

GASTROBACK®

FONDUE SET



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42566 »Fondue Set«

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

Deutsch

English

www.gastroback.de



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

Information und Service	30
Gewährleistung/Garantie	30

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	10
Antihaftbeschichtung	12
Technische Daten	13
Ihr neues Fondue Set kennen lernen	14
Eigenschaften Ihres neuen Fondue Sets	15
Überhitzungsschutz	15
Tipps für beste Ergebnisse	16
Hinweise zur Einstellung der Temperatur.....	16
Vor der ersten Verwendung	18
Ausheizen	18
Bedienung	19
Das Gerät betriebsbereit machen	21
Fondue zubereiten	21
Nach der Verwendung	24
Hilfe bei Problemen	24
Pflege und Reinigung	26
Den Drehteller reinigen und beweglich machen	28
Aufbewahrung	29
Entsorgungshinweise	30

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

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

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Mit Ihrem neuen Fondue-Set können Sie nicht nur die klassischen Fondue-Gerichte zubereiten. Die auch bei sehr niedrigen Temperaturen arbeitende Regelung der Heizplatte macht es möglich, selbst ausgefallene Ideen zu verwirklichen. Umhüllen Sie frische Früchte, Nüsse und Backwerk zusammen mit Ihren Gästen direkt am Tisch mit Schokolade, Nugat, Fruchtgelee oder anderen, wärme-empfindlichen Glasuren und bereiten Sie so ganz besondere Leckereien. Dazu können Ihre Gäste eigene Ideen mit einer Vielzahl von zusätzlichen Soßen und Dips verwirklichen, die durch den Drehteller von allen Seiten aus gut zugänglich sind. Diese und viele andere, ganz besondere Möglichkeiten können Sie mit Ihrem neuen Fondue-Set erkunden.

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

Genießen Sie die Party mit Ihrem neuen »Fondue Set« von Gastroback.

Ihre Gastroback GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. **Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den Zweck und in der Weise, die in diesen Anleitungen beschrieben werden** (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät oder seinen Teilen dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden (siehe: ‚Gewährleistung/Garantie‘). Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250.



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Dieses Gerät ist nur für den Betrieb in Innenräumen und für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung oder Gefährdung durch Elektrizität führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- **Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet und/oder an die Stromversorgung angeschlossen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden wollen und/oder das Gerät unbeaufsichtigt ist.** Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Geräts auf Beschädigungen. Die Kontakte am Netzstecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben; die Isolierung des Netzkabels darf nicht rissig, 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. Wenn Flüssigkeit über/in das Gerät gelaufen ist, dann schalten Sie das Gerät sofort AUS (Regler auf „OFF“ drehen), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Versuchen Sie **niemals**, das Gerät oder eines seiner Teile selbst zu öffnen oder zu reparieren.
- Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, horizontal, fest, eben, sauber, trocken, ausreichend groß und beständig gegen Feuchtigkeit, Fett und Hitze sein. **Niemals das Gerät auf geneigten Oberflächen betreiben.** 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.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass das Gerät immer ausreichend Abstand zur Kante der Arbeitsfläche und zu anderen Gegenständen hat (Beispiel: Vorhänge, Tischdekoration, Hängeschränke, tief hängende Lampen, Regale). Lassen Sie immer mindestens 1m Platz über dem Gerät frei. Lassen Sie auf allen Seiten des Sockels mindestens 40cm Abstand zu empfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Dampf, Fett und heißes Wasser zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nicht unter überhängenden Regalen oder Hängelampen. **Niemals** das Gerät auf oder neben wärmeempfindliche Gegenstände stellen (Beispiel: Netzkabel, Tischtücher und Servietten), solange das Gerät heiß ist.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass keine Fremdkörper im Fondue-Topf liegen und mindestens 1300ml Flüssigkeit im Fondue-Topf sind („MIN“-Markierung). **Niemals** hitzeempfindliche Gegenstände mit dem Gerät verwenden.
- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände oder irgendwelche

Fremdkörper auf oder in das Gerät oder seine Bauteile und Zubehörteile. Niemals Kochbesteck im Fondue-Topf lassen. **Niemals mit harten oder scharfkantigen Gegenständen im Fondue-Topf rühren (Beispiel: Fondue-Gabel, Messer).** Verwenden Sie zum Rühren nur Kochbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Legen Sie die aufgespießten Lebensmittel vorsichtig in den Fondue-Topf, um die Antihafbeschichtung nicht mit der Fondue-Gabel zu beschädigen. Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät **niemals** Gewalt an.

- Dieses Gerät kann durch Personen (einschließlich Kinder von 8 Jahren und älter) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden, und wenn sie die möglichen Risiken verstehen und beachten. Die Reinigung darf von Kindern **nicht ohne Beaufsichtigung** durchgeführt werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder und Tiere unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Niemals das Gerät oder seine Bauteile in, auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer). Niemals die Bauteile und Zubehörteile des Gerätes mit externen Wärmequellen (Beispiel: Kochplatte, Stövchen, Mikrowellenofen) heizen oder für andere Geräte verwenden.
- Betreiben Sie das Gerät nur, nachdem Sie es vollständig und richtig zusammengesetzt haben. Niemals das Gerät ohne den Fondue-Topf oder mit leerem Fondue-Topf einschalten.
- Die Fondue-Gabeln sind sehr spitz und müssen deshalb mit Vorsicht verwendet werden.
- Niemals das Gerät während des Betriebes oder kurz danach bewegen oder kippen. Andernfalls könnten heiße Flüssigkeiten auslaufen oder herausspritzen. Schalten Sie das Gerät AUS (Regler auf „OFF“),

ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, und bevor Sie das Gerät reinigen. Nehmen Sie immer den Fondue-Topf vom Sockel herunter, bevor Sie das Gerät bewegen.

- **Niemals den Sockel, das Netzkabel oder den Drehteller in der Spülmaschine reinigen.** Niemals Lebensmittel auf den Teilen des Gerätes antrocknen lassen. Reinigen Sie das Gerät nach dem Abkühlen nach der Anleitung in diesem Heft (siehe: „Pflege und Reinigung“). Verarbeiten Sie nur essbare Lebensmittel. Verwenden Sie keine Lebensmittel, die eventuell verdorben sind. Halten Sie das Gerät und die Zubehöre stets sauber.



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

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

Die verwendete Steckdose sollte über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 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.

- **Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Mehrfachsteckdosen für das Gerät.** Die verwendete Steckdose muss immer frei zugänglich bleiben, damit Sie das Gerät im Fall einer Fehlfunktion oder Gefahr sofort von der Stromversorgung trennen können. Von der Verwendung eines Verlängerungskabels wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen,

dann verwenden Sie ausschließlich dreiadrige Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerstrombelastung von mindestens 16 A. Achten Sie besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und das Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Die Verbindung trennen: Ziehen Sie zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. **Niemals** den Stecker mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

- Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. **Wickeln Sie die Netzkabel zum Betrieb des Gerätes immer vollständig ab, um eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Stromschlag zu vermeiden.**
- Niemals das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Lassen Sie die Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Befestigen Sie das Netzkabel bei Bedarf mit einer Schnur locker am Tischbein. Niemals am Netzkabel zerren oder reißen oder ein Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Achten Sie darauf, dass niemand auf ein Netzkabel treten, darüber stolpern oder in Kabelschlaufen hängen bleiben kann.
- **Niemals** den Sockel oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. **Niemals** Flüssigkeiten in oder über den Sockel oder das Netzkabel gießen. Schalten Sie das Gerät sofort AUS (Regler auf „OFF“) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten in den Sockel eingedrungen sind.



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

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

- Während des Betriebes und einige Minuten nach dem Ausschalten können sehr heißes Fett und Wasser aus dem Fondue-Topf spitzen

und Dampf und Kondenswasser können entweichen. Das gilt ganz besonders, wenn Sie den Fondue-Topf vom Sockel nehmen oder den Gabelhalter des Fondue-Topfes abnehmen. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Legen Sie keine wertvollen, empfindlichen Gegenstände neben das Gerät.

- Auch die Außenflächen des Gerätes und der Zubehöre (Fondue-Topf, Gabelhalter, Fondue-Gabeln) können beim Betrieb sehr heiß werden. Fassen Sie das Gerät und seine Zubehöre während des Betriebes und solange das Gerät heiß ist nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienungselementen an. Bedenken Sie dabei, dass auch die Griffe der Fondue-Gabeln heiß werden können, wenn die Fondue-Gabeln längere Zeit (für einen Garvorgang) im Fondue-Topf eingehängt wurden.
- **Wenn Sie Lebensmittel aus dem Fondue-Topf nehmen, können Flüssigkeiten herunter tropfen. Achten Sie immer darauf, dass niemand die Hände oder Arme unter die Lebensmittelstücke hält.** Wenn Sie den Fondue-Topf bewegen wollen, dann halten Sie den Fondue-Topf immer an BEIDEN Griffen. Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Fondue-Topf, um eine Überhitzung zu vermeiden. Erhitzen Sie den Fondue-Topf nicht auf anderen Wärmequellen (Beispiel: Küchenherd). Der Fondue-Topf ist nicht zum Braten und Dünsten geeignet. Niemals das Gerät mit leerem Fondue-Topf einschalten. Verwenden Sie den Fondue-Topf ausschließlich mit einer ausreichenden Menge Flüssigkeit (mindestens 1300ml).
- Niemals den Fondue-Topf überfüllen. Beachten Sie die Füllmarken auf dem Fondue-Topf! Das gilt besonders, wenn Sie Speisen zubereiten, die stark schäumen oder spritzen (Beispiel: Fondue mit Öl, manche Barbecue-Soßen). Legen Sie keine Lebensmittelstücke in den Fondue-Topf, die über die Ränder des Fondue-Topfes hinausragen. Andernfalls können heiße Flüssigkeiten auslaufen und zu Verbrühungen oder Sachschäden führen. Niemals feuchte oder gefrorene Speisen in heißes Öl tauchen, um Spritzer und ein Übersäumen des Öls zu vermeiden!
- **Lebensmittel können verkohlen und in Brand geraten, wenn sie**

überhitzt werden. Niemals Lebensmittel auf der Heizplatte verkohlen lassen. Gefährdung durch Explosion und Feuer: Einige Materialien, Lebensmittel und alkoholische Getränke können sich bei Überhitzung entzünden und/oder entflammbare Dämpfe bilden!

