

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN RACLETTE-FONDUE-SET



Art.-Nr. 42559 Design Raclette-Fondue-Set

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



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Ihr neues Design Raclette-Fondue-Set kennenlernen	3
Sicherheitshinweise	4
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	6
Hohe Temperaturen - Verbrennungsgefahr	6
Antihafbeschichtung	7
Technische Daten	8
Vor der ersten Verwendung.....	8
Aufheizen	8
Vorbereitung der Antihafbeschichtung	9
Bedienung.....	9
Zwei getrennt regelbare Heizelemente	10
Das Gerät Betriebsbereit machen.....	10
Fondue zubereiten	11
Grillen.....	12
Raclette	13
So erreichen Sie die besten Ergebnisse	13
Nach der Verwendung	14
Pflege und Reinigung.....	14
Aufbewahrung.....	15
Entsorgungshinweise	16
Gewährleistung / Garantie.....	17
Information und Service	17
Rezepte	18
Stichwortverzeichnis	20

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein außergewöhnliches Gerät erworben, dessen Vielseitigkeit Sie und Ihre Gäste begeistern wird. Fondue, Grill und Raclette in einem – dabei formschön, hochwertig und außerdem platzsparend aufzubewahren. Bereiten Sie Ihre Lieblingsgerichte direkt am Tisch zu, probieren Sie neue Rezepte aus und genießen Sie die Möglichkeiten, die Ihnen Ihr Raclette bietet.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Design Raclette-Fondue-Set.

Ihr Team von der Gastroback GmbH

IHR NEUES DESIGN RACLETTE-FONDUE-SET KENNENLERNEN

1 abnehmbarer Fondue-Topf mit Gabelhalterung, Deckel und Henkel, für bis zu 1 Liter Fassungsvermögen

1 Gabelhalterung

6 Fondue-Gabeln

2 antihafbeschichtete, geriffelte, abnehmbare Grillplatten



6 antihafbeschichtete Raclette-Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen

2 Raclette-Böden
• Oben schmelzen Sie Käse und halten Barbecue-Soßen heiß
• Unten stellen Sie leere Raclette-Pfännchen ab

Raclette-Regler für die Heizelemente der Grillplatten

Fondue-Regler steuert die Temperatur des Fondue-Topfes

ohne Abbildung:

- 6 Grillspachtel zum Wenden der Zutaten auf den Grillplatten
- 1 Deckel für den Fondue-Topf

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes 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 in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. **Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.**

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestraße 20, D-21729 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät **nicht im Freien** oder in feuchten oder nassen Bereichen und **nicht in fahrenden Fahrzeugen oder Booten**. 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 führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen. Die Kontakte am Stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben; die Kabelisolierung darf nicht gerissen, spröde oder angeschmolzen sein. **Niemals** das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten oder sich 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. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.

- **Einige Nahrungsmittel und alkoholische Getränke können sich bei Überhitzung entzünden!** Niemals das Gerät unter Hängeschränken, tief hängenden Lampen, Regalen oder in der Nähe von Vorhängen, Tischdekorationen oder anderen brennbaren Materialien oder brennbaren Flüssigkeiten (hochprozentige alkoholische Getränke) betreiben, um Schäden durch Feuer, Hitze, Kondenswasser und Spritzer zu vermeiden. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 30 cm frei. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper in den Raclette-Böden stecken und die Grillplatten richtig eingebaut sind. **Niemals** Fremdkörper oder verpackte Nahrungsmittel (Beispiel: mit Backfolie) mit dem Gerät verwenden, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Qualm, Überhitzung).

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. **Niemals kleine Kinder unter 8 Jahren mit dem Gerät, seinen Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals** das Gerät unbeaufsichtigt las-

sen, wenn es für kleine Kinder unter 8 Jahren zugänglich ist. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass niemand das Gerät am Kabel herunterreißen kann. Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es für kleine Kinder unter 8 Jahren unzugänglich ist.

- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. 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.

- Niemals das Gerät auf oder neben wärmeempfindliche Gegenstände (Beispiel: Netzkabel, Tischtücher, Servietten) stellen. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen, von denen es herunterfallen könnte.

- Niemals irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Töpfe) auf oder in das Gerät stellen/legen. Niemals Kochbesteck auf den Grillplatten oder im Fondue-Topf liegen lassen. **Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände auf den Grillplatten verwenden (Beispiel: Messer, Fondue-Gabel).** Verwenden Sie auf den Grillplatten nur Kochbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

- Das Gerät wird über eigene Heizelemente elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder das Netzkabel in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill, Feuer) bringen. Niemals das Zubehör (Fondue-Topf, Raclette-Pfännchen, Fondue-Gabeln und Spachtel) für andere Geräte verwenden (Beispiel: Küchenherd). Legen Sie niemals Fremdkörper (Grillanzünder, Holzkohle, Papier, Kunststoffe, Textilien und ähnliches) auf die Grillplatten, um eine Beschädigung des Gerätes und Brandgefahr zu vermeiden! Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß. Niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch die Grillplatten mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.

- **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.** Niemals das Gerät während des Betriebes oder kurz danach bewegen oder kippen. Andernfalls könnten heiße Flüssigkeiten auslaufen oder herausspritzen. Drehen Sie beide Heizregler bis zum Anschlag nach links (Position „–“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät zusätzlich immer zuerst vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen, bewegen oder die Grillplatten abnehmen. Fassen Sie das Gerät immer mit beiden Händen unten am Gerätesockel an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen. **Fassen Sie das Gerät aber während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an.**

- **Achtung: Die Oberflächen werden während des Betriebes sehr heiß!**

- Betreiben Sie das Gerät nur, nachdem Sie es vollständig und richtig zusammengesetzt haben. Niemals während des Betriebes den leeren Fondue-Topf auf das Gerät stellen, um eine Überhitzung zu vermeiden. Niemals das Gerät ohne die dafür vorgesehenen Grillplatten betreiben.

- Bei Beschädigung des Netzkabels muss das Kabel vom Hersteller oder vom Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Person ersetzt werden um Gefahren zu vermeiden.

- Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals das Gerät, die Grillplatten oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder stellen oder Flüssigkeiten

darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Wenn Flüssigkeit in das Gerät gelaufen ist, dann drehen Sie beide Heizregler sofort auf Null zurück, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: »Pflege und Reinigung«).

- Niemals das Gerät oder Teile davon in der Spülmaschine reinigen (außer den Fonduetopf und die Fonduegabeln – diese sind spülmaschinengeeignet).
- Niemals Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen lassen. Reinigen Sie die Kochflächen sofort nach dem Abkühlen nach der Anleitung in diesem Heft (siehe: Pflege und Reinigung). Verarbeiten Sie keine verdorbenen Nahrungsmittel, und halten Sie das Gerät und das Zubehör stets sauber.
- Die Fondue-Gabeln sind sehr spitz und müssen deshalb mit Vorsicht verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät nie über eine externe Zeitschaltuhr oder andere Fernschalteneinrichtungen.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
 - Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
 - Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf. Die Steckdose muss für 15 A einzeln abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA 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.

- Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich dreiadriges Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 15 A (Aderquerschnitt: 1 mm² oder mehr). Verwenden Sie **keine Mehrfachsteckdosen**, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie die verwendeten Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Binden Sie das Kabel notfalls mit einer Schnur am Tischbein fest, damit das Gerät nicht am Kabel heruntergerissen werden kann. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder ein Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Kabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Niemals den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Kabel an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Niemals Gerät, die Grillplatten oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in das Gerät eingedrungen sind.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr



Der Raclette dient zum Garen, Erhitzen und Warmhalten verschiedener Nahrungsmittel und wird daher beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen des Gehäuses.

- Während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten könnten sehr heißes Fett und Wasser von den Grillflächen spritzen oder Dampf entweichen. Das gilt unter anderem auch, wenn Sie den Fondue-Topf herunter nehmen oder den Deckel des Fondue-Topfes abnehmen. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Halten Sie während des Betriebes mit Händen, Armen und Kleidung immer ausreichend Abstand zu den heißen Grillplatten. Legen Sie keine wertvollen Gegenstände direkt neben das Gerät.

- Waschen Sie das Gerät und das Zubehör beim Betrieb nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an (Beispiel: Heizregler, Henkel des Fondue-Topfes, Griffe der Raclette-Pfännchen). Unter dem Deckel des Fondue-Topfes kann sich heißes Kondenswasser sammeln und heftig spritzen, wenn es auf die heiße Grillplatte tropft. Schützen Sie Ihre Hände, Arme und wertvolle Kleidung z. B. mit Topfhandschuhen, wenn Sie über die heißen Grillplatten lang.

- 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). Legen Sie keine Nahrungsmittelstücke auf die Grillflächen, die über die Kanten der Grillflächen hinausragen. Andernfalls können heißes Fett, Wasser und Bratensaft 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!

- Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) betreiben. **Niemals erhitzte alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige heiße Nahrungsmittel neben oder auf das Gerät stellen oder im Fondue-Topf erhitzen.** Niemals alkoholhaltige Nahrungsmittel auf das Gerät gießen oder legen. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizelemente im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. Das Gerät ist zum Flambieren nicht geeignet.

