the fondue function, ensure that there are ALWAYS at least 650ml of liquid in the fondue pot to avoid overheating. Keep in mind that the filling level will drop gently during use, even if the fondue function is not in use. However, it is good advice to leave the fondue pot within the appliance for protecting the fondue plate against splashes.

The grilling plate must be installed properly, even when it is not in use.

3. Ensure that the grilling plate is installed properly on the grilling plate holder and will not tilt or wobble.
4. Turn both control dials completely to the "MIN" position.

PREPARING FONDUE

⚠ **WARNING** – Ensure to hold the fondue pot level, while the fondue pot is filled with liquid. Otherwise, the content could run out, causing high risk of severe burns and damage.

Only use the supplied fondue pot with the appliance. Do not pre-heat the fondue pot with any other heating device. The fondue pot is not suited for frying and steaming. When placing the fondue pot on the fondue plate, always ensure that the fondue pot is filled with a sufficient amount of liquid to avoid overheating (at least 650ml).

For filling the fondue pot, always remove the fondue pot from the appliance. Before removing the fondue pot, always ensure that the appliance is not hot and the FONDUE control dial is turned to "MIN".

When using watery sauces that will not froth (e.g. stock), the maximum filling amount is 800ml. **Do not overfill the fondue pot,** especially when heating food that may violently froth or splash (e.g. hot oil or heavy sauces). When dipping food in hot sauces, oil and dips, the contents of the fondue pot could violently froth and splash. **For preparing fondue with oil and oily dips: Always fill in 650 ml.** Dab wet food dry and defrost frozen food, before immersing your food in hot oil.

Beware of hot liquid, splashes and steam, when removing food. Always keep a sufficient distance to the grilling plate with your hands, arms, and face, even if the grilling plate is not in use. Beware of splashing condensate, juices, and fat, when using the fondue and grilling function at the same time. **If required, protect your hands, arms, and valuable clothes with suitable oven gloves.**

Do not place any too large pieces of food in the fondue pot that may be overhanging the rim of the fondue pot.

1. Prepare your food: Remove any inedible parts and cut the food in cubes or strips, 2cm in size. If required, defrost frozen ingredients and dab wet food dry before cooking.
2. Fill the ingredients requested for your fondue sauce with a sufficient amount of liquid in the fondue pot up to the maximum capacity of 0.8 litres (800ml) or approx. 0.65 litres (650ml) when preparing fondue with oil or oily sauces.
3. Place the forks holder onto the fondue pot. Ensure that the exterior of the fondue pot is clean and dry.
4. Prepare the appliance for operation (see: 'Getting Ready for Use'). Place the fondue pot on the fondue plate within the opening in the middle of the grilling plate.
5. Insert the power plug into a sufficient power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The appliance is ready for use now.
6. Turn the FONDUE control dial to the desired temperature setting. The fondue plate starts heating immediately.

NOTE

For heating dips and sauces that are sensitive to heat (e.g. cheese dip or chocolate sauce) only use low temperature settings. Otherwise, the sauces may be overheated (see: 'Tips for Best Results'). For pre-heating insensitive sauces, you may start with maximum temperature setting and after some minutes select the desired temperature. We recommend to hold a small ladle at hand for removing any pieces of food that fell off the fondue forks.

7. As soon as the desired temperature is reached, you may start cooking your food.

For this, pierce your food via the supplied fondue forks. Then carefully insert your food into the fondue pot and hang the fondue forks holding your food into the forks holder or turn your food within the hot fondue sauce.

⚠ **WARNING** – When removing the food from the fondue pot, beware of steam escaping. Additionally, hot liquid could drip from the food. When the grilling plate is hot, liquids dripping from the food could splash vigorously. Ensure that all persons present keep their hands and arms in appropriate distance. Additionally, always keep your hands and arms in sufficient distance to the grilling plate, when reaching for the fondue pot. Before removing the fondue forks from the fondue pot, **check whether the handles of the fondue forks are hot.** Keep in mind that the supplied fondue forks are pointed.