Wie die meisten anderen Heizgeräte, darf das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Lösemittel) betrieben werden. Durch Hitze verdampfen diese Substanzen sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, elektrische Bauelemente im Gerät) explodieren kann. **Niemals hochprozentige, alkoholische Getränke oder Lebensmittel (Beispiel: Glühwein, Grog) neben oder auf das Gerät stellen oder mit dem Gerät erhitzen. Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**

- Niemals den Fondue-Topf nach dem Betrieb auf wärme-, feuchtigkeits- oder fettempfindliche Oberflächen stellen.

ANTIHAFTBESCHICHTUNG


Der Fondue-Topf ist mit einer Antihafbeschichtung ausgerüstet. Durch die Antihafbeschichtung lassen sich selbst festsitzende Speisereste mit warmer Spülmittellösung und einer Spülbürste aus Kunststoff leicht entfernen (siehe: „Pflege und Reinigung“). Eventuell auftretende Verfärbungen beeinflussen nicht die Eigenschaften der Beschichtung. Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Niemals mit scharfkantigen, harten Gegenständen (Beispiel: **Fondue-Gabeln**, Messer) auf der Beschichtung kratzen oder schaben. Verwenden Sie zum Rühren nur einen Kochlöffel aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Nehmen Sie die Lebensmittel zum Schneiden aus dem Fondue-Topf. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Beschichtung durch ungeeignete Hilfsmittel beschädigt wurde.
- Wenn Sie zähflüssige Soßen im Fondue-Topf erhitzen, dann reiben Sie die Beschichtung einmal vor der ersten Verwendung und nach der Reinigung in der Spülmaschine mit wenigen Tropfen Speiseöl ab.
- Verwenden Sie den Fondue-Topf nicht mehr, wenn die Antihafbe-

schichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich Teile davon nach einer Überhitzung ablösen oder spröde geworden sind.

- Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	42566 Fondue Set
Stromversorgung:	230 V, 50/60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1000 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 100 cm
Gewicht:	ca. 3,3 kg
Abmessungen:	Sockel + Fondue-Topf: ca. 326 x 220 x 165 mm (Breite x Tiefe x Höhe; ohne Drehteller) Drehteller: ca. 400 mm Durchmesser
Temperatur:	ca. 23 - 190°C; stufenlos regelbar; für Wasser: max. 98°C
Fassungsvermögen:	ca. 1,3–2.0 Liter („MIN“ bis „MAX“); für Öl und sehr hohe Temperaturen: max. 1,6 Liter („1“).
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

IHR NEUES FONDUE SET KENNEN LERNEN



- 1 GABELHALTER:** vermeidet, dass der Inhalt des Fondue-Topfes zu stark spritzt; die Gabeln werden in den Mulden am inneren Rand eingehängt.
- 2 ABNEHMBARER, ANTIHAFTBESCHICHTETER FONDUE-TOPF** für bis zu 2,0 Liter: mit wärme-isolierten Griffen.
- 3 STUFENLOS REGELBARE ALUMINIUM-HEIZPLATTE:** stellen Sie hier den Fondue-Topf auf.
- 4 SOCKEL IM ROBUSTEN EDELSTAHL-GEHÄUSE.**
- 5 REGLER** – hier stellen Sie die Temperatur der Heizplatte ein.
- 6 KONTROLLEUCHE** – leuchtet, wenn das Heizelement arbeitet.
- 7 DREHTELLER:** stellen Sie den Sockel des Gerätes auf die Mittelplattform und verteilen Sie die Soßenschälchen in den Mulden im Drehring.
- 8 8 EDELSTAHL-SOßENSCHÄLCHEN** – in die Mulden des Drehtellers passend.
- 9 8 EDELSTAHL-FONDUE-GABELN:** damit hängen Sie die aufgespießten Lebensmittelstücke im Gabelhalter des Fondue-Topfes ein.

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN FONDUE SETS

Ihr neues »Fondue Set« eignet sich für eine Vielzahl verschiedener Gerichte und bietet Ihren Gästen unzählige Möglichkeiten, individuelle Ideen bei der Zubereitung zu verwirklichen.

- Die maximal einstellbare Temperatur von ca. 190°C ermöglicht herzhaftere Fleischgerichte: in entsprechend heißem Öl schließen sich sofort die Poren und das Fleisch bleibt zart und saftig.
- Garen Sie Fleisch und Gemüsestücke im mittleren Temperaturbereich in Brühe oder Gewürzsoßen oder überziehen Sie vorgegarte Stücke mit verschiedenen, heißen Soßen aus Käse, Tomaten und vielem anderen. Die stufenlos regelbare Temperatursteuerung der Heizplatte ermöglicht sogar sehr niedrige Temperaturen und beginnt tatsächlich bei Raumtemperatur. Die Einstellung des Regler auf „MIN“ entspricht einer Temperatur von ca. 40°C. Dadurch können Sie kleine Kuchenteile, Nüsse, Mandeln und Früchte mit köstlichen Glasuren aus Schokolade, Nugat, Mandelkreme, Vanillesoße, Gelees und vielem anderen überziehen ohne empfindliche Zutaten zu verbrennen.
- Der vollständige Satz aus 8 farbig gekennzeichneten Fondue-Gabeln kann problemlos im Gabelhalter eingehängt werden.
- In dem praktischen Drehteller aus robustem Kautschuk-Holz können Sie verschiedene Dips in den passenden Edelstahl-Schälchen á 60 ml bereit stellen. In dem dafür vorgesehenen Drehring stehen die Soßenschälchen sicher und können nicht kippen. Der Drehring ist in alle Richtungen frei beweglich und macht die Soßenschälchen dadurch für alle Gäste am Tisch problemlos zugänglich.
- An den wärme-isolierten Griffen des Fondue-Topfes können Sie den Fondue-Topf zum Nachfüllen von der Heizplatte herunter nehmen. Durch die leicht konisch geformte Heizplatte steht der Fondue-Topf fest und kann nicht so leicht herunter gestoßen werden.
- Die Kontrollleuchte zeigt an, ob das Heizelement arbeitet.
- Nach der Zubereitung Ihrer Lebensmittel können Sie die Soßenschälchen und Fondue-Gabeln, sowie den Gabelhalter und den Fondue-Topf in der Spülmaschine reinigen.

ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Das Heizelement im Sockel des Gerätes ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der das Heizelement automatisch abschaltet, wenn es sich überhitzt. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de.

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Der Fondue-Topf ist mit einer Antihafbeschichtung ausgerüstet, die nur vor der ersten Verwendung und nach dem Spülen in der Spülmaschine leicht eingefettet werden sollte (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Anschließend ist kein zusätzliches Fett mehr nötig.
- Wenn Sie ein Öl-Fondue vorbereiten, dann denken Sie bitte daran, dass nicht alle Ölsorten für hohe Temperaturen geeignet sind. Wählen Sie für hohe Temperaturen ein Öl, das für Fritteusen und zum Anbraten geeignet ist.
- Würzen Sie Fleisch vor dem Garen, aber salzen Sie es erst danach, da es sonst zu viel Saft verliert.
- Werfen Sie die Zutaten möglichst nicht in die heiße Flüssigkeit im Fondue-Topf. Benutzen Sie die mitgelieferten Fondue-Gabeln, die Sie im Gabelhalter des Fondue-Topfes einhängen können.
- Halten Sie eine kleine Schöpfkelle oder Grillzange bereit, um Lebensmittelstücke aus dem Fondue-Topf zu holen, die während des Garens von der Fondue-Gabel abgefallen sind.
- Die meisten Fischarten eignen sich nicht für ein Fondue, da der Fisch beim Garen zerfällt.
- Beim Garen von Lebensmitteln sollte der persönliche Geschmack getroffen werden. Ein Fondue ist die ideale Methode für jeden Gast, die persönlichen Vorlieben zu verwirklichen.
- Für Fondue sollten Sie Filet verwenden. Festere Fleischstücke (Beispiel: Schulter) sollten Sie vor der Zubereitung für einige Stunden oder über Nacht in einer Marinade mit Wein oder Essig einlegen. Dadurch werden die Faserstoffe zarter. Festerer Fleischstücke eignen sich nur für ein Öl-Fondue mit hohen Temperaturen.
- Lassen Sie mariniertes Fleisch gut abtropfen und tupfen Sie es vor der Zubereitung trocken. Garen Sie es in Öl. Die Stücke sollten ganz untertauchen.
- Rühren Sie besonders zähflüssige und empfindliche Soßen im Fondue-Topf regelmäßig mit einem Kochlöffel aus hitzefestem Kunststoff oder Holz um. **Verwenden Sie zum Rühren auf keinen Fall die Fondue-Gabeln!**

HINWEISE ZUR EINSTELLUNG DER TEMPERATUR

- Temperaturen und Garzeiten sind von der Dicke, Art und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig. Sie sollten die Lebensmittel allerdings nicht zu lange garen. Die meisten Lebensmittel sind am besten, wenn sie noch knackig und saftig sind.