Antihafbeschichtung

Die Grillplatten und die Raclette-Pfännchen sind mit einer Antihafbeschichtung ausgerüstet. Niemals mit scharfen, metallenen Gegenständen auf der Beschichtung kratzen oder schneiden. Nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden vom Gerät herunter.

Durch die Antihafbeschichtung müssen Sie nur wenig oder gar kein zusätzliches Fett verwenden. Reiben Sie die Beschichtung nur einmal vor der ersten Verwendung mit wenigen Tropfen Öl ab. Die Nahrungsmittel lassen sich leicht von den Grillflächen lösen. Selbst festsitzende Speisereste lassen sich zur Reinigung mit einem Kunststoffschaber oder einer Kunststoff-Spülbürste und warmer Spülmittellösung entfernen.

Eventuell auftretende Verfärbungen beeinflussen nur das Aussehen des Gerätes nicht die Arbeitsleistung.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise zur Antihaftbeschichtung:

- Verwenden Sie das Gerät 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. Reinigen Sie das Gerät nur mit heißer Spülmittellösung und einem weichen Schwamm oder einer Nylon-Spülbürste.

TECHNISCHE DATEN:

Modell:	Art.-Nr. 42559 Design Raclette-Fondue-Set
Stromversorgung:	230 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistung:	1.400 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 120 cm
Gewicht:	ca. 3,4 kg
Abmessungen:	ca. 32 cm x 32 cm x 21,5 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen, Fondue-Topf:	max. 1 Liter
Prüfzeichen:	

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Gerätes oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!

1. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile sowie das Zubehör vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen, Aufkleber und Schilder vom Gerät. Entfernen Sie aber nicht das Typenschild auf dem Boden des Gerätes. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Verpackungsmaterial) zwischen den Raclette-Böden und im Fondue-Topf stecken.

WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät nicht an die Stromversorgung angeschlossen ist und lassen Sie es 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. **Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen** außer den Fondue-Topf und die Fonduegabeln – diese sind spülmaschinengeeignet).

3. Reinigen Sie die Bauteile und das Zubehör des Gerätes (siehe: »Pflege und Reinigung«) vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung.

Bevor Sie mit dem kochen beginnen, verbinden Sie das Stromkabel mit dem Anschluss an Ihrem Gerät und stecken anschließend den Stromstecker in die dafür vorgesehene Steckdose.

Aufheizen

Beim ersten Aufheizen werden die Schutzschichten auf den Heizelementen eingebrannt. Dabei kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist normal und unbedenklich. Um Ihre Nahrungsmittel vor Geschmacksbeeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung aufheizen.

ACHTUNG: Niemals das Gerät ohne die Grillplatten betreiben. Wenn der Fondue-Topf während des Betriebes eingesetzt ist, muss immer etwas Flüssigkeit (mindestens 150 ml) im Fondue-Topf sein.

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ausreichend große, stabile und hitzefeste Arbeitsfläche. Geben Sie etwa 250 ml Wasser in den Fondue-Topf und nehmen Sie das Gerät **mit eingesetzten Grillplatten und mit Fondue-Topf** in Betrieb, wie im Abschnitt Bedienung beschrieben.

2. Drehen Sie beide Heizregler auf die Maximum-Position (›+‹) und warten Sie etwa 10 Minuten (siehe: ›Bedienung‹). Ein leichter Brandgeruch und harmlose Rauchentwicklung sind dabei völlig normal.

Hinweis: 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 Grillplatten fassen, wenn das Gerät noch heiß ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (beide Heizregler auf Position ›-‹), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie die Grillplatten mit den Händen berühren.

1. Drehen Sie beide Heizregler bis zum Anschlag auf Position ›-‹, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

2. Geben Sie etwas Speiseöl (wenige Tropfen) auf die kalten Grillplatten und verteilen Sie das Öl mit einem sauberen Küchentuch auf der gesamten Antihaftbeschichtung. Wischen Sie überschüssiges Öl danach gut ab.

3. Reiben Sie auch die Innenseiten der Raclette-Pfännchen auf die gleiche Weise mit dem Öl ein. Das Gerät ist nun bereit für den Betrieb.

BEDIENUNG

WARNUNG: Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass keine Fremdkörper in den Raclette-Böden oder im Fondue-Topf liegen, die Grillplatten richtig aufgesetzt sind und beide Heizregler AUSgeschaltet (bis zum Anschlag auf Position ›-‹) sind, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.

Verbrennungsfahr! Das Gerät wird während des Betriebes auch an den Außenflächen sehr heiß!

Fassen Sie das Gerät während des Betriebes ausschließlich an den dafür vorgesehenen Bedienungseinrichtungen und Handgriffen an.

Ziehen Sie immer zuerst den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Bratensaft und Fett von den Grillplatten entfernen. Alle anwesenden Personen müssen während des Betriebes einen ausreichenden Abstand zum Gerät einhalten, um eine Gefährdung durch Spritzer und heiße Oberflächen zu vermeiden. Das gilt auch für Sie selbst! **Achten Sie besonders darauf, sich nicht zu verbrennen, wenn Sie während des Betriebes den Fondue-Topf einsetzen oder herausnehmen oder Nahrungsmittel aus dem Fondue-Topf entnehmen.** Dies gilt besonders, wenn Sie gleichzeitig Nahrungsmittel auf den Grillplatten garen und Fett oder Bratensaft von den Grillplatten spritzen können. Schützen Sie Hände, Arme und wertvolle Kleidung durch geeignete Topfhandschuhe. Niemals das Gesicht über das Gerät halten!

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Fondue-Gabeln) auf den Grillplatten verwenden, um eine Beschädigung der Oberflächen zu vermeiden. Niemals Gewalt anwenden!

Ihr neues Design Raclette-Fondue-Set bietet Ihnen drei Funktionen in einem Gerät. Alle drei Funktionen können Sie gleichzeitig nutzen.

Zwei getrennt regelbare Heizelemente

Das Raclette ist mit zwei getrennt regelbaren Heizelementen ausgestattet, um für eine Vielzahl verschiedenster Nahrungsmittel geeignet zu sein. Die richtigen Einstellungen für Ihre Nahrungsmittel hängen von der Art der Nahrungsmittel und der gewünschten Beschaffenheit ab.

Wählen Sie niedrige Temperaturen zum Auftauen und Aufwärmen. Die mittleren Temperaturen dienen zum Grillen von Meeresfrüchten wie Muscheln und ähnlichem. Verwenden Sie die hohen Temperaturen (Maximum-Position ›+‹) für Fleisch und Geflügel.

Passen Sie die Grilltemperatur mit dem RACLETTE-Heizregler an Ihre individuellen Wünsche an (siehe: ›So erreichen Sie die besten Ergebnisse‹). Regeln Sie die Temperatur im Fondue-Topf mit dem FONDUE-Heizregler.

- Hohe Einstellung (›+‹): Wasser oder Brühe zum Kochen bringen, Öl erhitzen.

Hinweis: Sie beschleunigen das Aufheizen im Fondue-Topf, wenn Sie zunächst beide Heizregler auf Maximum stellen. Sobald der Inhalt des Fondue-Topfes kocht, drehen Sie den RACLETTE Heizregler auf die gewünschte Einstellung für die Grillplatten zurück oder schalten ihn ganz aus (bis zum Anschlag auf Position ›-‹ drehen).

- Mittlere Einstellungen: nach dem Erhitzen, um Brühe oder Öl heiß zu halten.
- Niedrigere Einstellungen: empfindliche Soßen und Suppen erwärmen (Beispiel: Käse-Sahne-Soße, Schokoladensoße).

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Bedienelementen an. Auch der Deckel und die Außenseiten des Gerätes können während des Betriebes heiß werden!

Das Gerät betriebsbereit machen

WARNUNG: Stellen Sie das Gerät nur auf einer stabilen, hitzefesten Arbeitsfläche auf. Während des Betriebes dürfen niemals Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf dem Gerät oder in den Raclette-Böden liegen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind (Beispiel: Raclette-Pfännchen, Fondue-Topf). Niemals das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Niemals hitze-, feuchtigkeits- oder fettempfindliche, oder leichtentzündliche

Gegenstände neben das Gerät stellen. **Niemals während des Betriebes feuergefährliche Flüssigkeiten** (hochprozentige alkoholische Getränke, Brennspiritus) **neben oder auf das Gerät stellen**, um eine Gefährdung durch Feuer zu vermeiden.

Niemals das Gerät ohne die Grillplatten betreiben.

Niemals die Raclette-Pfännchen und/oder den Fondue-Topf überfüllen. Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen erhitzen, die stark schäumen oder spritzen (Beispiel: Fondue mit Öl). Legen Sie keine Nahrungsmittelstücke auf die Grillflächen, die über die Kanten der Grillflächen hinausragen. Niemals feuchte oder gefrorene Speisen in heißes Öl tauchen, da sonst heißes Fett, Wasser und Bratensaft auslaufen und zu schweren Verbrühungen oder Sachschäden führen können. Dies gilt besonders, wenn Sie Fondue mit heißem Öl zubereiten.

1. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf (siehe: ›Sicherheitshinweise‹). Lassen Sie auf jeder Seite des Gerätes mindestens 30 cm frei und sorgen Sie für eine gute Belüftung.