8. Leave your food cook to the desired doneness. Then, keeping sufficient distance to the grilling plate, take out your food. If required, ensure that the handles of the fondue forks are not hot to the touch.

GRILLING

⚠ **WARNING** – The grilling plate will be very hot during operation and even some time thereafter. **DO NOT touch the grilling plate with hands or arms or any heat-sensitive objects.** Additionally, especially when placing food on the preheated grilling plate, hot fat and juices could splash. Always ensure that persons present stay in sufficient distance to the appliance during operation. Do not place any delicate objects directly near the appliance. **Food could catch fire when overheated! Do not leave any food burn on the hot grilling plate.**

Do not use any hard or sharp-edged objects on the grilling plate, to avoid damage to the non-stick coating. Do not cut, prick or scratch on the grilling plate. Always remove the food from the grilling plate before cutting or piercing it. Only use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood for handling food on the grilling plate (e.g. the provided grill shovels). **The fondue forks are not suited for being used on the grilling plate!**

NOTE

The grilling plate is conical inclined, to ensure the optimal draining of fat and juices.

1. Prepare your food. Remove any inedible parts (e.g. bones, tendons, shells, skins, stalks). Leave frozen food warm up to room temperature. Dab dry wet food.
2. Prepare the appliance for operation (see: 'Getting Ready for Use'). Ensure that

the grilling plate is placed properly on the grilling plate holder. The grilling plate may not tilt or wobble.

3. Insert the power plug into a sufficient power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The appliance is ready for use now.

NOTE

UFor operation at low temperature settings (e.g. warming up or thawing food), you should avoid heating the grilling plate to high temperature, before use. Pre-heating at maximum temperature setting is suited for usual grilling operation only.

4. Before placing food on the grilling plate, set the RACLETTE control dial to the maximum temperature setting (turn the front control dial to the "MAX" position) for pre-heating the grilling plate for approx. 10 minutes.
5. Turn the RACLETTE control dial back to the required temperature setting (see: 'Tips for Best Results'). Then, place the food to be cooked on the grilling plate. Be aware of splashes, while doing so.
6. If required, turn the food in time via the provided grilling shovels. However, you may use any other appropriate grilling utensils made of wood or heat-resistant plastics.

USING THE RACLETTE FUNCTION

⚠ **WARNING** – **Risk of burns!** Always keep in mind that the exterior of the appliance will get very hot during operation. Only touch the appliance and its parts and accessories by the control dials and/or handles to avoid injuries. **When pre-heating the raclette dishes on the grilling plate, even the handles of the raclette dishes may become hot to the touch.** If required, protect your hands with suitable heat-resistant gloves or pot holders.

Handle the raclette dishes with care! **Avoid touching the grilling plate with your hand or arm, while handling the raclette dishes.**

Do not overfill the raclette dishes. **The contents of the raclette dishes may not stick out and/or touch the heating element under the grilling plate.** Otherwise, your food may be burnt or even catch fire!

When placing the raclette dishes in or on the appliance, always let the handles stick out. Otherwise, the handles will get very hot.

Do not spill the contents of the raclette dishes in or on the appliance. Liquids could vigorously splash, when spilled on the hot grilling plate. Additionally, if large amounts of liquid ran out onto the raclette levels, immediately unplug and leave the

appliance cool down completely. Thereafter, dry and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning'). **DO NOT attempt to wipe liquids spilled in the raclette levels during operation or while the appliance is still hot to avoid severe burns and risk of electric shock!**

Do not use any hard or sharp-edged objects within the raclette dishes or in the raclette levels, to avoid damage.

NOTE

Due to heat radiation of the grill/raclette heating element, the raclette dishes will gently be heated and kept warm within the upper raclette level. However, for heating-up insensitive sauces in the raclette dishes, you may place the appropriate raclette dishes on the grilling plate. **For avoiding overflow, keep an eye on it and remove the raclette dishes from the grilling plate in time.** Delicate food should be heated only slowly by placing it in the upper raclette level.