- Unempfindliche Soßen, Brühe oder Öl können Sie zunächst bei höchster Temperatureinstellung erwärmen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist (Beispiel: Brühe köchelt leicht). Drehen Sie dann den Temperaturregler auf eine mittlere Einstellung zurück, um die Soße heiß zu halten.
- Wählen Sie die Temperaturen und Garzeiten nicht zu hoch, da manche Lebensmittel dadurch trocken und zäh werden oder zerfallen (Beispiel: manches Gemüse).
- Der Geschmack der meisten Fondue-Soßen leidet, wenn die Temperatur zu lange zu hoch ist. Beispiel: Tomatensoßen mit Paprika können einen bitteren Geschmack bekommen; Soßen mit frischen Kräutern und Gewürzen können fade werden.

Verwenden Sie die Angaben in folgender Tabelle, um eine geeignete Temperatureinstellung auszuwählen.

Temperatur	Verwendung für ...	Beispiele
Niedrige Temperatur	empfindliche Soßen und Dips; aufwärmen von dickflüssigen Soßen, die beim Erwärmen stark spritzen. Vermeiden Sie generell hohe Temperaturen, da diese Soßen leicht anbrennen, Klumpen bilden und/oder gerinnen.	Käse, Schokolade, Tomatensoße, Hollandaise
Mittlere Temperatur	den Inhalt des Fondue-Topfes heiß halten.	Wasser, Brühe, Öl
Maximale Temperatur	unempfindliche Soßen aufheizen. Der Inhalt des Fondue-Topfes wird schneller heiß, wenn Sie zunächst die maximale Temperatur einstellen. Regeln Sie die Temperatur danach nach Wunsch zurück.	Wasser, Brühe, Öl

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Nehmen Sie immer zuerst den Fondue-Topf vom Sockel, bevor Sie das Gerät bewegen. Niemals den Sockel, das Netzkabel oder den Drehteller in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals den Sockel, den Drehteller oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.** Soßenschälchen, Gabelhalter, Fondue-Gabeln und Fondue-Topf sind spülmaschinenfest.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Zubehöre vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehöre vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihr neues Fondue-Set kennen lernen‘).
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schilder vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild. Vergewissern Sie sich besonders, dass keine Fremdkörper (Packmaterial) im Fondue-Topf stecken oder auf der Heizplatte kleben.
3. Reinigen Sie die Bauteile und Zubehöre des Geräts vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
4. Vor der ersten Verwendung sollten Sie die Antihafbeschichtung des Fondue-Topfes mit einem Küchentuch und wenigen Tropfen Öl abreiben.
5. Bevor Sie **das fabrikneue Gerät zum ersten Mal verwenden:** Heizen Sie das Heizelement mit Wasser im Fondue-Topf aus (siehe unten: ‚Ausheizen‘).

HINWEIS

Beim ersten Aufheizen wird die Schutzschicht auf dem Heizelement eingebrannt. Dabei kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Das ist normal und unbedenklich und verschwindet bei der späteren Verwendung.

AUSHEIZEN

Um Ihre Lebensmittel bei der ersten Verwendung vor Beeinträchtigungen zu schützen, sollten Sie das Heizelement vor der ersten Verwendung ausheizen.

⚠️ ACHTUNG – Schalten Sie die Heizplatte erst ein, nachdem Sie den ausreichend gefüllten Fondue-Topf (mindestens 1300ml; bis zur „MIN“-Markierung) auf die Heizplatte gestellt haben.

6. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ausreichend große, stabile und hit-

zefeste Arbeitsfläche (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab. Füllen Sie mindestens 1300ml Wasser in den Fondue-Topf und stellen Sie den Fondue-Topf auf die Heizplatte (siehe: ‚Bedienung / Das Gerät betriebsbereit machen‘). Sorgen Sie für eine gute Belüftung.

7. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf die „MAX“-Position und lassen Sie das Gerät etwa 5 Minuten arbeiten. Ein leichter Brandgeruch und harmlose Rauchentwicklung sind dabei völlig normal.
8. Drehen Sie den Regler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn (auf „OFF“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mindestens 30 Minuten).

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.

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr, Brandgefahr! Das Gerät ist nicht zum Flambieren und nicht zum Erhitzen von brennbaren Flüssigkeiten oder alkoholischen Lebensmitteln geeignet. Niemals während des Betriebes feuergefährliche Flüssigkeiten (Beispiel: hochprozentige alkoholische Getränke, Brennspiritus) neben oder auf das Gerät stellen, um eine Gefährdung durch Feuer und Verpuffung zu vermeiden.

Verbrennungsgefahr!

Das Gerät und die verwendeten Zubehöre (Fondue-Topf mit Gabelhalter, Fondue-Gabeln) können während des Betriebes sehr heiß werden! Fassen Sie das Gerät und die verwendeten Zubehöre während des Betriebes ausschließlich an den dafür vorgesehenen Bedienungseinrichtungen an. Vergewissern Sie sich aber vor dem Anfassen immer, dass die Griffe des Fondue-Topfes und der Fondue-Gabeln nicht zu heiß sind.

Alle anwesenden Personen – auch Sie selbst – müssen während des Betriebs einen ausreichenden Abstand zum Gerät einhalten, um Verletzungen und Schäden durch Spritzer und heiße Oberflächen zu vermeiden.

⚠ ACHTUNG – Verwenden Sie nur den für das Gerät vorgesehenen Fondue-Topf. Andere Töpfe sind für das Gerät ungeeignet! Erhitzen Sie den Fondue-Topf nicht auf anderen Wärmequellen (Beispiel: Küchenherd). Der Fondue-Topf ist nicht zum Braten und Dünsten geeignet. Schalten Sie das Gerät niemals ohne den Fondue-Topf ein oder wenn der Fondue-Topf leer ist. **Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS** (Regler auf „OFF“), **bevor Sie den Fondue-Topf vom Sockel nehmen**. Füllen Sie den Fondue-Topf zum Betrieb immer mit einer ausreichenden Menge Flüssigkeit (mindestens 1300ml).

Aus dem Fondue-Topf kann während der Verwendung heißer Dampf aufsteigen und der Inhalt kann spritzen. Niemals Ihr Gesicht, Hände oder Arme über den Fondue-Topf halten, wenn die Lebensmittel im Fondue-Topf oder das Gerät heiß sind. Unter dem Gabelhalter des Fondue-Topfes kann sich Kondenswasser bilden und heißes Fett, Wasser und Saft können beim Abnehmen des Gabelhalters und beim Herausnehmen der Lebensmittelstücke herunter tropfen.

Niemals den Fondue-Topf überfüllen. Dies gilt besonders, wenn Sie Speisen erhitzen, die stark schäumen oder spritzen (Beispiel: Fondue mit Öl, dickflüssige Barbecue-Soße). Wenn Sie feuchte Lebensmittel in heiße Soßen, Öl oder Dips eintauchen, kann der Inhalt des Fondue-Topfes heftig schäumen und spritzen. **Für Öl-Fondue und stark schäumende Fondue-Soßen: Füllen Sie den Fondue-Topf nur mit höchstens 1600ml** (1,6 Liter; Markierung „1“). Tupfen Sie feuchte Lebensmittel trocken und lassen Sie Gefrorenes zuerst auftauen. Stellen Sie die Fondue-Temperatur nicht zu hoch ein. Heißes Öl und heiße Soßen können beim Erwärmen und beim Eintauchen feuchter oder gefrorener Lebensmittel heftig spritzen und schäumen. Tauchen Sie die Lebensmittel langsam ein, damit der Inhalt des Fondue-Topfes nicht überschäumt. Füllen Sie den Fondue-Topf maximal mit 1600ml (1,6 Liter; Markierung „1“), wenn Sie spritzende oder schäumende Soßen oder Öl darin erhitzen.

HINWEIS

Beim ersten Aufheizen des fabrikneuen Gerätes kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen. Dies ist normal und unbedenklich (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).

DAS GERÄT BETRIEBSBEREIT MACHEN

⚠ WARNUNG – Stellen Sie das Gerät nur auf einer stabilen, horizontalen und hitzefesten Arbeitsfläche auf. Während des Betriebs dürfen **niemals** Tücher oder Servietten oder andere Fremdkörper unter oder auf dem Sockel oder auf dem Fondue-Topf liegen. **Niemals** das Gerät über oder direkt neben ein Netzkabel stellen. Betreiben Sie das Gerät **niemals** auf oder in der Nähe von hitze-, feuchtigkeits- oder fettempfindlichen Oberflächen, oder leichtentzündlichen Gegenständen (Beispiel: Vorhänge, Kerzen, Tischdekoration, brennbare Flüssigkeiten, stark alkoholische Getränke). Stellen Sie den Drehteller in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘ und ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘). Lassen Sie auf jeder Seite des Drehtellers mindestens 20cm frei, um ungehindert arbeiten zu können.

1. Stellen Sie den Sockel des Gerätes neben den Drehteller und führen Sie den Stecker des Netzkabels durch die große Öffnung in der Mittelplattform.
2. Stellen Sie den Sockel auf die Mittelplattform. Die 3 Füße des Sockels müssen in die passenden Öffnungen in der Mittelplattform eingelegt werden. Ziehen Sie das Netzkabel vorsichtig unter dem Drehteller heraus.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Heizelement ausgeschaltet ist (Regler steht auf „OFF“).

FONDUE ZUBEREITEN

⚠ WARNUNG – Achten Sie immer darauf, den Fondue-Topf nicht zu kippen, wenn er gefüllt ist. **Versuchen Sie niemals, den gefüllten Fondue-Topf an nur einem Henkel zu tragen – dies gilt besonders, wenn der Inhalt heiß ist.** Der Gabelhalter sollte möglichst auf dem Fondue-Topf eingelegt sein, wenn Sie den Fondue-Topf bewegen. Andernfalls kann der Inhalt auslaufen oder spritzen. Stellen Sie den heißen Fondue-Topf niemals auf hitze-, fett- und/oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen.