2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Gerät oder Fondue-Topf liegen. Falls Sie den Fondue-Topf nicht verwenden wollen, dann nehmen Sie den Fondue-Topf vom Gerät herunter.

ACHTUNG: Wenn Sie den Fondue-Topf verwenden, müssen immer mindestens 150 ml Flüssigkeit im Fondue-Topf sein! Nehmen Sie den Fondue-Topf andernfalls aus dem Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Die Grillplatten müssen beim Betrieb immer richtig eingesetzt sein, auch wenn Sie die Grillplatten nicht verwenden wollen.

3. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig aufliegen und nicht kippen oder wackeln. Die geriffelte Fläche muss nach oben weisen.

4. Stecken Sie den Stecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹).

Fondue zubereiten

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! Die Außenseiten des Gerätes, besonders die Grillplatten und der Deckel des Fondue-Topfes, werden beim Betrieb sehr heiß! Heißer Dampf, Spritzer und Kondenswasser können aus dem Fondue-Topf austreten, wenn Sie den Deckel anheben. Wenn Sie feuchte Nahrungsmittel in heiße Soßen, Öl oder Dips eintauchen, kann der Inhalt des Fondue-Topfes heftig schäumen und spritzen. Tupfen Sie feuchte Nahrungsmittel trocken und lassen Sie Gefrorenes zuerst auftauen. **Für Öl-Fondue befüllen Sie den Fondue-Topf nur mit höchstens 500 ml. Niemals** den Fondue-Topf überfüllen!

Außerdem können Nahrungsmittel, die Sie gleichzeitig auf der Grillplatte zubereiten, spritzen. Halten Sie Hände und Arme immer in ausreichendem Abstand von den Grillplatten, auch wenn Sie die Grillplatten nicht verwenden wollen. Schützen Sie Ihre Hände, Arme und Kleidung durch geeignete Topfhandschuhe.

Der Fondue-Topf ist nicht zum Braten und Dünsten geeignet. **Verwenden Sie den Fondue-Topf ausschließlich mit einer ausreichenden Menge Wasser oder Öl, um eine Überhitzung zu vermeiden (mindestens 150 ml). Niemals** während des Betriebes, den leeren Fondue-Topf in das Gerät stellen. Drehen Sie den FONDUE-Heizregler auf aus (bis zum Anschlag auf Position ›–‹) und nehmen Sie den Fondue-Topf aus dem Gerät, wenn der Fondue-Topf leer ist oder nicht verwendet werden soll.

Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass die Grillplatten richtig auf die Trägerplatten aufgelegt sind und nicht kippen oder wackeln, auch wenn Sie die Grillplatten nicht verwenden wollen. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände auf den Antihaftbeschichtungen der Grillplatten und Raclette-Pfännchen, um die Beschichtungen nicht zu beschädigen.

1. Füllen Sie die Nahrungsmittel mit ausreichend Wasser, Öl oder Bouillon in den Fondue-Topf ein. Die maximale Füllmenge des Fondue-Topfes beträgt 1 Liter. **Verwenden Sie für ein Fondue mit Öl oder Soßen auf Öl-Basis maximal 500 ml. Niemals** den Fondue-Topf überfüllen, damit der Inhalt nicht überläuft und in das Gerät eindringt. Tauen Sie gefrorene Nahrungsmittel vor der Zubereitung auf. Tupfen Sie feuchte Nahrungsmittel zuerst trocken.

2. Setzen Sie den Deckel auf den Fondue-Topf. Dadurch wird der Inhalt schneller heiß und Sie sparen Energie.

3. Stellen Sie den Fondue-Topf in die mittlere Öffnung des Gerätes. Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Fondue-Topf. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nicht auf anderen Wärmequellen (Beispiel: Küchenherd).

4. Drehen Sie den FONDUE-Heizregler auf die gewünschte Einstellung.

Um hohe Temperaturen (Beispiel: Wasser kochen oder Fett erhitzen) möglichst schnell zu erreichen, empfehlen wir, beide Heizregler auf die Maximum-Position (bis zum Anschlag auf Position ›+‹) zu stellen und nach Erreichen der gewünschten Temperatur den RACLETTE-Heizregler (für die Grillplatten) wieder auszuschalten. Drehen Sie den FONDUE-Heizregler dann auf die gewünschte Einstellung.

Für wärmeempfindliche Speisen (Beispiel: Käse oder Schokolade) drehen Sie am besten nur den FONDUE-Heizregler auf.

ACHTUNG: Wenn Sie den Deckel vom Fondue-Topf nehmen, kann heißes Kondenswasser vom Deckel herunterlaufen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Schützen Sie sich auch vor Spritzern, falls Kondenswasser auf die heißen Grillplatten tropft.

5. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist nehmen Sie den Deckel ab und beginnen Sie mit der Zubereitung Ihres Fondues. Verwenden Sie dazu am besten die mitgelieferten Fondue-Gabeln. Beachten Sie bitte, dass die mitgelieferten Fondue-Gabeln sehr spitz sind.

Grillen

WARNUNG: Die Grillplatten sind beim Betrieb und einige Zeit danach sehr heiß. Besonders beim Auflegen der Nahrungsmittel auf die heißen Grillflächen können Wasser und Fett spritzen. Niemals die Grillplatten mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten und keine empfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes liegen.

Niemals das Grillgut auf den Grillflächen anstecken oder schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen auf den Grillflächen kratzen. Dadurch könnte die Antihaftbeschichtung beschädigt werden. Nehmen Sie die Nahrungsmittel zum Schneiden immer von den Grillflächen herunter. Verwenden Sie nur Grillbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. **Die mitgelieferten Fondue-Gabeln sind für die Verwendung auf den Grillflächen nicht geeignet.** Niemals bei der Arbeit mit dem Gerät Gewalt anwenden.

Die Grillplatten sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgerüstet und leicht gewölbt, um einen optimalen Ablauf von Fett und Bratensaft zu gewährleisten. Dadurch können Sie Ihre Speisen auf gesunde Weise zubereiten.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig aufliegen. Die Grillplatten dürfen nicht kippen oder wackeln.
2. Bevor Sie die Nahrungsmittel auflegen, heizen Sie die Grillplatte ca. 10 Minuten vor. Stellen Sie dazu den RACLETTE-Heizregler auf die Maximum-Position (›+◄).
3. Legen Sie dann das Grillgut auf und drehen Sie den RACLETTE-Heizregler nach Bedarf auf eine geeignete Einstellung (siehe: So erreichen Sie die besten Ergebnisse).
4. Wenden Sie die Nahrungsmittel mit dem mitgelieferten Spachtel. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände auf den Grillflächen verwenden!

Raclette

WARNUNG: Verbrennungsgefahr! Die Außenseiten des Gerätes und die Raclette-Pfännchen werden beim Betrieb sehr heiß. Dies gilt ganz besonders für die Grillplatten. Fassen Sie das Gerät und das Zubehör nur an den Heizreglern und Griffen an, um Verbrennungen zu vermeiden.

Handhaben Sie die Raclette-Pfännchen mit Vorsicht! Achten Sie darauf, keine Flüssigkeiten im Gerät oder auf dem Gerät zu verschütten. Dies gilt ganz besonders, wenn Sie dünnflüssige Soßen in den Raclette-Pfännchen erwärmen. Niemals die Raclette-Pfännchen überfüllen!

1. Vergewissern Sie sich, dass die Grillplatten richtig aufliegen. Die Grillplatten dürfen nicht kippen oder wackeln.
2. Drehen Sie den RACLETTE-Heizregler (Heizung der Grillplatte) zunächst auf die Maximum-Position (›+◄), um das Gerät vorzuheizen.
3. Während der Vorheizzeit können Sie die Raclette-Pfännchen füllen. Füllen Sie die Raclette-Pfännchen aber nicht höher mit Flüssigkeit auf als bis zu $\frac{3}{4}$ unter den Rand, damit der Inhalt nicht herausläuft, wenn Sie die Raclette-Pfännchen bewegen. **Niemals die Raclette-Pfännchen überfüllen!**

WARNUNG: Die Raclette-Pfännchen und deren Inhalt können sehr heiß sein. Fassen Sie die Raclette-Pfännchen nur an den Griffen an.

Achten Sie beim Einschieben und Entnehmen der Raclette-Pfännchen unbedingt darauf, nicht den Inhalt im Gerät zu verschütten. Sollten Flüssigkeiten in das Gerät gelaufen sein, schalten Sie das Gerät sofort aus (beide Heizregler auf die Position ›-◄), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät (siehe: ›Pflege und Reinigung◄).

4. Drehen Sie nach ca. 10 Minuten Vorheizzeit den RACLETTE-Heizregler auf eine geeignete Einstellung zurück und stellen Sie die Raclette-Pfännchen vorsichtig auf den oberen Raclette-Boden. Achten Sie dabei darauf, den Inhalt nicht zu verschütten.
5. Leere oder unbenutzte Raclette-Pfännchen können Sie auf dem unteren Raclette-Boden abstellen. Wenn Platz auf der Grillplatte ist, können Sie die Raclette-Pfännchen auch auf die Grillplatte stellen.