1. Prepare your food. Remove any inedible parts (e.g. wax crusts of cheese). Cut cheese in small stripes or cubes.
2. Prepare the appliance for cooking (see: 'Getting Ready for Use'). Insert the power plug into a sufficient power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). The appliance is ready for use now.
3. For pre-heating the heating element, via the RACLETTE control dial, select the maximum temperature for the raclette function (turn the RACLETTE control dial to the "MAX" position) and leave the appliance operate for approx. 10 minutes.
4. In the meanwhile, you may fill the raclette dishes. Ensure, that your food (e.g. stripes of cheese) does not protrude the rim of the raclette dishes. Always avoid overfilling the raclette dishes.

NOTE

Empty raclette dishes or raclette dishes not in use can be stored in the lower raclette level.

5. After approx. 10 minutes of pre-heating, turn back the RACLETTE control dial to the desired setting, and avoid spilling the contents, while inserting the raclette dishes in the upper raclette level. Ensure that the handles of the raclette dishes stick out of the appliance. When heating insensitive food, you may shortly place the raclette dishes on the grilling plate for pre-heating. However, in this case, keep an eye on it. After pre-heating, it is best to keep your food warm until use within the upper raclette level.

AFTER USE

⚠ **WARNING** – **Do not** leave the appliance unattended while connected to the power supply. Even some minutes after switching off, the appliance is still hot. Always switch OFF the appliance (turn both control dials to the "MIN" position), unplug, and allow cooling down, before moving the appliance, removing any parts of the appliance (e.g. the grilling plate and fondue pot) and before removing meat juices and fat from the grilling plate. **Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children and animals.**

IMPORTANT - Before moving the appliance, always remove the fondue pot, grilling plate and raclette dishes from the appliance!

1. Immediately after you have finished cooking, turn both control dials to the "MIN" position for switching off the appliance. Unplug the appliance from the power outlet.
2. Remove any leftovers and all raclette dishes from the appliance. However, leave the fondue pot on the fondue plate, until the appliance cooled down.
3. After cooling, remove the fondue pot. Then, carefully pull the grilling plate upwards, avoiding to spill any juices from the grilling plate.

NOTE

If there are a lot of runny juices left on the grilling plate, it may be useful to place a sufficiently large bowl beside the appliance for carefully pouring out the juices at the corner of the grilling plate. This may help to keep your table clean.

4. Always clean the appliance and all used accessories after use (see: 'Care and Cleaning'). Do not leave any food dry on the appliance or any part of it.

SOLVING PROBLEMS

Most problems during use can be solved easily. Use the hints in the following table as an assistance.

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
There are unusual noises when the appliance is heating or cooling down.	Due to temperature changes, the parts of the appliance expand or contract.	This is normal. There is no need for concern.

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
The heating elements below the fondue plate and the grilling plate are red-heated.	The control dials are set to very high temperature.	This is normal operation. No need for concern.
The appliance is connected to the power supply but both heating elements (grilling plate and fondue plate) do not work.	The appliance is not live.	When you are using an extension cord, check the electrical connections. Check, if the used power outlet is live and the extension cord is in proper working order, by connecting a lamp via the extension cord.
	Both heating elements are switched off.	For switching on the appliance, turn the appropriate control dial (RACLETTE or FONDUE) to the MAX direction, until a clicking noise can be heard from the temperature control system. Then turn the control dial a bit further on for increasing the temperature sufficiently.
	Malfunction occurred.	Immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
The grilling plate wobbles, is tilted or is not centred.	The grilling plate is not mounted correctly.	When the grilling plate is mounted correctly, you cannot push the grilling plate to any side. Lift the grilling plate a little and try again, holding the grilling plate exactly over the centre of the appliance.
The forks holder wobbles or slips off the fondue pot.	The forks holder is in upside down orientation.	Turn the forks holder by 180° to the correct orientation and try again.
During operation a burnt smell is generated AND/OR	The appliance is heated for the very first time.	This is normal and harmless. No need for concern. Before cooking food, prepare the appliance for operation (see: 'Before First Use').
	Food is overheated on the grilling plate.	Ensure to remove even leftovers in time from the appliance, to avoid burning. Clean the appliance thoroughly, removing any burnt food (see: 'Care and Cleaning').