Verwenden Sie ausschließlich den Fondue-Topf des Gerätes. Erhitzen Sie den Fondue-Topf niemals mit anderen Wärmequellen (Beispiel: Küchenherd). Der Fondue-Topf ist nicht zum Braten oder Dünsten geeignet. Achten Sie während des Betriebes immer darauf, dass mindestens 1300ml Flüssigkeit im Fondue-Topf sind (1,3 Liter; Markierung „MIN“). Denken Sie bitte daran, dass während des Betriebes Flüssigkeit verdunstet und an den Lebensmitteln haftet.

Niemals den Fondue-Topf überfüllen. Das gilt besonders, wenn Sie bei hohen Temperaturen arbeiten und/oder stark schäumende oder spritzende dicke Soßen

eingefüllt haben. **Wenn Sie Fondue bei sehr hohen Temperaturen zubereiten: Füllen Sie nicht mehr als 1600ml (1,6 Liter; Markierung „1“) in den Fondue-Topf**, da heißes Öl, Saucen und Dips stark schäumen und spritzen können, wenn feuchte Lebensmittel eingetaucht werden. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel trocken und tauen Sie Gefrorenes auf, bevor Sie es in die heiße Flüssigkeit tauchen.

Niemals Flüssigkeiten auf dem Gerät verschütten! Wenn Flüssigkeit in den Sockel gelaufen ist, dann drehen Sie den Regler sofort auf „OFF“ (gegen den Uhrzeigersinn), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät danach (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘) und lassen Sie das Gerät mindestens einen Tag an der Luft trocknen. **Versuchen Sie NIEMALS, Flüssigkeiten auf der Heizplatte abzuwischen, solange das Gerät in Betrieb und heiß ist, um schwere Verbrennungen und eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden!**

Beim Abnehmen des Gabelhalters oder Herausnehmen der Lebensmittel kann heißer Dampf entweichen und heiße Flüssigkeit kann herunter tropfen. Halten Sie Hände, Arme und ihr Gesicht niemals über den Fondue-Topf, wenn der Inhalt heiß ist. Achten Sie darauf, dass niemand (einschließlich Sie selbst) die Hände oder Arme unter den Fondue-Topf hält, während Lebensmittel aus dem Fondue-Topf entnommen werden.

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

HINWEIS

Wir empfehlen, eine kleine Schöpfkelle bereit zu legen, um Lebensmittelstücke aus dem Fondue-Topf zu holen, die während des Garens von der Fondue-Gabel abgefallen sind.

1. Bereiten Sie Ihre Lebensmittel vor: Entfernen Sie alle ungenießbaren Teile. Schneiden Sie die Lebensmittel in ca. 2cm große Würfel oder Streifen. Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung auf. Tupfen Sie feuchte Lebensmittel trocken. Füllen Sie die Zutaten für die Fondue-Soße mit ausreichend Flüssigkeit in den Fondue-Topf. Der Füllstand muss zwischen den Markierungen „MIN“ und „MAX“ liegen (1,3-2,0 Liter).
2. **Verwenden Sie aber für ein Fondue mit Öl oder Soßen auf Öl-Basis, die sehr heiß gemacht werden, maximal 1600ml (1,6 Liter; Markierung „1“).** Andernfalls könnte der Inhalt beim Eintauchen der Lebensmittel zu leicht überschäumen.
3. Setzen Sie den Gabelhalter auf den Fondue-Topf.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Heizplatte sauber und trocken ist. Bereiten Sie das Gerät für den Betrieb vor (siehe: ‚Das Gerät betriebsbereit machen‘).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Außenseiten des Fondue-Topfes sauber und

trocken sind. Stellen Sie den Fondue-Topf auf die Heizplatte. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

6. Drehen Sie den Regler bis zur gewünschten Einstellung. Das Gerät beginnt sofort zu heizen und die Kontrollleuchte leuchtet auf.

HINWEIS

Für wärmeempfindliche Soßen (Beispiel: Käse- oder Schokoladen-Soße), wählen Sie am besten nur niedrige Temperaturen (siehe: ‚Tipps für beste Ergebnisse‘). Zum Aufheizen von unempfindlichen Soßen, Öl und Brühe können Sie zunächst die maximale Temperatur einstellen und danach die Temperatur nach Bedarf herunterregeln.

7. Füllen Sie bei Bedarf die Soßenschälchen mit den vorbereiteten Zutaten (Beispiel: gemahlene Nüsse, geraspelter Käse, Dips und Soßen) und verteilen Sie die Soßenschälchen dann in den Mulden im Drehring.

⚠️ WARNUNG – Wenn Sie den Gabelhalter vom Fondue-Topf nehmen, dann können heißer Dampf entweichen und heißes Kondenswasser herunter tropfen. Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrühen. Halten Sie und Ihre Gäste mit ihren Händen und Armen immer ausreichend Abstand zum Fondue-Topf. Das gilt besonders auch dann, wenn Sie die Lebensmittel aus dem Fondue-Topf entnehmen. **Bevor Sie die Fondue-Gabeln aus dem Fondue-Topf nehmen, vergewissern Sie sich, dass die Griffe der Fondue-Gabeln nicht heiß sind.** Beachten Sie bitte, dass die mitgelieferten Fondue-Gabeln sehr spitz sind.

8. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, beginnen Sie mit der Zubereitung Ihrer Lebensmittel. Spießen Sie dazu die Lebensmittelstücke auf die Fondue-Gabeln. Wenden Sie die Lebensmittelstücke in der Fondue-Soße oder hängen Sie die Fondue-Gabeln für längere Garzeiten im Gabelhalter ein.
9. Lassen Sie die Lebensmittel im Fondue-Topf bis zur gewünschten Konsistenz garen. Vergewissern Sie sich bei Bedarf zuerst, dass die Griffe der Fondue-Gabeln nicht zu heiß sind und achten Sie darauf, dass alle Anwesenden Ihre Hände und Arme in ausreichendem Abstand zum Gerät halten, wenn Sie die aufgespießten Lebensmittel aus dem Fondue-Topf nehmen.

HINWEIS

Sie vermeiden Spritzer und Tropfen, wenn Sie beim Herausnehmen der Lebensmittel einen Teller direkt neben den Fondue-Topf halten.

NACH DER VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Regler auf „OFF“), **ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen, und bevor Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder und Tiere erreichbar ist.** Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit sehr heiß.

Nehmen Sie den Fondue-Topf immer zuerst vom Gerät herunter, bevor Sie das Gerät bewegen. Niemals den heißen Fondue-Topf auf wärmeempfindliche Oberflächen stellen.

1. Drehen Sie den Regler sofort nach der Verwendung bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Den Fondue-Topf können Sie beim Abkühlen auf der Heizplatte stehen lassen.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Nehmen Sie den Fondue-Topf vom Gerät. Sie sollten auch die Soßenschälchen aus dem Drehring nehmen.
3. Lassen Sie den Sockel vollständig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät und alle verwendeten Zubehöre nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Lassen Sie keine Lebensmittel auf den Oberflächen des Gerätes oder den Zubehören eintrocknen.

HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber die Kontrollleuchte bleibt dunkel und die Heizplatte ist kalt oder kühlt aus.	Kein Strom.	Wenn Sie mit einem Verlängerungskabel arbeiten, dann prüfen Sie, ob die Steckverbindungen unterbrochen sind. Prüfen Sie, ob die Steckdose Strom führt und/oder das Verlängerungskabel defekt ist. Schließen Sie dazu mit dem Verlängerungskabel eine Lampe an.
	Ein ernster Fehler ist aufgetreten; der Überhitzungsschutz hat angesprochen.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de .
Brandgeruch entsteht während des Betriebes und/oder Rauch steigt auf.	Das Gerät wird zum ersten Mal geheizt.	Das ist normal und unbedenklich (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).
	Die Außenseiten des Fondue-Topfes waren nicht sauber, als Sie den Topf auf die Heizplatte gestellt haben.	Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Heizplatte bei Bedarf sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Vergewissern Sie sich nach dem Füllen, dass der Fondue-Topf außen sauber und trocken ist, bevor Sie den Fondue-Topf auf die Heizplatte stellen.
	Flüssigkeit ist aus dem Fondue-Topf ausgelaufen und auf der Fondue-Platte verbrannt.	Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie die Heizplatte und die Außenseiten des Fondue-Topfes sorgfältig (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Füllen Sie niemals mehr als 2,0 Liter in den Fondue-Topf. Wenn Sie Fondue mit stark schäumenden oder spritzenden Zutaten zubereiten, dann füllen Sie nicht mehr als 1600ml ein.
	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf keinen Fall unbeobachtet , während es abkühlt. Wenden Sie sich an den Gastroback Kundenservice, Tel. 04165/2225-0 oder info@gastroback.de .

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Die Kontrollleuchte geht während des Betriebes aus, obwohl eine Temperatur eingestellt ist.	Die Heizplatte hat die eingestellte Temperatur erreicht.	Das ist normal. Der Temperaturregler des Gerätes schaltet das Heizelement nach Bedarf ein und aus, was durch die Kontrollleuchte erkennbar ist. Damit der Inhalt des Fondue-Topfes nicht überhitzt wird, beginnt dieser Vorgang bereits, bevor die eingestellte Temperatur im Fondue-Topf erreicht ist.
Flüssigkeit sammelt sich unter dem Gerät und/oder auf der Mittelplattform.	Flüssigkeit sammelt sich unter dem Gerät und/oder auf der Mittelplattform.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät und trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Füllen Sie niemals mehr als 2000ml (2,0 Liter) in den Fondue-Topf. Füllen Sie bei stark schäumenden Flüssigkeiten (Beispiel: heißes Öl) nicht mehr als 1600ml ein.
	Der Inhalt des Fondue-Topfes ist übergeschäumt.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen . Reinigen und trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Stellen Sie die Temperatur nicht zu hoch ein. Füllen Sie bei stark schäumenden Flüssigkeiten (Beispiel: heißes Öl) nicht mehr als 1600ml ein. Tauchen Sie die Lebensmittel nur vorsichtig ein, um ein Übersäumen zu vermeiden.
	Sie haben beim Bewegen der Soßenschälchen Flüssigkeiten verschüttet.	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen . Reinigen und trocknen Sie alle Teile des Gerätes sorgfältig, bevor Sie das Gerät erneut benutzen. Hantieren Sie vorsichtig mit den Soßenschälchen, wenn der Inhalt flüssig ist.
Der Drehteller lässt sich nur schwer oder gar nicht bewegen.	Lebensmittel oder Flüssigkeiten sind in das Lager des Drehtellers eingedrungen.	Achten Sie immer darauf, dass keine Lebensmittel überlaufen und in den Spalt zwischen Mittelplattform und Drehteller eindringen. Reinigen Sie den Drehteller sorgfältig (siehe: „Pflege und Reinigung“).