So erreichen Sie die besten Ergebnisse

- Die Grillplatten und Raclette-Pfännchen sind mit einer Antihafbeschichtung ausgerüstet und müssen deshalb nur vor der ersten Verwendung leicht eingefettet werden. Anschließend ist kein zusätzliches Fett mehr nötig.

- Stellen Sie zum Aufwärmen eine niedrige Temperatur ein. Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln. Hohe Temperaturen (Maximum-Position ›+‹ des RACLETTE-Heizreglers) sind für Fleisch und Geflügel geeignet.
- Würzen Sie Fleisch und Fisch vor dem Garen, aber salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zuviel Saft.
- Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke, Art und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Garen Sie die Nahrungsmittel aber nicht zu lange. Nicht nur Fleisch gelingt besser, wenn es innen noch leicht rosig und saftig bleibt; auch Gemüse sollte möglichst nicht zu weich sein.
- Werfen Sie die Zutaten möglichst nicht in die heiße Flüssigkeit im Fondue-Topf. Benutzen Sie die Gabeln.
- Auf den Grillplatten können Sie Rind, Schwein, Lamm und Geflügel garen, aber auch Fisch sowie Gemüse- und Fruchtscheiben vom Grill sind 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. Knochen sollten Sie vor der Zubereitung herauslösen (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 zubereiten.
- Fisch heben Sie am besten mit dem mitgelieferten Spachtel oder einem Pfannenheber aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz vom Grill, da gegarter Fisch leicht zerfällt.
- Schneiden Sie Käse in etwa 5 mm dicke Scheiben und stellen Sie die Pfännchen damit unter die Grillplatten.
- Wenn Sie zusätzliche Pfännchen haben, können Sie den Käse darin auf dem Grill vorwärmen oder heiß 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. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie es bewegen, die Grillplatten abnehmen oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn kleine Kinder in der Nähe sind.**

1. Sobald Sie die Zubereitung Ihrer Nahrungsmittel beendet haben, drehen Sie beide Heizregler auf die AUS-Position (›-‹) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Grill abkühlen und reinigen Sie es dann wie im Abschnitt Pflege und Reinigung beschrieben. Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät antrocknen.

PFLEGE UND REINIGUNG

WARNUNG: Während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten ist das Gerät sehr heiß. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (beide Heizregler auf Position ›-‹ bis zum Anschlag), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät unbedingt ausreichend abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder die Grillplatten entfernen. Niemals das Gerät, die Grillplatten oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwenden. Niemals irgendwelche Chemikalien (Beispiel: Ofenreiniger) oder ätzende Flüssigkeiten verwenden. Die Oberflächen und besonders die Antihaftbeschichtung würden dadurch beschädigt. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in das Innere des Gerätes eindringen. **Niemals Flüssigkeiten über das Gerät oder auf die heißen Grillplatten gießen. Niemals das Gerät, die Grillplatten oder das Netzkabel des Gerätes in der Spülmaschine oder unter fließendem Wasser reinigen oder in Wasser eintauchen.**

Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Grill festtrocknen und verkohlen. Die Grillplatten können Sie am besten reinigen, wenn das Gerät noch lauwarm ist.

1. Schalten Sie das Gerät aus (beider Heizregler auf Position >-<) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen.
2. Nehmen Sie den Fondue-Topf und alle Raclette-Pfännchen vom Gerät und leeren Sie Fondue-Topf und Raclette-Pfännchen vollständig aus.

ACHTUNG: Niemals die Bauteile und Zubehöre des Gerätes mit harten oder scharfkantigen Gegenständen oder mit Scheuermitteln oder Topfreinigern reinigen. Hartnäckige Reste auf den Oberflächen weichen Sie am besten vor der Reinigung für einige Minuten in warmem Spülwasser ein. Niemals das Gerät, die Grillplatten oder das Netzkabel in irgendwelche Flüssigkeiten tauchen oder stellen oder irgendwelche Flüssigkeiten über diese Bauteile gießen!

3. Fondue-Topf und Fondue-Gabeln sind spülmaschinengeeignet, Deckel, Gabelhalterung, Raclette-Pfännchen und Spachtel können Sie in heißem Spülwasser reinigen. Verwenden Sie dazu eine Spülbürste oder einen Schwamm.

4. Nehmen Sie die Grillplatten vom Gerät.

5. Lösen Sie die Reste des Bratenfetts und eventuell anhaftende Speiserückstände am besten mit einem Holzlöffel von den Grillflächen. Hartnäckige Bratensaftrreste entfernen Sie am besten mit einer Kunststoff-Spülbürste.

Hinweis: Geben Sie die abgekühlten Bratensaftrreste zu den kompostierbaren Abfällen (Biotonne) oder in einem geschlossenen Gefäß in den Hausmüll.

6. Feuchten Sie ein Tuch oder einen Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an und reinigen Sie damit die Grillflächen. Reiben Sie grobe Rückstände zunächst mit ein wenig Öl ein und lassen Sie das Öl für ein paar Minuten einwirken. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Grillplatten verwenden.

7. Die Innenseiten der Raclette-Böden, das Netzkabel und die Außenseiten des Gerätes können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch vorsichtig abwischen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.

8. Verfärbungen der Edelstahl-Flächen können mit einem speziellen Edelstahl-Reiniger entfernt werden.

9. Trocknen Sie alle Teile des Gerätes nach der Reinigung gut ab und lassen Sie das Gerät und die Bauteile und Zubehöre noch etwa ½ Stunde an der Luft trocknen. Halten Sie das Gerät sowie deren Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen (siehe: »Pflege und Reinigung«).

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

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, verknoten oder irgendwelche harten oder schweren Gegenstände darauf stellen. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

1. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
2. Legen Sie die Grillplatten am Gerät ein. Stellen Sie den Fondue-Topf in die dafür vorgesehene Öffnung in der Mitte des Gerätes, legen Sie die Gabelhalterung in den Fondue-Topf und setzen Sie den Deckel auf.
3. Legen Sie das Netzkabel locker um den Sockel des Gerätes, ohne dabei am Kabel zu ziehen oder zu reißen. Fassen Sie das Gerät und das Netzkabel mit beiden Händen unten am Sockel an, um das Gerät zu tragen.
4. Bewahren Sie das Gerät auf einer geeigneten, stabilen, sauberen Unterlage auf, zu der kleine Kinder keinen Zugang haben.

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 gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna 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 weitgehender 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 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.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes 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 Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos verschrottet 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.

REZEPTE

Fondue

Frühlingsfrisch! Bärlauch-Fondue mit/oder Blumenkohl- Brokkoli

Rezept für 4 Personen:

- 400g Greyerzer Käse
- 200g Raclette Käse
- 1 Bund Bärlauch
- 400g Blumenkohl
- 400g Brokkoli
- 300ml trockner Weißwein
- 40ml Kirschwasser
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL Speisestärke
- Pfeffer
- Muskatnuss

Den Bärlauch waschen und trocknen, die Stiele entfernen und die Blätter fein hacken. Mit einer groben Reibe den Käse hobeln. Den Blumenkohl und den Brokkoli bissfest garen. Geben Sie den Weißwein und den Zitronensaft in den Fonduetopf und schalten Sie dann Ihr Design Raclette-Fondue-Set an. Geben Sie nach und nach den Käse hinzu, und bringen Sie diesen unter rühren zum Schmelzen. Danach das Kirschwasser und die Speisestärke in die Käsemasse rühren, den Bärlauch hinzufügen und mit geriebenen Muskat und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Fondue

Schweizer Fondue altbewährt und immer gut

Rezept für 4 Personen:

- 400g Greyerzer Käse
- 200g Emmentaler
- 300ml Weißwein trocken
- 2cl Kirschwasser
- 4 TL Speisstärke
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer
- Muskat
- Weißbrot

Weißwein, Zitronensaft und in Stifte geschnittenen Knoblauch im Fonduetopf erhitzen. Den Käse darin langsam schmelzen lassen. Dann die in Kirschwasser aufgelöste Speisestärke dazugeben. Alles mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Dazu reicht man geschnittenes Weißbrot.

Guten Appetit!

Raclette

Ein Geschmackserlebnis: Lauch-Seelachs mit Kokos-Frischkäse

Rezept für 4 Personen:

- 800g Seelachsfilet
- 2 große Lauchstangen
- 200g Frischkäse
- 120g Emmentaler
- 1 Bio-Zitrone
- 100g Kokoscreme
- Salz und Pfeffer

Schneiden Sie den Lauch in Ringe und waschen Sie ihn gründlich unter lauwarmem Wasser. Dämpfen Sie den Lauch 7 - 8 Minuten. Nach dem Sie das Seelachsfilet gewaschen und trocken getupft haben, wird dieser gewürfelt. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Danach die Zitronenschale abreiben und den Saft pressen. Die Fischwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Dann Frischkäse mit der Kokoscreme verrühren sowie den jetzt geriebenen Emmen-taler mit den Zitronen raspeln. 1 ½ EL Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Der Lauch wird mit dem Seelachs vermengt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Heizen Sie Ihr Design Raclette-Fondue-Set vor. Zwei EL Lauch-Seelachs in ein Pfännchen geben und 7-8 Minuten backen. Dann mit 1 EL der Käsemischung das Lauch-Fisch-Pfännchen belegen und wiederum backen, bis der Emmentaler geschmolzen ist.