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
some smoke escapes.	Some liquid ran out of the fondue pot and is burnt on the fondue plate.	Immediately unplug and **leave the appliance cool down.** Do not overfill the fondue pot. The maximum volume for operation is 0.8 litres (800ml). When making **fondue with oil, only fill max. 0.65 litres (650ml) into the fondue pot to avoid overflow.** After filling, ensure that the exterior of the fondue pot is clean and dry, before placing the fondue pot on the fondue plate. Clean and dry the appliance thoroughly, removing any burnt food (see: 'Care and Cleaning').
	Food in the raclette dishes touched the heating element below the grilling plate.	Immediately unplug and **leave the appliance cool down.** Always strictly avoid to touch the grill/raclette heating element with any food or foreign object, when handling the raclette dishes, because the heating element may be very hot (up to red heat!) during operation. Carefully and thoroughly clean the appliance, removing any burnt food (see: 'Care and Cleaning').
	Malfunction occurred.	Immediately unplug and, **under close supervision, let the appliance cool down.** Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
Liquid is accumulating under the appliance or in the raclette level.	The fondue pot is overfilled.	Immediately unplug and let the appliance cool down. Thoroughly dry all parts of the appliance, before operating the appliance again. The maximum filling volume of the fondue pot is 800ml (0.8 litres). With vigorously frothing liquids in the fondue pot (e.g. hot oil), fill in only 650ml (see: 'Operation / Fondue Function').
	The liquid in the fondue pot ran out, due to frothing.	Unplug immediately and **let the appliance cool down.** Thoroughly dry all parts of the appliance, before operating the appliance again. Avoid selecting too high temperature values for the fondue plate. Fill the fondue pot with max. 650ml, when using liquids that could vigorously froth (e.g. hot oil). Only carefully immerse your food to avoid overflow.

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
	Liquids have been spilled, when moving the raclette dishes.	Unplug immediately and **let the appliance cool down.** Thoroughly dry all parts of the appliance, before operating the appliance again. Always handle the raclette dishes with care, when they are filled with runny liquids.
	Too much liquid accumulated on the grilling plate during cooking and ran down over the rim of the grilling plate.	Some food give off a lot of liquids, when heated (e.g. fruit). Additionally, frozen food will be covered quickly by a thick layer of hoar frost and ice, after being taken out of the freezer. Wait until boiling reduces the amount of juices on the grilling plate sufficiently. Defrost frozen food and dab dry very wet food before grilling.

CARE AND CLEANING

⚠ **WARNING** – **Close supervision is required, if the appliance or any part of it is in reach of young children!** The appliance is very hot during operation and even some minutes after switching off. Always turn both control dials to the "MIN" position, then unplug the appliance from the power outlet and let the appliance cool down, before moving or cleaning the appliance and before removing the fondue pot or the grilling plate and/or any juices from the grilling plate.

⚠ **WARNING** – **Do not immerse the housing or the power cord in water or other liquids or spill or drip any liquids on the housing or power cord. Do not place the housing or power cord in an automatic dishwasher.**

⚠ **CAUTION** – Do not use any abrasive or corrosive cleaners, chemicals, cleaning pads (e.g. disinfectant, bleach, grill cleaning agents), or any hard or sharp-edged objects (e.g. grill cleaning utensils, cleaning pads) for cleaning the appliance as this could affect or damage the surfaces, especially the non-stick coatings.

Always clean the appliance after each use to prevent residues of food from drying on the surfaces and, during the next use, burn in, carbonize, or even catch fire. Never leave any food dry on the appliance or any parts of it.

The grill shovels and the forks holder are dishwasher-safe.