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals kleine Kinder unbeaufsichtigt lassen, wenn das Gerät oder seine Bauteile für sie erreichbar sind! Während des Betriebes und einige Zeit nach dem Ausschalten ist das Gerät sehr heiß. Drehen Sie immer zuerst den Regler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn auf „OFF“, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen.

⚠️ WARNUNG – Niemals den Sockel, den Drehteller oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten auf den Sockel tropfen lassen oder über den Sockel gießen. NIEMALS den Sockel, den Drehteller oder das Netzkabel in die Spülmaschine stellen.

⚠️ ACHTUNG – Niemals Scheuermittel, korrosive Flüssigkeiten oder Chemikalien (Beispiel: Ofenreiniger, Bleiche, Lösemittel) oder Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Gerätes und seiner Bauteile und Zubehöre verwenden. Die Oberflächen und besonders die Antihafbeschichtung des Fondue-Topfes würden dadurch beschädigt.

⚠️ ACHTUNG – Nehmen Sie den Fondue-Topf immer vom Sockel herunter, wenn Sie das Gerät bewegen wollen! Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, wenn Sie das Gerät bewegen.

Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Speisereste auf dem Gerät antrocknen und bei der nächsten Verwendung einbrennen, verkohlen, oder sogar in Brand geraten! Folgende Teile und Zubehöre des Gerätes sind spülmaschinenfest: Soßenschälchen, Fondue-Gabeln, Fondue-Topf, Gabelhalter.

WICHTIG - Entsorgen Sie abgekühlte Speisereste und Öle mit den kompostierbaren Abfällen (Biotonne) oder in einem geschlossenen Gefäß im Hausmüll. **Niemals Fett oder Öl in den Ausguss gießen!** Dadurch kann das Abflussrohr verstopfen.

1. Drehen Sie den Regler bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn („OFF“), um das Gerät AUSzuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Nehmen Sie den Fondue-Topf und alle Soßenschälchen vom Sockel und aus dem Drehteller und leeren Sie die Speisereste vollständig aus.
3. Nehmen Sie den Sockel vom Drehteller herunter. Achten Sie dabei darauf, das Kabel nicht zu knicken. Ziehen Sie die Netzstecker durch das große Loch in der Mittelplattform heraus.

4. Fondue-Topf, Gabelhalter, Fondue-Gabeln und Soßenschälchen können Sie in warmer Spülmittellösung reinigen. Verwenden Sie dazu eine Spülbürste oder einen weichen Schwamm. Spülen Sie die Teile dann mit klarem Wasser ab. Alternativ können Sie diese Teile in der Spülmaschine reinigen.

HINWEIS

Hartnäckige Speisereste auf den Oberflächen der spülmaschinenfesten Teile (siehe oben) weichen Sie am besten vor der Reinigung für einige Minuten in warmer Spülmittellösung ein. Verfärbungen auf den Soßenschälchen können Sie mit einem Edelstahl-Reiniger entfernen. Spülen Sie die Soßenschälchen danach noch einmal wie in Schritt 4 beschrieben.

⚠ ACHTUNG – Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Sockel oder in den Spalt zwischen Mittelplattform und Drehring des Drehtellers laufen.

5. Feuchten Sie ein weiches Spültuch mit etwas Spülmittellösung an und wischen Sie den Drehteller, die Heizplatte, das Netzkabel und die Außenseiten des Sockels damit ab. Feuchten Sie ein Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach.
6. Trocknen Sie alle Teile des Geräts nach der Reinigung gut ab und lassen Sie das Gerät und die Bauteile und Zubehörteile noch etwa 1/2 Stunde an der Luft trocknen, wo sie **für kleine Kinder und Tiere unerreichbar sind**.

DEN DREHTELLER REINIGEN UND BEWEGLICH MACHEN

⚠ ACHTUNG – Achten Sie immer darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Spalt (Lager) zwischen Mittelplattform und Drehring eindringen, um das Lager des Drehringes nicht zu beschädigen. Wischen Sie den Drehteller zur Reinigung mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch ab.

Wenn der Drehteller schwer beweglich ist und der Drehring nur mit ungewöhnlich großem Widerstand gedreht werden kann, dann sind vermutlich Lebensmittel oder Flüssigkeiten in das Lager zwischen Mittelplattform und Drehring eingedrungen. Entfernen Sie feste Lebensmittelreste nach folgender Anleitung aus dem Lager des Drehtellers.

7. Halten Sie den Drehteller senkrecht und bürsten Sie den Spalt zwischen Mittelplattform und Drehring mit einer **trockenen**, weichen Spülbürste aus.
8. Probieren Sie, ob die Mittelplattform sich frei drehen lässt. Halten Sie den Drehteller mit der Oberseite nach unten und drehen Sie dabei die Mittelplattform / den Drehring mehrfach hin und her.

9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7 und 8 bis der Drehteller wieder beweglich ist.

AUFBEWAHRUNG

⚠ WARNUNG – Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Regler auf „OFF“), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und **lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen**, bevor Sie das Gerät reinigen und/oder bewegen (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

Lassen Sie das Netzkabel nicht herunter hängen und **nehmen Sie den Fondue-Topf vom Sockel**, wenn Sie das Gerät bewegen. Bewahren Sie das Gerät zusammen mit allen Bauteilen und Zubehörteilen stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost) geschützt und **für kleine Kinder und Tiere unzugänglich** ist. **Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät**, um Schäden zu vermeiden.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. **Niemals** das Netzkabel knicken, verknoten oder quetschen. **Niemals** am Netzkabel ziehen oder reißen. Niemals den Sockel am Netzkabel halten um den Sockel zu bewegen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).
2. Stellen Sie den Sockel auf eine saubere, waagerechte und feste Unterlage. Den Drehteller können Sie platzsparend senkrecht neben das Gerät stellen. Achten Sie dann aber unbedingt darauf, dass der Drehteller nicht herunterrollen kann.
3. Legen Sie den Gabelhalter auf den Fondue-Topf. Stellen Sie den Fondue-Topf auf die Heizplatte. Soßenschälchen, Fondue-Gabeln und Netzkabel können Sie neben das Gerät legen. Wickeln Sie die Fondue-Gabeln dazu am besten in ein sauberes Tuch oder eine Serviette.

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

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

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

GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

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

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

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

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis

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

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

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

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

GASTROBACK®

FONDUE SET



OPERATING INSTRUCTIONS

Art.-No. 42566 Fondue Set

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

Deutsch

English

www.gastroback.de



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

Warranty 59

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	38
General Safety Instructions.....	38
Important Safeguards for Electrical Appliances	40
Hot Surfaces – Risk of Burns.....	42
Non-stick Coating	43
Technical Specifications.....	44
Knowing Your New Fondue Set	45
Properties of Your New Fondue Set	46
Overheat Protection Device	46
Tips for Best Results	46
Setting the Temperature.....	47
Before First Use.....	49
First Heating	49
Operation.....	50
Getting Ready for Use	51
Preparing Fondue	51
Solving Problems	54
Care and Cleaning	55
Cleaning the Turn Table and Making It Movable	57
Storage	57
Notes for Disposal	58
Information And Service.....	58

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

Monday to Friday (except on holidays) from 8am to 4pm

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

DEAR CUSTOMER!

Via your new Fondue Set not only usual fondue dishes are possible. According to the wide range of possible temperature settings the control of the heating plate provides, you can make even extraordinary ideas come true. For instance: coat pieces of fresh fruit, nuts, or cookies with chocolate, nougat, jelly, or other heat-sensitive toppings. Additionally, via the turn table, special dips and extras like vanilla sauce, various ground nuts, almonds or cocos will be in effortless reach for each one of your guests making the home-made delicacy complete. Discover the variety of further extraordinary specialities that become possible via your new Fondue Set.

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

Your Gastroback GmbH



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. **Do not** attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire. These instructions are an essential part of the appliance. **Do not** pass the appliance without this booklet to third parties.

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



GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer to avoid risk of overheating, fire, and/or electric shock.
- **DO NOT leave the appliance switched on and/or connected to the power supply uselessly. Unplug the appliance, when it is unattended and/or not in use.** Check the entire appliance regularly for proper operation. The pins of the power plug must be clean, smooth, and without discolouration; the insulation of the power cord may not be damaged, melted, worn or brittle in any way. **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 and/or injuries to persons or any other damage. The appliance is likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, spilled liquids), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In this case, immediately unplug the appliance and return the appliance to an authorised service centre for examination and repair. Any use of accessories, attachments or spare parts not recommended by the manufacturer may result in fire, electric shock and injuries to persons. Do not attempt to open or

repair the appliance or any part of it by yourself. Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry and suitable large table or counter that is resistant against heat, fat, and moisture. **Do not place the appliance on inclined surfaces.** Always wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock, and overheating.