Guten Appetit!

Raclette

Die herzhafte Mischung macht es: Spinat mit Gorgonzola

Rezept für 4 Personen:

- 800g festkochende Kartoffeln
- 800g Blattspinat
- 250g Gorgonzola
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Schalotten
- 45g Butter
- 50ml Sahne
- 6 El Olivenöl
- 2 El Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack sowie ein Prise Muskat

Die Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Spinat entstielen, waschen und abtropfen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Schalotten in dem Olivenöl glasig anschwitzen, Butter, Knoblauch und Spinat hinzufügen unter rühren aufwallen lassen. Die Sahne mit dem Zitronensaft verrühren und Salz und Pfeffer sowie Muskat hinzufügen. Die inzwischen gegarten Kartoffeln abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Den Gorgonzola ebenfalls in Scheiben schneiden.

Heizen Sie bitte Ihr Design Raclette-Fondue-Set vor. Die Pfännchen mit etwas Olivenöl bestreichen und jeweils ca. 2-3 Kartoffelscheiben etwa 3-4 Minuten darin knusprig anbraten. Dann die Kartoffelscheiben mit der Spinatmasse sowie den zuvor in Scheiben geschnittenen Gorgonzola je nach Geschmack belegen. Wenn der Käse geschmolzen oder leicht braun ist, ist das Gericht fertig.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

Raclette

Vitaminreicher Lachs mit Zuckerschotten

Rezept für 4 Personen:

- 600g Lachsfilet
- 150g Greizer Käse
- 150g Cocktailtomaten
- 200g Zuckerschotten
- 12 Stiele Basilikum
- 1 Bio-Zitrone
- 100g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Blattpaprika
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe

Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen, ca. 10 Blätter fein hacken und zur Butter hinzufügen. Nachdem die Zitrone heiß abgewaschen und trocken getupft ist, die Schale abreiben und die Zitrone auspressen. Den Knoblauch schälen und klein würfeln, dann die Basilikum- Butter beifügen, die geriebene Zitronenschale sowie das Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und den geriebenen Paprikablättern abschmecken und kühl stellen. Die Zuckerschoten waschen und kurz dünsten. In der Zwischenzeit die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Das Lachsfilet waschen, trockentupfen und würfeln, mit Zitronensaft und Öl beträufeln, danach salzen und pfeffern. Den Käse in dünne Scheiben schneiden.

Heizen Sie Ihr Design Raclette-Fondue-Set vor. In die Raclette-Pfännchen legen Sie 2 Würfel von dem Lachs und darauf 4 Zuckerschoten sowie 3 Tomatenhälften und alles ca. 5 Minuten überbacken. Danach 1 TL Butter sowie eine Scheibe Käse legen und wieder überbacken bis der Käse geschmolzen ist. Ein Blatt vom restlichen Basilikum zum garnieren.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

Stichwortverzeichnis

| A |

Antihaffbeschichtung	3, 7, 9
Arbeitsfläche	4, 5
Aufbewahrung.....	15
Aufwärmen	14

| B |

Bedienung.....	9
Bedienungselemente	3
bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	4

| D |

Deckel	3, 6
--------------	------

| E |

Energieverbrauch	8, 12
Entsorgung	16
erste Verwendung	8

| F |

Fassungsvermögen	8
Fondue-Funktion	11
Fondue-Gabeln	3, 6, 12
Fondue-Topf	3, 5, 10, 15
Funktionen.....	10
Funktionsprüfung.....	4

| G |

Gabelhalterung.....	3
Garantie	16
Grill-Funktion	12
Grillplatten	3, 6, 11, 15

| H |

heiße Oberflächen	5, 6
Heizregler	3, 10

| I |

Inbetriebnahme.....	10
---------------------	----

| K |

Kondenswasser.....	6, 11
Kundendienst.....	17

| L |

Lagerung.....	16
Leistungsaufnahme	8

| M |

maximale Füllmenge.....	8, 11
Mindestmenge	8, 11

| N |

Netzkabel	6, 16
-----------------	-------

| P |

Pflege	15
--------------	----

| R |

Raclette-Böden	3, 13, 16
Raclette-Funktionen	13
Raclette-Pfännchen.....	3, 7, 13, 15
Reinigung.....	8, 15
Rezepte	17

| S |

Service	17
Sicherheitshinweise	4, 5, 6
Stromversorgung.....	6

| T |

Technische Daten	8
Temperatureinstellung	10
Tipps	10, 14

| V |

Verlängerungskabel.....	6
-------------------------	---

GASTROBACK®

Operating Instructions

DESIGN RACLETTE-FONDUE-SET



Art.-No. 42559 Design Raclette-Fondue-Set

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



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

Table of Contents

Get to Know Your New Design Raclette-Fondue-Set	23
Important Safeguards	24
Important Safeguards for Electrical Appliances.....	25
Hot Surfaces - Risk of Burns.....	26
Non-stick Coating	27
Technical Specifications.....	27
Before First Use.....	27
First Heating	28
Preparing the Non-Stick Coating	28
Operation	29
Two Separately Controlled Heating Elements	29
Getting Ready for Use.....	30
Preparing Fondue	30
Grilling.....	31
Using the Raclette Function	32
Hints for Best Results.....	32
After Use.....	33
Care and Cleaning	33
Storage	34
Notes for Disposal	35
Information and Service.....	35
Warranty	36
Recipes.....	37
Index.....	39

Dear Customer!

Congratulations! You have purchased an exceptional appliance and its multitude of features will fill you and your guests with enthusiasm. Fondue, table top grill and raclette unit all in one — and at the same time elegant, of high quality and space-saving. Prepare your favourite dishes directly at the table, try out new recipes and enjoy the possibilities your new raclette offers.

These instructions for use will inform you about the various functions and features which makes it easy to take pleasure in your new Design Raclette-Fondue-Set.

We hope that you will enjoy your new Design Raclette-Fondue-Set.

Your Gastroback GmbH

GET TO KNOW YOUR NEW DESIGN RACLETTE-FONDUE-SET

1 removable large fondue pot with handles, forks holder and lid for up to 1 Litre water, oil or bouillon

1 forks holder

6 fondue forks

2 non-stick coated, ribbed and slightly vaulted grill plates; removable for easy cleaning



6 non-stick coated raclette dishes with heat-insulated handles

2 raclette levels

- Prepare hot barbecue sauces or melt cheese on the upper level
- while placing empty raclette dishes on the lower level

Raclette heating control dial for selecting the grill pate temperature

Fondue heating control dial for selecting the fondue pot temperature

W/o fig.:

- 6 grill shovel - for turning foods on the grill plates
- 1 lid for the fondue pot

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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. Please contact your vendor.

- 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.
- Check the entire appliance regularly for proper operation - especially the power cord. 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, moisture), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) 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.
- **Some foods and alcoholic drinks can catch fire, when overheated!** During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side to furniture, walls, boards, curtains and other objects. Do not operate the appliance near inflammable liquids (e.g. high-proof alcohol) or beneath any heat-sensitive or moisture-sensitive materials or beneath boards or drop-lights to avoid damage caused by steam, condensate or fire. Before operating, always ensure that there are no foreign objects in the raclette levels or the fondue pot, and the grill plates are installed properly. Do not use wrapped foods (e.g. in kitchen foil), to avoid risk of fire, electric shock, and damage. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. overheating, giving off smoke).
- This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. **Close supervision is necessary when the appliance is used near young children. Do not let young children under 8 years play with any parts of the appliance or the packaging.** The appliance is not intended for use by children under 8 years or infirm persons without supervision. Do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children. Always keep the entire appliance dry and clean and where young children cannot reach it. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or any part of it. Take care that no one will pull the appliance by the power cord.
- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat-resistant and suitable large table or counter. Do not place any clothes or tissue or other objects beneath or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids. Provide proper ventilation when using the appliance.

- Do not place the appliance on or near heat-sensitive objects (e.g. power cords, table clothes, napkins), or near the edge of the table or counter or on wet or inclined surfaces or where it can fall.
- Do not place any foreign objects (e.g. clothes, pots) on or in the appliance. Do not leave any cooking utensils on the grill plates or in the fondue pot. **Do not use any hard, sharp or edged objects (e.g. knives, fondue forks) on the grill plates.** Only use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood with the grill plates. Do not handle the appliance or any part of it with violence.
- The appliance is heated by built-in electric heating elements. **The appliance or power cord may never touch hot surfaces.** 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 heated device (e.g. range). Do not place any heat-sensitive or inflammable objects (i.e. charcoal, paper, plastics, clothes) or inflammable liquids on or near the appliance during operation! Do not touch the grill plates immediately after switching off, because the appliance will be still hot for some time.
- **CAUTION: The appliance surface are liable to get hot during use!**
- **Do not leave the appliance unattended, when connected to the power supply.** Do not move or tilt the appliance during operation or immediately thereafter, to avoid spilling of hot fat and juices causing injuries and damage. Always turn both heating control dials to the left off position ›–‹, and unplug the appliance when not in use and before moving, removing a grill plate or cleaning, or for storage. Before disassembling a grill plate, and/or moving or cleaning the appliance, always allow the appliance to cool down sufficiently. Always grasp the appliance on its base with both hands for moving or lifting the appliance. **During operation and immediately after switching off only touch the appliance and its accessories by the handles and operating elements.**
- Before operation, always ensure that you assembled the appliance completely and correctly and the grill plates are properly in place. During operation, always ensure that there is some liquid (oil, water, bouillon) in the fondue pot, to avoid overheating. Do not operate the appliance without the grill plates properly in place.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use abrasive cleaners, cleaning pads or any hard and sharp objects (e.g. metal scouring pads) for cleaning. Do not immerse the appliance, grill plates or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the appliance or power cord to avoid risk of fire and electric shock. When liquids are spilled in the appliance, immediately switch off the heating control dials, unplug the power cord and wait for the appliance to cool down. Thereafter, clean the appliance thoroughly. (See: ›Care and Cleaning‹).
- **DO NOT place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.** (Except the fondue pot and fondue forks - these are dishwasher safe).
- 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 process any foodstuffs that are probably off. Always keep the appliance and the accessories clean.
- Handle the fondue forks with care, because the tips are pointed.
- Never operate the appliance via time switch or other remote control devices.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Important Safeguards for Electrical Appliances

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC, rated for 15 A).