1. Switch OFF the appliance (turn both control dials to the "MIN" position) and unplug the appliance from the power outlet. Let the appliance cool down.
2. Remove and empty the fondue pot and all raclette dishes. Remove any leftovers from the grilling plate.
3. Ensure that remaining juices on the grilling plate will not be spilled, when pulling the grilling plate vertically upwards for removing the grilling plate from the appliance. If there are large amounts of runny juices on the grilling plate, we recommend to place a sufficiently large bowl near the appliance and carefully and slowly pour the juices over a corner of the grilling plate into the bowl.
4. Use a plastic or wooden spatula or a grill shovel to slide the remaining juices and coarse residues of food off the grilling plate.

NOTE

Dispose of fat and meat juices as compost or in a closed vessel in domestic waste. **Do not pour any fat, juices or gravy into the sink to avoid clogging the outlet pipe.**

NOTE

Stubborn residues on the surfaces of the removable parts and accessories can be removed by soaking these parts in warm dish-water before cleaning.

5. Clean the removable parts in warm dishwater using a nylon washing brush or soft sponge. After cleaning, thoroughly wash all parts with clear water.

⚠ **CAUTION** – Always ensure that liquids are NOT spilled on or in the housing. Additionally, ensure that the grilling plate holder and the heating element are not bent or damaged.

6. If required, wipe the heating element with a soft cloth damped with some dishwater for removing any coarse residues. Thereafter, thoroughly wipe with clear water.
7. Wipe the raclette levels, fondue plate, power cord, and exterior of the housing carefully with a soft cloth, damped with some warm dishwater. Thereafter, wipe with a soft cloth damped with clear water.
8. Thoroughly dry the appliance and all parts and accessories. Then, allow drying naturally for 1/2 hour, where the appliance and all parts are **out of reach of young children and animals.**
9. Assemble the appliance: Place the grilling plate on the holder and put the fondue pot onto the fondue plate. Place the forks holder onto the fondue pot. You should store all parts and accessories of the appliance together with the appliance (see: 'Storage').

STORAGE

⚠ **WARNING** – Always switch OFF the appliance (both control dials to "MIN"), unplug from the power outlet and allow the appliance to cool down, when the appliance is not in use and before cleaning or moving the appliance. Do not let the power cord hang down, when moving or storing the appliance.

Always place the appliance on a stable, clean, and dry surface, where it is safe from frost and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture), where it is **out of reach of young children and animals** and where it can not fall. **Do not place any hard or heavy objects on the appliance.**

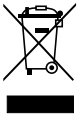
For moving or lifting the appliance, **always** grasp the appliance at both sides at the bottom of the housing. Do not hold the appliance at the power cord, grilling plate holder, or raclette level for moving the appliance.

Always handle the power cord with care. The power cord may **never** be pulled, knotted, twisted, or squeezed.

1. Switch off, unplug, and leave the appliance cool down sufficiently. Clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').
2. Ensure that the grilling plate is installed correctly at the grilling plate holder.
3. **For carrying the appliance:** to avoid tripping over the power cord, hold the power cord in one hand, while grasping the appliance at both sides of the housing. Place the appliance on a sufficiently large, stable, and clean surface, where it is **out of reach of young children and animals.**
4. Place the forks holder on the fondue pot. Place the fondue pot on the fondue plate in the middle of the grilling plate. Place the raclette dishes and the grill shovels in a raclette level or on the grilling plate.
5. The fondue forks should be wrapped in a clean cloth to avoid touching the tips of the fondue forks inadvertently. Wrapped in a cloth, you may store the fondue forks in a raclette level too.
6. Lay the power cord loosely beside the appliance or on the grilling plate.

IMPORTANT - It is good advice to store the accessories with the appliance. Do not use any part or accessory of the appliance for any purpose, not described in this booklet. Do not use any parts or accessories for any other appliance.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone:

+49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Restricted use of this appliance in the staff kitchen of offices, guest houses, cafés, baker's shops, and similar facilities is possible. In this case the warranty period is reduced to 1 year.

NOTE

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send GASTROBACK products to the following address: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer. Please agree that we cannot bear the charge of receipt.

Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use and not suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)4165 / 2225-0 • Telefax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de

20191007