- During operation, on each side of the heating base keep the appliance in an appropriate distance of at least 40cm to furniture, walls, boards, curtains and other delicate objects. Leave at least 1m of free space above the appliance. Do not operate the appliance under overhanging boards or drop-lights to avoid damage caused by steam, condensate, or fire. While the appliance is hot, do not place the appliance on or near heat-sensitive objects (e.g. power cords, table clothes, napkins). Before operation, always ensure that there are no foreign objects in the fondue pot. During operation, always ensure that there are at least 1300ml liquid in the fondue pot ("MIN" filling level), to avoid overheating. **Do not** use heat-sensitive objects for operating the appliance (e.g. cooking utensils).
- Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it. **Do not** leave any cooking utensils in the fondue pot. **Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. fondue forks, knives) for stirring in the fondue pot.** Only use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood. Handle the fondue forks with care, when placing your food into the fondue pot. Do not use violence.
- This appliance may be used or handled by persons (including children from 8 years on) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision and/or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety, and if they understand and consider the involved hazards. Even cleaning may not be performed by children without supervision. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any part of the appliance or the packaging. Close supervision is necessary when**

the appliance is used near young children. Always keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and **where young children and animals cannot reach it.** Do not leave the appliance or any part of it unattended, when it is in reach of young children.

- Do not place the appliance or any part of it on or near hot surfaces (i.e. burner, heater, or oven). Do not use the accessories of the appliance (fondue pot, fondue forks, forks holder) with any other device (e.g. range, coffee pot warmer, microwave oven) or for any other purpose than described in this booklet.
- Before operation, always ensure that you have assembled the appliance completely and correctly and the fondue pot is properly in place. Do not attempt to operate the appliance without the fondue pot or with the fondue pot empty. Handle the fondue forks with care: the tips are pointed.
- Do not move or tilt the appliance during operation and while it is still hot, to avoid spilling of hot liquids causing injuries and damage. Always switch off (turn the control dial to "OFF"), unplug, and allow the appliance to cool down sufficiently, when the appliance is not in use, and before cleaning the appliance. Always remove the fondue pot from the heating base, before moving the appliance.
- **DO NOT place the heating base, power cord, or turn table in an automatic dishwasher.** 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'). The appliance is intended for heating food that is fit for consumption. Do not use any food that is probably off. Always keep the appliance and the accessories clean.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. To avoid interference with other electrical appliances, ensure that the power outlet used is connected separately from other power outlets.

Always ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the requirements of the appliance (220-240V, 50-60Hz, AC, rated for 16A).

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.

- **Do not use any multi socket outlet, external timer, or remote control systems.** The power outlet used must be accessible at any time to enable disconnecting the appliance in any case of danger or malfunction. It is recommended to avoid the usage of an extension cord. Nevertheless, if you wish to use an extension cord, it must be connected properly with live, neutral and protective ground conductor and a permanent loading range of at least 16 A.

Ensure that no tension is applied to any part of the power cords. To disconnect: First, unplug the extension cord from the power supply. Always grasp the plug for disconnecting power cords. Do not touch the power plug, with wet hands, while the appliance is connected to the power supply.

- Always handle power cords with care. **Always completely unwind the power cords before use to avoid risk of overheating, fire, and electric shock.**
- Do not place the appliance on or near a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. If required, tie the power cords loosely to a leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Always ensure that no one will step on the power cord or get entangled or trip over the power cords.

- Do not place or immerse the heating base or power cord in water or any other liquid. Do not spill or drip any liquids on the power cord or the heating base. When liquids are spilled on the heating base or power cord, immediately switch OFF and unplug the appliance.

HOT SURFACES – RISK OF BURNS

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

- Beware of steam and hot condensate, as well as splashing and dripping of hot fat, water, and juices during operation and even some minutes after switching off, especially when removing the fondue pot and/or the forks holder of the fondue pot. Take care that persons present (including yourself) maintain a sufficient distance to the appliance with hands, arms, face, and clothes during operation and some time thereafter. Do not place any sensitive and valuable objects near the appliance.
- Even the exterior of the appliance and the accessories (e.g. fondue pot, forks holder, fondue forks) get hot during operation. During operation and while the appliance is still hot, only touch the appliance and its accessories at the operating elements and handles. Please keep in mind, that even the handles of the fondue forks may be hot, after the fondue forks have been placed in the fondue pot for a cooking process.
- **Always ensure that no one (including you) holds hands or arms below the food, when removing pieces of food from the fondue pot, because hot liquid may drip.** For moving the fondue pot, always hold the fondue pot at BOTH handles.
- Only use the fondue pot, dedicated for the appliance. Do not heat the fondue pot of the appliance with any other source of heat (e.g. range). The fondue pot is not suited for sautéing or roasting. Do not operate the appliance, while the fondue pot is empty. To avoid overheating, only use the appliance with a sufficient amount of liquid (at

least 1300ml) in the fondue pot.

- Do not overfill the fondue pot, especially when heating food that could violently froth or splash (e.g. oil, some barbecue sauces). Observe the appropriate filling lines. Do not insert any too large pieces of food that could be overhanging the edges of the fondue pot. Otherwise hot fat, water or juices could overflow and cause scalds and damage. Especially when preparing fondue with oil, do not dip wet or frozen ingredients in hot oil, to avoid splashes and boiling over.
- **Food may be burnt to charcoal and even catch fire, when overheated. Do not leave any food burn on the heating plate. RISK OF EXPLOSION AND FIRE: Some materials, types of food, or alcoholic drinks can catch fire and/or give off inflammable vapours causing explosion, when heated!** As with most other heating devices, do not place any inflammable objects or inflammable liquids (e.g. alcoholic drinks, spirit, or solvents) on or near the appliance, while the appliance is hot! These substances may be highly volatile and the vapour is easy inflammable and could catch fire and explode by any source of ignition (i.e. cigarette, candle, electrical parts of the appliance) and therefore causing severe injuries to persons and damage. Do not heat alcoholic food/liquids via the appliance. **Do not pour or drop any alcoholic liquor or alcoholic food on the appliance. The appliance is NOT suited for flambéing!**
- Do not place the fondue pot on heat-sensitive surfaces, when the fondue pot is still hot.

NON-STICK COATING

The fondue pot of your new »Fondue Set« is provided with a non-stick coating. Cooking on a non-stick surface minimises the need for oil or fat and food does not stick. Even stubborn residues can be removed via warm dishwater and a nylon washing brush (see: 'Care and Cleaning'). Any discolouration that may occur will not affect the cooking performance. Please adhere to the following precautions:


- Do not use hard or sharp-edged objects (e.g. **fondue forks**, knives) for scratching or cutting on the non-stick coatings. For stirring, only

KNOWING YOUR NEW FONDUE SET

use cooking utensils made of heat-resistant plastic or wood. Always remove your food, before cutting. We will not be liable for damage to the non-stick coating, when unsuited utensils have been used.

- Before first use, and after cleaning via an automatic dishwasher, wipe the non-stick surface with some drops of cooking oil, before heating glutinous sauces.
- Do not use the appliance, when the non-stick coating is scratched, cracked, or detached or brittle due to overheating.
- Do not use spray-on non-stick coatings or grill cleaner. Do not use violence.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	42566 Fondue Set
Power supply:	230 V AC, 50/60 Hz; 16 A
Power consumption:	1000 Watt
Length of power cord:	approx. 100 cm (39 1/2 inch)
Weight:	approx. 3.3 kg
Dimensions:	heating base + fondue pot: approx. 326 x 220 x 165 mm (width x depth x height; without turn table) turn table: approx. 400 mm in diameter (approx. 15 1/2 inch)
Temperature:	approx. 23-190°C (100-375°F); continuously variable for water: max. 98°C (208°F)
Capacity, fondue pot:	approx. 1.3–2.0 litres ("MIN" to "MAX"); for oil and very high temperature: max. 1.6 litres ("1")
Certification:	

These specifications may change without notice.



- 1 FORKS HOLDER:** reduces splashing during operation; the fondue forks can be hooked into the grooves at the inner rim.
- 2 REMOVABLE, NON-STICK COATED FONDUE POT FOR UP TO 2.0 LITRES**—with thermally insulated handles.
- 3 CONTINUOUSLY CONTROLLABLE ALUMINIUM HEATING PLATE:** place the fondue pot here.
- 4 HEATING BASE IN A ROBUST STAINLESS STEEL HOUSING.**
- 5 CONTROL DIAL** for setting the temperature of the heating plate.
- 6 HEATING INDICATOR**—illuminated, while the heating element is in operation.
- 7 TURN TABLE:** place the heating base onto the central platform and distribute the fondue dishes in the openings of the revolving disc.
- 8 8 STAINLESS STEEL FONDUE DISHES** fitting perfectly into the openings of the revolving disc.
- 9 8 STAINLESS STEEL FONDUE FORKS**—for piercing your food; fitting into the grooves in the forks holder.

PROPERTIES OF YOUR NEW FONDUE SET

Your »Fondue Set« can serve for a broad variety of different types of food. Additionally, it provides the required flexibility for your guests to make their own ideas for preparing their food come true.

- The maximum temperature of approx. 190°C (approx. 375°F) is suited for tasty meat dishes: in hot oil, the pores of your meat are closed immediately and your meat gets juicy and tender.
- Cook meat and vegetables in the medium temperature range in stock or spicy sauces or coat pre-cooked pieces with cheese, tomato sauce or other types of hot dips. The continuously variable temperature control of the heating plate enables even very low temperature settings, actually starting at room temperature. Approx. 40°C (100°F) corresponds to the control dial setting "MIN". Therefore, even small cakes and cookies, nuts, almonds, and fruit may be coated with delicious icings of chocolate, nugat, almond creme, vanilla sauce, jelly and many others. Even delicate ingredients are not burnt.
- The complete set of 8 colour-coded fondue forks can be fixed easily in the forks holder.
- Use the provided fondue dishes for placing up to 60ml of various dips in the convenient revolution disc of the robust rubber wood turn table, where the fondue dishes are fixed stably. There is no need to worry that they may tilt or fall, when turning the disc. This way, all your guests get access to each fondue dish without effort.
- At the heat-insulated handles of the fondue pot you may take out the fondue pot for filling. Due to the slightly conical shaped heating plate, the fondue pot stands stably and cannot be pushed via an unintended knock.
- The heating indicator illuminates, while the heating element is active.
- After operation, you may clean the fondue dishes, fondue forks, forks holder, and fondue pot in the automatic dishwasher.