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 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 meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible.

- It is recommended not to use 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 15 A (core diameter: at least 1 mm²). **Do not use a multi socket outlet.**
- Always handle the power cord with care. Always completely unwind the power cord before use. Do not place the appliance on or near a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. If necessary, use a rope to tie the extension cord to the table-leg to avoid, that the appliance will be pulled by the power cord. Take care not to entangle in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord from the power outlet. Do not touch the power plug, with wet hands when the appliance is connected to the power supply.
- Do not place or immerse the appliance, the grill plates, or the power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power cord or exterior of the appliance. When liquids are spilled on the appliance or power cord, immediately switch off and unplug the appliance.

Hot Surfaces – Risk of Burns



The raclette is designed for cooking and heating a variety of foods and, therefore, the whole appliance will get hot during operation.

- Beware of steam and hot condensate, as well as splashing hot fat and meat juices during operation and even some minutes after switching off, especially when removing the fondue pot and/or opening the lid of the fondue pot. Take care that persons present maintain a sufficient distance from the hot grill plates with hands, arms, face and clothes during operation. Do not place any sensitive objects directly near the appliance.
- During operation only touch the appliance and its accessories at the operating components and handles (e.g. heating control dial, handles of fondue pot / raclette dishes). On the interior

of the lid of the fondue pot, condensate could accumulate and splash violently, when dripped on the hot grill plates. During operation, protect your hands, arms, and valuable clothes (e.g. with oven gloves) when making a reach for the fondue pot.

- **Do not overfill the fondue pot or raclette dishes, especially when heating food-stuffs that could violently froth or splash.** Do not place any too large pieces of food, overhanging the edges, on the grill plates or in the fondue pot. Otherwise hot fat, water or meat juice 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.

- To avoid damage and risk of fire: Do not place any heat-sensitive or inflammable objects (i.e. charcoal, paper, plastic, clothes) or inflammable liquids on or near the appliance during operation! Do not place hot drinks with high alcoholic content (i.e. mulled wine, grog) on or near the appliance if the appliance is still hot. Alcohol is highly volatile and the vapour is easy inflammable and could catch fire by any source of ignition (i.e. cigarette, candle, heating elements of the appliance) and therefore causing severe injuries to persons and damage.

Non-stick Coating

The grill plates and raclette dishes of your raclette are provided with a non-stick coating. Do not use hard or sharp objects for scratching or cutting on the coatings. Always remove your foods from the coated surfaces, before cutting. We will not be liable for damage to the non-stick coating where metal utensils or similar objects have been used.


Cooking on a non-stick surface minimises the need for oil or fat, food can easily be removed and does not stick. Additionally, cleaning is easier. Before first use, wipe the non-stick surface with a little amount of oil. Do not use metal (or other abrasive) scourers for cleaning the non-stick coating. Wipe with hot soapy water. Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

Any discolouration that may occur will only detract from the appearance and will not affect the cooking performance.

Please adhere to the following precautions:

- Do not use the appliance with the non-stick coating being scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils to stir and serve the food. Do not use spray-on non-stick coatings. Do not use violence. Clean the cooking plates with hot dish-water and a soft sponge or nylon brush.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-No. 42559 Design Raclette Fondue Set
Power supply:	230 V AC, 50 Hz
Power consumption:	1.400 Watt
Length of power cord:	ca. 120 cm
Weight:	ca. 3,4 kg
Dimensions:	ca. 32 cm x 32 cm x 21,5 cm (width x depth x height)
Capacity, fondue pot:	max. 1 Litre
Certification:	

BEFORE FIRST USE

WARNING: DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!

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.

WARNING: Always ensure that the appliance is not connected to 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. Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher** (Except the fondue pot and fondue forks - these are dishwasher safe).

3. Before first use and after a longer period of storage, clean the appliance and all accessories. (See: ›Care and Cleaning‹)

Before cooking, insert the plug into the outlet on the body, and the power supply plug into the socket outlet.

First Heating

Prior to initial operation, the protective layer of the heating elements has to be burned in. This could cause a fine smoke haze, due to the first heating of some of the components. There is no need for concern. To prevent smell and taste of your food from being affected, you should heat the appliance on the maximum position of both heating control dials for 10 minutes before placing any food on the grill plates. If the smoke haze occurs again later on, thoroughly clean the appliance according to the instructions in section ›Care and Cleaning‹.

CAUTION: Do not operate the appliance without the grill plates properly in place. When the fondue pot is inserted during operation, there must be a minimum amount of liquid in the fondue pot (at least 150 ml).

4. Place the raclette on a suitable, stable and heat-resistant surface and prepare the raclette for use (See: ›Operation‹). Pour ca. 250 ml water in the fondue pot, and **WITH the grill plates and fondue pot properly in place**, make the appliance ready for use. (See: ›Operation‹)

5. Set both heating control dials to maximum position, heating the appliance to full power for about 10 minutes. (See: ›Operation‹) It is quite normal, if slight and harmless smokes and smells are generated for a short while.

Note: If the burnt smell occurs again 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 grill plates when the appliance is still hot! Switch off, unplug and let the appliance cool down, before touching the grill plates.

6. Turn both heating control dials to the off position (›-‹), unplug and let the appliance cool down to room temperature.

7. Spread a little cooking oil (only some droplets) on the coated upper side of the grill plates and distribute it with clean kitchen paper on the non-stick coating. Rub it dry.

8. Rub the interior of the raclette dishes with oil in the same way. Now the appliance is ready for use.

OPERATION

WARNING: Always ensure that there are no foreign objects in the raclette levels or fondue pot, the grill plates are inserted properly and both heating control dials are in the off position (turn to ›-‹ position to the stop), before connecting the appliance to the power supply.

Risk of Burns! The raclette will become very hot during operation, even at the exterior. During operation only touch the appliance by the operating elements or handles. **Always switch OFF and unplug the appliance and allow cooling down, before removing meat juices and fat from the grill plates.** Ensure that all persons present, including yourself, maintain a sufficient distance to the appliance to avoid injuries by hot surfaces and splashes. This holds especially for inserting or removing the fondue pot or removing any food from the fondue pot; in particular, when foods are cooked on the grill plates simultaneously. Always protect your hands, arms, and valuable clothes by using oven gloves from heat and splashes. **Do not hold your face over the appliance!**

Do not use any hard or sharp objects with the appliance (e.g. metal cooking utensils, fondue forks), to avoid damage to the surfaces. Do not use violence!

Your new Design Raclette-Fondue-Set provides three functions in only one unit, and it is possible to use all the three functions at the same time.

Two Separately Controlled Heating Elements

Your raclette comes with two individually controlled heating elements to serve for a broad variety of different foods. The best suited settings for your dishes depend on the type of ingredients and the desired consistency.

Select a low temperature to defrost and re-heat food. Use medium temperature settings to cook seafood and scallops. Use high temperature settings (maximum position ›+‹) for meat and poultry.

Adjust the grilling temperature with the RACLETTE heating control dial. (See: ›Some General Tips‹) Adjust the fondue temperature with the FONDUE heating control dial.

- Maximum setting: for bringing water or bouillon to the boil, or heating oil.

Note: To speed-up heating in the fondue pot, turn both heating control dials to maximum ›+‹ position. As soon as the content of the fondue pot is boiling, turn the RACLETTE heating control dial to the desired grilling temperature, or turn off this dial (›-‹ position to the stop), if you do not wish to use the grill plates.

- Medium settings: to keep the contents hot and/or boiling.
- Low settings: for tender sauces and dips (e.g. cheese sauce and chocolate dip)

WARNING: Risk of Burns! During operation only touch the appliance and its accessories (e.g. raclette dishes) at its handles. Even the lid and exterior of the appliance/fondue pot will get hot during operation!

Some heavy sauces splash when hot (e.g. tomato sauces, sauce Hollandaise). Thus, you should keep the lid of the fondue pot closed whenever possible.

Note: To save energy and time, it is the best to keep the lid closed during operation.

Getting Ready for Use

WARNING: For operation always place the appliance on a stable, heat-resistant surface. During operation, do not place any clothes, napkins or any other foreign objects under, beneath or on the appliance, in the raclette levels or fondue pot. Do not operate the appliance by using any parts or accessories not recommended by the manufacturer (e.g. raclette dishes, fondue pots). Do not place the appliance on or immediately near any power cord. Do not place heat-sensitive, moisture- or fat-sensitive objects near the appliance. Do not operate the appliance near any objects that could catch fire (e.g. curtains, candles, inflammable liquids as high-proof alcoholic drinks or mineralized spirit).

Do not operate the appliance without the grill plates properly in place.

To avoid damage and injuries from splashes and hot liquids, do not overfill the fondue pot or raclette dishes, especially when heating foodstuffs that will violently froth or splash. Do not place any too large pieces of food, overhanging the edges, on the grill plates or in the fondue pot. Otherwise hot fat, water or meat juice could splash and 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.

1. Place the raclette on a suitable surface near a wall power outlet. (See: ›Important Safeguards‹) Leave at least 30 cm of free space to walls, curtains, boards and other objects on each side of the appliance. Ensure a good ventilation.
2. Ensure that there are no foreign objects in the raclette levels or fondue pot. If you do not wish to use the fondue pot, take the fondue pot out.

CAUTION: When using the fondue pot, ensure that there is ALWAYS at least 150 ml of liquid in the fondue pot. Otherwise remove the fondue pot to avoid overheating. The grill plates must be installed properly, even when not in use.

3. Ensure that the grill plates lay firmly in place on the bearing plate and will not tilt or wobble. The ribbed, coated surface must face upwards.
4. Insert the plug in a suitable wall power socket. (See: »Important Safeguards for Electrical Appliances«)

Preparing Fondue

WARNING: Risk of Burns! The exterior of the appliance, especially the grill plates and the lid of the fondue pot, will get hot during operation! Beware of hot condensate, splashes and steam, when opening the lid.

When dipping food in hot sauces, oil and dips, the contents of the fondue pot could violently froth and splash. Thus, do not fill in more than 500 ml, when preparing fondue with oil and oily dips. Do not overfill the fondue pot! **Especially, do not immerse wet and frozen foods in hot oil.** Dab wet foods and defrost frozen foods, before dipping.

Additionally, beware of splashing meat juices and fat, when using the grill plates simultaneously. Always maintain a sufficient distance to the grill plates with hands and arms, even when the grill plates are not in use. **Protect your hands, arms, and valuable clothes with suitable oven gloves.**

The fondue pot is not suited for frying and steaming. **Only use the fondue pot with a sufficient amount of liquid to avoid overheating** (at least 150 ml). Turn the FONDUE heating control dial to the off position (»-«) and remove the fondue pot, when the fondue pot is empty or is not to be used.

Before switching on the appliance, always ensure that the grill plates are properly in place on the bearing plates, and will not tilt or wobble, even if the grill plates are not in use. Do not use any hard or sharp-edged objects on the raclette dishes or grill plates, to avoid damage to the non-stick coatings.

1. Fill the requested ingredients with a sufficient amount of liquid (water, oil or bouillon) in the fondue pot up to the maximum capacity of 1 Litre. When preparing fondue with oil or oily sauces, fill in up to a maximum of 500 ml. Do not overfill the fondue pot, to avoid overflowing. Defrost frozen ingredients before cooking. Dab wet foods before cooking.
2. Put on the lid. This will save energy and the contents of the fondue pot will heat up faster.
3. Place the fondue pot in the opening in the middle of the raclette. Only use the supplied fondue pot with the Design Raclette-Fondue-Set. Do not use the fondue pot with any other heating device (e.g. range).
4. Turn the FONDUE heating control dial to the desired position.

To reach high temperatures (e.g. boiling water or heating oil or fat) as fast as possible, we recommend using the maximum setting (»+« position) for both heating control dials. After the desired temperature has been reached, turn off the RACLETTE heating control dial (regulating the heating elements of the grill plates) and turn the FONDUE heating control dial to the desired position.

For heating dishes that are sensitive to heat (e.g. cheese or chocolate) only use the FONDUE heating control dial.

CAUTION: When lifting off the lid of the fondue pot, beware of hot condensate that could drip from the lid and cause scalds. Additionally, the condensate could splash, when dripping on the hot grill plates.

5. As soon as the desired temperature is reached, lift off the lid and start preparing your foods. It is the best to use the supplied fondue forks. **Keep in mind that the supplied fondue forks are pointed.**

Grilling

WARNING: The grill plates will be very hot during operation and even some time after operation. **DO NOT touch the grill plates with hands or arms or any heat-sensitive objects.** Additionally, especially on placing food on the preheated grill plates, hot fat and juices could splash from the appliance. Always keep your hands and arms as well as any other objects in sufficient distance to the appliance during operation to avoid scalds and damage. Ensure that all persons present maintain sufficient distance to the appliance during operation.

Do not cut, prick or scratch foods on the grill plates. Always remove the foods from the grill plates before cutting. Only use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood. **The supplied fondue forks are not suited for use on the grill plates!** Do not handle the appliance or any part of it with violence.

The grill plates are non-stick coated and slightly vaulted, to ensure the optimal draining of fat. This is an almost smokeless and very healthy way of cooking.

1. Ensure that the grill plates are placed properly on the bearing plate, the ribbed side facing upwards. The grill plates must not tilt or wobble.
2. Before placing food on the grill plates, set the RACLETTE heating control dial to the maximum position (›+‹) and pre-heat the grill plates for about 10 minutes.
3. Put the food to be cooked on the grill plates and turn the RACLETTE heating control dial to the required position. (See: ›Hints for Best Results‹)
4. Turn the food with the supplied grill shovel.

Do not use any hard or sharp edged objects on the grill plates!

Using the Raclette Function

WARNING: Risk of burns! Always keep in mind that the exterior of the appliance will get very hot during operation. Especially, this holds for the grill plates. Only touch the appliance and its parts and accessories by the dials and/or handles to avoid injuries.

Handle the raclette dishes with care! Do not spill any liquids in the appliance, especially when preparing runny sauces. For this, **do not overfill the raclette dishes.**

1. Ensure that the grill plates are placed properly on the bearing plate, the ribbed side facing upwards. The grill plates must not tilt or wobble.
2. Select the maximum position (›+‹) of the RACLETTE heating control dial (heating element of the grill plates) to preheat the appliance.
3. During pre-heating you can fill the raclette dishes, but do not fill the raclette dishes more than $\frac{3}{4}$ to the brim with liquid to avoid spilling the contents while moving the raclette dishes. Do not overfill the raclette dishes!

WARNING: Raclette dishes and their contents could be very hot! Only touch the raclette dishes by the handles.

Do not spill the contents of the raclette dishes in the appliance, especially when inserting or removing the raclette dishes. If any liquids are spilled in the appliance, switch off the heating control dials, unplug and let the appliance cool down. Thereafter clean the appliance thoroughly. (See: ›Care and Cleaning‹)

4. After ca. 10 minutes of pre-heating, turn back the RACLETTE heating control dial to the desired setting, and avoid spilling the contents, while inserting the raclette dishes in the upper raclette level.

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

Hints for Best Results

- The grill plates and raclette dishes are equipped with non-stick coatings. Just wipe the coating with some drops of oil before first use. Thereafter there is no need for using additional fat.
- Select a low temperature to defrost and re-heat food. Use medium temperature settings to cook seafood and scallops. Use high temperature settings (maximum position of the RACLETTE heating control dial) for meat and poultry.
- Season meat and fish before cooking, but add salt only belatedly, to keep your dishes juicy.
- Cooking times depend on variances in ingredient thickness and special liking, but do not over cook. Most meats are better served pink and juicy, and even vegetables are better, when still crisp.
- Do not throw the ingredients into the hot liquid in the fondue pot. Use the supplied fondue forks.
- The grill plates are suited best for cooking beef, pork, lamb and poultry, as well as fish fillets and vegetable or fruit slices. Tougher cuts of meat should be marinated for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue. If necessary, remove the bones before cooking.
- If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grill or cooking in oil as fondue.
- When removing fish pieces from the grill plate, use the grill shovel or a flat heat-resistant plastic spatula to support the food.
- Cut cheese in slices, ca. 5 mm thick and, in the raclette dishes, place it beneath the grill plates.
- Additional raclette dishes can be used for pre-heating cheese or keeping cheese hot on the grill plates.

After Use

WARNING: Do not leave the appliance unattended while connected to the mains power supply. Even some minutes after switching off, the appliance is still hot. Always let the appliance cool down before moving, or cleaning the appliance, or removing the grill plates. **Do not leave the appliance unattended near young children.**

1. Immediately after you have finished cooking, turn both heating control dials to the off position (›-‹) and unplug the appliance from the power outlet.

2. Allow the appliance to cool down before cleaning. (See: ›Care and Cleaning‹) Always clean the appliance immediately after use. Never leave any food dry up on the appliance or any parts of it.