OVERHEAT PROTECTION DEVICE

For your protection, the heating element of the heating base is equipped with a thermal fuse. If the appliance gets overheated, the appliance is deactivated completely. In this case, return the appliance to an authorised service centre for examination and repair.

TIPS FOR BEST RESULTS

- The fondue pot is equipped with a non-stick coating. Just wipe the coating with

some drops of oil before first use and after cleaning in an automatic dishwasher (see: 'Before First Use'). Thereafter there is no need for using additional fat.

- When preparing oil fondue, please keep in mind that some types of cooking oil will not withstand high temperature. It is best to use oil suited for deep frying or roasting.
- Season meat before cooking, but add salt only thereafter. This will keep your meat juicy.
- Do not let the ingredients fall into the hot liquid in the fondue pot. Whenever possible, use the provided fondue forks that can be fixed in the forks holder of the fondue pot.
- We recommend to hold a small ladle at hand for removing any pieces of food that fell off the fondue fork during cooking.
- Most types of fish are not suited for fondue, as fish falls apart during cooking.
- Cooking is always a matter of distinct tastes. A fondue is the perfect way for each one of your guests to make his or her individual likings come true.
- It is best to use fillet for your fondue. However, tougher cuts of meat (e.g. shoulder) should be marinated for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue. These types of meat are suited only for an oil fondue with sufficiently high temperature settings.
- Drain marinade and dab your meat dry, before cooking. The pieces should be immersed completely.
- Regularly stir glutinous and delicate sauces in the fondue pot, using wooden or heat-resistant plastic cooking utensils. **Do not use the fondue forks for stirring!**

SETTING THE TEMPERATURE

- The optimum suited temperature settings and cooking times for your dishes depend on the type, thickness, and consistency of the ingredients. However, you should not over-cook your food. Most types of food may be better, when still being juicy and crispy.
- Non-sensitive sauces, stock, or oil can be heated at maximum temperature setting first. After the desired temperature is reached (e.g. stock is simmering), turn the control dial back to a medium setting for keeping hot.
- Some types of food get dry and/or tough or fall apart completely (e.g. some types of vegetables) when cooked for a too long time and/or at too high temperature.

- Taste and flavour of most fondue sauces diminish, when kept hot at too high temperature and for a too long time. For example: tomato sauce containing cap-sicum may get bitter. Sauces containing fresh herbs and spices may get stale.

Use the following temperature guide for selecting the appropriate temperature.

Temperature	Used for ...	Examples
Low temperature	delicate sauces and dips; heating up glutinous sauces that may splash during heating. In general, avoid high temperature settings, because this type of sauces may curdle easily or get burnt or lumpy.	cheese, chocolate, tomato sauce, Hollandaise
Medium temperature	keeping the content of the fondue pot hot.	water, stock, oil
Maximum temperature	heating up non-sensitive sauces. The content of the fondue pot gets hot much faster, when using the maximum temperature setting first. After heating, reduce the setting to an appropriate medium temperature.	water, stock, oil

BEFORE FIRST USE

⚠ WARNING – DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging! Always unplug the appliance from the power supply and let it cool down to room temperature, before moving or cleaning the appliance. **Always remove the fondue pot from the heating base, before moving the appliance.** Do not immerse the heating base or the power cord in water or other liquids or spill any liquids on the heating base. Do not place the heating base, turn table, or power cord in an automatic dishwasher. The fondue dishes, fondue forks, fondue pot, and forks holder are dishwasher-safe.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully and check that no parts are damaged or missing.
2. Carefully remove all shipping materials and labels, but DO NOT remove the model label. Especially ensure that there are no foreign objects in the fondue pot or on the heating plate.
3. Before first use and after an elongated period of storage, clean the appliance and all accessories (see: 'Care and Cleaning').
4. Wipe the non-stick coating of the fondue pot with some drops of cooking oil for preparing the fondue pot for use.
5. **Before the very first use:** heat the appliance with water in the fondue pot to prepare the heating elements for operation (see below: 'First Heating').

NOTE

When heating the appliance for the very first time, the protective layer of the heating element will be burnt in, causing a fine smoke haze. This is normal and harmless and will vanish on later use.

FIRST HEATING

To prevent smell and taste of your food from being affected during first use, you should perform the following procedure.

⚠ CAUTION – Only activate the heating plate with the fondue pot filled sufficiently (at least 1300ml; up to the "MIN" filling line) and standing on the heating plate.

6. Place the heating base on a suitable, level, stable and heat-resistant surface and ensure to unwind the power cord completely. Pour at least 1300ml water in the fondue pot. Place the fondue pot on the heating plate (see: 'Operation / Getting Ready for Use'). Ensure good ventilation.
7. Turn the control dial clockwise to the stop ("MAX"), and leave the appliance

heating at maximum temperature setting for approx. 5 minutes. There is no need for concern, if slight and harmless smoke and a burnt smell are generated for a short while.

8. After heating, turn the control dial counter-clockwise to the "OFF" position and unplug the appliance. Let the appliance cool down to room temperature (at least 30 minutes).

NOTE

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

OPERATION

WARNING – Risk of Explosion and Fire!

The appliance is not suited for flambéing and/or for heating inflammable liquids or alcoholic food. Do not place any inflammable liquid near the appliance during operation.

WARNING – Risk of Burns!

Even the exterior of the appliance and the used accessories (fondue pot with forks holder, fondue forks) may become very hot during operation. During operation only touch the appliance and the used accessories by the handles and operating elements. However, **always ensure that the handles of the accessories (fondue pot and fondue forks) are not hot to the touch**, before touching them with bare hands. Ensure that persons present (including you) maintain a sufficient distance to the appliance with hands, arms, face and clothes during operation.

Some sauces splash when heated. Avoid selecting a too high temperature. Additionally, hot oil and hot sauces may splash and froth vigorously, when frozen or very wet food is immersed. Only carefully immerse your food in hot oil and hot sauces to avoid overflow. Only fill the fondue pot up to the filling line "1" (1.6 litres), when heating sauces that may splash or froth and when heating oil.


During operation, hot steam and splashes may escape from the fondue pot. Do not hold your face, hands and arms over the fondue pot, while the contents of the fondue pot or the appliance are hot. At the forks holder, condensate could accumulate. Hot fat, condensate, and juices could drip, when removing the forks holder or pieces of food.

Only use the dedicated fondue pot of the appliance. Do not heat the fondue pot on any other heating device (e.g. range). The fondue pot is not suited for roasting or sautéing. Do not operate the appliance without the fondue pot or with the fondue pot empty. At least fill the fondue pot with approx. 1300ml of liquid.

NOTE


During the very first heating, a slightly burnt smell may be noticed. This is normal and harmless (see: 'Before First Use').

GETTING READY FOR USE

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

1. Place the turn table on a suitable surface near an appropriate wall power outlet (see: 'Important Safeguards'). At each side of the turn table, leave at least 20cm of free space to walls, curtains, boards and other objects.
2. Place the heating base beside the turn table and pass the power plug through the large opening in the central platform of the turn table.
3. Place the heating base onto the central platform, ensuring to insert the 3 feet of the heating base into the appropriate holes in the central platform. Ensure that the heating base is standing stable without wobbling. Carefully, pull out the power cord from under the turn table.
4. Ensure that the control dial is turned to "OFF".

PREPARING FONDUE

 **WARNING** – While the fondue pot is filled, ensure to hold the fondue pot level and **grasp the fondue pot at both handles. Do not attempt to move the fondue pot by only one handle.** Additionally, keep the forks holder on the fondue pot—especially when the contents is hot. Do not place the hot fondue pot on surfaces sensitive to heat, moisture, and/or fat.

Only use the supplied fondue pot with the appliance. Do not pre-heat the fondue pot

via any other heating device. The fondue pot is not suited for roasting and sautéing. During operation, always ensure that the fondue pot is filled with at least 1.3 litres of liquid (1300ml). During elongated use, keep in mind that the liquid evaporates and sticks to the food, you are taking out. **Do not overfill the fondue pot**, especially when heating food that may violently froth or splash (e.g. hot oil or heavy sauces). When immersing moist food at high temperature, the sauce, oil or dip in the fondue pot could violently froth and splash. **For preparing fondue with oil and oily dips at high temperature: Do not fill in more than 1600 ml (1.6 litres).** Dab wet food dry and defrost frozen food, before immersing.

Ensure not to spill or pour liquid on the appliance. If large amounts of liquid ran out and into the heating base, immediately turn the control dial counter-clockwise to "OFF", unplug and leave the appliance cool down completely. Thereafter, dry and clean the appliance (see: 'Care and Cleaning') and leave the appliance dry naturally for at least 1 day. **To avoid severe burns and risk of electric shock: DO NOT attempt to wipe off liquids spilled on the heating plate, while the appliance is still hot!**

Beware of hot condensate, splashes and steam, when removing the forks holder or removing any pieces of food from the fondue pot. Always keep a sufficient distance to the fondue pot with your hands, arms, and face, when the fondue pot is hot. Always ensure that no one (including you) holds hands or arms under the fondue pot, while pieces of food are taken out of the fondue pot.

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

NOTE

We recommend to hold a small ladle at hand for removing any pieces of food that fell off the fondue fork during cooking.

1. Prepare your food: Remove any inedible parts and cut the food in cubes or strips, approx. 2cm in size. If required, defrost frozen ingredients and dab wet food dry before cooking. Fill the requested ingredients with a sufficient amount of liquid into the fondue pot (filling level between "MIN" and "MAX", 1.3-2.0 litres).
2. However, when preparing fondue with oil or oily sauces that should be heated to very high temperature, only fill in max. 1.6 litres (1600ml; filling line "1").
3. Insert the forks holder into the fondue pot.
4. Ensure that the heating plate is clean and dry. Prepare the appliance for operation (see: 'Getting Ready for Use').
5. Ensure that the exterior of the fondue pot is clean and dry. Place the fondue pot on the heating plate. Insert the power plug into the power outlet. The appliance is ready for use, now.