CARE AND CLEANING

WARNING: The appliance is very hot during operation and even some minutes after switching off. Always turn both heating control dials to the off position (▷◁), then unplug from power outlet and allow cooling before moving or cleaning the appliance or removing the grill plates. **Do not immerse the appliance, power cord or grill plates in water or other liquids.**

Do not use any abrasive cleaners or cleaning pads. Do not use any chemicals or corrosive liquids with the appliance as this could affect or damage the surfaces, especially the non-stick coating. Do not place or immerse the appliance or power cord or grill plates in any liquids. Do not spill any liquids on the appliance and/or the hot grill plates. **Do not place the appliance, grill plates or power cord in an automatic dishwasher or under a tap.** (Except the fondue pot and fondue forks - these are dishwasher safe).

Always clean the appliance after each use to prevent a build up of baked-on foods. Never leave any food dry up on the appliance or any parts of it. The grill plates are easier to clean when slightly warm.

1. Switch off the appliance (both heating control dials on ▷◁ position) and unplug from power outlet. Allow to cool sufficiently.
2. Remove the fondue pot and all raclette dishes and empty the fondue pot/raclette dishes.

CAUTION: Do not clean the appliance or any part or accessories of it with any hard or edged objects or abrasive cleaners or scoring pads. Stubborn residues on the surfaces of the fondue pot/raclette dishes can be removed by soaking in warm dish-water before cleaning.

Do not immerse or place the appliance, grill plates or power cord in any liquids or pour any liquids on these parts.

3. Clean fondue pot, fondue forks, lid, raclette dishes and grill shovel in hot dish-water using a nylon washing brush or sponge.
4. Remove the grill plates.
5. Use a plastic or wooden spatula to slide any residues off the grill plates. Remove stubborn residue with a nylon washing brush.

Note: Dispose fat and meat juices as compost or in a closed vessel in the waste.

6. Wipe the grill plates with a soft cloth or sponge damped with warm dish-water to remove food residue. Soak stubborn residues with a little oil for some minutes. If necessary, use a nylon washing brush for cleaning the grill plates.
7. Wipe the interior of the raclette levels, the power cord, and the exterior of the appliance housing carefully with a soft damp cloth. Always ensure not to spill any water in the appliance.
8. Discolouration on stainless steel surfaces can be removed using a stainless steel cleaning agent.
9. Thoroughly dry the appliance and all parts and accessories of it. Thereafter, allow drying naturally for ½ hour. Take care that the appliance and all its parts and accessories are out of reach of young children.

STORAGE

WARNING: Always switch OFF the appliance and unplug from power outlet when not in use and before moving. Before moving or lifting the appliance, always allow the appliance to cool down sufficiently, and clean the appliance before storing. (See: "Care and Cleaning") 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 where it can not fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance. Always handle the power cord with care. The power cord may never be knotted, twisted or squeezed. Do not pull or strain the power cord. Do not place any hard and/or heavy objects on the appliance or the power cord.

1. Clean the appliance according to the instructions in section "Care and Cleaning".
2. Insert the grill plates, and place the fondue pot in the opening in the middle of the appliance. Insert the in the fondue pot and place the lid on it.
3. Lay the cord carefully around the basis of the appliance, but take care not to pull or strain the power cord. Grasp the power cord and grasp the appliance by the basis of the appliance with both hands, when moving it.
4. Store the entire appliance on a suitable, stable, level, clean surface where it is out of reach of young children.

NOTES FOR DISPOSAL



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin. 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 or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer 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.

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 warranty limits of the law 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 an 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.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial 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.

Recipes

Fondue

Fresh Like Spring! Broad-leaved Garlic and/or Cauliflower /Broccoli

Serves 4:

- 400g Greyerzer cheese
- 200g Raclette cheese
- 1 bunch broad-leaved garlic
- 400g cauliflower
- 400g broccoli
- 300ml dry white wine
- 40ml cherry water
- 2 teaspoonful lemon juice
- 2 teaspoonful corn starch, pepper and nutmeg

Wash and dry the broad-leaved garlic, remove stalks and chop the leaves finely. Use a coarse grater to rasp the cheese. Cook cauliflower and broccoli crunchy.

Pour white wine and lemon juice in the fondue pot and switch on your Design Raclette-Fondue-Set. Add cheese in small portions, and stir until the cheese is melted. Thereafter add kirsch and con starch and stir. Add broad-leaved garlic and season with nutmeg and pepper.

Fondue

Swiss Fondue—well-tried and always delicious

Serves 4

- 400g Greyerzer cheese
- 200g Emmentaler cheese
- 300ml dry white wine
- 2 cl kirsch
- 4 teaspoonful corn starch
- 1 teaspoonful lemon juice
- 1 clove of garlic
- pepper
- nutmeg
- white bread

Heat wine, lemon juice and shredded garlic in the fondue pot. Add cheese and slowly melt the cheese. Dissolve starch in kirsch and add this mixture. Season with pepper and nutmeg. Serve with sliced white bread.

Raclette

Salmon with Mangetout—Rich in Vitamins

Serves 4

- 600g salmon filet
- 150g Greyerzer cheese
- 150g Cocktail tomatoes
- 200g mangetouts
- 12 stalks basil
- 1 lemon (chemically non-treated)
- 100g butter
- salt
- pepper
- sweet pepper leaves
- 1 egg
- olive oil
- 1 clove of garlic

Wash basil and pull out the leaves. Finely chop ca. 10 leaves and add to the butter. Wash lemon with hot water and dab dry. Rasp the peel and press the juice from the lemon. Peel garlic and cut it to cubes. Add basil butter, rasped lemon peel, and oil. Mix with salt, pepper, and sweet pepper leaves to taste. Keep the mixture cool.

Wash and shortly steam the mangetouts. Meanwhile, wash and halve the Cocktail tomatoes. Wash salmon filets and dab dry. Then cut to cubes and splash some lemon juice and oil on it. Season with salt and pepper. Cut cheese to fine slices.

Pre-heat your Raclette. Place two cubes of salmon in each Raclette pan and place 4 mangetouts and 3 tomato halves on it. Bake for ca. 5 minutes. Thereafter add 1 teaspoonful of butter and one slice of cheese and bake until the cheese is melted. Garnish with one leave of the remaining basil.

Enjoy your meal!

Raclette

The hearty mixture makes the difference: Spinach with Gorgonzola

Serves 4

- 800g potatoes
- 800g leaf spinach
- 250g Gorgonzola cheese
- 2 cloves of garlic
- 3 shallots
- 45g butter
- 50ml cream
- 6 tablespoonful olive oil
- 2 tablespoonful lemon juice
- salt and pepper to taste
- one pinch of nutmeg

Wash potatoes and cook for ca. 20 minutes until done. In the meanwhile, remove stalks from the spinach, wash and leave to drain. Peel shallots and garlic and cut to small cubes. Roast shallots in olive oil until they are transparent. Add butter, garlic and spinach and, while stirring, bring the mixture to the boil. Mix cream and lemon juice and add salt, pepper, and nutmeg. Pour off the water, peel, and slice the potatoes. Slice the cheese.

Raclette

A tasty experience: Leek-Coalfish with Coconut Cream Cheese

Serves 4

- 800g coalfish filet
- 2 large leek stalks
- 200g cream cheese
- 120g Emmentaler cheese
- 1 lemon (non-treated)
- 100g coconut crème, salt and pepper

Wash leek thoroughly with lukewarm water and cut to rings. Steam leek rings for ca. 7-8 minutes. Wash the coalfish filets, dab dry, and cut to cubes.

Wash the lemon with hot water, and wipe dry. Thereafter rasp the lemon peel and press the juice from the lemon. Spread lemon juice on the fish cubes. Mix cream cheese, coconut crème, and rasped Emmentaler cheese with rasped lemon peel and 1 ½ tablespoonful of lemon juice. Season with salt and pepper to taste. Mix leek and coalfish and season with salt and pepper. Pre-heat your Raclette. Add 2 tablespoonful of leek/fish mixture to each pan and bake for ca. 7-8 minutes. Then spread 1 tablespoonful of the cheese mixture on it. Bake until the cheese is melted.

Enjoy your meal!

Index

| C |

capacity.....	27
care.....	33
cleaning.....	28, 33
condensate.....	26, 30

| D |

defrost.....	32
disposal.....	34, 35

| E |

energy consumption.....	27, 31
extension cord.....	26

| F |

first use.....	27
fondue forks.....	23, 25, 31
fondue function.....	30
fondue pot.....	23, 25, 31
forks holder.....	23
functions.....	29

| G |

grill plates.....	23, 26, 30
grill shovel.....	23
grill function.....	31

| H |

heating control dial.....	23, 29
hot surfaces.....	25, 26

| I |

intended use.....	24
-------------------	----

| L |

lid.....	23, 26
----------	--------

| M |

maximum quantity.....	27, 30
minimum quantity.....	28, 30

| N |

non-stick coating.....	23, 27, 28
------------------------	------------

| O |

operating components.....	23
operation.....	29

| P |

power consumption.....	27
power cord.....	26, 34
power supply.....	25

| R |

raclette dishes.....	23, 27
raclette function.....	32
raclette levels.....	23, 32, 34
recipes.....	35
re-heat.....	32

| S |

safety instructions.....	24
saving energy.....	29
service.....	35
starting operation.....	30
storage.....	34

| T |

technical specifications.....	27
temperature setting.....	29
testing for proper operation.....	24
tips.....	29, 32

| W |

warranty.....	35
workspace.....	24

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de