6. Turn the control dial clockwise to the desired setting. The heating plate starts heating immediately and the heating indicator illuminates.

NOTE

For heating dips and sauces that are sensitive to heat (e.g. cheese or chocolate) only use low temperature settings (see: 'Tips for Best Results'). For pre-heating insensitive sauces, oil, or stock, you may start with maximum temperature setting and thereafter reduce the setting to the desired temperature.

7. If required, fill the fondue dishes with further ingredients (e.g. ground nuts, grated cheese, dips and sauces) and distribute the fondue dishes in the openings of the revolving disc of the turn table.

⚠ WARNING – When removing the forks holder, beware of steam escaping and hot condensate that could drip, causing scalds. Additionally, always ensure that all persons (including you) keep hands and arms in sufficient distance to the fondue pot, especially when removing food from the fondue pot. **Before removing a fondue fork from the fondue pot, check whether the handle of the fondue fork is hot.** Keep in mind that the supplied fondue forks are pointed.

8. As soon as the desired temperature is reached, start cooking your food. For this, pierce your food via the supplied fondue forks. Then carefully immerse your food into the fondue pot and, if required, hang the fondue forks into the forks holder.
9. Leave your food cook to the desired doneness or turn the food within the fondue sauce. If required, ensure that the handle of the fondue fork is not hot to the touch and ensure that all persons present keep their hands and arms in sufficient distance, when taking out your food.

NOTE

To avoid dripping, it is good advice to hold a dish near the fondue pot, when removing the food.

AFTER USE

⚠ WARNING – Always switch OFF the appliance (turn the control dial to "OFF"), **unplug, and allow cooling down, before moving or cleaning, and before leaving the appliance unattended. Anyway, do not leave the appliance unattended, when it is in reach of young children and animals.** Even some minutes after switching off, the appliance is still hot.

Before moving the appliance, always remove the fondue pot from the appliance!

1. After you have finished cooking, turn the control dial counter-clockwise to "OFF". Unplug the appliance from the power outlet. You may leave the fondue pot on the heating plate, while the appliance is cooling down.
2. Leave the appliance cool down to room temperature. Always remove the fondue pot, before moving the appliance. You should remove the fondue dishes from the revolving disc as well.
3. Allow the heating base to cool down completely and clean the appliance and all used accessories (see: 'Care and Cleaning'). Do not leave any food dry on the appliance or any part of it.

SOLVING PROBLEMS

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

Problem	Reason	The Easy Solution
The appliance is connected to the power supply but the heating indicator does not respond and/or the heating plate is cold or cools down.	The appliance is not live.	Check the electrical connections. When using an extension cord, check, if the used power outlet is live and the extension cord is in proper working order, by connecting a lamp via the extension cord.
	A severe problem occurred. The overheat protection cut-out has been triggered.	Immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
During operation a burnt smell is generated and/or some smoke escapes.	The appliance is heated for the very first time.	This is normal and harmless and will diminish on further use. No need for concern (see: 'Before First Use').
	The exterior of the fondue pot has not been clean, when placing the pot onto the heating plate.	Switch off, unplug and leave the appliance cool down. Clean the appliance thoroughly, removing any burnt food (see: 'Care and Cleaning'). After filling, ensure that the exterior of the fondue pot is clean and dry, before placing the fondue pot on the heating plate.
	Some liquid ran out of the fondue pot and gets burnt on the heating plate.	Switch off, unplug and leave the appliance cool down. Clean the appliance thoroughly, removing any burnt food (see: 'Care and Cleaning'). Do not overfill the fondue pot. The maximum filling volume is 2.0 litres. When making fondue with splashing, frothing ingredients, only fill max. 1.600ml into the fondue pot to avoid boiling over. Clean the appliance thoroughly, removing any burnt food (see: 'Care and Cleaning').

Problem	Reason	The Easy Solution
	Malfunction occurred.	Immediately unplug and, under close supervision , let the appliance cool down. Get in contact with an authorised service centre for examination and repair.
The heating indicator gets dark during operation, although a temperature is selected.	The heating plate reached the selected temperature.	This is normal. Shown by the heating indicator, the temperature control of the appliance switches the heating element on and off. To avoid overheating the ingredients in the fondue pot, this controlling process starts already, before the desired temperature is reached within the fondue pot.
Liquid is accumulating under the appliance or on the central platform of the turn table.	The fondue pot is over-filled.	The maximum filling volume of the fondue pot is 2000ml (2.0 litres) or 1600ml (1.6 litres), when the contents may froth or vigorously splash.
	The liquid in the fondue pot ran out, due to frothing.	Avoid selecting temperature values that are too high. Fill the fondue pot with max. 1600ml, when heating liquids that could vigorously froth (e.g. hot oil). Only carefully immerse your food to avoid overflow.
Immediately unplug and let the appliance cool down. Clean and wipe dry all parts of the appliance, before operating the appliance again.	Liquids have been spilled, when moving the fondue dishes.	Handle the fondue dishes with care, when they are filled with runny liquids.
The revolving disc cannot be turned or turns with high resistance only.	Food or liquid have got into the bearing of the turn table.	Always avoid to spill or drip liquids or small pieces of food into the gap between the central platform and the revolving disc of the turn table. Thoroughly clean the turn table (see: 'Care and Cleaning').

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING – Close supervision is required, if the appliance or any part of it is in reach of young children! The appliance is very hot during operation and even some time after switching off. Always turn the control dial counter-clockwise to the "OFF" position, then unplug the appliance from the power outlet and let the appliance cool down completely, before moving or cleaning the appliance.

⚠ WARNING – Do not immerse the heating base, turn table, or power cord in water or other liquids. Do not spill or drip any liquids on the heating base or power cord. Do not place the heating base or power cord in an automatic dishwasher.

⚠ CAUTION – Do not use any abrasive or corrosive cleaners (e.g. grill cleaner, bleach), cleaning pads, chemicals, or any hard or sharp-edged objects for cleaning the appliance or any part of it, because this could affect or damage the surfaces, especially the non-stick coating of the fondue pot. Do not use any hard or edged objects for cleaning the appliance.

⚠ CAUTION – Always remove the fondue pot from the heating base, before moving the appliance! Otherwise, the fondue pot could fall. Do not leave the power cord hang down, when moving the appliance.

Always clean the appliance after each use to prevent residues of food from drying on the surfaces and, during the next use, carbonize, burn in, or even catch fire. The following parts and accessories of the appliance are dishwasher-safe: fondue dishes, fondue pot, forks holder, fondue forks.

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

1. Switch OFF the appliance (turn the control dial counter-clockwise to "OFF") and unplug the appliance from the power outlet. Let the appliance cool down.
2. Remove and empty the fondue pot and all fondue dishes.
3. Clean the fondue pot, fondue forks, forks holder, and fondue dishes in warm dishwater using a nylon washing brush or soft sponge. Rinse the parts with clear water. Alternatively, you may clean these parts in an automatic dishwasher.

NOTE

Stubborn residues on the surfaces of the dishwasher-safe parts can be removed by soaking these parts in warm dishwater before cleaning. Discolouration on the fondue dishes may be removed via a stainless steel cleaning agent. Thereafter, thoroughly wash the fondue dishes again, as described in step 3.

⚠ CAUTION – Always ensure not to spill any liquids in or on the heating base. As well, do not spill any liquids into the gap between the central platform and the revolving disc of the turn table.

4. Wipe the heating plate, the exterior of the heating base, the turn table and power cord carefully with a soft cloth, damped with some warm dishwater. Thereafter wipe with clear water.
5. Thoroughly dry the appliance and all parts and accessories of it. Then, allow drying naturally for 1/2 hour, where the appliance and all parts are **out of**

reach of young children and animals.

CLEANING THE TURN TABLE AND MAKING IT MOVABLE

⚠ CAUTION – Always avoid spilling liquids into the gap between central platform and revolving disc of the turn table to avoid damage to the bearing. For cleaning, only wipe the turn table using a damp cloth that will not drip.

When the revolving disc of the turn table moves only with high resistance, residues of food or liquids may have got into the bearing between the central platform and the revolving disc. Remove residues of food using the following method.

1. While holding the turn table in an upright position, brush out any residues of food from the gap between central platform and revolving disc via a soft and DRY nylon brush.
2. Try to turn the central platform. Hold the turn table upside down and turn the central platform/revolving disc to and fro several times.
3. If required, repeat the steps 7 and 8, until the revolving disc can be moved easily again.

STORAGE

⚠ WARNING – Always switch OFF the appliance (control dial to "OFF"), unplug from the power outlet and allow the appliance to cool down sufficiently, when the appliance is not in use and before cleaning or moving the appliance.

Do not let the power cord hang down and remove the fondue pot from the heating base, when moving the appliance. Always place the appliance on a stable, clean, and dry surface, where it is safe from frost and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture), where it is **out of reach of young children and animals** and where it can not fall. **Do not place any hard or heavy objects on the appliance** to avoid damage.

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 hold the heating base by the power cord for moving the heating base.

1. Unplug the appliance and leave the appliance cool down sufficiently. Clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').
2. Place the heating base on a stable, level, and clean surface. You may store the turn table in an upright position. However, in this case, ensure that the turn table cannot roll down.

3. Insert the forks holder in the fondue pot. Place the fondue pot on the heating plate. Place the fondue dishes, fondue forks, and power cord beside the heating base. We recommend to wrap the fondue forks into a clean kitchen towel or a napkin.

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

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

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

WARRANTY

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

Note

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt.

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

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

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de